



# 南舞岡小だより



学校教育目標「学ぼう つながろう 切り拓こう」

学校所在地 〒244-0814 横浜市戸塚区南舞岡4-15-1 (TEL823-4120,4130)

ホームページ <http://www.edu.city.yokohama.jp/sch/es/minamimaioka/>

## 毎日の給食

学校長 地主 佐和子

春の陽気を感じるかと思えば一転して雪景色。例年よりも気温の上下が激しい2月であったように思います。そんな中で感染症による学級閉鎖も重なり、季節の影響を大きく受けた1ヶ月でした。それでも月日は進み、年度の終わりが近づいてきています。

2月6日に学校保健委員会を開催しました。4年生以上の学級代表児童、健康食育委員会の児童、保護者の代表、教職員の参加で、今年度のテーマ「みなまい げんきっず 大作戦!～栄養バランスの取れた食事について考えよう～」の実現に向けて、献立を考える活動、栄養についての意見交換等が行われました。その中心となった活動が栄養バイキングです。これは、主食、主菜、副菜の絵が数多く用意され、栄養バランスを考えながら代表児童がトレイにその食品を並べていくという活動です。それぞれの料理には、赤・黄・緑の栄養素が目安としてわかるように作られています。子どもたちはよく考えながら1食分の献立を考えていました。ふと、私はある子どものトレイが目にとまりました。その子は、ご飯、ひじきの煮物、魚という選択をしていました。まるで給食のメニューだと思ったのです。(実際にこの3日後2月9日の献立は、麦ご飯、牛乳、ひじきご飯の具、魚の唐揚げ、呉汁でした。)

献立は毎日毎年同じではありませんが、定番の献立もあるため、この組み合わせは食べたことがある、と高学年の子であれば思い起こされるのだろうと感じました。ほぼ毎日食べていますから、感覚的にこの組み合わせなら大丈夫、と思っているようにも見えました。

3月の給食の提供は12回、この春巣立っていく6年生は、小学校の給食があと12回ということになります。コロナによる休校がありましたが、それでも1000食以上の給食を経験しています。栄養バランスの整った食事でも身も心も成長できたと思います。さらに、本校はご飯も自慢の学校です。横浜市は、業者から炊いたご飯が届けられて提供するという学校がほとんどの中、本校は調理員の頑張りによってご飯を本校の給食室で炊いています。いつまで続けられるか未定ではありますが、これまで勤務した学校とは違って、水っぽさを感じないことやお米の香りなどが、南舞岡小は違います。おいしいです。それもあって、6年間給食を食べていれば、献立の組合せも味も、脳や舌が敏感に反応するのだと思った出来事となりました。

中学校でも令和8年度から給食が始まります。小学校のものとはだいぶ違う給食となるようですが、いつまでも南舞岡小の味を覚えてくれたら嬉しく思います。今年度はPTA 学年学級委員さんのご尽力により、保護者向けの試食会も開催できました。生きる上で欠かせない「食」について取り組んでいく大切さを学校保健委員会からも感じました。

最後になりましたが、令和5年度も、保護者、地域の皆様にたくさんのご支援、ご協力を賜りました。厚く御礼申し上げます。