



B部門2年生では「給食について知ろう」をテーマに、様々な角度から給食について学びました。調理員のみなさんの協力を得て、実際に「手作りカレー」が作られていく様子を動画で見たり、献立作りの工夫や疑問に思っていることについて、栄養教諭の服部先生の講義を聞いたりしました。1, 2年生は給食を介助員さんに食堂から運んでいただいて教室で食べる所以、厨房の様子を知る機会は3年生になるまでほとんどありません。朝早くからテキパキと働く調理員さん達によって、給食が出来上がっていく様子はとても興味深かったです。また、献立作りの工夫や疑問に思っていることについて教えていただき、毎日食べている給食に、たくさんの工夫や秘密があることや、携わってくれている方々の苦労を知り、給食や食に対する意識が変わった生徒も多かったです。

～生徒達の感想より～

- ・毎朝7時から調理を始めていて、生徒のためにおいしくてあったかいお昼ご飯を作っているんだな～と思いました。熱いのに良く働くのがすごいと思いました。
- ・ひとつひとつ丁寧に作っていて、野菜は手作業で調理していてすごかったです。
- ・汚染区域と非汚染区域、下処理室と洗い場では、靴やエプロンの色が違い、役割が一目でわかるようになることを学べた。
- ・たくさんの人達が協力しながら仕事をしていることに気づきました。
- ・栄養バランスを考えて給食を考えていた本当にすごいと思いました。
- ・パンは塩分と脂肪が多いから米の方が多く出されてるんですね。自分達が知らなかったことを知れてよかったです！
- ・そんなにお金がかかってたいたなんて、思ってた倍以上です。給食費のことを考え、しっかりと食べます。
- ・給食が出ているのは当たり前ではないので、感謝するのは大切だと思いました！

文部科学省から『食育の視点』として、「食事の重要性」「心身の健康」「食品選択能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の6つの視点が示されています。毎日の献立には、この中から栄養教諭が特に大切にしたい視点、生徒達へのメッセージが込められています。また、その日のメニューや使われている食材についてのトピックスを【給食メモ「うまっソヨ】に載せて、クラスに配付しています。生徒達はそれを読み、話題にしながら給食をいただきます。毎日、何気なく食べている給食を通して生徒達はたくさんのこと学んでいます。

