



給食だより

東京農業大学稲花小学校
発行日 2026年1月23日
発行人 校長 杉原たまえ
栄養教諭 梅本葉月

寒に入り一段と寒くなりましたが、少しずつ太陽が出ている時間が長くなり、春がやってくるのが待ち遠しいですね。

■1月24日～30日 全国学校給食週間

1月24～30日は、全国学校給食週間です。全国学校給食週間は第二次世界大戦後、東京都内の小学校にLARA（Licensed Agencies for Relief in Asia：アジア救済公認団体）からの給食用物資が贈呈されたことに始まり、現在では、学校給食の意義や役割を児童や教職員、保護者様、地域住民の方に理解してもらうことを目的に、全国各地の学校で様々な取り組みが行われています。

農大稲花小学校では、日本最初の給食とされている明治22年山形県の私立忠愛小学校で提供されたおむすびと焼き鮭の献立や、第二次世界大戦後によく食べられたクジラ肉でつくったカレーライス、揚げパンなどを提供します。

「揚げパン」は、第二次世界大戦後、食糧不足でやせ細った児童の体格向上のため、パンを油で揚げて砂糖をまぶして高カロリーに仕上げた料理です。飽食の現代においては、甘い菓子パンを常食とすることは、生活習慣予防の観点からは望ましくないものの、第二次世界大戦後の日本の状況を理解する教材の一つとして、一年に一度、学校給食週間の取り組みの一環として取り入れています。



写真：過年度の学校給食週間におけるココア・あしたばきなこ揚げパンの日の給食

■食缶空っぽ大作戦 給食委員会の取組み

1 学期の終わりのころ、給食委員会のある児童が、給食の食べ残しの重さについて、学級と料理ごとの数字が知りたいと、計量するようになりました。1人ではやりきれなかったため、2学期に入り、委員会全員で曜日の担当を決めて、毎日計量するようになりました。

はじめのころは、6年生が中心になって行っていたことが、5年生も積極的に参加するようになり、昼休み（15分）に、全学級、全料理を調べられるようになったころ、活動する児童たちを見た校長から「ぜひ、データをまとめて公表してください」と声をかけていただきました。

これまでも、給食委員会や環境委員会で、食べ残しの重さを公表したり、フードロスについてパワーポイントで伝えたりする取り組みがあり、一定の効果が得られていましたが、再び、食べ残しが増えてしまっていることについて、今年度の委員も気になっていました。

校長の一言がきっかけとなり、全校児童の食べ残しの重さは、1日20～40kg（30～60人分）にも上る事実について、給食委員会でできることはないかと、話し合いました。様々なアイデアが飛び出し、最終的には、空の食缶1つにつき1ポイントとして集計し、3学期の終わりに高得点の学級に表彰状を渡そうという話にまとまりました。1人分未満は切り捨てることや、アレルギーや乳糖不耐症などで事情がある分はカウントしないなどの細かな配慮事項についても、児童が議論しながら考えました。

3学期の最初の1週間分の集計結果と共に、ルールを説明するパワーポイントを作成し、お知らせしたところ、この日、いつもは約40～60粒ほどの食べ残しがあるイチゴが6粒までに減りました。

このことから、「あまり好きではない」という理由で、なんとなく食べ残していた児童が多かったことがよくわかります。給食委員会のある児童も、「嫌いなものを後で食べようと思っていると、ごちそうさまの時間になって、そのまま残してしまう。」と語っていました。食べ残しをせずに完食した方が気持ちがいいことはわかっているのですが、気が進まないことは後回しになってしまっていたようです。きっかけがあれば、「あとちょっと」頑張れるようです。

子どもたちが課題意識を持って、解決しようとする姿は、目を見張るものがあります。中には、想定通りにうまくいかないことや、頓挫してしまった活動もありますが、努力と推進力の一つひとは、決して無駄にならず、それを見ていた誰かの心に残っているはずです。

