

Tidings of flowers 花だより 山手小

2023年(令和5年)11月24日 担当: 校長 塚本 智一



School Rose Garden Project

山手小学校体育館前に「バラ花壇」を整備します。そのために市役所から講師をお招きし、「ぼらのまち福山」の歴史やぼらの育て方などの講習を受けました。4年生が中心となってプロジェクトを進めていきます。きれいな花を咲かせるために、お世話をがんばっていきたいです。

福山市では、2025年(令和7年)5月に開催されるこの大会を通して福山の心“ローズマインド”を世界中の人へ届けるとともに、50年後、100年後へと、個性ある豊かな「ぼらのまち福山」を継承、発展させることをめざしています。



第20回
世界バラ会議
福山大会
2025
WFRS 20th
WORLD ROSE CONVENTION
2025 in FUKUYAMA



『元気』と『笑顔』があふれる やまて

Tidings of flowers 花だより 山手小

2023年(令和5年)11月24日 担当: 校長 塚本 智一

楽器移動

1年生から5年生の音楽発表会を終え、一旦、体育館の片付けをしました。また、楽器を音楽室へ移動しました。5年生のみなさんが丁寧な作業を進めてくれました。ありがとうございました。
6年生の音楽発表会では、再度セッティングします。



『元気』と『笑顔』があふれる やまて

Tidings of flowers 花だより 山手小

2023年(令和5年)11月24日 担当: 校長 塚本 智一



うずみ

福山の郷土料理献立



毎日、予定数量の材料の受取を確認し、まずは、洗浄から始めます。



『元気』と『笑顔』があふれる やまて

Tidings of flowers 花だより 山手小

2023年(令和5年)11月24日 担当: 校長 塚本 智一

「うずみ」の由来は諸説ありますが、江戸時代の儉約政治により、ぜいたくが禁止されたことから、具をご飯の下にうずめて食べたことが始まりといわれる福山の郷土料理。そのため見た目は何の変哲もないご飯のよう。

福山市以外でも島根の石見地方の「うずめ飯」や岡山の「備前ぼら寿司」があるなど、「うずめる」食文化は現在まで伝承されています。

福山市では、昭和40年代までは、主に秋の収穫を祝う料理として、各所で食べられてきましたが、食生活の多様化に伴い、あまり食べられなくなっていました。

しかし、学校給食での米飯導入に伴い、1990年(平成2年)から郷土料理「うずみ」の歴史の学習とともに小学校児童への提供が始まり、現在でも秋の給食メニューとして提供されています。

もともとは、瀬戸内海産のいいこだしで煮含めた豆腐、里芋、シイタケなどを埋めたシンプルなものでしたが、今では、和・洋・中そしてスイーツなどバリエーションも豊富です。



にじゃあ



うずみ

「にじゃあ」は、畑から収穫した季節の食材を使い、早くておいしく、たくさん作れる煮物のことを方言で「にじゃー」といい、昔から伝わる郷土料理です。

福山市公式HPより

Chop your own wood, and it will warm you twice. 自分で薪を割れ、二重に温まる