



「利他の精神で子どもが高め合い、地域と共にある学校」

～ 一人ひとりの Well-being (幸せ) の実現を目指して ～

常盤北小だより

令和8年6月30日

第4号

さいたま市立常盤北小学校

食への探究

校長 中田 清人

先日、1年生の学習でインタビューを受けました。小さな訪問者たちは、校長室を訪れるとソファに腰掛け、そのフワフワした座り心地を楽しんでいるようでした。そして、あの質問が来るのです。

「校長先生は、どんなお仕事をしているんですか?」「好きなお仕事は何ですか?」

校長の仕事は、多岐にわたりますから「何でも屋」なのですが、かわいい1年生の夢を壊したくはありませんし、分かりやすく話すことが重要だと思いますから、次のように答えました。

「いろいろあるけど、好きなお仕事は2つあります。一つは、皆さんのお教室にお勉強の様子を見に行くこと。もう一つは、検食と言って、皆さんが給食を食べる前に、校長先生が食べてチェックすることです。魚の骨が入っていないかな。味付けは辛すぎないかなとかね。」

身内の恥をさらすようですが、我が娘が小学生の時、学校の話題と言え、大抵給食のことでした。「ジャンボ餃子がおいしんだよ」「今日はおかわりができなかった」等、恐らく「給食」という科目があれば、優秀な成績を収めたことでしょう。それくらい、我が子にとって給食、いや「食」というものが大きな価値をもっているのだなと気付かされました。

私も、多くの学校で勤務をしてきましたが、手前味噌になりますけど、本校の給食は、優れた調理員さんたちのお陰で、ただおいしいというだけではなく、栄養教諭の工夫やこだわりによって、付加価値にもあふれていると思います。大人でも、月曜日の仕事は少しでも憂鬱になることがありますけれど、給食に「手作りカレーパン」が出ると言うだけで学校に行きたくなります。きっと明日の給食を楽しみにしている子どもたちも多いことでしょう。実際、昨年度私が本校に着任した時には、いろいろな主菜や副菜で残菜率が10%を超えていましたが、今では10%を超えるものはほとんどありません。だからと言って、栄養価が偏ったり、子ども達が好きなメニューだけを提供したりしているわけでもありません。あえて、今まで出したことのないメニューにチャレンジすることもあります。

給食は、単に食事を提供するためだけのものではありません。日本には四季があり、湿潤な気候により実に多種多様な農産物等に、山地や川が多く海に囲まれた国土等により豊富な海産物等に恵まれています。長い歴史の中で、多様な食文化が各地で発達したり継承されたりしてきました。中でも発酵食品はその典型的な例でしょう。また、住む場所によっては、知らない食べ物や料理もあります。給食によって、子ども達には豊かな食の体験をしたり、理解を深めたりすることができます。嫌いなものが減ったという経験がおありの方もいらっしゃるでしょう。さらに、クラスの友達と給食を囲んで対話することで、人間関係の形成、社交性も醸成されます。

食は、誰にとっても関心の高いものです。人と人を結びつけることだってできる。今後も、食を通じた教育の充実を進めていきたいと思っています。