



浦和大里小学校だより

12月号 令和6年11月29日発行

教育目標
夢と希望をもち、
人間性豊かで
心身ともに
たくましい子の育成



給食室からの伝言

校長 中野 緑

秋も終わりますが、私は食欲の秋継続中です。給食のメニューには秋の味覚がふんだんに使われ、目でも舌でも、香りでも季節を感じることができます。先日は行田名物「ゼリーフライ」が出ましたが、職員室では「おからは久しぶりに食べた」「これ、そもそも何ですか？」などとジェネレーションギャップトークが繰り広げられました。

私は、かつて先輩から、「教室の小さな異変は、給食室が発見する。」と聞いたことがあります。「残菜が増える」「食器の片付け方が乱雑になる」「返しに来るのが遅くなる」などといった変化が見え始め、しばらくすると、教室に様々な問題が起こり始める、というのです。

確かに、給食の時間は、たくさんの小さな指導の積み重ねです。給食室で見える異変は、細やかな指導が通らなくなっている状況の表れなのではないでしょうか。ランチタイムは諸外国の多くは一人ひとりが弁当持参で自由時間のようにすごすそうですが、日本の公立学校では給食の時間を「食育」に生かしています。

例えば、配膳の際には身支度や手洗いの大切さについて、手をよく洗うと病気が予防できることや、机をきれいに拭いて食卓を整えること等を教えます。また、ご飯とお汁を置く場所を教えます。食事中はマナーに関する指導です。口の中のものを人に見せないこと、犬食い、猫まんまは行儀が悪いこと、自分に合った量に調節し、いただいたものは食べきるよう努めること。箸の持ち方を教えることもあります。食べ終わったら、食器を洗う人のことや環境負荷を考えて、食べ物が残った状態で食器は重ねないことなども指導もします。

さらには、食材や食文化についても紹介します。担任が食材について一言解説したり、「おいしいなあ！！」と言ったりするだけで、子どもは新しい食材にも挑戦しようという気持ちを高めてくれます。「これを食べると筋肉もりもりだよ」などと、食材が健康にどう役立つのかを話すのも効果的です。給食の時間も教員は大忙しです。

子どもは食べる量が様々ですし、アレルギーなどもありますから、ひと昔前のように、一律に配膳して、全部食べきるまで休み時間なし、などという指導はしていません。自分の健康づくりにどう役立つのか知り、そして自分にとって適切な量はどれくらいなのか知り、周りを不快にしない美しい食べ方を知る。食べることは生きることだと子どもにも理解できるようにじっくり教えていくのです。

多くの人と関わりながら暮らしていく私たちです。「私もみんなも幸せ (Well-being)」な社会をつくるための指導が、給食の時間だけでもたくさん詰まっています。「個」の時間が大切にされるあまり、「孤」食も増えていると聞きます。忙しい毎日ですが、個の時間をすり合わせて、家族で食卓を囲む時間がもたらす価値は、きっと、大きいと思っています。