

藤塚小だより

学校教育目標：生きる力にあふれる子

～「自分らしさを発揮する力」の育成を目指して～

令和6年 1月25日
横浜市立藤塚小学校
学校だより 2月号
TEL (351) 2314
FAX (351) 7349

<https://www.edu.city.yokohama.lg.jp/school/es/fujizuka/>

おいしい給食

副校長 飯島 明良

「〇年〇組です。おいしい給食いただきます！」

給食室に来た給食当番の子どもたちは、このような元気なあいさつをして、給食を受け取っていきます。私は給食当番の子どもたちに牛乳を渡すお手伝いをしているのですが、子どもたちの元気な「いただきます！」を聞くのがとても好きです。給食室に置いてあるサンプルケースの中の給食を見て、「やったー。今日は〇〇だー。」と声に出す子、苦手なメニューに少し不安そうな子、子どもたちの反応は様々ですが、友だちと食事をともにして学ぶ「給食」という日本の文化は、かけがえのないものであると思います。

給食週間は、戦後（昭和21年）、学校給食が再開されたことを記念するとともに、給食に関わる全ての人たちに感謝し、自分自身の食生活を振り返ることをねらいとしています。毎年1月24日の「給食記念日」を中心とした1週間が「全国学校給食週間」です。今年度、本校では、1月22日（月）から26日（金）を給食週間としました。

給食週間に向けて、健康委員会が中心となって計画をし、「調理員さんへの感謝」を伝える動画をクラスごとに作りました。1年生は「給食で好きになったもの」、2年生は「給食で食べられるようになったもの」、3年生は「給食をたくさん食べるのに努力したこと」、4年生は「好きな給食ランキング」、5年生は「栄養バランス」、6年生は「思い出の給食」というように、学年ごとにテーマを変えて作られた動画は、TV放送にて全校に流される予定です。

本校では、栄養士のサポートのもと、2名の給食調理員と6名の非常勤の給食調理員で給食を作っています。日々の調理にあたるのは3、4名で、その人数で約300食の給食を作っています。8時から調理を開始し、3時間半ほどかけて作ります。午後は、食器や食缶の洗浄や調理場の清掃などを夕方まで行います。夏場は40度にもなる調理室での火を使っての調理、冬場は凍るような寒さの中の水仕事、300食の調理ができる大鍋を使っての作業など、調理員の仕事は体に負担のかかるものがとても多いです。そんな中、毎日安全でおいしく、栄養バランスがとれた給食を提供できるように努力しています。子どもたちからの動画のメッセージは、調理員にしっかり届くことと思います。

給食週間の取り組みは、給食に関わる人に感謝することをねらいの一つとしています。毎日あたりまえに食べている給食には、たくさんの人の思いや努力がつまっています。同じように、ふだんは何気なく見過ごしてしまっているものにも、人の思いや努力がつまっているものがたくさんあります。友だち、教職員、保護者の方、地域の方などの思い……。あたりまえのようにある身の回りのものをもう一度見つめ直し、子どもたちも、私たちも、そこにつまんでいる思いや努力に気が付けるようになればすてきだなと思います。

今年度もあと2ヶ月ほどとなりました。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。