絆

針ヶ谷小学校　学校地域連携コーディネーターだより

学校と地域をつなぐ情報をお届けします。

2026
October 30 VOL 3

PICK UP！

知ってる？針ヶ谷農園

伝統の針ヶ谷農園が、新しく活き活きと生まれ変わりました！

針ヶ谷農園

針ヶ谷農園は、50周年記念誌にも記載があり、古くから子どもたちの教育活動の場として大切に愛されてきました。大豆や落花生、シソ、きゅうり、イチゴなどを育ててきた歴史ある畑です。
一時期はお休みをしていましたが、菌ちゃん農法を令和7年5月頃からPTAを中心に再び心を込めて整え、昨年からは美味しい給食への野菜提供も再開いたしました！新しく手間がかからない菌ちゃん農法を取り入れ、サポーターの負担を軽減し、温かく農園を育んでいます。

WHAT？

菌ちゃん農法ってどんな方法？

農園が休止してしまった理由はコロナ禍だけではない！！



管理の大変さと人手不足を補う「菌ちゃん農法」

POINT ①　肥料や農薬を使わずに栽培できる！

菌ちゃん農法は、土の中の糸状菌などの微生物の働きを活用して野菜を育てるため、化学肥料や農薬を使いません。環境にやさしく安全な野菜が育ちます。

POINT ②　野菜づくりのコストを抑えられる！

落ち葉や枯れ枝、竹など身近な有機物を利用するため、肥料代や農薬代がかからないという経済的なメリットがあります。

POINT ③　命のつながりを学ぶ「生きた食育」

「土の中の微生物」「自然の循環」「命のつながり」を学べるため、総合的な学習や環境教育との相性がよい農法です。

給食に活用

栄養教諭の松岡先生が作成している「めしあがレター」。
8月28日の給食のカレーには針ヶ谷農園で収穫したオクラが入っていました。
自分たちが育てた野菜を学校のお友達や先生と一緒に味わう、豊かな「生きた食育」に取り組んでいます。


めしあがレター
8月 28日（金）今日の献立
・むぎごはん　・牛乳
・なつやさいカレー
・コールスローサラダ
【食育の視点：感謝の心】
○2学期の給食がスタートしました！夏休み中の給食室は、大きな釜や調理器具、みんなが使う食器など、ふだんの給かない調理室の掃除までそうじをしていました。ピカピカの給食室で2学期もおいしくて体と心に栄養いっぱいの給食をたくさん作るので、みんなで元気に楽しく食べましょう♪
今日の給食は、夏のめぐみをたっぷり含んだ夏野菜が入った元気いっぱいの「夏野菜カレー」です。なんと今日のカレーには2年生が針ヶ谷ファームで大切に育ててくれた「オクラ」が入っています！2年生のみなさん、おいしいオクラをありがとう！！！

「やさい畑」に掲載

季刊誌「やさい畑」6月号に針ヶ谷農園が2ページにわたり紹介されています。畑から給食へ全校児童で野菜づくりに取り組んでいることやPTAの支援について掲載されています。学校の会議室にも置いてあります。



菌ちゃん農法を一緒に楽しみませんか？

農園サポーターは随時募集中！針ヶ谷小学校の保護者の皆さまはもちろん、地域の皆さま・卒業生の皆さまのご参加も大歓迎です！お散歩ついでや空いたお時間に、子どもたちの笑顔と緑あふれる畑に触れてみませんか？皆さまのご参加を心よりお待ちしております。活動日などの詳細はLINEオープンチャットからご確認ください。

参加はコチラから