

輝く 田底っ子

第16号

文責：校長 益永 一幸

6月は食育月間

食べることは生きること～給食豆知識～

1食「243円」

現在、1食当たり243円でバランスの整ったおいしい給食がいただけます。これは、食材料費だけを保護者負担とし、光熱水費、施設設備費、修繕費、人件費は市の負担としているからです。ありがたいです。

給食時間は指導の時間

日本では給食の時間は、食に関する指導をする時間です。ALTのデイビット先生に聞いてみると、オーストラリアでは「ランチタイム」があるそうです。ただし、その時間は、弁当でも食堂で食べてもいいし、食べなくてもよく、レストタイムなのです。なんとなくやましいことかと思えます。先生も休憩時間です。

日本では、給食の時間を生きる力のもとになる重要な学習の時間としてとらえています。

学校給食の目標は変わってきた

明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において貧困児を対象として無償で給与されたのが、学校給食の始まりと言われています。現在、食生活の課題（栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加など）への解決のための目標が下記のように設定されています。

- ・望ましい食習慣の育成
- ・食が社会性と協同の精神を豊かにする
- ・命を尊重しその恩恵で成り立つ食
- ・様々な人に支えられている食生活
- ・伝統的な食文化の理解

30分前に校長は検食

食品の中に人体に有害と思われる遺物の混入がないか、適切な加熱や冷却が行われているか、異味、異臭がないかなど食べて確認しています。それを検食簿に記録します。もし、異常があった場合は給食の中止を検討し市教委に連絡するようになっています。



仲良し 給食室の先生方

給食室にクーラーはありません。暑い日も私たちのために一生懸命給食を作ってくださいます。子どもたちが残さず、おいしく食べて「ありがとうございました。」の声がとってもうれしいということです。

給食室は衛生管理が厳しい！

学校給食の衛生管理は「学校給食衛生基準」に基づいて行われています。例として、調理員は毎月2回の検便があり、ノロウイルスにかかりやすい2枚貝や生モノは控えるようになっているそうです。他にも様々な衛生管理に関する規定を守って調理されています。

給食委員会では「残食調べ」をして、みんなで協力して残食をなくす取り組みをしています。



2年の食育の授業の様子
食材を「赤」「黄」「緑」の仲間に分けています。バランスよく食べるのが大切です。