

# 校長室だより No 7

2017年11月14日

柏市立酒井根東小学校

<http://www.sakainee-e.kashiwa.ed.jp/>

校長 梅津健志

## 食欲の秋に 食べることをみつめて

ハロウィーンで盛り上がった10月末でしたが、日本でも収穫祭の時期です。農業技術の発達とグローバルな輸送体制で、いつでも何でも食べられる時代になりました。でも、新米ができて、様々な食材が美味しくなる秋に、少し食について子供とお話をしてみてはいかがでしょうか。

学校では毎日給食を食べています。本校の給食は残す量が比較的少ない方で、作った量に対する残渣（残ったもの）量は4%前後です。子供たちは、どんなものを残しているか、10月の献立から5%以上の残ったものを洗い出してみました。

割合の高い順番です。

柿 67% 酢味噌和え 13.2% 大根はりはりサラダ 13% 吹き寄せおこわ 9.3%  
鱈の南蛮漬け 7.7% 切干大根 7.5% かぶの味噌汁 7.4% 鮭の五目あんかけ 6.8%  
打ち豆汁 6.8% おひたし 6.7% いんげんマメのサラダ 6.5% 五色和え 6.5%  
沢煮椀 6.4% 鮭とごぼうの旨煮 5.7%

この14品目を見ると、まず柿が67%と半分以上も残るということに驚きがありました。柿と同じ時期に、りんごやみかんが出てきます。こちらの残渣率は1%未満に対して、柿は非常に高く、最近では食べなくなっているのでしょうか。海外でも「KAKI」と呼ばれているようで、日本発の果物のようです。なぜ、子供たちは柿を食べないのか、原因をいろいろと探してみたいと思っています。

他の13品目は、和食系の献立であることが共通しています。

和食は、ユネスコの無形文化遺産に登録され、今注目を集めています。先日の6年生キャリア教育にお招きしたシェフから、「うまみ」は、日本の食文化で世界に誇る素晴らしいものだというお話もありました。子供は和食が苦手というのは、わからなくも無いのですが、大切にしたい文化だと思います。

給食は、学校HPの「今日の給食 食便り」からご覧になることができます。献立についての簡単な感想やお話ものせてありますので、子供との食の話題づくりにご活用ください。

## 続・本を読む子供を育もう！

11月の生活目標は「本を読もう」です。先日の教育ミニ集会では、家庭で取り組みたい読書具体策ができました。どれか一つを選んで、実行してくださっていることと思います。

さらに、保護者の具体策として、学校図書館のボランティアについてもご提案をいただきました。

学校図書館のボランティアには、おおむね次の3つのボランティア活動があります。

図書館の整備ボランティア

本や書架の清掃 傷んだ本の修理 本の配架の整理 廃棄本の整理 蔵書点検 など

図書館の環境整備ボランティア

図書館の季節の装飾作成 棚や机上のデコレーション 図書館の掲示物等の作成 など

読み聞かせボランティア

図書館の本を活用して、休み時間等に読み聞かせをする

保護者の皆様からの声を具体化させる方向で、今後ボランティア募集をしてまいります。ボランティア活動の基本的な考え方として、「活動の大まかな方針は学校が示しますが、その内容を受けた活動は、ボランティアの方が必要な時間、必要な仕事を、必要なだけ行い、お互いに無理をせず子供のために」という位置づけで行って参りたいと考えます。皆様のお力とお知恵を少しずつ学校にお貸しください。お願いします。