



省略

■野外炊飯活動を行いました その1

1年生が宝塚自然の家で取り組んできた「お米づくり100人プロジェクト」で無事にお米を収穫することができました。今回は、そのお米を全校生徒で味わうために野外炊飯活動を行いました。その様子を写真で紹介させていただきます。（11月21日）



飯盒の使い方など説明を聞きます



さつま芋など西谷産の食材を使います



1年生が育てたお米を使います



お米を水で洗います



2年生が育てた巨大なさつま芋を切ります



野外炊飯のメニューは、味噌汁、さつま芋の炊き込みご飯です。それぞれのメニューには自分たちで育ててきたお米とさつま芋が入っています。全校生徒で火起こし班・野菜切り班・お米炊き班のように分担をして取り組みます。大きなさつま芋の皮を丁寧にむき、一口サイズの大きさに切り揃えます。また、冷たい水に負けることなくお米を丁寧に水で洗います。どの生徒も楽しそうに作業に取り組む姿はとても微笑ましいものです。



マッチの使い方について聞きます



かまどに薪を並べます



味噌を溶きます



味噌汁の具材を茹でます



種火をつけます



薪が燃えるように団扇であおぎます



味見してくれる？



美味しいくて思わず笑顔に！！



さつま芋を切るのが楽しくなってきました！！



味噌汁・さつま芋の炊き込みご飯をつくります