

四中だより

夢に向かって、人生の基礎を築き、大きな翼を育む学校
校訓 自主・自律 協同

新座市立第四中学校学校だより 令和6年1月9日 第10号
TEL 048-477-6053 URL <https://j-daiyon-c-niiza.edumap.jp/>



文化を味わうひととき

校長 鮫島 弘樹

ベタっとした見た目のとおり、口に運ぶとねっとりとした食感とともに、独特の苦みが口の中いっぱいに広がります。

私はこの「得体の知れない」食べ物が内心苦手でした。食卓に上る度（うっ）と一瞬ひるむのですが、子供心にも「食事を残すものではない」という意識はあったようです。好みではありませんでしたが、毎回なんとか完食していました。

それが、豆腐やゴマを使った「春菊の白あえ」という料理だと知ったのは、もう少し大人に近づいてからのことです。

ところが、歳を重ねるにつれ、苦手だったはずの「白あえ」はむしろ好物となり、今では時々無性に食べたくなります。

おせち料理でも、子供の頃は進んで箸を伸ばすことのなかった昆布巻きや田作りなど、今は好んで食べているのですから、味覚とは不思議なものです。

「鯉の炊き込みごはん」「ソーキそば風うどん」「鯖のねぎ塩麴焼き」「スパニッシュオムレツ」「マーボー大根丼」など、読んだだけでお腹がグーグー鳴り始めそうな料理名は、本校の給食でこれまでに出品された献立のごく一部です。

朝、登校してきた生徒たちが上履きに履き替えるや否や、昇降口前の壁に貼られた給食献立表へとまっしぐらに進み、

「今日の献立」を確認し合って給食談議に花を咲かせている姿を毎日見かけます。

「加工食品は使わない」「できるだけ地元産野菜を使う（地産地消の考え）」

などの方針に基づき、献立作成の段階から、安全面や衛生面を徹底した調理工程まで、大変な手間暇をかけて提供されているのが、本校の給食です。

規定の栄養価を満たすだけでなく、日ごとに和洋中など織り交ぜ、郷土料理や季節行事にまつわる料理も登場する献立は変化に富んでおり、眺めているだけで楽しい気持ちになるのもよく分かります。

温かく、色彩豊かな手作りの料理が目の前に並ぶ給食の時間は、学校生活に楽しみや潤いを与えてくれる、子供たちにとって大切なひとときだと感じています。

もちろん、辛すぎたりクセが強すぎたりする料理を出すことはないのですが、子供によっては苦手と感じる食材や料理が出ることもあるようです。栄養の面から、本当は全員に完食して欲しいところですが、どうしても苦手なものを残してしまうことは、致し方ありません。

「食」は単なる「栄養摂取」ではなく、その国や地域の風土に根ざし、先人の知恵が詰まった文化そのものです。

今は苦手でも、小・中学校の給食を通じて口にした様々な料理や味の記憶が、将来「好きな料理」「食べたい味」として甦ってくれたら嬉しいことです。

1月24日から30日までの期間は、「全国学校給食週間」です。この機会に、ぜひ本校HP「給食室」コーナーなどをご覧ください、学校給食について知り、関心を高めていただけると幸いです。