



座間小キャラクター
ざまたん

校長のつぼやき^{ぶ?}

座間市立座間小学校
校長 石田 正行

日頃、気づいたことなどをちょっとずつ、つづやいていきたいと思います。時にはぼやきになってしまうかもしれませんが…。なのでつぼやき…。

【給食試食会】

小学校では、6年生が修学旅行に行っている間、保護者を対象にPTA主催で給食試食会を行っています。本校も10月17日に行いました。私たちは毎日食べている給食ですが、学校に勤めていなければ、給食を食べる機会はなかなか無いですね。

給食試食会では、栄養士から献立について説明があります。そこでは、学校給食のねらいや栄養について、献立表の見方や座間市ならではの食材の特長など、献立表からは分からない工夫を知ることができます。出汁は粉末ではなく昆布やさば節、煮干しからとっているなど、驚きもありました。その他にも、とにかく手間をかけて作られています。

私は20数年前に他市から異動してきましたが、その時感じたのは座間市の給食はおいしいということです。他市の給食もおいしいのですが、比べてしまうとやっぱり座間市の方がおいしいんですね。調味料の工夫もありますが、座間市は地産地消で、地元の新鮮な野菜をたくさん使っていることもおいしさの秘密だと思います。

アンケートには、「具たくさんで温かい給食を子どもが食べていることが分かり安心した」「子どもが帰宅すると、まず給食の話をする」「野菜の味をしっかりと味わえてよかった」など、たくさんのお声が寄せられました。

給食時間は、「給食指導」というように準備から片付けまですべて学習です。もちろん食べることも学習で、いわゆる「食育」です。郷土料理や世界の料理、そしてよく噛むことを意識させるメニューなど、おいしいだけではなく、給食は奥が深いものです。ちなみに、試食会の献立は、ガーリックトースト・牛乳・根菜ごま汁・バナナでした。トーストはぶ厚いパンを使用していますが、しっかり噛まないと飲み込めないのも、あごが鍛えられます。カミカミタイムという時間を設けて、しっかり噛むことを指導しています。



11月1日は座間市の市制記念日ということで、「ざまりん給食」がです。市制50周年から始まり、今年で5回目になります。給食を通して、郷土愛が育まれることを願っています。

今年のざまりん給食は、「手巻きのりの巻きずし・牛乳・魚のごま揚げ・さつま汁、みかん」です。

「のり・大根葉、牛乳・みかん」は、神奈川県産、
「米・みそ・ねぎ・さつまいも・こまつな」は座間市産です。