



給食だより

東京農業大学稲花小学校

発行日 2022年5月20日

発行人 校長 夏秋啓子

栄養教諭 佐藤靖子

農大稲花小校門の脇に、柏の木があります。1年生が入学した時はまだ古い葉が残っていましたが、4月の下旬には古い葉が落ちるとともに新しい葉が顔を出し、ぐんぐん大きくなっていきました。この柏の葉のように、子どもたちも、給食を食べてぐんぐん育てほしいと願っています。

農大稲花小の子どもたちは、毎日の給食をおいしいと言ってくれます。給食の残菜も少ない方だと感じています。感染症や梅雨の中でも、子どもたちには、健康で、元気いっぱい過ごせるよう、給食の担当者一同で努めていきたいと思えます。

1年生 初めての給食当番

5月の連休が明けると、ついに1年生の給食当番が始まりました。入学してから、給食調理を委託している株式会社共立メンテナンスの方々や、4年生の子どもたちにさせていただいてきた給食の配膳を、今度は自分たちで行いました。事前の説明で1年生に、「給食を配るとき気を付けることは何でしょう。」と聞くと、「手をよく洗う。」「髪の毛を三角巾にきちんと入れる。」など衛生面で気を付けることの他に、「配るときには、やさしく、そおっと置く。」「失敗した人をみんなで助ける。」「どうぞという気持ちで渡す。」など、食事をするうえで何よりも大切な心構えについても、たくさんの答えが返ってきました。配り方はだんだんと上手になります。しかし人を思いやる気持ちをこんなに小さいときから持っていることは、素晴らしいです。まだ4年生に手伝ってもらっていますが、4年生も最上級生として、1年生に対して、それは、それは、やさしく、ていねいに教えていました。1年生はまだ、給食着を一人で着るのが難しいこともあるのですが、それこそみんなで着させてあげる光景も見られました。

優しい心を持った児童のいる農大稲花小の給食時間は、これからも、きっと素晴らしい時間になるでしょう。

◇株式会社共立メンテナンス <https://www.kyoritsugroup.co.jp/>



みんなで助け合い



やさしい4年生



どうぞの気持ち



4年生の皆さんありがとう

異文化理解 英語の先生の国では

5月11日(水)は、英語の先生のお国の料理を意識した給食でした。今回は英国(U.K)の料理でした。英国のことをよくイギリスと呼んでいますが、「英語ではなんと呼ぶのが一般的ですか。」と伺うと、「4つの地域が集まっている国なのでU.Kがいいでしょう。」とのことでした。そして、以下のコメントを頂きました。

Fish pie and a soup called scotch broth, which are served in school lunches, are commonly eaten in the UK. People near the sea often eat fish pie. Fish and chips are a favorite of many people.

Tea is a favorite in the UK. Tea is always made with sugar and milk. I was surprised that many people in Japan do not put sugar and milk in their tea.

みんなで給食づくりのお手伝い

5月30日(月)の給食は、1年生がグリーンピースご飯をつくるお手伝いをするようになっていきます。6月は、2年生がトウモロコシの皮むき、3年生が枝豆を枝からのもぎ取り、4年生がそら豆の皮むきをする予定です。こういう作業を通して、子どもたちが農大稲花小のみんなのために、心を込めて食事を作る楽しさを感じてほしいのです。そして、毎日用意されている食事は、生産者、流通、調理に関わる人など多くの人に関わっていることに思いが及び想像できるよう、指導したいと思います。

黙食だって手話でコミュニケーション

農大稲花小学校では、感染症予防のため給食時間は全員机を前に向けて、黙食をしています。しかし、食事の時間はやはり、コミュニケーションをとりたくなります。そこで、給食時間に電子黒板に、手話のできる先生が手話をされている動画を流して、手話を紹介しました。「給食、おいしい。ありがとう」というシンプルなものです。



後日教室で、子どもたちに手話を示して「おいしいですか(無言)」とたずねると、ニッコリ笑顔で、手話で「おいしい。」と返してくれる子どもや、指でグッドマークを示してくれる子がたくさんいました。みんなの気持ちがとてもよく伝わりました。

農大稲花小学校の給食の特徴

[給食だより 4月号]に続き、農大稲花小の給食の特徴を、その3としてお伝えします。

3. 東京農大ならではの食材をつかった料理

東京農業大学には、卒業生の方々が作られた東京農大ならではの食材、加工食品があります。農大稲花小では、それらを給食に取り入れ、子どもたちに紹介しています。

キテレツファーム <https://kiteretsu-farm.com/>

東京農大卒業生が有機栽培した野菜を使います。

7日 ズッキーニ、 16日 ブロッコリー、カリフラワー 22日 ズッキーニ

カムカムドリンク

カムカムというのは、南米ペルーのアマゾン上流で育つフトモモ科の植物で、その赤い実には高濃度のビタミンCが含まれています。東京農業大学や卒業生の研究から生まれたドリンクで、現地の貧困対策にも利用されています。給食では、4月7日の最初の献立、フルーツカムカムジュレ和えに使いました。



カムカムの実

このほかにも、東京農業大学にちなんだ食品食材を使った料理を提供していく予定です。

卒業生や研究をされ先生、学生の方々が、どのような考えのもと農と向き合い、活動してこられたのか、多くのことを伝えたいと思います。