



ならっ子だより



守ろう、地域の子どもたち 毎月17日は「子ども安全の日」です。



学校に行く途中に、畑でおじさんがよく野菜の世話をしているよ。何をつくっているのかな？

学校でもらった「給食だより」には、食べ物についていろいろ勉強になることが書いてあるね。自分でも調べてみようかな？



奈良の野菜

《いつから食べているのかな？》

奈良でとれるいろいろな野菜。その中には、ずいぶん昔から育てられ、食べられているものもあります。よいものを大切に受け継いでいこうとする奈良の文化の一つではないでしょうか。遠い昔の人と私たちが同じものを食べていると考えると、何だか不思議な気がしてきます。


奈良県では、大和野菜として22品目の野菜を選定しています。この大和野菜とは県の特産品として特徴をアピールできる大和の伝統野菜と大和のこだわり野菜のことです。奈良市で育てられているものも少なくありません。その中から地域の歴史や文化を受け継いだ大和の伝統野菜についていくつか紹介します。

《「地産地消」って聞いたことある？》

自分たちの住む地域でとれた食べ物を食べることを言います。収穫してからあまり時間がかからないので、とれたてのおいしいものが食べられ、作った地域の人も分かるので安心して食べることができます。


また、食べ物を運ぶ距離も短くなり、地球にもやさしいなどのよいところがたくさんあります。

大和まな




奈良時代の初めに書かれた「古事記」という本に、春の七草でも知られる「菘」という言葉が出てきます。その後、菘は全国に広がり、いろいろな品種が生まれました。「大和まな」は、その原種に近いものです。肉質は柔らかく甘みに富んでいて、煮物や漬物、おひたしなどにしてよく食べられています。

大和丸なす



大仏さまが造られた時代の文書に、「茄子」という言葉が出てきます。なすの栽培は平城京の時代にすでに行われていました。「大和丸なす」は、煮くずれしにくく、焼いても炊いてもしっかりとした食感があります。

大和きくな



室町時代の終わり頃に日本にやってきた野菜です。菊に似た香りがします。すきやきなどの鍋物に入れたり、おひたしなどにしてよく食べられています。

学校紹介

佐保川小学校の巻



佐保川小学校は、市立の43番目の小学校として平成3年に開校しました。

学校の教育目標である「人に優しい、ものに優しい、チャレンジする児童の育成」をめざして、「いきいき わくわく 水辺の学校」をテーマに、さまざまな活動に取り組んでいます。

学校のすぐ南側を佐保川が流れる、そこには「水辺の楽校」があり、子どもたちの自然学習の場となっています。本校では、佐保川をテーマにした行事を地域のひとで行っています。なかでも、4月にある「わいわい桜まつり」には、地域内外から多くの人が参加して賑います。それに関連して「佐保川清掃」も行われます。学校でも毎週月曜日の清掃時間を活用して、子どもたち自らが佐保川の美化に努め、郷土を愛する心を育てています。

これからも、保護者や地域の人と強い絆で結ばれた学校、生き生きと学べる学校をめざしていきます。



【問合せ】 学校教育課 (☎ 0742 - 34 - 4763)