

まなびの森



廿日市市立吉和小・中学校 校長通信

【第10号】R4.2.25.

校長 戸崎志乃婦

あなたが食べたもので…

担任をしてもらった先生が「あなたの体はあなたが食べたものでできている。だから給食もうちの食事も大切だよ。」と言っておられた言葉が今でも心に残っています。食事が自分の栄養になり体を作っていること、自分や自分につながる人の命を守るために食を大切にすること、今の食生活が人生で自ら食を選択していくときの指標となること、食を支える人や生き物への感謝等…たくさんの意味が込められた言葉だったと感じています。

【食育指導～小学生は「給食」を通して～】

2～3月、どの学年でも食育指導があります。低学年は調理室での調理の様子を見たり、調理員さんからのメッセージを聞いたりしました。



調理室の中は見学に入らせてもらうことができないので、普段は様子が見えませんが、写真やメッセージから、美味しく安全に調理をしてくださっている様子を学ぶことができました。(中学年も同様の内容で学年に応じた学習をする予定です。)



高学年は、給食に使われる食材についても学習します。吉和学校給食センターでは、広島県産の食材使用率は36%です。地元や近隣から、たくさんの食材を納入していただいています。それを調理員さんが丹精込めて調理してくださっています。給食センターに食材が届くまでの業者さんや農家の皆さんを含め、自分が「いただきます」をするまでに、たくさんの方のおかげで毎日の給食があることに感謝しながら、毎日の食事を大切に考える児童・生徒に育てていきたいと思います。

【食育指導～中学生は「食糧問題」を通して～】

現在の日本の食料自給率は38%です。(令和元年度カロリーベース)これを栄養教諭の大野先生自ら作ったお好み焼きの分量で理解しました。

世界の人口は現在78億人、この50年間で倍増しました。今の中学生が40歳



代にさしかかる2050年には、100億人を超えるとも言われています。コロナ禍や気候変動等、先が見えにくい現代ですが、日本に住み、食の安全を守っていくには、食料自給率のことも自分事としてとらえていく必要があります。今年度の総合的な学習の時間で「SDGsの視点」を学んでいるので、生徒の意識も高くなっていました。感想の中にも「なるべく食品ロスを減らす」「地産地消が食糧問題や地域を盛り上げることに繋がる」

等がありました。それぞれが大切なことを学んでいます。

