

## 食育推進活動事業

令和3年6月、希望のあった学校へきくらげ栽培キットの配付を行いました。

子供たちの中には何の仲間なのかもわからず給食で口にしていない子も多いかと思えます。家庭でも食材として使用される頻度が少ないのも理由のひとつかもしれません。

流通されている乾燥きくらげは菌床栽培されたものです。そして、その多くが中国産です。しかし、給食で調理される乾燥きくらげは、**安心・安全な国産(静岡県産)**を使用しています。今回、学校に配付したのも菌床栽培キットです。高温多湿を好む性質上、育てるのに「大変でした〜💧」との声も多く聞かれました。

その中でも子供たちの目を引くよう工夫された展示の仕方や授業の一環に取り入れていただいた学校にご協力をいただいたので紹介します♪



### 【授業編】

「きくらげはきのこの仲間です🍄栄養は…」  
きくらげの特徴について学んだようです！



### 【展示編】

クイズ形式にしたりして、各学校、工夫を凝らした展示がされていました！



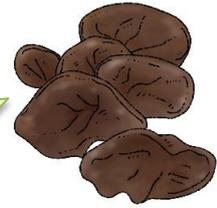
### 【展示・実践編】

きくらげを収穫した後は展示もバージョンアップ↑↑  
校長先生のレシピを紹介している学校もありました★ミ





毎日水やりをありがとう！！  
高温多湿を好む性質なので、本当はお風呂場のようなところが最適なのですが、  
毎日のお世話ごころうさまでした💧💧



【栽培・観察・収穫編】

毎日の変化が少ないくらげです。しかし、その少しの変化に気づき、観察日記としてまとめられています✿



収穫！！

学校によってたくさん収穫できた学校と、2・3個しかできなかった学校と、差があったようです。大きく立派に育ったしくらげは本当に『木から耳が生えている』ようでした。



収穫されたしくらげの活用方法はさまざま。乾燥させて保存したり、自分で調理に挑戦したり、給食員さんにおいしい給食にしてもらったり♪ 給食には中華の料理に多く使われます。毎日食べる給食に何の食材が使われているか？そんな発見を楽しめるとよいですね☆彡



まぼなす



すく

今回の事業をきっかけに1人でも多くの子に興味・関心をもってもらえたならうれしいです。最近ではスーパーでも生のしくらげが売られているのも見かけるようになりました。生のしくらげは乾燥のもととは違った食感を感じることができます。おいしさとは、嗅覚・視覚・味覚・触覚・聴覚の五感を使っておいしいと感じさせているそうです。学校給食会ではこれからも子供たちの食を育てる手助けができるよう食育推進事業に取り組んでいきます。

また、10月にも希望のあった学校に昨年好評だったしいたけ栽培キットの配付を予定しています。