

学校給食に携わって

栄養職員 吉田 典子

振り返ると40年近くも学校給食に携わってきました。食べること、作ることが好きで栄養士という職業を選んだ私は、高岡市役所に就職し教育委員会勤務を経て、小・中学校の栄養士として学校に配属になりました。自分の親ほどの調理員さんばかりで、なかなかコミュニケーションがとれず、思ったことが話せない、伝えられないことにストレスを感じて落ち込んでいました。

そんな時、衝撃的な出来事が起こりました。平成8年に発生した腸管性大腸菌O-157による食中毒事件です。今までの学校給食のあり方を根本的に見直し、衛生管理の徹底を図りました。

このことがきっかけで、調理員と栄養士の連帯感が生まれ、衛生の徹底や給食室の改善と一緒に取り組んだ仲間としての絆ができたように思います。

現在、調理員さんは給食を作るだけではありません。調理材料の品質チェック、作業工程表や食材の二次汚染を防ぐための作業動線図の作成等を行いながら調理作業をしています。また、給食のない夏休み中は機械の手入れや調理室内の清掃、調理技術の向上のための調理研究や調理実習等をしています。

私たち栄養士は献立の基本となる栄養管理はもちろん、調理作業や衛生面、給食費で賄える価格等を考慮しながら献立作成を行っています。また、子供たちが給食を楽しみにしてくれるような献立も取り入れるようにしています。例えば、1月の給食週間中に行った「夢の献立募集」もその1つです。夢の献立を各学級1点ずつ提出し、全校児童が投票して1位になった献立が実際の給食で登場する企画です。子供たちは夢のような献立を食べることで幸せな気分になれます。



このような取組を通して、子供たちに「給食はおいしい！食事は楽しい！」という思いが育ってくれることを願っています。この思いを胸に、子供たちの満面の笑顔がいつも見られるよう安全でおいしい給食を届けたいと思っています。

伸びる子供

教頭 神田 敏宏

子供が小学校に上がる前、自分の子供の言動に驚き、「この子天才じゃないのか」と思うときがあります。しかし、小学校に上がると、「うちの子がよく知っているのは、ゲームのことだけ。勉強という・・・。」と思う親は少なくないと思います。自分もそうでした。しかし、子供の頃に少しくらい分からないことがあっても、成人式に会った教え子たちは、立派な学生や社会人になっていました。きっとどこかで、取り戻していくのだと思います。しかし、もう少し勉強してほしいと思うのも親心ですね。

さて、長い教員生活の経験から「伸びる子供」として、次の3つのことが大切だと思っています。

1 学習習慣が身に付いている子供

机の前に座って学習する時間の目安は、「学年×10分」です。1年生なら10分、6年生なら60分です。身に付くのには時間がかかると思います。しかし、一度身に付けばこっちのものです。今年度の保護者・児童アンケートの結果では、保護者においては、ここ数年の中で一番よい達成率でした。また、児童においては、80%を超えています。家庭学習の習慣化が図られていることをうれしく思います。

2 何事にも挑戦する子供

プロ野球のソフトバンクの工藤監督がインタビューの中で、「失敗したことに対してしなかったりしない。その失敗を次に生かすことが大切である。」と言っていました。いろいろなことに挑戦すれば、失敗することもあるでしょう。「失敗は成功のもと」ともいいます。失敗を次に生かすことが大切です。挑戦する精神が旺盛なことは、今だけではなくこれから生きていく上で大切なことだと思います。本校の教育目標の中にある、「自分から」にも通じると思います。成功体験や失敗体験を積みながら、伸びてほしいと思います。

3 物事に丁寧に取り組む子供

一見のんびりしているように見えても、いずれ力を発揮します。じっくりと絵を描いたりノートを書いたりする。掃除を最後の用具の後始末まできちんと行う。自分の脱いだ靴をきちんと揃えることができる子供です。

子供には、一人一人違った個性があります。その個性を大切にしながら、子供たちが伸びていけるように、学校・家庭が連携していきましょう。

