

## 学年・教科の枠を超えて凜々子を育てよう！

広島県福山市立光小学校  
2年生60名、3～6年生22名  
給食委員会7名  
谷岡先生、高木先生、幸坂先生

## 活動のねらい

## &lt;2年生&gt;

- ・トマトを育てる、収穫する、調理する、伝えるという流れを知り、実際に体験することで野菜に親しみをもつ。
- ・「2年生 生活科 第3章 第2節(7)」また、算数の「たし算」「千までの数」「表とグラフ」、国語の「観察名人になろう」と関連付けて活動を行い、他教科の学びにつなげる。

## &lt;3～6年生(総合的な学習の時間)&gt;

- ・総合的な学習の時間 単元名「住み続けられるまちづくりを～私たちにできること～」で、調理し、作成したレシピを地域に伝えるという活動を行い、自分たちの住んでいる地域の活性化につなげる。

## &lt;給食委員会&gt;

- ・トマトの栽培やそこで工夫した点を全校に発信していくことで、野菜に親しみをもつ人を増やす。
- ・生産者同様の役割を担うことにより、責任感をもって栽培する。



## 活動の概要と流れ

4 月	定植・観察・水やり
5 月	観察・水やり・追肥
6 月	観察・水やり・追肥・レシピ作成
7 月	観察・水やり・追肥・レシピ作成・収穫
8 月	観察・水やり・レシピ作成・収穫(家庭に持ち帰り)
9 月	観察・水やり・レシピ作成・収穫・調理実習・レシピ配付



## 調理(実習)メニュー

- ・トマトカップそうめん
- ・和風ポテトサラダ
- ・トマトゼリー
- ・トマトシャーベット



## 実施内容詳細

### <2年生>

- ・1人1苗を鉢で育てた。子ども自身が水やりを日々していく中で観察し、追肥などの作業も行い、たくさんのトマトを収穫することができた。鳥がトマトをつつき始めたときは鳥よけを調べて作成した。収穫時期には収穫した数を集計し、給食委員会と一緒に光小で育てているトマトの収穫数を毎日記録した。夏休みには苗を家庭に持ち帰って栽培と観察を続けた。

### <3～6年生>

- ・「光の町を明るく」というテーマのもと給食委員会の育てたトマトを使った料理を、3つの条件を付けて考えた。1つは、和食文化が衰退しているため和風の料理を最低一品入れること。2つめは、主菜、副菜、デザートの種類を考えること。そして3つめは、誰でも簡単に作ることができるレシピにすること。授業だけでなく、夏休みに自宅で調べたり作ってみたりして、2学期に調理実習を行い、レシピを作成した。作成したレシピは、近くのスーパーや産直市場に子どもたちが自分たちでお願いをして、置かせていただいた。

### <給食委員会>

- ・2年生が実施していない支柱を立てない栽培方法(無支柱栽培)で育てることになった。しかし、実が着き始めた頃に土に近い実ほど虫に食べられていることが分かり、支柱を立てての栽培方法に変更した。鳥よけも設置し、芽かきを行いながら育てた。2年生と協力してトマトの収穫数の集計を行った。また、日々観察したトマトの様子を月ごとにポスターにまとめ、掲示した。



## 取り組みの工夫と実践の成果

トマトの栽培を通して、さまざまな学年で協力しながら活動することができた。2年生は鉢、給食委員会は菜園と栽培方法が異なっていたことで、お互いがトマトの生長の様子を見比べながら観察し、葉の色や、トマトの大きさの違い、実の個数などを比較しながら栽培することができた。他学年、他教科と幅広く連携しながら活動することで、刺激を受けながら大切に育てることができた。収穫までが給食委員会、調理からレシピ作成が縦割り総合と役割分担したことで手渡す量を必ず栽培する、育ててくれたものを無駄にしないようレシピを作るという責任感がそれぞれに芽生えていた。

## 感じたこと

雑草取り・追肥・鳥よけの設置など、実がなるまでの作業を自分で行うことにより、育てることの大変さや難しさを知ることができた。その結果、トマトに愛着がわき、苦手だと言っていた児童の「家に持って帰って1個は食べた!」と挑戦している姿を見ることができた。体験活動を行ったからこそその反応だと感じている。また、レシピを作る過程でも「おいしいトマトをおいしく食べてほしい」との思いで“苦手な人でも食べることができるか”を考えながら真剣に取り組んでいた。苦手な人は一口でも挑戦するきっかけ、得意な人は苦手な人でも食べられる工夫を考えるきっかけになり、さらに地域の人々が喜ぶレシピを考えることができた。お互いを思いながら、責任感を持って一生懸命育てた経験は、今後の学校生活にも活きる思いやりの心に繋がっていていると思う。

## 受賞理由

特定の学年だけでなく、委員会、縦割り学習などに応用し、トマト苗栽培を学校全体での体験につなげていたところが素晴らしかったです。また、トマトレシピをスーパーや市場などの地域の施設に設置するという独自の地域連携も光っていました。栽培方法の比較やポスター掲示などの学習の工夫もあり、調理実習のメニューや盛り付けのアイデアもとても素敵でした。