

Wellness & Medical Care

子どもの「食育」を考える 11



給食は楽しい

日本中の小学生の楽しみであり、大人になってからの懐かしい思い出にもなる給食。2019年4月にスタートした新しい小学校である東京農業大学稲花小学校でも給食を大切に、校舎内にある給食調理施設での「自校調理方式」により、給食を提供しています。

校内に、昼食だけを提供するレストランがあるようなもので、光熱水費や人件費など経費面、また食物アレルギーなど安全面でも気を抜くことはできません。しかし、そんな大人の苦勞を吹き飛ばすくらい、給食の意義は絶大です。

「わーい、給食の時間だ」さあ、食べよう！」ではすまないのが本校の給食です。毎日、配膳の方法、食材、さらに折々供される行事食、郷土食、海外の料理を含め献立の説明が教室モニターに映写されます。東京農業大学卒業生の生産した食材や、子どもたちが田植えしたお米、小学校の畑で栽培したダイコンやコマツナなどが登場することもあります。トウモロコシの皮むきを全員でやったこともありました。栄養教諭を配置しての「自校

調理方式」の良さは、温かい食事を提供できるだけではないのです。

子どもたちは毎日、多様な食材に接しています。鯨肉をはじめ、家庭ではあまり見ない食材も登場します。子どもたちの様子を見ると、食材への理解や味の記憶はしっかりと育っているようです。カンキツがお皿に出てくると、以前に食べたカンキツとの味や香り、皮のテクスチャーの違いなどが感想としての確に出てきます。低学年の子どもからも、「品種は何ですか」という質問が出てくることがあるのには驚かされます。出汁の味もわかるようです。食後、果物の種を持ち帰って植えてみようとする子どもがいるのも、楽しいことです。給食という毎日の体験を通して、食や農とそれを支えている人々や文化、さらには環境について深い理解をもつ子どもたちを、これからも育てていきたいと願っています。



東京農業大学稲花小学校 校長
なつあき 夏秋 啓子 先生

東京農業大学名誉教授、農学博士。東京農業大学国際食料情報学部教員、副学長を歴任。2019年、東京農業大学稲花小学校開校時より校長。

情報誌 Mi-S-M-O 7月号 に掲載されています

