

☆☆矢野目小学校教育目標☆☆互いを大切にし、笑顔で協働する子どもも☆☆

令和6年度矢野目小学校 学校だより

みんなの広場 2

笑顔があふれ、明日もまた来くなる学校

2024.5.9 発行 No.16 文責 目黒 満

☆☆自ら学び、深く考えて行動する子ども☆☆心と体を鍛え、命を大切に子ども

新型コロナが5類となり1年。本校では、コロナ・インフルも含め感染症罹患ゼロが続いています。でもマスクをはずさない・はずしたくない児童が高学年を中心に大勢います。「必要な時と場所・状況では対策を！」が基本です。熱中症の季節も近づいています。ご家庭でも、マスク着用について、また「顔を見せることは恥ずかしいことではない」ということを繰り返しお話し下さい。

家庭と学校ががっちり手を繋ぐ2年目に

1年生対象に「食育授業」を実施しました



今日は、1年生の2クラスを対象に、北部給食センターの栄養士である本田先生を講師にお招きし、食育授業を実施しました。授業のめあては「おいしい給食はどうやってつくられているのかな」です。

授業が始まると、「北部給食センターでは1日に何人分の給食がつくられているのか?」「何人でつくっているのか?」「キャベツを使うメニューでは、何個のキャベツをつかうのか?」といったクイズが出され、子どもたちは一生懸命考えていました。

大量の給食を、少ない人数でおいしくつくるための大変さや工夫

などを知り、授業の後半では、子どもたちからこんな意見や感想が聞かれました。

「がんばって給食をつくってくれているので、残さないで食べます。」

「苦手なものでも、残さないで完食したい。」

「たくさん残したら、つくってくれた人が悲しくなる。」

「苦勞してつくってくれているので感謝して食べます。」

「きちんと、『いただきます。』『ごちそうさまでした。』を言います。」



<今日はキムチ和え・かに玉・水餃子>

年間を通して地元産を中心に旬の食材を取り入れ、栄養バランスやカロリー量を計算した上で季節に合ったメニューを考え、(最近では、そこに加え食材の高騰があり、予算内に納めるのにすごく大変だそうです...)それを一日3,000食分、彩りや塩分摂取量を踏まえた味付け等のバランスをとりながら、年間200日以上も調理している給食センターの皆さんに改めて感謝の気持ちを持って給食を食べようと思った授業になったものと思います。

どの学年も「好き嫌いなく、残さず食べる」ことが最終的な目標ですが、食物アレルギー等があるとなかなかそうはいきません。ただ、「嫌いだから...」「食べたくないから...」という「わがまま」で食べないのは、心を込めて調理している人に対しても、大切な命をいただいているという観点からも、とても失礼な行動だということを学校でも家庭でも、これからも引続き、繰返し言い聞かせていきたいと思います。

1年生だけでなく、今日のような食育の学びが、給食センターの方々だけでなく、各ご家庭の食事の準備や片付けをしてきている家族への感謝の気持ちにも繋がってほしいと思います。

昭和であれば「ごはんをつくるのはお母さん」という定番がありましたが、今は多様化の時代。家族の形もさまざま、分担もそれぞれです。時代は変わっても、毎日の食事の際には、親自身がお手本となり、感謝の気持ちを込めた「いただきます」「ごちそうさまでした」が言えるよう、ご家庭での習慣づくり・マナーを身につける環境づくり・子育ての実践をお願いします。



ちなみに本校2F職員室前の配膳室廊下では、「おいしい給食いただきます!」「おいしい給食ごちそうさまでした!」という給食当番のよく揃った元気な声が、毎日、気持ちいいほどに響いています。