

5月13日（月）「滝坂小学校の給食について」

全校のみなさん、おはようございます。

今日は滝坂小学校の給食についてお話しします。

みなさんが食べている給食は、給食室の調理員さんが心をこめて作っています。子供と大人を合わせて約700人分の給食を作るので、毎朝早く学校に来て作り始めています。調理員さんは6人で、野菜を切る人、ご飯を炊く人、おかずを作る人と分担をして作っていきます。

毎日の献立を考えているのは、栄養士の小野寺さんです。5月の献立表を見て下さい。よく見ると、こんだてのとなりに、つかうもの（材料）が書かれています。「血や肉になる（赤）」、「熱や力の元になる（黄）」、「体の調子をととのえる（緑）」というように、大きく3つに分かれています。これは、栄養のバランスを考え、かたよらないようにしているのです。たとえば、今日の、こんだては、チーズカレートースト、春野菜のチャウダー、つぶつぶみかんゼリーです。その材料を細かく見てみると、ぶた肉や牛乳は赤の「体をつくる」、パンやバターは黄色の「力や熱となる」、たまねぎ、にんじん、みかんは緑の「体の調子をととのえる」働きをしています。3つのものがバランスよく入っていることが身体の成長には大切なのです。

給食には「行事食」といって特別なメニューもあります。たとえば、運動会の前の日は「チキン勝つかレー、ポパイサラダ、紅白白玉ポンチ」です。とてもおいしそうです。また、図書委員会のみなさんが考えてくれる「ブックメニュー」もありますね。

滝坂小学校の給食は、栄養士や調理員さんがみなさんのことを考え、工夫して、心をこめて作っています。また皆さんに給食のことを知ってもらおうと、おたよりも作っています。これからも感謝の気持ちをもって味わっていきましょう。

それではこれで校長先生のお話を終わります。