

2月給食だより

令和8年2月6日
岩手県立気仙光陵支援学校

おいしい！楽しい！嬉シイタケ♪

じあいふくしがくえん そだ しょくざい しゅうかく
慈愛福祉学園さんが育てた食 材を収 穫しました！

1月から、慈愛福祉学園さんが栽培したなめこと椎茸を学校給食に使用しています。それをきっかけに、慈愛福祉学園さんから、「ぜひ、うちで栽培しているきのこや野菜の収穫体験をしてみませんか？」とお声かけをいただき、本校での収穫体験が実現しました☆
今回の給食だよりでは、慈愛福祉学園さんとの収穫体験に関する取り組みを紹介します！

高等部農耕環境班の収穫体験について

1月20日（火）に、高等部農耕環境班のみなで、慈愛福祉学園さんが育てたなめこ、椎茸、白菜を収穫しに慈愛福祉学園さんへ行きました。なんと、収穫した食 材は、慈愛福祉学園さんのご厚意で、学校給食に無償で提供していただきました。食 材は、全校で行うきのこ収穫体験の実施日に合わせて、1月22日（木）の給食の「なめこおくら和え」と「しいたけ入りすいとん」に使用しました☆



～ 農耕環境班の生徒の作文より（一部抜粋）～

- ・収穫したきのこや白菜が給食に出て、とても嬉しいです。農耕環境班が収穫したからみんなにおいしく食べてもらいたいです。
- ・慈愛福祉学園の職員さんと利用者さんが分かりやすく教えてくれました。ほくは初め、やり方が難しいとおもいました。でもやり方が分かって楽しくなってきました。
- ・お忙しい中このような機会をつくってくださりありがとうございます。初めての収穫体験だったけど、楽しく収穫することができました。ありがとうございました。これから自分は社会に出たための、白ごろの生活から頑張りたいと思いました。
- ・きのこはフロックの状態状態で収穫することを初めて知って、勉強になりました。給食に自分たちが収穫した白菜ときのこが出て嬉しかったです。またきのこ収穫体験をしたいです。慈愛福祉学園の皆さん、また学校に来てください。
- ・慈愛福祉学園の方々には、優しく丁寧に教えてもらいました。これからの学校生活でも、実習や社会に出てても良いように日頃から信頼される人になっていきたいです。慈愛福祉学園の方々のように積極的に頑張りたいです。楽しい収穫体験でした。



↑ 慈愛福祉学園さんで栽培している椎茸・なめこ・白菜です。



↑ 椎茸の軸をはさみで切っています。



↑ 大きい白菜をゲットしました！



↑ 椎茸のブロックは半年かけてはっこうあとひりょうか発酵させた後、肥料に変わります。



↑ 収穫した野菜は、調理員さんへバトンタッチ！「なめこおくら和え」「しいたけ入りすいとん」に調理しました。



↑ 22日（火）の給食でおいしくいただきました☆椎茸を見て、「きのこ♪きのこ♪」と歌う児童も…㊤

☺全校きのこ収穫体験について☺

1月22日（木）に、全校児童生徒で、慈愛福祉学園さんが育てた椎茸を収穫する体験を実施しました。

児童生徒は、菌床椎茸の栽培方法や収穫方法について学習したあと、実際に椎茸を触ったり、においを嗅いだりしながら収穫体験を楽しみました。

なんと、収穫体験中に、全国サンマッシュ生産協議会のゆるキャラ「サンマッシュくん」が現れ、児童生徒は大喜び！サンマッシュくんにタッチしたり、手を振ったりして、楽しい時間を過ごしました。

「収穫した椎茸は、おうちに持って帰って食べてください！」と慈愛福祉学園さんからの言葉があり、児童生徒は各家庭に持ち帰り、おいしく食べました。後日、どのようなメニューで食べたか生徒に聞くと、「すき焼きや、バター醤油焼きなどのメニューにして、家族みんなでおいしく食べました。」との感想がありました。

慈愛福祉学園さんには、お忙しい中何度も学校に足を運んでいただき、打ち合わせや準備等のご協力をしていただきました。また、児童生徒の食育のために、おいしい食材をたくさん提供してくださりました。本当にありがとうございました。

今回の収穫体験をきっかけに、しいたけが好きな人は、しいたけをもっと好きに！しいたけがちょっぴり苦手という人は、食べてみようかな？と興味をもつきっかけに！なればいいなと思います☺



☺慈愛福祉学園で働く方々にインタビュー！！☺

◎この仕事をしていて、嬉しいことや楽しいことはなんですか？

- ・楽しいことがたくさんあります。作業がうまくいきうれしそうなお顔が見られたり、行事でみんなで作ったり、慈愛の商品をいっぱい買ってくれたりする姿を見ると楽しくなります。
- ・日々の支援を通じて、利用者さんが笑顔になった瞬間や、できなかったことができるようになった時の成長を間近で感じられることが、最も大きな喜びや楽しさとなります。
- ・みんなと一緒に作業をすることや、行事をすることが楽しいです。

◎おすすめのしいたけ料理を教えてください！

- ・椎茸の味噌汁、シチュー、茶わん蒸し、中華スープ、野菜炒め、焼き椎茸、煮物、鍋物全般です。椎茸はグルタミン酸がたっぷり入っているので、どの料理でもうまみが出ておいしいです。特に汁物や煮物などはうまみが溶け出し、汁の味がおいしくなるのでよく使います。
- ・焼き物、炒め物は、椎茸本来の素材のうまみが味わえて美味しいです。
- ・豚汁がおすすめです。※椎茸は冷凍すると、風味が増すので冷凍椎茸を使用した料理もおすすめです。
- ・シンプルにバターしょうゆ焼きが好きです。

◎子どもたちに伝えたいことや、願いを教えてください！

- ・皆さんにはそれぞれ得意な事があると思います。その得意な部分を伸ばすように頑張ってください！

～ 慈愛福祉学園 園長 佐藤 直人 様からのメッセージ ～

みんなそれぞれ、ちがう力をもっていますので、あなたの「いいところ」は、必ず誰かの役に立ちます。全部うまくできる人なんていません。できないことがあっても大丈夫です。

学校には先生が、地域には私たちがのような者がおりますので、自分の気持ちを大事にし、一人ががんばりすぎず、生活してください。

慈愛福祉学園のおいしい椎茸はスーパーで売っておりますので、ぜひ買ってください。



↑しいたけを手でもぎ取り、袋に詰めています。当日参加できなかった児童も、別日に収穫体験を実施しました。

↑慈愛福祉学園の職員の方々。きのこ収穫体験にご協力いただき、ありがとうございました！