



倉田小だより 5月号



横浜市立倉田小学校

～つながり いきいき 倉田っ子～



「食は楽しい」「食は大切」

校長 末松 隆一郎

瑞々しい若緑色の木々も日に日にその色を増し、青葉茂り薫風渡る頃となりました。新年度が始まって一カ月が過ぎ、子供たちも新しい出会いや環境での「日常」にも慣れ始め、力強さを増していく陽射しの中、キラキラした笑顔と汗に輝く姿もたくさん見られるようになりました。

今年度、倉田小学校は「特別支援教室推進校」と「食育実践推進校」という、横浜市からの二つのミッションを受けスタートしました。「特別支援教室推進校」においては、本校特別支援教室＝スマイルルームを、日本語指導を軸とする国際教室と兼ね、「一般学級」「個別支援学級」「特別支援教室(スマイルルーム)」において、一人一人の教育的ニーズに応じた「様々な、そしてふさわしい学びの場」の充実を図っていきたいと思います。

また、「食育実践推進校」においては、第4期横浜市教育振興基本計画素案の柱4に位置づけられている「健やかな体の育成」の実現に向け、倉田小学校「食に関する指導の全体計画」をもとに、学校給食を教材の軸とし、倉田小の実態・状況に応じた食育を進めていきたいと考えています。

私が社会人になった頃、毎週楽しみに見ていた「食」に関するアニメがありました。「美味しんぼ(おいしんぼ)」というアニメで、1988年から1992年にかけて放送されていたものです。内容は、主人公で新聞記者の山岡士郎と、美食家・海原雄山が、「究極のメニュー」VS「至高のメニュー」という料理対決を展開していくもので、当時「食」ブームを巻き起こしたアニメ漫画とされています。その中で、今でも印象に強く残っている回があります。それは、120・121話の「究極の披露宴」という回でした。結婚披露宴での宴席料理をめぐる「究極」VS「至高」のメニュー対決。超豪華な食材の宴席料理を期待している参列者の前に海原雄山が出した料理は、一般的な家庭料理の惣菜でした。拍子抜けした人達に対し、海原雄山は次のように述べました。

「私は、新郎新婦が家庭でどんなものを食べて育ったか調べてみました。上の重は新郎。下の重は新婦。一略— 一つ一つの料理の味を深く味わっていただきたい。その料理の一つ一つが、新郎新婦が育ってきた家庭と生き立ちと人格を物語っている。一略— 見た目は平凡な家庭料理の惣菜。その惣菜の中にこそ、真の家庭の姿がある。」

※引用:小学館「美味しんぼ」第27巻より(著作権法32条にもとづき引用)

時はバブル景気の時代。豪華さと高級さだけを求め、本来の「食」の役割が忘れられかけていく時代の中で、この言葉は当時異質でありながら、実は本質の光を放っていたからこそ、30年以上たった今でも、きっと心に残っているのだと思います。

「学校給食を教材の軸とし・・・」、私は、学校給食は、「学校における家庭料理」だと思っています。調理員さん、栄養士さんを含む私たちの仕事の主目的の一つは、「給食という名の、倉田小の子供たちへの安心、安全な家庭料理」の提供であると心得ています。そして、その「家庭料理」という表現の中には、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」といった「食育の視点」が溶け込んでいると私は思っています。学校給食における「食育」と、各ご家庭での「至高」の家庭料理とが有機的に結びつくことによって、子供たちは生涯にわたって「食」に主体的に向き合い、食に関する自己管理能力が育まれるのではないかと思います。「食は楽しい、食は大切」という基本理念を大切に、各ご家庭のご理解・ご協力のもと進めていければと考えています。よろしくお願いたします。

