

学校教育目標

自ら学び鍛え、励まし合う、心豊かな児童・生徒の育成



〒851-0245 TEL095-836-0085

長崎市千々町513番地

長崎市立南小学校長

田川 雄一

給食週間 感謝の心でいただきます

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。毎日食事ができることに感謝し、給食や食べ物について考える一週間となります。今週の給食のメニューには、長崎県の郷土料理や地場産物がたくさん登場します。感謝の心で味わって食べたいと思います。

おいしい給食ができるまで

本校の給食は、三和共同調理場でつくられたものが運ばれてきています。三和共同調理場では、本校だけではなく、旧三和町内の小中学校を中心に全部で7校、約930人分を、9~10名の調理員さんが作っておられます。たいへんな重労働であり、衛生面の配慮にもすごく気を遣います。こうした調理員さんをはじめ、給食に携わっている方々（配送にかかわる方々、配膳員さん、学校栄養士さん等）の仕事ぶりを、先週、写真を見せながら、子どもたちにも紹介したところです。



身なりに気を付け



何度も手洗い



材料確認を確実に



野菜洗いは3回も



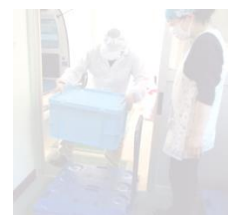
揚げ物は慎重に



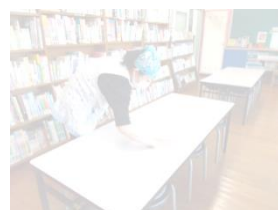
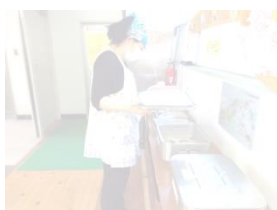
大釜での力仕事、暑い夏は特にたいへん



できあがり確認



車で運搬、南小に



ここから先は配膳員さんの仕事です。

机などの消毒作業、メニューの温度測定・安全確認など、みんなが安心安全に給食を食べられるよう、責任をもって作業をしています。

このように多くの方々のかかわりの中で、毎日、おいしい給食を食べることができています。お世話になっている方々には、感謝のお手紙をおわたしする予定です。

南小中学校の給食の歴史

せっかくの機会なので、南小中学校の給食の歴史を少しばかり調べました。資料によると、昭和48年に体育館と同時に給食室が完成し、その年から完全給食が始まったようです。平成14年からは親子給食となり、茂木小で作られたものが南小中まで運ばれるようになりました。平成27年9月から、現在のように三和共同調理場から運ばれています。

貴重な2枚の写真は、昭和の頃の南小中学校の給食の様子です。右の写真では牛乳びんが見られます。食器も今とは違い金属製です。とはいえ、昭和のこの時期に中学校で給食が実施されていたのは、市内でも珍しかったのではないのでしょうか。これも小中併設のよさかと思います。



昭和49年頃



昭和55年頃

昭和から平成に時代が移っても、給食は子どもたちの食と成長を支えました。令和になってもその存在意義は変わりません。何より給食は子どもたちの楽しい時間です。安価で栄養のバランスのとれたおいしいメニューを毎日食べられます。

現在、ランチルームで全校児童いっしょに食べていますが、コロナ禍でそれもずいぶん様変わりしています。一方向を向いて、距離をとっての黙食です。楽しく会話しながら給食をいただける日は、いつになるのでしょうか。



現在の給食時間の様子



1月21日(金)のメニュー
チキンカレーライス(麦ご飯)
ごまドレッシングサラダ
りんご 牛乳



1月24日(月)のメニュー
ご飯 米団子汁
クジラのピリ辛ソースかけ
もやしのごまあえ 牛乳

コロナの感染拡大が止まりません。長崎市でも連日のように過去最多を更新しています。いつ誰が感染してもおかしくない状況です。引き続き学校でも家庭でも感染拡大防止の取組を徹底していきましょう。

- ・本人や同居家族の風邪症状等で登校できない場合、状況が許せばオンラインでの学習を実施したいと考えています。相談しながら対応させていただければと思います。
- ・1月28日に予定されていた「魚調理教室」は中止とします。
- ・3月の学習発表会や卒業式などの行事については、今のところ通常どおり実施の予定です。