

くすっ子



鴻巣市立屈巣小学校
学 校 だ よ り
令和3年 6月30日
No. 7

《花いっぱい 夢いっぱい 笑顔いっぱい 屈巣小》

花をさかせる学校・夢をはぐくむ学校・笑顔あふれる学校

当たり前を問う 「給食が毎日食べられる」



校長 諏訪 けん

旧鴻巣市の給食は、私が小学生の時（約50年前）にはすでに、自校給食（学校で調理をしている給食）でした。その後、川里町、吹上町との合併後、市内すべての小学校で自校給食となりました。私は、今までの人生の半分以上は、学校の給食をいただけてきましたので、給食によって今の健康がつくられたといってもよいくらいです。毎日、当たり前のように、給食をいただけていますが、屈巣小の給食は、本当においしいです。調理員さんの毎日のご苦労が、直接職員室に伝わり、だれがどのように調理しているかがわかるので、なおさらおいしく感じられるのだと思います。

本校の調理員さんは、早出の方は、午前7時頃から給食室に入り、食品の受取りや調理前の作業をされています。毎日、12時前には、各教室の前にワゴンが届いていますので、調理する量からすれば、作業時間は決して長くはないと言えます。例えば、カレーライス。ルーは、市販のものを使わず、小麦粉やスパイスを煎るところから始めている手作りのルーです。ほかに、400個以上のうずらの卵を1つ1つキズがないか丁寧に確かめたり、顆粒の調味料の中に異物が混入していないか、目を皿のようにして見たりしているとのことです。給食は、児童が口にするものなので安心・安全でなければならないのは、当然のこととも言えます。しかし、一瞬たりとも気が抜けない調理員さんの仕事を垣間見ると、本当に頭が下がります。

このように、毎日の給食は、給食のプロの方々が、児童のすぐそばで調理してくださっています。ところが、残念なことに、先日の「枝豆じゃこごはん」や「鳥五目ごはん」のような、混ぜごはんの時は、普段の白米ごはんに比べ、残食が多くなってしまいう傾向にあります。白米ごはんの残食の4倍ほどになってしまうこともあります。決して、味が・・・、食材が・・・、ということではなく、調理員さんが包丁で刻んだ具材を白米に混ぜて、火加減に気を付けながら、大きな釜で炊いた混ぜご飯なのですが、食べたことのないものや苦手なものが入っているためなのではないでしょうか、残る量が多くなる傾向にあります。

栄養バランスのよい食事をとることと、様々な食材を口にして児童が豊かな食生活を送れるようにすることも、学校給食の役割です。給食が学校で出るのは当たり前。でも、それは実は多くの人の努力が重なって実現していること。そのことを決して忘れてはならないことと、私は思います。命あるものをいただいていることを実感しながら、明日の給食をいただきたいと思います。

夏休みまで、あと3週間あまりとなりました。楽しい夏休み前に、1学期のまとめをしっかりと行ってまいります。各ご家庭のご協力を引き続きお願いいたします。

.....

訂正とお詫び

6月1日号の皆既月食の内容（次の皆既月食の起こる年月）に誤りがありましたので、お詫びして訂正をさせていただきます。

誤：次は、2022年5月ということです。子どもたちは、高校生以上になっていますが、そのときは、・・・

~~~~~

正：次は、2022年11月（スーパームーンの皆既月食は、2033年10月）とのことです。そのときは、・・・（国立天文台 HP より）