

ながとの風

長門市立深川中学校

校長室だより

2022.6.6 No.10

「食」は、健やかな成長の根幹



左の写真は6月2日（木）の給食です。メニューはご飯と牛乳に、のっぺい汁、鯨の竜田揚げ、おひたしでした。お盆の左に載せているのは「学校給食検食簿」で、毎回、異物混入や味の異常がないことや量、味、生徒の嗜好への配慮などを記録しています。（検食は生徒が食べる30分前に行うことになっています。）

私が小学生の頃は給食の定番だった鯨の竜田揚げを懐かしみながらおいしくいただきました。

さて、毎年6月は「食育月間」です。食育は、子どもたちが正しい食の知識や食を選択する力を養うこと、

栄養を通じて健やかな心身と豊かな人間性を育み、生き生きと暮らしていくことを支援する教育です。

核家族が当たり前になったこと、コンビニなどで簡単に食物が手に入るようになったことなどから、現在の食生活には様々な問題が出てきています。食の伝統が失われたり、孤食（子ども一人で食べる食事）や食品ロスが問題視されたり、栄養バランスの重要性やマナーが忘れられたり……。

そこで、食育の重要性や学校給食の教育的意義はとて高くなり、学校でも食についての学習を進めているところです。ご家庭でも、「食べること」は子どもたちの健やかな成長の根幹であることをご理解いただき、朝食や夕食の時間を大切にいただけたらと思います。

来週の給食は「地場産週間」。ながと食の日も

来週は「地場産週間」で、給食の献立に長門産や山口県産の食材が多く使われます。特に、17日（金）は「ながと食の日」（毎月19日を設定）として、長門産のなすや玉ねぎを使ったみそ汁をはじめ、あじの南蛮漬けやみかんゼリーなど、すべて山口県産の食材で給食が作られます。また、下旬の29日（水）には、長門市水産物需要拡大総合推進協議会からいただいた旬の「仙崎あじの唐揚げ」出される予定です。

長門市の食の現状は？（平成20年9月の調査）長門市HPから



- 若い世代を中心に朝食をとる人の割合が減
- 家族そろって食事をとる割合はおよそ7割
- 食事の手伝いをしない子どもはおよそ2割
- 食育の必要性を感じる人の割合は8割以上

■毎月19日は、家庭でも「ながと食の日」～家族そろって「いただきます」～

【校長室の窓から】 ▼給食でカレーをいただくのを楽しみにしています。ところが、給食にカレーが出た日に限って、家でも夕食にカレーが用意してあることもしばしば…という現象は私だけでしょうか。

深川中学校 75周年ストーリー

【10年ごとに振り返る学校史⑦】

深川中創立60周年は平成19年（2007年）です。生徒数は386人で、2年前に分校が閉校し、大畑地区の生徒はスクールバス通学になりました。6月には創立60周年を記念して施設充実の会からの校旗贈呈式が行われました。2年生の職場体験を5日間（夏休み3日、2学期2日）するなど、教育課程にゆとりのあった頃でした。バレーボールやサッカーが中国大会に出場しているほか、マルチメディア部がロボットコンテスト出場するなど、部活動の活躍も光っています。