

戸木だより

津市立戸木小学校だより

2022. 6. 6. No.9

教室の窓から

～野菜を育てる～

これは何の花かな？



5月20日、コメリ緑資ボランティアの方に来ていただき2年生が野菜の苗植えをしました。野菜の苗も土も用意していただき、植え方を教えてもらいました。各々自分の好きな野菜（ナス、キュウリ、ミニトマト、ピーマンなど）を選んで育てています。毎日ぐんぐん苗が大きくなってきています。もうミニトマトになっている鉢もあります。また、ナスもキュウリも花が咲き始めています。3年生は6月2日、サツマイモの苗を植えました。3年生は初めて畑でサツマイモを育てます。サツマイモは、2年生で育てた野菜の植え方とは異なり、斜め45度ぐらいに苗をさすことを勉強しました。子どもたちが育てている野菜のうち最近ナスには栄養があるのかなのかを問題にしているテレビ番組を見ました。その番組でナスにはコリンエステルという物質が他の野菜より大変多く含まれていて、血圧を下げるのに効果的であるということを知りました。血圧が気になっている今日この頃、個人的にナス料理が好きなのでとても嬉しい話でした。他の野菜例えばキュウリには、カリウムと水分が多く含まれるので夏場の水分補給源として、夏バテ防止にも効果的です。サツマイモは食物繊維が多く便秘予防になります。いつも食べている野菜を自分で育てて観察することで、子どもたちは「黄色い花が咲いている！」「茎が紫になっている！」などいろいろな発見をしています。体に良いおいしい野菜が実るまで、育てる楽しさや大変さを経験し、食べ物を大切にする気持ちを育ててほしいと思います。

～残飯を減らす～

4年生が、津市クリーンセンターおたかに行って、ごみの分別の学習をしてきました。子どもたちが「私たちが、学校でできることは何ですか？」と質問したところ、センターの方から「給食などを残さずしっかり食べることが残飯を減らすことにつながる。」と教えてもらいました。その日の給食は、残さず食べられたという嬉しい話を担任から聞きました。食品ロスは大きな社会問題です。SDGs（持続可能な開発目標）の12番目の目標の中に「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。」という内容があります。日本の食品ロス量は、年間570万トンと推計されており、日本の人口1人当たりになると年間約45キログラムにもなるそうです。また、世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1を廃棄しているそうです。食品が捨てられている一方で、世界を見ると7人に1人の子どもが貧困で食事に困っています。（政府広報オンライン「もったいない！食べられるのに捨てられる『食品ロス』を減らそう」より）私も冷蔵庫の奥に野菜を入れたまま腐らせてしまった経験があり、それ以来冷蔵庫の中に食品を詰め込まないように気を付けています。食品ロスのごみも焼却処分されることで、地球温暖化に影響を与える二酸化炭素の排出量が増えます。子どもたちが学んできた「私にできることは・・・」をもう一度日常生活の中で考えて実行していかなければと思っています。