フリー参観・PTC活動　ありがとうございました

１１月８日（月）のフリー参観とＰＴＣ活動にご来校いただきありがとうございました。親子で取り組んだキャンドル作りはいかがだったでしょうか。親子で顔を寄せ合い、アイディアを出し合いながらキャンドルを作る様子は、見ているこちらも温かい気持ちになりました。子どもたちからは「楽しかった」「もう一回キャンドル作りたい！」という感想もたくさん聞かれました。お忙しい中、計画や準備、当日の運営を進めてくださった学年委員のみなさま、本当にありがとうございました。

調理実習　～ご飯・みそ汁～

家庭科の学習で、炊飯とみそ汁の調理実習を行いました。ご飯は、９月に収穫した「なでしこ米」をガラスの鍋に入れて炊飯しました。硬くて小さなお米が水分を吸収して、ふっくら軟らかなご飯に変化していく様子を見て、子どもたちは驚きの声を上げていました。またみそ汁作りでは、煮干しからだしを取ったり、包丁を使って大根の皮をむいたりすることにも挑戦しました。自分たちで作ったご飯とみそ汁の美味しさに、みんな大喜びでした。班の友達と協力して、手際よく調理や後片付けを進める姿も素晴らしかったです！「家でも家族に作ってあげたいな」という声もたくさん聞かれました。ぜひおうちでも調理実習の成果を発揮する機会をつくっていただけたらと思います。

発酵学習・味噌作り体験

フリー参観日に、杉田味噌醸造場の杉田貴子さんにご来校いただき、総合的な学習として「発酵」についての学習と手作り味噌作り体験を行いました。調べ学習を通して、田んぼで収穫したお米から「発酵食品」が作られることや、上越市は「発酵のまち　上越」として多くの発酵食品を県の内外にＰＲしていることを知った子どもたち。でも、「発酵」って一体なんだろう？なぜ上越市は「発酵のまち」と言われるんだろう…？その答えを杉田さんから大変分かりやすく教えていただき、「発酵」の歴史や素晴らしい力について理解を深めることができました。

米こうじと大豆を一生懸命に混ぜ合わせて仕込んだ味噌は、杉田味噌さんで熟成・保管していただき、３月上旬におうちに持ち帰る予定です。楽しみにしていてください。

仕込んですぐ、半年～１年、そして３年も熟成させた３種類の味噌を試食させてもらいました。

米に「こうじ菌」というカビを生やして米こうじを作ることを知り、びっくりしていました。