## 世界でも! つかえる ちゃぐりん

VOL. 127

◇記事名:『ちゃぐりん』2023 年 11 月号 4 ページ/10~13 ページ

表紙の食べ物クイズ/ちゃぐりん あぐりスクール

◇対象:社会科(4年生)・学活(5年生~6年生)・歴史(6年生)

今回は、「ちゃぐりん あぐりスクール」と「表紙の食べ物クイズ」の記事をもとに、これから旬を迎えるカボチャを教材にした授業例を提案します。

文·藤本勇二(武庫川女子大学 准教授)

#### 1:カボチャの旬 (5年生~6年生 学活「食に関する指導」)

給食の献立を例に旬の学習をします。その際、栄養教諭の先生に地域の食材の旬や、旬の食材を使った献立の話をしてもらい、子供たちに「カボチャの旬はいつだと思いますか。」と問いかけると良いでしょう。多くの子供たちは、カボチャの旬は冬だと思っています。冬至にはカボチャを食べることを知っている子もいることでしょう。そこで『ちゃぐりん』の52ページの【表紙の食べ物クイズの答え】を紹介します。「カボチャは寒い時期に食べることが多いから、秋から冬にかけて収穫するイメージがあるんだよね。」でいったん止めて、カボチャを収穫する時期はいつだろうかと話したり調べたりする活動につなげます。5年生ならば、理科「花から実」の学習でカボチャ等を育てた経験があれば、夏が旬であることが実感できます。その後は食べ物クイズの答えに戻り、「実際は7月から9月に収穫する夏秋野菜なんだ。収穫してから2~3ヶ月保存できるから、秋に収穫すれば冬に食べることができるんだ。」と保存のきくカボチャの良さに目を向けることができます。

#### 2:カボチャの名前の由来 (6年生 歴史 外国との交流)

記事の中で、【冬至にカボチャを食べると運がよくなる】という興味深い内容が出てきます。ここで、『ちゃぐりん』の記事を読み聞かせ、カボチャのことをあえて取り上げずに「昔からの言い伝えで、冬至の日に食べ物の名前に「ん」がつくものを食べると運気が上がるそうだよ。ニンジン、レンコンがそうだね。他にもあるかな。」と問いかけます。「ん」がついている食べ物を考える活動が盛り上がります。

そこで、「カボチャも「ん」がつきます」と話します。「先生、「ん」なんかついていないよ」という反応が返ってくることでしょう。それを受けて「カボチャは、別名 南瓜といいます」「あ!「ん」がついてる!」「でも、南瓜ってどんな意味?」と疑問が生まれてくれば大歓迎です。カボチャからジャガイモなど、外国から来た食べものの由来を通じて外国との交流の内容に結び付けることができます。

#### 3:カボチャ料理で都道府県を学ぶ (4年生 社会科 都道府県)

記事の中で長野県の「かぼちゃだんご」、広島県の「かぼちゃ汁」など全国各地のかぼちゃ料理が紹介されていますから、他にどんな料理があるのか、本やインターネットで調べてみましょう。白地図を用意し、自分が調べた都道府県の位置を塗っていくようにします。そうすると、それぞれの地域の特徴が見えてきます。

そこで、【なぜ寒くなる12月にカボチャを食べるのか】という疑問を投げかけます。『ちゃぐりん』の記事を読むと「カボチャには $\beta$ —カロテンやビタミンB、C、Eが豊富に含まれていること」「寒くなる12月にカボチャを食べるとかぜをひかないといわれていること」ということがわかります。さらに疑問があれば調べていくことで、より理解が深まっていくことでしょう。このような学習を通して社会科だけでなく、食育の内容にもつなげることができます。

JA 稲敷『かぼちゃを使ったおすすめ料理』: http://www.ib-ja.or.jp/ja/inashiki/recipe\_kabotya.html





#### JAグループの食農教育を すすめる子ども雑誌

子どもたちに伝えたい!

#### 2023年12月号

### おすすめ記事

# 5\* (U)

#### 体ぽかぽか ミルフィーユなべ

掲載ページ:P14-17



今月号の「食&農特集」は、ハクサイとブタ肉のミルフィーユなべ。ハクサイとブタ肉を重ねて、なべにしきつめて作ります。 短めの加熱だとシャキシャキに、少し長めにするとトロトロの食感に。トマト&チーズ、牛乳&みそもおすすめです。 たっぷり食べて、冬の寒さを乗り切りましょう。

#### みんなでかざろう♪ クリスマスオーナメント

掲載ページ:P30-33



クリスマスにかかせないきらびやかなクリスマスツリー。 どうしてモミの木なのか、なぜオーナメント(かざり)は 靴下やつえの形をしているのか、てっぺんの星は何のため …? おなじみのオーナメントにかくされた由来がわか ります。ちょっとめずらしい飾りも登場します。

#### もぐもぐごはん

掲載ページ:P40-45



今月の献立は、とろっとした牛肉とタマネギがたまらない『簡単ハッシュドビーフ』、ヨーグルトと粉チーズの濃厚なドレッシングの『ブロッコリーのサラダ』、カブの葉の緑があざやかな『カブとハムのスープ』をご紹介。 パーティーにもぴったりなメニューです。

#### ちゃぐりんハンドメイドクラブ

掲載ページ:56-57



ころんとした見た目がかわいい和紙のランプシェードです。 材料は書道で使う半紙。風船に和紙と半紙をはっていくの で、きれいなドーム形に仕上がります。すき間なくはるのが コツです。折り紙やシールで飾りつけたり、色のついた和紙 をはったりして、自由にデザインしてみましょう。

#### ★ 配信中のコンテンツ ★

#### 「ちゃぐりん」食農クイズ

毎月の『ちゃぐりん』の中から、 食や農にまつわるクイズを 10 問出題しています。



#### 食農教育紙芝居

紙芝居コンクール入選作品の 紹介や、小島よしおさん演じる 紙芝居の動画が見られます。



1月号予告 ゴロゴロ根菜カレー・・・・・お正月に食べたくなる、エビや旬のレンコンを使ったカレーをご紹介。