



# 山ろうだより

山形県立山形聾学校  
R 5年度 第13号  
令和6年2月2日



## \*\*\* 食育教室（1月18日）\*\*\*



今年度は“納豆”をテーマに食育教室を行いました。昨年度は、醤油をテーマに発酵食品について学んだことから、昨年度との繋がりや学びの広がり大切に、身近な“納豆”について学習しました。『有限会社 高島納豆』の代表取締役 加藤義博様を講師としてお迎えし、第1部は幼小学部、第2部は中高等部と発達段階に合わせた内容で講演をしていただきました。

大豆を納豆菌の力で発酵させた日本伝統の発酵食品である納豆は、食物繊維が腸のおそうじをしてくれたり、血液サラサラの効果や骨を丈夫にしたりすること、また、大豆のイソフラボンがお肌をすべすべにしてくれる効果があること等をお聞きしました。

講演の後、実際に炊飯器で煮た大豆を試食したり、納豆菌を入れた大豆をきょうぎ経木容器にお玉で入れ、納豆を作る工程の体験をしたりしました。

その日の給食では、高島納豆さんの『こうじ納豆』が献立として出され、いつもとは違う醤油をかけない納豆を味わいました。



加藤さんが納豆についてスライドを使って分かりやすく説明してくださいました。



炊飯器で煮た大豆を一口。納豆になる前の大豆の味を試食しました。

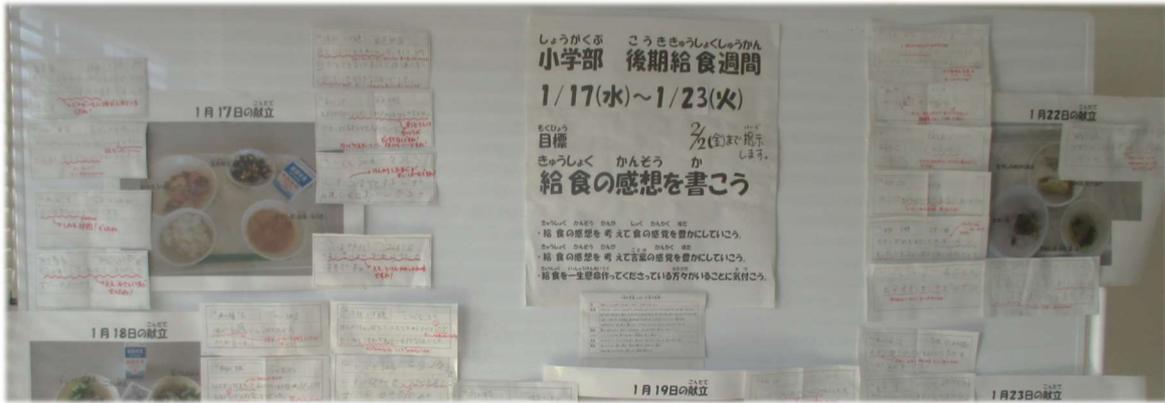


炊飯器で煮た大豆を経木容器に入れていきます。納豆を作る工程を経験しました。

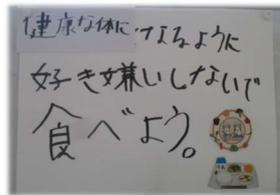
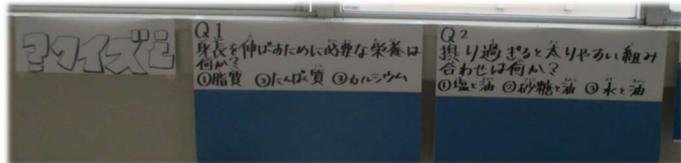


最後に講師の加藤さんにお礼の言葉を代表生徒が伝えました。

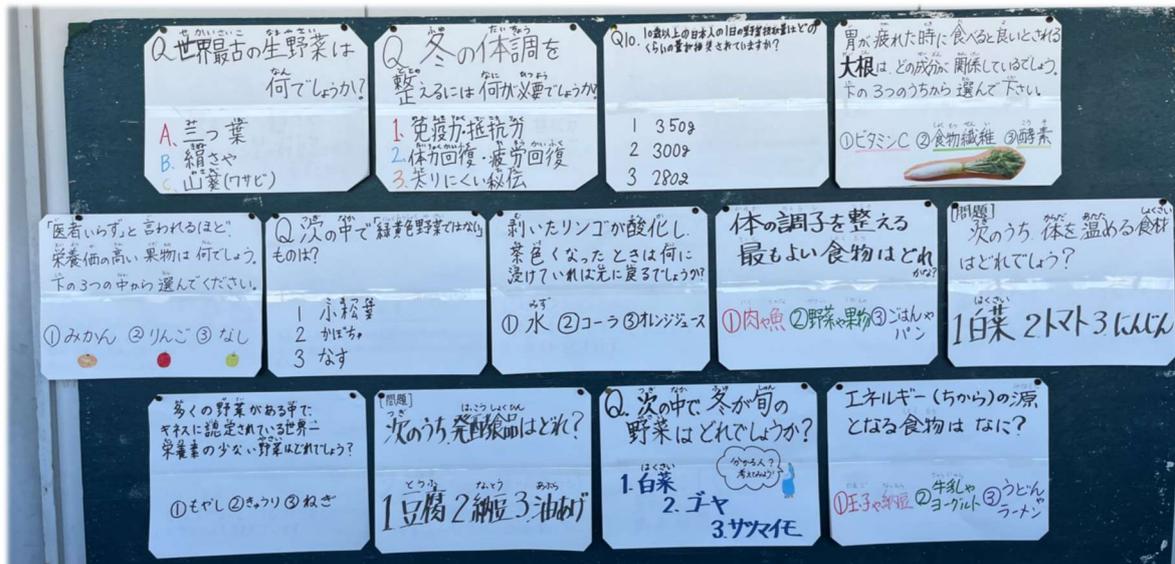
\*\*\* 後期給食週間 子どもたちの活動の様子 \*\*\*



小学部では、食感や味に関する言葉の例を参考にしながら、その日一番のお気に入りメニューの感想を書きました。互いの感想を読むことで自分との相違に気づいたり、感想を書くことで、給食をいろいろ工夫して作って下さっている方々がいることに気づいたりすることができました。



中学部では、生活委員会の生徒が栄養専門員の横田先生に質問しながら、栄養クイズを作成し、B棟2階の教室前にクイズを掲示しました。また、ポスターを作成して、健康な体になるように好き嫌いせずに残さず食べよう！という内容呼び掛けています。



高等部は、保体・給食委員会の生徒が食に関する様々なクイズを自分たちで調べてB棟3階の廊下に掲示しました。さすが高等部はなかなか難しい問題も多く、とても勉強になります。