

村の学校給食って？

東秩父村の食文化やその季節に合わせたメニューで毎日子どもたちの頑張りや食で支えてくれている給食。元気の源といっても過言ではない給食ですが、村では小学校で調理した給食を中学校に搬送する「親子調理方法」で給食を提供しています。小学校は、校内に調理場がある「自校調理方法」で、毎日作りたてのあたたかい食事を提供することができず。

また、給食の食材は地場産物にこだわり、埼玉県産や東秩父村産など地元で採れた農産物を積極的に取り入れています。地元の農産物は毎回、農産物直売所（農直）から取り寄せ、農直以外にも、地元の農家さんと学校で直接やりとりをして食材を提供していただくこともあります。

子どもたちが地元の産物を食べることで、東秩父村の農業や農産物をもっと知ってもらいたいと考えています。それに加え、地元で農産物の生産に携わる方々の努力や苦勞を知り、感謝の心をはぐくむ機会としてほしいと思います。



槻川小学校5年生は毎年、米づくりに詳しい方々に教えていただき田植えと稲刈りを行っています。広い田んぼに苗を植え、秋ごろには大きな穂を実らせた稲を力いっぱい刈る子どもたち。自分たちで収穫したお米をいつ食べることができるのかと待ち遠しく待っています。この体験から食べ物がいかにいただけるまでの大変さと喜びを感じることができています。

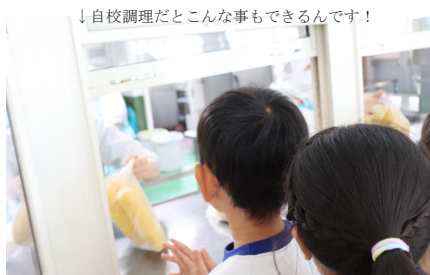
槻川小学校 自校調理の魅力は？

やっぱり一番は、作りたてのあたたかい食事を提供できること！午前中の教室には、調理中の給食のおいしい香りが漂ってくることも。子どもたちは自分たちの給食を作ってくれる調理員さんを身近に感じることができ、「ごちそうさまでした」「今日もおいしかったです。」という言葉がでてきた側も食べる側も幸せな気持ちに。

また、年中行事や献立グランプリ等のイベント給食を作ることができ、季節行事にあった献立はもちろん、リクエスト給食など子どもたちの希望にそったメニューを献立にすることもあります。東秩父村らしい栄養満点の給食の献立を栄養教諭が考え調理員さんが作ってくれることで楽しい学校生活を送れています。



ハロウィンの日の献立はオムライス。ケチャップで自分の好きなイラストを描き、楽しみながらおいしく給食を食べました。



↑自校調理だとこんな事もできるんです！
授業で行ったとうもろこしの皮むき体験。とうもろこしについて学んだ後は調理員さんにお願いしておいしい給食にしてもらいました。

栄養教諭 池田先生の 「思い」

学校給食は成長期である児童生徒の健康維持増進以外にも「食に関する指導」の生きた教材としての役割があります。

具体的には、望ましい食事の基本形である「主食・主菜・副菜」がそろった献立や七夕等の行事食です。

また、食事という体験をすることで学習の定着を目的とした各教科との連携給食、心の成長や社会性を養う青空給食等、さまざまな取り組みを行っています。

これらの取り組みの大前提として、一番大切なのが「**安心でおいしい給食**」です。小中学校で食べられた給食が、よい思い出となるように・・・何より、私自身が楽しんで給食作りを行っています。