

倉田小だより 6月号



横浜市立倉田小学校

～つながり いきいき 倉田っ子～

未来の自分の体のために今できること

副校長 魚住 晋子

初めまして。4月より本校に異動してまいりました副校長の魚住晋子（うおずみしんこ）と申します。よろしくお願いいたします。

倉田小学校に来て、あっという間に2か月が過ぎようとしています。教諭時代を含めても戸塚区は初めてでしたので、どのような学校なのかドキドキワクワクして4月を迎えました。着任式であいさつをしたとき、全校児童のきらきらした笑顔が印象的でした。

倉田小学校では、給食の配膳と下膳の時、給食室に立つようにしています。今までの学校は、給食を委託会社が行っていたのですが、倉田小は調理員さんが作ってくれています。私も何かできないかと考えました。前任の松本副校長が食器の受け渡しをしていたのでそれを引き継ぎつつ、片づけのサポートをしようと思いました。また、調理員さんが「残量が多い」と、悩んでいることも聞き、どうしたら美味しく楽しい給食時間になるのかを栄養職員の宮本先生に相談しました。「給食の基準栄養を摂るには、牛乳が必要」なのですが、お残しが多いのです。4月は、いちばん多い日で72本分も残りました。これは、5人に1人が飲んでいないという計算になります。牛乳には、たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル、ビタミンの5大栄養素がバランスよく含んでいるそうです。「一口でもいいから飲んでみよう」と、呼びかけると「頑張ったよ!」と下膳の時に報告してくれる子が増えてきました。そして、今まで15リットルほどの牛乳残量が、10リットルを切りました。残量用のが食缶一つで収まり、調理員もその効果に驚いていました。調理員は、給食を作るためにいつも朝7時前から準備をしています。夏は暑くて冬は寒い調理室で一生懸命、みんなのために給食を作っています。そのような苦労がある分、下膳のとき「美味しかったです!」と挨拶されると嬉しいと話してくださいました。

人は、食べた物で体がつくられます。植物のように水と空気と日光では大きくなりません。苦手な食材があっても、未来の自分の体のためにまずは食べてみてください。いろいろな食材を美味しく食べられるという力は、記憶力がある、身体能力が高い、楽器が得意などということにも匹敵するのかもしれません。横浜市の給食の献立は、とても種類が多いので一年間で1回しか食べられないものもあります。コロナの時は、黙食といっておしゃべり禁止でした。会食をして美味しく楽しい時間にしてください。毎日、給食室入口に私からのメッセージを書いています。先日、肉じゃがが提供された日は、川柳をのせました。

肉じゃがは うまうまうま すぎる 残量は 4.3kgでした。(4月は 5.0kg)

美味しく食べられる力がついてきました。私も調理員さんにもこにこ笑顔になりました。