



学校だより1月号

【学校教育目標】「力を合わせ 笑顔が光る日限の子」

令和5年1月10日
横浜市立日限山小学校
〒233-0015

港南区日限山二丁目16番1
TEL 045(841)6561

「全国学校給食週間」にあたって

副校長 武石 博行

「世界は誰かの仕事でできている。」この言葉は数年前のテレビCMで使われたキャッチコピーですが、なぜかとても印象に残っています。この言葉を意識しながら外を出歩くと、たしかに行く先々の至る所に様々な仕事があり、そこで働く人たちによって社会が成り立っていることに気づかされます。

日限山小学校においても、学級担任をはじめ教科指導や保健指導を行う教師の他にも様々な仕事があります。学校の環境整備を行う用務員や学校予算を管理する事務職員、給食の献立を作成する栄養職員や調理を行う調理員、外国語指導などを担当する外国人講師や学校図書館を管理する学校司書、職員室のアシスタント職員や子どもたちの活動をサポートする各支援員、スクールカウンセラーやスクールソーシャルワーカーなど、たくさんの人たちが関わりながら日々の学校運営が行われています。

今回は、学校内の仕事の中で児童が毎日食べている給食を調理している給食室に注目をして、その仕事の一部を紹介したいと思います。

日限山小学校では、8名の調理員で毎日約510人分の給食を調理しています。給食の準備は朝の7時から始まります。朝の7時といえば朝食を食べている子どももいるのではないのでしょうか。7時過ぎから食材の納品が始まり、調理をして各教室分の配缶を終えるまで約5時間かかります。夏場の調理室の室温は40℃になることもあるそうです。

普段、調理している場面を見る機会はなかなかありませんが、1年生の生活科で行う学校たんけんでは、調理室の中で調理作業している様子を配膳室から見学することができます。実際に調理している様子を見てみると、使用している調理釜や調理器具の大きさに驚く子どももいます。また、教室での授業においても、給食室と家庭用の調理器具を並べて大きさの比較をしたり、給食室で使用しているヘラや網などの調理器具を子どもたちが実際に持って調理の様子を動作化したりすることで、学校では大人数の給食を作っていることやその大変さを1年生なりに知ることができます。



さて、1月24日から1月30日は文部科学省が定めている「全国学校給食週間」となっています。これは、戦後の食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、昭和22年の1月から学校給食が再開されたことを機に制定されたものです。本校でも、給食委員会の5・6年生を中心に全校児童が楽しめる活動が計画されているようです。この給食週間の取組で子どもたちの食に関する意識や興味が高まれば幸いです。そして、いつも食べている給食には、調理をしている調理員をはじめ、食材を配送している人や食材を育てたり加工したりしている人など、普段はあまり気づかないところにも、たくさんの人たちが関わって仕事をしていることに気づくきっかけの1つになればと願っています。