

くすっ子



鴻巣市立屈巣小学校
学校だより
令和5年2月1日

《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

先月、1月24日～30日は、学校給食週間

校長 諏訪 けん



左の写真は、先月1月24日の本校の給食の献立です。この献立は、学校給食週間にちなんだ献立です。これは、日本で初めて学校で給食が提供されたときの内容を現代風に再現したものです。

明治22年に、山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を実施したのが、日本の給食のルーツといわれています。その当時の献立が、「塩おにぎり・焼き鮭・漬物」だったということから、1月24日の献立が、写真のような内容になっています。数年前は、ご飯を児童がおにぎりにして食べていましたが、コロナ禍となり、ここ数年は見合わせているとのことです。

明治・大正・昭和と時代が進む中で、形の違いはありながら、学校給食は行われていましたが、昭和初期、戦争の影響を受けて学校給食は中断されました。そして、戦後の食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、昭和22年1月から学校給食が再開されました。同年12月24日には、東京都内の小学校で給食が再開され、この日を学校給食感謝の日と決めました。昭和25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬季休業と重ならない1月24日から1月30日までの1週間は「学校給食週間」とし、今に至っているとのことです。（文部科学省HP・全国学校給食推進連合会HP参照）

この日、私（校長）は、給食室におじゃまをして、どのように給食が作られているのか、給食調理員さんのお仕事ぶりをお仕事ぶりをお仕事ぶりを取材させていただきました。（調理員さんの指導を受けて、衛生面に十分配慮して給食室へ入りました。）そして、お仕事ぶりの詳しい様子を2月1日（水）の全校講話で児童に伝えました。以下、そのときのスライドの一部です。（左から、野菜洗い・魚の検品・シイタケの点検・食器洗い）



安心安全な給食を提供するために、想像以上に何度も食材の点検をしていること、消毒など衛生管理や安全管理を徹底していること、作業のほとんどが手作業であること、その上で、よりおいしくなるように調味料の使い方や火加減など作業に工夫を凝らしていることなど、調理員さんの給食に対する「プロ意識と児童への愛情」を肌身で感じることができました。毎日、当たり前のようにいただいている給食の裏側で、見えない努力があることを忘れてはいけませんね。