



おおや



学校教育目標「心豊かでたくましい子の育成」

6月号 R6.5.31

発行責任者
校長 田崎 守

上尾市立大谷小学校 上尾市大字大谷本郷 528 電話 048(781)0120

大谷小学校の給食の工夫

真夏日、猛暑日が続く日々が近づいていることを感じる今日この頃ですが、暑さはこれから本番といったところです。本校では、5月下旬にプール清掃を行い、6月12日のプール開きに向けて着々と準備を進めております。

5月18日は、多くの保護者の皆様、地域の皆様にご来校いただき、学校公開をとおして、児童の学びの様子を参観していただけたかと思います。また、同日にはシルバー人材センターの皆様にもプール周辺の清掃を行っていただきました。お陰様で、プール周辺に生い茂っていた草が刈られ、きれいに整備されました。ありがとうございました。

さて、朝の登校時、休み時間の友達同士の会話の中からは、給食の話題が含まれていることがよくあります。「今日のカレーライス、楽しみ。」「ABC スープって何だろう。」など、給食を心待ちにしていることがわかります。

本校の学校給食の歴史を紐解くと、昭和37年に給食室を新築して開始しています。そして、平成12年にドライ方式に改修工事を行い、現在に至っています。

給食については、食事の時間ではありますが、一方で「食育」という食べることを通して食に関する知識や経験を得る学習の場でもあります。そのため、年間189回の給食は、将来健全な食生活を実践できようとする時間と捉え、様々な工夫がされています。本校栄養教諭によると、日本の行事食や旬の食材を使った献立が充実し、1食あたりエネルギーが月平均で650キロカロリー以上になるように献立を考えているということです。また、本校の給食室前には、食育関連の掲示コーナーがあり、手作り様々な仕掛け体験コーナー（箸の使い方、飲料水に含まれる糖分量など）が定期的に更新され、学びの空間として充実しています。毎月、発行される食育だよりも本校の食育に関する情報を掲載しておりますので、楽しみにしてください。

現在、給食室では、栄養教諭と給食調理員6名が約650食の給食を作っています。野菜などの食材は1枚1枚丁寧に点検、処理し、児童が食べやすいように野菜の切り方を工夫して提供し、子供たちの成長を支えています。また、できるだけ手作り調理を多く取り入れるようにもしています。特に、ルーから作るカレーライスは、本校でも大人気メニューの一つです。

6月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」として、地元産の食材を使った給食などの企画を考えています。今後も、本校では、食を様々な角度から捉え、子供たちが健康や成長について関心を持ち、考えを深める機会を設定してまいります。ご家庭でも給食のことを話題にしながら、食卓を囲む時間を過ごしてみたいかがでしょうか。

