



熊本市立 大江小学校

ときめき

2024.6.20 (木)

No. 47

文責
松永

学校給食「まるくまデー」の取組にあわせて…

今年度からの取組となる「まるくまデー」これは、地元食材が主役の学校給食「まるごとくまもと ありがとうのひ」のことです。これまで行われていた、市産品を活用した「ひごまるデー」を発展させたものですが、今回は熊本市・熊本県産品100%でつくる学校給食が提供されるという初の試みというわけです。大江小では、6月5日に「まるくまデー」が実施されました。それにあわせて、5年生が地元生産者の方との交流学习、交流給食を行いました。今回は、JA熊本市からおいでいただき、米づくりについての話を聞きました。お米ができるまでの流れをビデオで見たり、スライドを見ながら説明を聞いたりしました。今は、機械化が進んでいますが、以前使っていた道具などについても話していただきました。ご自分も米づくりをされているということで、その経験に基づいて具体的な話や思いなどを伺うことができました。特に、水の管理や収穫時期は自然条件に左右されて大変なんだそうです。精米の仕方によって変わるもみ、玄米、白米も現物を見ながら確認することができました。一粒のお米を残すことなく食べてほしいとも話されました。



この日の献立は「ごはん 牛乳 しいらフライ トマトときゅうりのあえもの みそ汁」です。使われているおもな食材は、「しいら 玉ねぎ にんじん カットわかめ 牛乳」(県産品)、「米 トマト きゅうり じゃがいも チンゲン菜 みそ」(市産品)でした。配膳の準備ができたところで、会食を担当した5年1組の教室にJAの方々をご案内して、一緒にいただきました。その合間に、大西熊本市長のメッセージを含んだ「まるくまデー」についての説明ビデオを視聴しました。クイズとして出題された中には、トマトが全国生産量第1位であることや、熊本市にはみそに由来のある神社があること(味噌天神のことです)などがあり、子どもたちも興味深く見入っていました。



「まるくまデー ~まるごと くまもと ありがとうの日」の取組を通して、地元の食材についての関心と理解が深まったのではないのでしょうか。この日の残食、特にトマトの残食がいつもに比べて少なかったそうです。この取組についての5年生の感想は、後日紹介します。

