



くすっ子

《花いっぱい 夢いっぱい 笑顔いっぱい 屈巢小》

屈巢小学校だより
令和2年10月30日
No. 7

11月24日は「和食の日」

6月の学校再開から、おかげ様で順調に教育活動が行われています。学校行事の中止・縮小、長期休業日の削減等による授業時間数の確保により、当該学年の学習内容も年度末には修了する見込みです。しかしながら、学校行事がもたらす教育効果も高いことから、11月は運動会、持久走大会を開催いたします。何卒、ご理解ご協力をお願いいたします。

さて、表題ですが、11は「いい」、24は、2「に」、ほんし「4」よく、の語呂合わせから来ているそうです。「和食」はご存知のように、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。農林水産省のホームページには、和食の4つの特徴として、（1）多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 （2）健康的な食生活を支える栄養バランス （3）自然の美しさや季節の移ろいの表現 （4）正月などの年中行事との密接な関わり が紹介されています。11月の「和食の日」の給食献立はというと、「牛乳 ご飯（こうのとりの伝説米） 鯖の塩焼き ねぎぬた（埼玉県の郷土料理） けんちん汁（埼玉県の郷土料理）」です。

ところで、給食は「学校給食法」という法律に基づいて行われています。第2条には学校給食の目標が7つ掲げられています。6番目には「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。」とあります。11月の献立表を見ると、4日いしかり汁（北海道の郷土料理）11日煮ぼうとう（深谷市の郷土料理）18日かて飯（秩父市の郷土料理）ご汁（埼玉県 of 郷土料理）19日鮭のチャンチャン焼き（北海道の郷土料理）せんべい汁（青森県の郷土料理）26日ゼリーフライ（行田市の郷土料理）と、まさに目標を達成するべく郷土料理が提供されます。鴻巣市に居ながらにして、日本各地の郷土料理を味わうことができます。なお、11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」ということもあります。給食は成長期を考慮した栄養バランスに優れ、しかも安価であります。ちなみに1食あたりの単価は263円です。実はこれは食材費のみの金額で、その他は補助金、市の財政より賄われているのです。本来は、食堂で食べる定食と同等の金額となるようです。義務教育なのになぜ無償ではないのか疑問をおもちの方もいらっしゃると思います。その理由は、先の「学校給食法」の第11条の2項、「～学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者の負担とする。」に則っているからです。

保護者の皆様は、学校給食にはどのような思い出があるでしょうか？あるいは給食のなかった学校に通われていた方もいらっしゃるかもしれません。私が初任で勤務した上尾市の中学校では当時、牛乳のみの提供で生徒はお弁当でした。管理職は「検食」といって、児童生徒が食する最低30分前には給食を食べ、「検食簿」に味や量、色彩、食器や包装類の状態等を記入しています。私は、給食の時間は各教室の様子を見に行きます。まだ、班で対面での食事ではないのですが、おいしそうに食べる児童の顔を見るのが楽しみです。一方、担任は「給食指導」の時間でもあります。私が感心したのは、担任が「和食は汁物が右側 ご飯は左側」「お椀を持って食べる」等「指導」していることでした。

「食欲の秋」、どんな食材でも好き嫌いなく、よく噛んで食べて、運動会、持久走大会で児童が活躍することを期待しています。

（校長 橋本 浩）