

# 給食だより


令和2年10月30日  
弘前大学教育学部附属小学校  
給食室 菊地

給食室はみなさんから見えない場所がたくさんあります。そのなかで、調理員さんがどのような仕事をしているのか気になりませんか？今回の給食だよりでは調理員さんの仕事の様子を紹介します。


全校のみなさん、お待たせしました。いよいよ給食が始まります。  
1年生のみなさんは初めての学校給食ですね。全校そろって食べる最初のメニューはポークカレーです。大きなお鍋で作るカレーはとてもおいしいので楽しみにしてください。



学校給食に関するマニュアルです。これは、給食を作るための手の洗い方や調理の約束などが書かれている教科書のようなものです。調理員さんたちは安全な給食のために、たくさん勉強をしました。



11月の給食目標  
給食の準備や後片付けを  
きちんとしてよう



9月から調理員さんたちの研修が始まりました。みなさんにおいしい給食を安全に届けるために、学校給食の調理には衛生管理についてのたくさんの約束があります。また、給食室には野菜を切る機械や食器を洗う機械など、おうちでご飯を作るときには使わないような大きな機械がたくさんあり、それらの使い方も覚えなければなりません。いろいろなことを一度に勉強するのはとても大変で、現在も勉強している最中です。できるようになったメニューから給食に登場しますので、楽しみにしてください。



洗浄室ではみなさんが使った牛乳ケースや食器を洗っています。廊下からも見える場所なので、給食が始まったら見てみてね。

長い間、給食をお休みしていたので、大掃除をしました。床も壁も食かん缶やおかずのバットを運ぶ配膳車も消毒してピカピカになりました。

安全でおいしい給食を心がけています。



よろしくおねがいします。





## 保護者の方へ



### ○給食時に必要なものについて

4月に配付した給食日よりと変更点がありますので、再度、連絡いたします。

#### 1 箸・スプーンについて

箸（お子さんの手に合うもの）を毎日待たせてください。また、これまでスプーンが必要な時は学校で用意していましたが、今後は家庭から持参していただきます。使い捨てスプーンの場合はゴミとして捨てずに、持ち帰っていただきます。スプーンが必要な日を献立表で確認し、持たせてください。感染症予防対策のためによりしくお願いいたします。

#### 2 給食着・帽子（三角巾）・マスクについて

給食当番の週は給食着・帽子（三角巾）・マスクを給食袋に入れて忘れずに持たせてください。衛生的な観点から給食着は「かっぽう着タイプ」を用意してください。マスクは常時、着用しておりますが、予備を持たせてくださいますようお願いいたします。

#### 3 マスクケースについて

給食当番はもちろん、当番以外の児童も給食を食べる直前までマスクは着用したままになります。給食を食べている間、外したマスクを衛生的に管理するためにマスクケースの用意をお願いいたします。

### ○給食における新型コロナウイルス感染症予防対策について

給食は学校生活の中でも感染リスクが高い活動となります。給食室でも最善の注意を払い給食づくりにあたります。学級での準備や後片付けも、お盆を使用する、スプーンは家庭から持参するなど感染リスクを減らすために配膳方法等を見直しました。また、献立作成においても個包装のパンの使用回数を増やす、配膳に時間がかかる副菜のかわりに具たくさん汁物にする、個包装のおかずを使用する等の対応を取りたいと考えております。給食時間に限らず、手洗いの重要性について子どもたちに指導をしておりますが、ご家庭でも手洗いの徹底やマスクの着用、給食着の衛生管理などについて今一度確認していただければと思います。

給食再開後に、これらの対策の他に必要なことが見えてくるかもしれません。今後も児童の安全のために臨機応変に対応していきますので、御協力くださいますようお願いいたします。



### 給食再開にあたって

9月から炊事員の研修が始まり、給食再開の準備を進めてきました。調理の仕事が初めての方たちに衛生管理に関することや、様々な機械の操作方法、食材の納品から調理、食器の洗浄までといった一日の流れについて等々、多岐にわたる仕事内容を一度に覚えていただくのはとても大変なことでした。これまで様々な人たちの支えがあり、やっと再開までこぎつけました。私自身も学校給食の調理について改めて確認し、炊事員と共に学ぶ良い機会となりました。保護者の皆様にはこれまで長期間にわたってのお弁当作り、本当にありがとうございました。

長い間、真っ暗だった給食室に電気がつき、炊事員の姿が見え始めると子どもたちから「がんばってください」「早く食べたいな」などといった励ましの声が聞こえてくるようになりました。そのような中、子どもたちの反応で印象に残った出来事を紹介します。大量の野菜を茹でたり炒めたりする実践的な調理指導が始まると、低学年の子どもたちから「いいにおいがする」「野菜のにおいだ」「これはだいこんのにおいだ」という声が聞こえてきました。その日の練習に使っていた食材を見事に当ててしまう子どもの嗅覚に驚きました。

また、試作でカレーを作った日のこと。試食用のカレーが入った食缶を片付けていると5年生の男子が「まだ残ってるんでしょ、いいにおいがする、だれが食べたの?」「先生たちだけ食べてするい!!」と言いながら食缶に抱き着き離れようとしなかったことがありました。私が「みんなに食べさせるために、まず大人が安全を確認したのですよ」と答えると、「僕たちの給食だから、僕たちが確認する」とのこと。子どもたちは、給食は自分たちのために行われているものだという思いを持っていることがわかり、改めて給食の大切さを実感した一コマでした。

野菜が苦手で食の細い子が多く、残食が多いというのが本校の子どもたちの印象でした。しかし、今回のことで、食べることが大好きで素晴らしい嗅覚を持っている子どもたちだということがわかりました。食べるという行為は生まれてから死ぬまでずっと続くものです。また、味覚の他に嗅覚や視覚、触覚など五感を働かせておいしさを感じる行為です。素晴らしい感性を持った附属小学校の子どもたちの五感に働きかけ、食育の教材となる給食づくりを目指したいと再確認しました。安全・安心・おいしい給食を提供できるように給食室一丸となって取り組んでいきますので、これからも給食の取り組みに対して、御理解・御協力をくださいますようお願いいたします。

