

加須市立不動岡小学校

梅干しづくり体験

講師を務めてくださった食改の皆様



みんなで梅干しづくり



梅干し、しょっぱーい!



親子除草での試食



第4学年

特色

- 毎年度、4年生が食育改善推進委員の皆様のご指導のもと、自校の梅の木の実を集め、梅干しづくり体験を行っています。
- できあがった梅干しは、8月の親子除草の際にご来校くださった保護者・地域の皆様に召し上がっていただいています。
- お世話になった食育改善推進委員の皆様は、11月の感謝の会にお招きして、感謝の気持ちを表しています。

児童の感想

- 塩とお酒で梅干しがつくれるなんて知らなかった。
- シソの葉を入れると梅の色が変わったことが面白かった。
- 「いい塩梅」という言葉を教えてもらった。昔はどのおうちでも梅干しをつくっていたとは知らなかった。
- 梅干しは体にいいと聞いて、昔の人の知恵に感心した。

成果

- 日本の伝統的な食材であり、先人の知恵と工夫が込められた梅干しづくりを体験することで、子どもたちの食への造詣を深め望ましい食育を推進することができた。
- 梅干しづくりを通して地域の方と多く触れ合うことで、郷土愛や豊かな心の育成につなげることができた。