

食育 通信

令和3(2021)年 6月
大阪市立依羅小学校
2年生のおうちのかたへ

【6月は食育^{しょくいく}月間です】

カラー^{ぼん}版はこちら



6月17日(木)18日(金)に、2年生に栄養指導を行いました。今回のテーマは「なつのやさいについてしよう」です。生活科で育てている夏の野菜(ピーマンとトマト)と冬の野菜(だいこんとれんこん)を比べることにより、野菜は季節によってとれるものがちがうことを学びました。ご家庭でも『これは夏の野菜だよ。』と季節を感じられるお話があるとすてきだなと思います。

夏の野菜と 冬の野菜の違いは？

①できるばしょ ②いろ ③かわはむく？

トマト・ピーマン・だいこん・れんこんを3つの注目点にわけて考えました。
さて、夏野菜と冬野菜でどんなちがいがあるのでしょうか？こどもたちの意見を次のページで紹介します。ほかの野菜に目を向けると一概に『こう』と言えないものもありますが、いろいろこれはどうだろう？と考えてみるのもおもしろいかもしれません。

なつやさいとふゆやさいを比べた子どもたちの意見です。

なつのやさい (トマト・ピーマン) 		ふゆのやさい (だいこん・れんこん) 
つちのうえ くき	できるばしょ	つちのした つちのなか
こい・はでないろ あかるい・きれい げんきそう・あざやか	いろ	うすい・しろっぽい ゆきみたい さむそう
食べれる・むく へたをとる	かわ	食べれない むかない

このあと、どうしてそだちかたがちがうのか考えました。こどもたちの意見です。

- ・冬の野菜はさむいから土の中、夏の野菜は暑いから土の上。
- ・夏は太陽の光が強いから外にできる。
- ・冬は冷たくならないようにして、土から栄養をとっている。
- ・冬の野菜は土のなかで体をあたためている。
- ・夏の野菜は、日光にあたるとおいしくなる。冬の野菜は土の栄養でおいしくなる。

食育通信は毎月19日と各学年の栄養指導後に発行します。

お子様の食に関するお悩み、取り扱ってほしい内容・今回の授業のご感想などありましたら書いて、担任を通じて栄養教諭までご提出ください。今後の食育通信の参考にさせていただきます。

依羅小学校 栄養教諭 大北 智子

キリトリ