



中学部の取り組み紹介



野菜や米を育てて、調理して、味わって！！

中学部1組と2組では、1学期になす、ミニトマト、とうもろこしなどの夏野菜を育てました。

そして、収穫した夏野菜を使って、ピザを作りました。穫れたてのとうもろこしは、そのまま食べても甘～い。ピザソースをぬった生地に、野菜、ソーセージ、チーズをのせて、トースターで焼くとできあがり…。苦手な野菜も、しっかり味わい、食べることができました。

2学期は、バケツで育てた稲を収穫。一生懸命もみすりをして、精米までしました。穫れた量は、1合程でしたが、苦勞して育てたお米で作ったおにぎりの味は格別でした。お米を育てる農家の人たちの大変さも、少しわかったように思います。

夏野菜のピザ



おにぎり



伝統の職人技に学ぶ 和菓子作り体験

今年度、中学部では、小松島の和菓子店「山陽堂」さんを講師にお招きし、和菓子作り体験をおこないました。彩りも美しい季節の和菓子を作って、味わいました。



