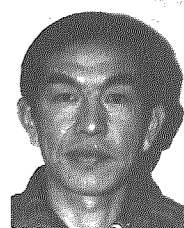


「給食」親の目から



川上 栄さん (富岡・42歳)

わたしが子供のころは給食といってもみそ汁だけでした。それも親が交替で作ってくれたものでした。でも、いまの給食はいろいろなメニューがあり、いいですね。そのうえ作りたての給食ですから子供たちも好き嫌いなく食べているみたいですね。今後は学年や献立などで変化をつけるのもいいのでは。



幸村 由美子さん (間瀬2区・32歳)

うちの子は給食を食べてきて「きょうはまずかった」なんて一度も言ったことはありません。それだけ真心のこもった給食を作ってくださることに感謝しています。また苦手の野菜類も友達と一緒によく食べるようです。ところで、もし給食がなかったら——と思うと、正直言って親として大変だなと思います。

子供たちは和風料理が大好き!

さて、ここに学校別(小学校)の残量調査なるものがあります。一週間の給食メニューで、余った品目を調べ、子供たちの嗜好(好き嫌い)を調査したものです。これによると、各学校間で多少の差はありますが、本村の子供たちは割合残量が少ない(三割以下)食缶の底に少し残っている程度)そうです。栄養士さんのメニューづくりや調理員さんの味付け、学校の食事指導の成果だと思えます。

この残量調査で目を引いたのが洋風料理(野菜スープやフルーツサラダなど)よりも和風料理(みそ汁やおひたしなど)の方が人気があるという結果です。これは、家で食べ慣れているせいもあるというのですが、新しいメニュー、食べたことがあまりないメニューは案外残る量が多いというデータがでてきます。

人間性豊かな子供たちを育てる給食

給食は栄養バランスのとれたものだけを子供たちに出してあげれば、それでいいのでしょうか?—それ

干し)やカツオ節などの天然の物からだしをとるようにしています。「食べてみると分かるでしょうが、ほとんどのものに煮干しが入っています。もちろん、頭や骨は取り除いてありますが、これも丈夫な体づくりのため、みんな食べてもらうように指導しています。家でも積極的に使ってほしいと思います」と宗村栄養士さん。品質のよい物は値段も高く、一食分約二百円(中学校は量が少し多いため二百五十円)の給食費で賄うのは難しいのではないかと、ということもよく聞かれますが、共同購入などできるだけいいものを安く仕入れていきます。

家庭の食事の調査をした国民栄養調査を見ると、カルシウムとビタミンが不足という結果がでてきます。ですから、給食ではこの二つを補うメニューを出しています。また逆に取り過ぎが心配されている脂肪は抑えています。前ページ、表①は十二月の給食メニューの一部を紹介したものです。今晚の晩ごはんの一品にいかでしようか。

調理員さんの思い



竹内 マツイさん (和納小学校調理員)

子供たちが残さず食べてくれるときに、わたしたちのいちばんうれしいときです。とくに、「きょうはおいしかったよ。ごちそうさま」と給食当番から言われるとジーンときてしまいます。そんな、ちよっとしたあいさつ、言葉がまたわたしたちにいいものを作ってやろうという力を与えてくれる気がします。



藤田 裕子さん (岩室小学校調理員)

子供たちのために一生懸命作っています。とくに残さず食べてくれるときは、ホントうれしくなってしまう。また給食時に「おうちのかたや調理員のおばさんに感謝していただきましょう」と放送されるのですが、これが本当に心になります。そこでまた子供たちのためにがんばらうとノブイブが出るんです。



子供たちのこれ

給食を楽しいひとときにしようにいろいろな工夫をしています。たとえば、机を向かい合わせグループごとに食べたり、食卓に花を飾ったり、音楽を流してくつろいだ雰囲気の中で食事をとる演出をしています。

教頭の高橋先生。このように食事の場を大切に、食事を通して思いやりの心や社会性といったものを育てることは大変重要なことだと思えます。また子供たちの自主性や意欲を取り入れた雰囲気づくりに各校は意を注いでいます。それでは、これからの給食の方向性といったものはどうなのでしょう。一つには、学校・家庭・地域との連携があげられますね。間瀬小学校の活動なんかはその一つの例でしょうか。また現在、村が進めている生涯学習事業との連携もありますね。ともかく、ふだん何気なくとらえている給食も立派な教育です。ご家庭でももう一度見直してみてもどうでしょうか。

給食がとっても楽しみ

給食の時間がとっても楽しみです。クラスのみんなとクジを作って食べる場所を決めたり、友達と一緒に並んで食べたりできるからです。ほくはリンゴが大好き。とり肉のレモンあえもいいな。あしたはコーヒ-牛乳が出ないかな。



吉谷 顕くん (間瀬小学校2年)

たまには外で食べたいな

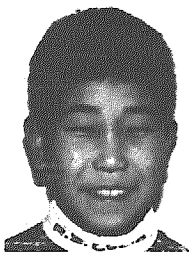
ほくは給食が大好き。だっておいしいんだもん。だから好き嫌いなってありません。いちばん好きなメニューは肉そぼろごはん。毎日食べてもいいんだけど…。たまには、だいら山のタイヤの上なんかで給食を食べてみたいなあ。



山田 哲也くん (岩室小学校6年)

全部食べてくれるといいな

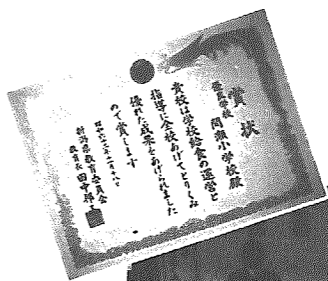
ほくはいま、給食委員会の委員長をやっています。仕事は後始末調べの計画をたてたり、身じたく調べや残量調査の手伝いです。だから給食には特に関心があります。願いはみんなが楽しい雰囲気の中で残さず食べてくれること…。



丸山 充裕くん (和納小学校6年)

昭和63年度新潟県学校給食優良校表彰

おめでとう!  
間瀬小学校



「食事を通して人と人との心の交流を大切に、食事のマナーや社交性を育てよう」とユニークな給食活動を続けてきた間瀬小学校(児童61人)が昨年11月18日、「昭和63年度学校給食優良校」として県から表彰されました。もちろん本村では初の受賞です。その受賞理由の一つに「先生と子供たちの心の交流を中心に、小規模校の特色(たとえば、さつまいもの収穫祭や祖父母・孫ふれあいの会、栃窪小学校との交流会など地道な地域活動)を十分生かした給食活動を行い、併せて郷土食や旬の味づくりにも工夫している」という評価です。そのため、間瀬小学校では今回の受賞を記念して、11月29日にPTAのお母さんや地区のお年寄りのみなさんを招いて、お祝いを兼ねた学習発表会を開いて、さらに深い心の交流を誓い合いました。



間瀬小学校校長 北嶋 威佐夫さん

「食」を通じた人づくり

本校では食事の場を「社交性やふれあいを育てる場」としてとらえ、楽しく食事をすることに重点を置いてきました。そのため、いろいろな工夫をして雰囲気づくり、といったことに心がけています。グループ分けを工夫したり、季節の花を飾ったりして和やかな雰囲気づくりの中で食事をすることが可能です。また食事中は会話を十分に楽しむことをすすめ、子供と先生が一体となった食事ができるように努めています。今回の学校給食優良校表彰もそんな「食」に対する積極的な姿勢や「食」に対する積極的な姿勢や「食」を通して人を育てる姿勢が認められたものと喜んでいきます。これからも、学校・家庭・地域が一体となった明るい給食活動を進め、併せて今回の受賞を励みに、さらに充実したすばらしい給食環境づくりに努めていきたいと思います。