

いい表情の子を育む

先日、家に帰るとテーブルの上に「かしわもち」があり、思わずガッツポーズをしました。かしわもちは、私が好きな和菓子の1つです。我が家では、桜もちよりもかしわもちを好んで食べています。そのため、母と私はこどもの日が近づくのを心待ちにしているのです。皆さんのご家庭ではいかがでしょうか。

実は、給食でも「かしわもち」が提供されています。今年度は、川崎・中原・高津・宮前の4区は5月1日が、幸・多摩・麻生の3区は5月7日が、「こどもの日」の行事食となっており、かしわもちが提供される予定です。かしわもちの葉っぱは香りづけと形を保つためのもので、一般的には食べないそうです。子どもたちの中には食べ慣れていない子もいて、「この葉っぱは食べられますか」と質問したり、何も言わずに桜もちのように食べてしまったりする子がいます。ただ、地域や商品によっては食べられる葉を使う場合もあるそうです。

さて、本校では4月13日より給食指導が始まりました。当日の献立は、「おぎごはん」「ポークカレー」「きゅうりのちゅうかつづけ」「ぎゅうにゅう」でした。2時間目が終わるころから、給食室からカレーの香りがしてきました。子どもたちの好きなカレーです。少しピリッとする辛さがあるので、1年生にとってはどうだろうかと心配していましたが、教室へ様子を見に行くと、そのような心配は無用でした。「おいしい」と言って、配膳された分を残さずに食べていました。この時期の1年生は、給食時間の中で食べることができなったり、好き嫌いが多く全く手をつけずに残してしまったりすることがあります。ですが、何回か1年生の給食の様子を見に行く中では、そのような姿は見られず、「限られた時間の中で、よく食べている」という印象を受けました。

また、この時期に3年生と5年生の残食が増える場合があります。給食は、低中高学年で配膳される1食分の量が違います。そのため、3年生と5年生は、前年度よりも配膳される量が増えており食べきれないことがあります。ですが、この2学年についても心配は無用でした。

全体として4月13日の残食は、とても少なかったと給食調理員さんから聞きました。調理員さんの表情は、とてもうれしそうでした。学校給食の調理は、食材のチェックから始まります。その後、肉や野菜を切ったり、茹でたり、炒めたり…。パンは検品をしながら、パンボックスへ詰めています。果物は3回も洗浄をしています。今の時期はいいのですが、夏が近づくと給食室の中は40度を超えるそうです。そのような中でも、子どもたちのためにおいしい給食を提供しようと、毎日、5人～6人で全校児童＋全教職員約530人分の給食を調理しています。とてもありがたいことです。その他にも、食材を作ってください方や運んでくださる方々がいるから、私たちは温かい給食を食べることができるのです。そのことを子どもたちへ伝えていきたいと考えています。

食べることは、体をつくることにつながります。苦手な食材はあるかもしれませんが、少しでも口にしたいと願っています。ご家庭でも話題にしていただけたらうれしいです。

校長 山川 佳美

《支援教育コーディネーターをご存じですか》

今年度より、菅野谷 晴子教諭が支援教育コーディネーターとなりました。全校児童の担任として、必要に応じて子どもたちへ声をかけたり、相談にのったりしています。保護者の皆さんの相談窓口にもなっています。お子さんのことで心配なことがあったり、不安を抱えていたりする場合には、遠慮なく学校までご連絡ください。