



かたぐい

学校教育目標

夢ふくらませ 心かがやく



令和4年度
第25号

2022. 10. 5

「5年くりっこ探検隊②」

～地域のよさを生かした農業・観光業・商業を体感しよう～

4日(火)、5年生の2回目のくりっこ探検隊の活動が行われました。ガーデンカフェ&デリカテッセンkimotoさんとストロベリーファームさんを訪れ、お話を聞いたり、自分の目で見たりすることで、地域のよさを生かしたり地域に元気を与えたりする仕事について関心をもつことをねらいとしています

kimotoさんでは、2001年に六本杉商店街から現在の場所に移転したことや、お客さんに、食べたり買ったりするだけでなく見て喜んでほしいという思いでガーデニングしていることなどをお話ししていただきました。また、経営について、地域の特色を生かしつつその魅力を発信し、人と人とのつながりを大切にしているということをお話いただきました。kimotoさんの、お客さんや地域のためにという思いと経営に対する熱い思いを感じました。

ストロベリーファームさんでは、『幸せな生活に大事な3つのこと ①家庭(お金を稼ぐ・家族をもつ) ②地域(住んでるまちが元気) ③社会(何かの役に立つ・人とつながる)』を実現するためには仕事が重要であり、上手な仕事のコツは、「お客さんが欲しいことを知る」「お客さんにとっての一番を目指す」「身の回りの人や物を生かす」ことだとお話がありました。夏イチゴを通して、地域を元気にしていきたいという思いを、強く感じました。

今回は、kimotoさんのご協力で、子どもたちは探検終了後にkimoto特製「くりっこ探検隊弁当」をいただきました。子どもたちが収穫したお米と地域の野菜を使ったものです。普段は、どちらかという小食な5年生ですが、ほとんどの子どもが完食していました。さすがkimotoさん特製弁当だと思いました。裏面に、当日の弁当の包み紙デザインを載せています。この包み紙からも、地域とのつながりや食への思いが伝わってきます。

地域案内人の皆様、地域学校協働活動推進員と実行委員の皆様、保護者・地域の皆様など、当日は18名の皆様方から、ご指導、ご支援、ご協力をいただきました。本当にありがとうございました。



令和 4年10月4日 (火)

『くりっこ探検隊』が行く!!

～地域のよさを生かした農業・観光業・商業を体感しよう～

今日のランチボックスMENU

5年生が育てて収穫した新米のおにぎりと
小淵野字宮田の農家さんたちの野菜

いものこ、霜降りインゲン 白川さん→むらっこ物産館

イモノコのからあげカレー味
里芋は塩を入れた湯でしっかりとやわらかくなるまでゆでる。皮をむき手のひらで軽く押しつぶす。全体に薄力粉をまぶし、180℃に熱した油で2～3分揚げ、油を切り、塩、カレー粉をふる。

霜降りささげのバターソテー
いんげんは熱湯で色よくゆでて水けをきり、へたを切り、長さ5cmに切る。フライパンにバター大さじ1を中火で熱し、さやいんげんを炒め、しんなりしたら塩少々で調味する。

たまねぎ、パプリカ 阿部さん→JA

焼きパプリカのマリネ
パプリカをオープンまたはオーブントースターで230度で25～30分、途中返ししながら皮面が黒くこんがりするまで焼き粗熱が取れたら皮をむく。適当な大きさにカットし、好みで塩、黒胡椒、バルサミコ、オリーブオイルをかけて冷蔵庫で冷やしておく。

玉ねぎのスープ
玉ねぎは輪切りにして崩れないようにつまようじで止めておく。鍋にバターを入れて中火で熱して溶かし、玉ねぎを両面焼く。しんなりしてきたらお湯を加えて中火で煮る。沸騰したらコンソメを加え、ひと煮立ち(20分)させて火から下ろす。