



学校だより

令和7年1月31日(金)

第855号

さいたま市立日進小学校

TEL: 663-6942

子どもたちに食の大切さや楽しさを

校長 野上 正嗣

毎年のように流行するインフルエンザは今年も猛威を振るい、学校を休む子どもも多く出ています。今年は2月2日が節分です。盛大に豆まきをし、冬の大きな鬼であるインフルエンザウイルス等を御家庭や学校の外に追い出し、多くの元気を招き入れたいものです。

17日は1年生が地域の方をお招きして、お手玉や竹馬、竹とんぼやこま回しなど9つの昔遊びを教わりました。子どもたちにとっては初めての遊びもあり、なかなかうまくいかないこともありましたが、「おもしろい!」「できるようにになりたい」と笑顔いっぱい夢中になって遊ぶ姿が印象的でした。1年生にとっては昔遊びの楽しさを知り、さらに地域の方とも世代間交流を深めることができたひと時でした。優しく丁寧にコツを教えてください、お世話になった昔遊び名人の地域の皆様、本当にありがとうございました。

日進小では、学校経営の重点目標の1つに「安心・安全な教育環境の整備」を挙げ、食育の推進に取り組んでいます。子どもたちが楽しみにしている給食も貴重な学びの場で、私たち教職員も共に昼食をとりますが、休憩時間ではなく給食指導の時間としています。

そこで今回、子どもたちに本物の味を体験してもらい、食への関心をより一層高める機会として、21日にパレスホテル大宮レストラン総括料理長の永野様に来校していただきました。給食朝会でシェフへのインタビューや献立紹介をし、6年2組との会食や給食委員による感謝の会で交流を行いました。子どもたちは、シェフが提供する特別な料理(フランス料理)を食べることで、食事の楽しさや食への感謝の気持ちを実感することができました。私もこれを機会にパレスホテル大宮1階のレストランに足を運んでみようと思います。さらに24日から30日までの給食週間中、給食委員会が給食献立総選挙を企画(結果は3月に発表)したり、さいたま市姉妹友好都市の献立を取り入れたりもしました。

また本校の給食室では、栄養教諭と6人の調理員で約800人分の給食を作っています。夏の暑い時期にも火を使いますし、冬の寒い時期には冷たい水を使います。そして、調理員は毎日作業日誌を付けています。そこにはその日の工夫や苦勞が綴られています。例えば「肉うどんの肉は、味が染みるように別釜で煮つけました」「麻婆豆腐の豆腐は70kgあり、切るのが大変でしたがよく味がなじむように小さめに切りました」「肉じゃがは玉葱をいつもより厚めに切って、甘みが出るようによく炒めました」などです。「子どもたちに安全でおいしい給食を」をモットーに限られた人数と時間で調理し、美味しい給食を提供してくれています。「食」という字は、「人を良くする」と書きます。この言葉の通りに日進小の子どもたちがたくさん食べ、心も体もどんどんたくましくなることを心から願っています。ぜひ御家庭でもお子様へ「しっかり食べて、元気と感謝を!」と励ましの声かけをしていただき、2月も変わらぬ御理解と御協力をよろしく願いいたします。