

令和6年度

本町小学校

5年生

地域とともにある学校づくり

コミュニティ・スクールの充実

西東京ふるさと探究学習

単元名：
(活動名)

食べる事とは？～食について考えよう～

ねらい：

- ・「お米の学校」において、種もみの選別から土づくり、田植え、成長管理を行い、秋には収穫して食する一連の活動を通して、食や農業へ関心をもち、理解を深める。
- ・環境問題を知ることによって食品ロスを減らす取組や地産地消に関心をもち、その上で西東京市内でとれる野菜に興味をもち、「ぐるめぐメニュー」の活動に参加する。



【5月9日】

「第1回

お米の学校」

新潟から農家の
臼井さんに来て
いただきました。

初回ということで、塩水を使って種もみの中から、元気に育つものを選別する作業をしました。お米にも命があるということが実感できました。



【6月6日】

「第2回

お米の学校」

育てた苗をバケツ
の田んぼに植える
活動を行いました。

畑の土に肥料を混ぜて、素手で丁寧に混ぜ合わせ、バケツの中に稲を植えるための土作りしました。苗がまっすぐに立つように指を使って植えました。



【10月24日】

「第5回

お米の学校」

春から育ててきた
稲を刈り、脱穀と精
米を行いました。

100年以上前に作られた。「足踏み脱穀機」や「とうみ」などを使って、手作業で脱穀・精米を行いました。現在の精米機も使い、昔と今の作業の違いについても学んでいました。

【11月28日】

「第6回

お米の学校」

脱穀のときに残った
わらを使って、わ
ら細工を行いました。
た。



缶の周りをわらで飾るだけでなく、竹を固定するためにもわらを使うことに驚いていました。どの色の花にするのか色合いだけでなくバランスも考えながら自分だけの門松を作りました。

まとめ

「食べる事とは？～食について考えよう～」では、自分たちで土づくりからお米を育てる事で生産者の苦労を体験し、その後の総合の学習で「食品ロスを減らすために自分たちでできること」が話し合いのテーマに挙がるなど、子供たちの食への意識に変容が見られました。ぐるめぐメニューは市内の店舗での販売も行われ、児童の食に対する関心がさらに高まりました。