

## 植水中農園の活動と取り組み

本校では、地域に根差し特色のある学校教育の一つとして、約12年前から農園活動に力を入れてきました。

地域の主要産業である農業を学ぶことで、地域への理解を深めたり、環境への配慮に気づいたり、「食」への興味・関心から、自分の生活や世界の現状・未来へと探究心を広げたりと、様々な学習の起点として農園活動をすすめてきました。

主に2年生の総合的な学習の時間に学習を行っていますが、学校給食との連携による『植水中地産地消』の取組も年々成果を上げています。

2年生の総合的な学習の時間



5月初旬 作付けた野菜の手入れ



6月下旬 上の写真と同じ位置からの農園の様子



(それぞれの野菜が成長)

2年生の総合的な学習の時間



7月初旬 ジャガイモの収穫  
(メイクインと男爵芋)



7月下旬 農園で収穫した野菜  
(ピーマン・おくら・トマト・なす・唐辛子)

## 平成25年度 農園野菜使用実績一覧

品目	使用日	使用量	使用献立	品目	使用日	使用量	使用献立
にら	6月5日	1kg	青菜と豆のスープ	うま あんの ま紅あず	11月19日	4.5kg	スイートポテト
	7月1日	1kg	にらときのこのスープ		11月19日	14.5kg	スイートポテト
なす	7月5日	0.5kg	ポークカレー	大根	11月13日	5kg	きのこ汁
ゴーヤ	7月11日	3本	ゴーヤといもの甘辛和え		11月21日	6kg	葱ぬた
じゃがいも	7月8日	16kg	ポークカレー		12月5日	8kg	こんにゃくサラダ
	7月10日	13kg	野菜のスープ煮		12月9日	0.5kg	冬野菜のカレー
	7月11日	4kg	ゴーヤといもの甘辛和え		12月12日	1.5kg	中華サラダ
	7月17日	27kg	じゃがいものそばろ煮		12月18日	9kg	のっぺい汁

## 農園野菜使用給食献立

### 農園で栽培したじゃがいもと給食室壁面で栽培したゴーヤを使った「ゴーヤといもの甘辛和え」

それぞれの材料を小さく切り、油で揚げました。砂糖としょうゆで作った甘辛いたれを合わせました。

		
6月のじゃがいもの様子	麦ご飯 牛乳 麻婆なす豆腐 ゴーヤといもの甘辛和え 中華きゅうり	7月のゴーヤの様子

### 農園で収穫したさつまいもを使った「スイートポテト」

さつまいもは、ふかしてから、すりつぶします。砂糖、牛乳、生クリーム、卵、マーガリンを加え混ぜます。カップに入れてオーブンで焼きました。

		
11月に収穫したさつまいも (あんのう芋・紅あずま)	混ぜ合わせたポテトをカップに入れます。	九州ラーメン（中華麺） 牛乳 ナムル スイートポテト

### 農園で収穫した大根を使った「のっぺい汁」

じゃがいもの畑を整備し、大根を種から栽培しました。時期をずらして、等間隔に植え付けました。時期をずらすことにより、収穫の期間が延びました。（11月～1月下旬まで収穫）冬大根は、甘みが増し、給食では、汁もの、サラダ、カレーなどに利用しました。

		
おくらの奥に大根の畑を作りま した。	収穫した大根です。白い色がさ いれいな新鮮な大根です。	麦ご飯 牛乳 魚の葱味噌焼き のっぺい汁 柚子香和え みかん