

いよいよ卒業、終業シーズンです。今年度もみなさんの元気な「ごちそうさま！」を気持ちよく聞けたことが、自分にとっての一番のご褒美だと思っています。「ランチルームでの仕事が好きなあ」と思える瞬間です。卒業生の皆さんが、本校の給食の味が思い出の味として心に残っているとうれしいです。在校生のみなさんは、まだまだ心もからだも成長していくことでしょう。「『食べる』ことは、『生きる』こと」。これから食べることを大切に考えてほしいと思います。

給食より（今年度もみんなに助けられた給食でした。）

凩々子トマトと大根ありがとうございました。

今年度も高等部の農作業班、中学部の農作業班、小学部高学年のみなさんが育ててくれた野菜を給食でたくさん使わせてもらいました。特に「凩々子トマト」は2学期いっぱい使うことができました。トマトソースやシチューなどの煮込み料理用の貴重な食材でした。また、高等部の大根は、「きょうも大根！」といわれるくらい使用しましたが、3学期は一度もお店で買わなくてすみました。おかげさまで、今年もなんとか予算内で給食ができました。

ランチルームの窓ふきありがとうございました。

ランチルームの窓には、クモの巣や虫がよくつきます。高等部ビルメンテナンス作業班の生徒のみなさんが高い窓まできれいに掃除してくれます。ランチルームは、通路を広く使いたくて、窓にぴったりテーブルをつけているのでとても気になっています。でも、そろそろかなと思ったら掃除してくれるので、とても助かります。ありがとう。

紙ナプキン折りや新しい食器出しをしてくれてありがとうございました。

中学部1年生では、毎年「働くことの学習」の中で、ランチルームの紙ナプキンを折ってくれています。今年も、何度か計画してくれました。ナプキンを折るときは、手袋やアルコール消毒など衛生管理に気をつけながら、折ってくれました。新しい食器を入れ替える時も手伝ってくれて、ありがとうございます。これからは、他のみなさんも「ナプキン折り」を体験してくださいね。

ほかにもいろいろご協力ありがとうございました。

小学部全員で、「うすいえんどうの豆ごはん」の豆を一生懸命むいてくれました。いも掘りのさつまいもを使っていろいろな料理を紹介できました。中学部では、コンテナ2杯分の「高菜」の摘み取りをお願いし、給食で使う野菜の量の多さを知ってもらいました。また、毎日のランチルームの掃除や各学期ごとの大掃除、テーブル磨きなど、ランチルームをみんなで大切に使ってもらえてとてもうれしいです。ありがとうございます。



調理実習について

本校の木曜生活では、調理の技術を身につけると同時に「おもてなし」やコミュニケーション作りなどたくさんの目的を持って授業作りが考えられています。そのため、少しずつ、調理技術を身につけるための実習の時間は少なくなってきています。野菜を洗い、安全な包丁の使い方、食材の切り方練習、煮物や和え物などの味付けなどがあると思います。そこでお願いがあります。調理は、経験を通して上達します。親子と一緒に調理する機会を増やしていただき、学校での調理実習が苦手な時間にならないように、友だちと協力して楽しく学べる時間になるように、ご家庭での協力をよろしくお願いします。

食育学習について

今年度も「野菜を食べよう！」「栄養バランスを考えよう！」といいながら食育学習をしました。最近、「ポテト食べないの？」「ファーストフード食べないの？」ということをよく聞かれます。どちらも食べますよ。でも、食べ過ぎないように気をつけています。ポテトは、お皿に分けたり、小さい袋いりにします。お昼がファーストフードなら野菜が足りないから、夕食にはおひたしや野菜の煮物を必ず食べるようにしています。簡単なのは、鍋料理や蒸し料理、具たくさん汁物です。ごはんやお肉、お魚は普通に食べます。ダイエットのためではなく、自分の身体のためです。今の健康が長続きできるようにときどき食育学習を思い出しましょう。

保護者のみなさまへ

平成25年度の給食もあと数回で終わろうとしています。今年度もなにごともなく無事に終了できそうです。本校は、小学部1年生から高等部3年生まで年間を通して、給食はもちろん、調理実習や校外学習先での外食、お弁当購入など『食事』をする場面は多種多様に設定されています。「どこで？」「だれが？」「何を食べたか？」がとても気になる情報です。木曜日は、つい生徒たちに声をかけてしまいます。「今日は、何食べたの？」「どこで食べたの？」「何作ったの？」中には、「ないしょ！」という生徒もいます。「食べ過ぎたから聞かないで！」という人もいます。食べたり作ったりした内容も気になります。体調がどうか？というのが一番気になります。また、インフルエンザ、ノロウイルス等の情報も早くに連絡をいただいています。さらに地域での情報まで連絡いただいています。おかげで事前に対応し、衛生管理を徹底できたと思います。時には、給食を保健室や教室で先生と食べてもらったこともありました。生徒たち自身も「今日はどこで食べた方がいいですか？」と聞きに来てくれます。これらの対応が、インフルエンザの蔓延や食中毒の予防として、手洗いやうがいと併せて実施している衛生管理です。おかげさまで、本校でのインフルエンザやノロウイルスが最小限に収まっていることは確かであることをお伝えしたいと思っています。本当にご協力ありがとうございました。今後ともよろしく申し上げます。