



かわい



<http://www.edu.city.yokohama.jp/sch/es/kawai/> (HP 随時更新中!)

食べることは生きること

副校長 西原 千輪子

年明けから能登半島で大きな災害があり、最も寒いこの時期に被災された方々の生活がとても心配されます。都岡中学校区では、都岡中学生会からの声かけで、児童会の代表が地域の2か所に分かれて義援金募金活動を行いました。協力いただいた皆様、ありがとうございました。

冬休み明け初日は、地域学校協働本部主催のかわいっ子新年会が開催されました。100名近い児童が参加し、地域の方に見守られながら、けん玉、百人一首、書初め、凧づくり等を楽しんでいました。先日の一月PTA実行委員会では、今年は振り返ってみるとたくさんの連携ができたという感想が出されました。児童との活動はあっという間でしたが、多くの時間をかけ準備していただき、感謝の気持ちでいっぱいです。



本校の食育の目標は、「主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食糧の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。」となっています。

食育に関わる活動はどの学年でも行われています。2年生は栄養士さんに習ってトウモロコシの皮むきをしました。大きくてとてもおいしいトウモロコシが給食に出されました。11月と12月に畑で育てたサツマイモで、ボランティアの皆さんと共にスイートポテトを作りました。1月17日は5年生が上川井の農家さんから苗を買って育てた稲を収穫し、そのお米でご飯とみそ汁を作りました。授業公開にいらした保護者の方々に手伝ってもらいながら、みずみずしいご飯と煮干しの出汁のきいた味噌汁を堪能していました。18日は3年生が育てた大豆を戻し、煎り、石うすで引いて黄な粉を作りました。25日に七輪で焼いたお餅に付けて食べました。児童と一緒にみんなで育てた物を食べる経験をする、古来からの農耕で生きる人々の力に近づいたように感じます。収穫は少なめでも、生産者に対する敬意を学ぶこともできます。まさに有意義な収穫祭なのです。

また、本校の栄養士さんは毎日給食室に入り、業務提携しているメリックス(株)の調理員さん8名との橋渡しをしながら安全な給食を提供しています。地域でとれた野菜や横浜市で育てられた高級な食肉等もよく使われていて、メニューは時節に合わせたものが多くなっています。更に、味は丁度良い塩梅で毎日感心しています。本校の職員や児童で「学校生活の楽しみの半分は給食。」と言う人が多いのです。コロナ対応が終わって、給食の時間はグループで食べたり食事中に話したり、児童がお代わりを取りに行ったりすることができるようになりました。前年度まで課題だった残食が減り、調理員さんは大変喜んでいて、これは、学級担任の配膳の工夫もありましたが、児童同士の楽しい気持ちが食欲に大きく影響している成果とも言えるのでしょうか。

1月22日～26日は給食週間です。給食委員会の動画は、手洗いの徹底と好き嫌いをなくす劇でした。5、6年生が名演技で全校児童に教えました。また、調理員さんに質問をし、放送で答えてもらいました。給食には43種類の野菜が使われ、毎日380人の給食を2時間半で作り上げることが分かりました。そして感謝のメッセージの中に「いつもおいしい給食をありがとうございます。」というのを見つけて、とても喜んでいらっしゃいました。3月8日は、6年生の卒業おめでとうバイキング給食があります。こちらも4年ぶりの実施で、調理員さんが全力でお祝いして下さいますので、最高の会食にして、笑顔でお返ししましょう。

(5年収穫祭)



たくさんの経験から食育の目標に迫って、児童の人間力を向上させていきたいと思えます。