



収穫したてのトマトを水で洗ってそのままがぶりつく



たわわに実ったトマトをもぎる



みんなで掘り当てた

になっていました。ジャガイモをカゴいっぱいにとったら、次はトマトの収穫です。ハウスに植えられたトマトをみんなでもぎり、水道水で洗ってそのままパクリ。無農薬栽培ということで、子供たちはもちろんお母さんたちにも甘くておいしいと好評でした。昼食には、各自で持参したおにぎりと食生活改善推進協議会の方がその場で茹でてくれたジャガイモや枝豆、その他には大和田さんが用意してくれたトウモロコシやキュウリの漬物などが振舞われました。どれもみんなおいしいと大好評でした。

「親子わくわく教室」は、年間8回(内1回目と8回目は保護者のみの参加となります。)行われます。この他にも親子でできるクッキングやエアロビクスがありますので興味のある方は保健センター(☎27-3040)までお問い合わせください。

収穫カボチャを学校給食でいただきました

7月19日(木) 広野小学校の学校給食の食材に3年生と6年生が5月に苗植えをし、収穫したカボチャが利用されました。総合学習事業の一環として、日本の食糧生産を担う農業を体験し、学校給食に自分達の生産した地場農産物を活用することを目的に行いました。

カボチャはカレーとして給食のメニューに並びました。苗植えを体験した3年生と6年生は給食前に担任の先生から収穫したカボチャを見せられ、おおきく実ったことを喜び、カレーの中にカボチャの具を見つけあいながら笑顔で味わっていました。

8月1日(水)には広野町児童館の子どもたちがカボチャの収穫を体験しました。子どもたちは、近くの農家 芳賀吉幸さん、白土豊子さんに収穫に適したカボチャの見分け方の指導を受けたあと、葉の生い茂った草むらに入り大きく実ったカボチャを見つけては競って収穫していました。

収穫した30個のカボチャは、児童館のおやつに活用し、保育所、デイサービスセンター広桜荘の給食にも利用されました。



8月1日に広野町児童館の子供たちが近くの農家の方々の協力を得て収穫しました。収穫したカボチャは児童館のおやつに、保育所、デイサービスセンター広桜荘の給食に活用されました。



今回のメニューのカボチャカレー。みんなおいしそうに食べていました。



たくさんのジャガイモ



素手で一生懸命にジャガイモを掘り当てる



参加者にあいさつする大和田さん

HIRONO
02
広野町
食育への
取り組みとは？

日本の食に対する関心が年々高まっています。産業構造の変化や都市への人口の集中、冷凍保存技術や調理加工技術の向上など食が多様化、複雑化することで様々な問題が発生しています。BSE（牛海綿状脳症）問題などの食の安全性。予備軍を含めると人口の約1割の約1620万人が糖尿病とされる生活習慣病。米の消費が落ち、穀物を輸入に頼る食の海外への依存など。これらの問題を知り、改善しようとする子どもたちに食育が行われています。子どもたちの健全な食生活を身につけることで日本の食の大切さを知ってもらうものです。広野町の取り組みを紹介します。

7月25日（水）町が行う健康教育事業である「親子わくわく教室」が行われました。

この教室は5歳から6歳になる幼児とその保護者を対象としたもので、親子での体験学習などを通じ、健康の保持増進や生活習慣病予防などについて楽しく学べる教室です。

今回は「畑に行こう」と題した体験学習で、大和田久司さん（下北迫）所有の畑とハウスをご好意によりお借りして行われました。

まず最初は、ジャガイモ畑に全員で移動して、ジャガイモ掘りを体験しました。お友だちやお母さん、弟、妹たちといっしょに素手で土を掻き分け、大きいジャガイモを掘り当てることに夢中



7月19日に広野小学校の給食に収穫されたカボチャが（カボチャカレー）活用され、みんなでいただきました。自分たちが収穫したカボチャの説明を受ける児童。収穫の喜びを味わう。



5月11日に広野小学校3年生と6年生が鈴木郁さん（上浅見字桜田）の指導でカボチャの苗植えをしました。