

＜ 地場産物を活用した食育の取組 ＞

それぞれの学部の学校園で育てた野菜を自分たちで調理していただきました。

有馬校舎で過ごしている小中学部では、さつまいもを育て収穫し、焼き芋大会をしてみんなで味わいました。

木本校舎で過ごしている高等部では、里芋、さつまいもを育て収穫し、里芋のコロッケ、里芋の煮物、里芋の味噌汁の調理実習をしてみんなで味わいました。また、さつまいもは、大学芋、干し芋、焼き芋にして味わいました。たくさん採れた、さつまいもは、生徒たちが家庭へおみやげとして持ち帰りました。

中学部と高等部は合同で、春から、丸山千枚田の一角を借用し、田植え体験を行いました。9月には、稲刈りにも参加して、このときの様子を11月の文化祭で感想や写真を掲示して児童生徒、保護者の方々にも、観ていただきました。3学期には、収穫した米を使った調理実習も予定しています。

「みえ地物一番給食の日」の給食メニューは、朝の会や給食の前の時間に口頭で紹介しています。