

あせらず落ち着いて学び 笑顔でつながり 頑張るすぎずに成長する 正しい判断力を持った勇気のある子どもの育成

【今回の学校だよりは、電子媒体でのみの配信となります。児童用には教室に先生方が掲示していただいています。(..)]

## ☆ 本校の (飯塚市の) おいしい給食について ☆

今回もクラス名は伏せて給食中のショットをランダムに掲載しますパノラマ機能がなく学級半分しか紹介できなくてごめんなさい

本日の献立はビタミンB1たっぷりの豚肉とこんにゃくの炒め煮とメインのタンパク質とビタミンKたっぷりのチキンとこや豆腐のヘルシー南蛮煮とおまけはふりかけ(抹茶味)でした。明日も豪華なメニューです。献立は黒糖コッペパン、ネミグラスソース仕立てのハンバーグ、かぼちゃの豆乳スープです。



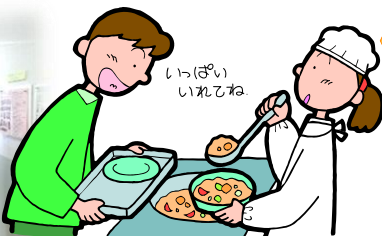
私が担任の先生をさせていただいていたときには、学校に足が向かないお子さんがたくさんおりました。そのことを当時の校長先生(吉田秀一校長先生)にご相談させていただいた時に、「自分から献立表を見てくるような子になってほしいですね。つまり、教科などの学習よりも給食を楽しみにくる子になってほしいということです。あせることなく食に興味を持たせ続けていると精神的な満足感が得られ、少しずつ子ども達の心も変化が現れますよ」とおっしゃいましたので心が少し軽くなったものです。自分も給食が楽しみだったように当時の子ども達も献立に関心が高まって、学校で給食を食べることを楽しみにくる子が増え、遅刻するお友達もへっていきました。(食事に集中してほしいし、私も幼少期は大きな生玉ねぎのサラダが苦手でしたので『無理せず残してもいいから』の主義でした。ですから時間が来たらすぐに片付けさせていました。休み時間は子ども達のものでから...。しかしながらご飯の残りはとってとってももったいないので当時ラップでおむすびは握っておりました。結構お結びのおかわりに協力してくれる子が多く思いのほかはけました。)

本校でもこれからさき、梅雨空と同時に低気圧で休み明けなど学校に足が向かないお友達もでてくるかもしれませんが、出来立ての自校式という素晴らしい調理システムと、愛情たっぷり注がれた給食と、仲間といただく『食』を大切に、『食』で笑顔になって夏休みまでののこり1か月ちょっとの期間、心も身体もたくましくなってほしいなど願っております。(p.s. 明日、少し早いのですが7月行事予定の学校だよりは紙媒体でも電子媒体でも配信いたします。春が終わり夏はもうそこまで来ています。(..))

外系種ですが美しいキバナコスモス



心が純粋な人だけが、美味しいスープを作ることができる。・・・ベートーベンさん  
あらゆる悲しみはパンがあれば少なくなる。・・・ミゲル・ネ・セルバンテスさん  
全員が美味しいという料理はこの世に存在しない・・・ 陳健一さん



給食室の先生方、栄養士の池之上先生・・・そして、給食委員会の皆さん献立の放送などありがとうございます。