

# 5年生からのおしらせ



7月号



お米マイスター出前授業



1組 すすき野ケアプラザにインタビューをしに行く様子



2組 味噌作りの様子



3組 クレープ作りの様子

夏休み前までご協力ありがとうございました。

【7月14日 ミツハシライスお米マイスター出前授業】

おいしいお米の作り方、炊き方について出前授業をしていただきました。また、ペットボトルのキャップを使い、脱穀の仕方も教えてもらいました。おいしいお米の炊き方を教わったので、ご家庭で取り組んでくれるはずです！

【各クラスの黒トラのプチ報告】

1組…「感動をみんなで作る！願いを込めて5-1 物語エリート☆」をテーマに地域の方々の安心や不安を物語化していく活動をしています。すすき野ケアプラザにて地域の方々へインタビューをしています。

2組…和食や和菓子について学習中です。和食の主の米や味噌について研究し、2組特製味噌「とらみそ」を作りました。給食に出すことを目的に、大事に保管したいです。また、和菓子では、お話を聞きたいお店と連絡を取っています。

3組…食を通してみんながハッピーになれるよう、自分たちの力でクレープづくりをしました。そこで食品ロスやアレルギー対応について考えるきっかけとなり、専門家をお呼びして学びました。

