



1月



令和7年1月7日
横浜市立金沢小学校
校長 保科 優子

「学校給食週間」

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すべて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。

金沢小学校においても、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技術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教諭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、たくさんの方が関わって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。

金沢小学校では、8名の調理員で毎日約470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時過ぎから各業者の納品が始まり、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。

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年生が中心となって給食週間の取組が話し合われています。「おはし名人」「食べ物ブラックボックス」「赤黄緑クイズ」「調理員さん体験」「らららランチクイズ」など、全校児童が楽しめる活動が計画されています。

「調理員さん体験」では、給食室で使用している調理釜や調理器具を段ボールで再現して調理作業を模擬体験できるそうです。ぜひ、給食室にある調理器具の大きさや作業の大変さにも気付いてほしいと思います。

この給食週間をきっかけにして、金沢小の児童の食に関する意識や興味が高まれば幸いです。