



給食は生きた学習

～食生活の基礎づくりに～

校長 村上 裕江

すっかり秋も深まり、朝夕は寒い日もあるほどです。日頃より学校の教育活動にご支援、ご協力をいただきありがとうございます。後期に入ってから、感染症の予防対策を進めながら、子どもたちの安全を第一に教育活動を進めております。今回は、「食欲の秋」に関連して給食を話題にします。

7月から再開した給食も順調に毎日行っています。小田小学校では、児童の安全のために教育委員会のガイドラインより厳しい基準で給食配膳台用の布巾の洗濯や牛乳紙パックの洗浄などを行っています。子どもたちの「おいしかった。ごちそうさま。」の声を楽しみに鎌田学校栄養職員を中心に調理員も日々工夫を重ねています。

学校給食は、単なる「お昼ごはん」ではなく、給食という生きた教材を使った「食育」という教育活動の一環です。小田小学校では、「給食」を子どもたちが将来、栄養のバランスを自分で考えて、自分の体にふさわしい食生活を送る基礎づくりと考えています。様々な季節に応じた食材の味、食感、組み合わせ、調理法、「地産地消」といって小田小の特色にもなっている地域の食材を地域で工夫して使うことなど、給食ならではの体験が伴う「生きた学習」が毎日行われています。その中で、給食室の工夫でより一層おいしさが増した例を紹介します。

一つ目は「カツオの胡麻味噌和え」です。子どもたちに魚をおいしく食べてほしいと、調味料に入れる順番を変えて、カツオを先に煮たてた調味料の中に入れ、凍り豆腐をあとから入れてみたそうです。カツオにしっかりと味が付き、さらに、ほどよい柔らかさもあり、凍り豆腐との相性も抜群によかったです。より一層ご飯が進む味に仕上がっていました。もう一つは、子どもたちに人気の「揚げパン」です。ふんわりと揚がる熟練の揚げ方で、中がふわふわ、外はカリカリの揚げパンでした。上にかかっている黄な粉ともよく合い、いつも以上においしい揚げパンでした。

給食では、様々な食材を出すので、例えば、柑橘類の皮がむけない、魚の骨がうまく取れない、根菜や野菜の少しかための歯ごたえがあるものを最後まで食べることができない、おかずと主食を交互に食べればバランスよく食べられるのに、おかず一品ばかり、主食ばかり食べるので片方が残ってしまうなど、慣れてできるようになったらもっと食の楽しみが増えるのになあ、と思うこともあります。少しずつでも挑戦して、将来の食生活が豊かになるように応援していきたいです。

～お知らせ～

後期より、第1学年1組担任 岸川綾乃教諭が産前休暇に入りましたので、小泉守教諭が第1学年1組を担当します。小泉守教諭が受けもっていた3年生の授業は、澤田義子教諭と濱田睦美教諭が担当します。よろしくお願いいたします。



創立30周年記念に5年生と6年生全員が素敵な作品を家庭科で制作しました。