

4月

食べ物からDNAを
とってみよう



食べ物は生き物であることを
DNA抽出の実験を通して理解します。

5月

お米はだれが
育てている？



田植え体験と実験を通して、イネと生き物
の関わりや農業について学びます。

6月

梅はすっぱい？
あまい？



梅の収穫体験と実験を通して、植物の仕組
みや栄養と味覚について学びます。

7月

大豆がたくさんとれる
方法をさがそう！



豆腐、味噌、納豆などに使われる大豆に
ついて、畑での種まき体験から学びます。

8月

肉や野菜を
「おいしく」焼こう！



肉や野菜の栄養について理解するととも
に、熱の効果について学びます。

9月

育てたお米を
収穫しよう！



田植えから収穫、食べるまでの一連の流れ
を体験し、食と農について学びます。

10月

新米をおいしく
炊くには？



自ら収穫した米を使い、炊飯における
温度と水分の大切さを学びます。

11月

育てた大豆を
収穫しよう！



大豆の収穫を通して、農家さんの工夫や
周辺の生物についても理解します。

12月

みかんの甘さは
どれくらい？



みかんの収穫と実験を通して柑橘農業を
理解すると共に甘さの秘密を学びます。

1月

食べ物を「完成」
させよう



収穫した大豆で味噌を仕込み、発酵
食品の魅力と加工の技術を学びます。

2月

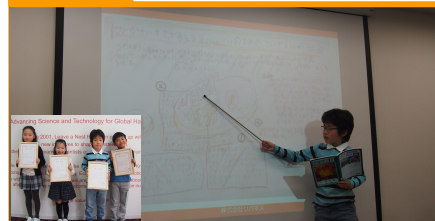
お店に並んでいる食べ物
はどこから来るの？



食べ物が生き物であることを理解し食卓に
届くまでの過程を理解、体験します。

3月

発表会



1年間の学びもとに大切な人のための
お弁当のアイデアを発表します。