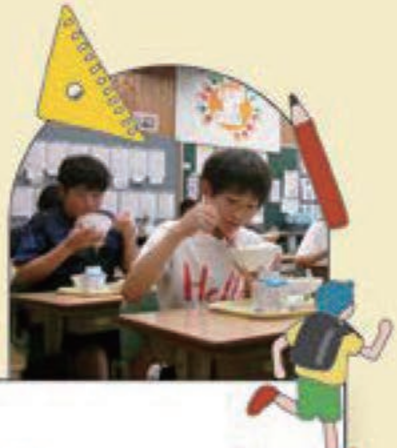
もっと、
こども　まんなか

education column

いま、学校教育を取り巻く環境は、大きく変わってきています。こどもたちの未来のため、教育 DX の推進や不登校児童生徒への支援、部活動の地域移行、官民一体型学校など、武雄のこれからの教育について、一緒に考えてみませんか？



VOL.06 インタビュー「学校給食に込められた思い」
こどもの心と体を元気で満たす

給食担当の中村が学校栄養職員の圓城寺聡子先生にお話を聞きました。

こどもたちの健康と成長を支える給食

中村：わたし自身の経験なのですが、家庭で作る料理はワンパターンになりがちです。得意料理ばかり作ってしまったり、こどもが苦手な食材を使わないようにしたり。一方、給食では色々な料理が出てきます。わが子が学校で知らないものや嫌いなものも食べてきて「美味しかったよ」と教えてくれることもありました。いつの間にか苦手を克服していて「給食って、ありがたいな」と思ったことがあります。

圓城寺：栄養バランスが良いのはもちろんですが、みんなと食事する時間というのも、給食の良さのひとつですよね。友だちと「美味しいね」と伝えあい、苦手なものは「苦手」と言いながらも、食べてみたら意外と大丈夫だったとか。味覚もだんだん大人になって、１年生のときは食べられなかったけど、６年生になったときには「好きじゃないけど食べられるようになった」というこどももいます。

毎日の給食を楽しみにするこどもたち

中村:給食の献立は、どのように立てられているのでしょうか。

圓城寺：献立案は、２か月ほど前に作成しています。調理員さんや給食主任の先生と相談して、最終的な献立表が完成します。

中村：献立を作成する上でのこだわりなどはありますか。

圓城寺:「同じメニューにならないように」「季節の食材を使って」「できるだけ手づくりで」などに気を付けています。物価高騰の影響が大きく、給食費の範囲内でそれらすべてを叶えるのは難しいのですが…。たとえば、冷凍の魚フライのほうが安価でも、２回に１回くらいは生の魚を揚げるようにしています。武雄市には、担当の先生が６名いるので、それぞれの先生方のこだわりがあると思います。

中村：季節の食材という面では、武雄市では美味しいお米や、新鮮な野菜が手に入ります。11 月の３週目には、「まるごと武雄給食の日」週間が設定されていますね。

圓城寺：地産地消の取り組みで、市役所 農林課と協力して、武雄産の食材を献立に取り入れています。こどもたちには、どの料理に武雄産が使われているか、ポスターや校内放送で知らせています。武雄産のお米や若楠ポーク、みかんはこどもたちにも好評です。学校によっては、地元の事業者さんから仕入れた食材もプラスして使います。今年は佐賀県で SAGA2024 国スポ・全障スポが開催されるので『国スポ応援メニュー』も考え中です。

中村：毎月配られる献立表を楽しみにしているこどもも多いのではないでしょうか。

圓城寺：休み時間のたびに、教室に張られている献立表をじっと見ているこどももいますね。以前、中学３年生の教室を見学していたら、献立表が配られているところでした。ある男子生徒が、それを小さく折りたたんでいたので「捨てちゃうのかな」と思っていたら、大切そうに筆箱にソッと入れたんです。何だか嬉しい瞬間でした。

中村：「今日の夜ごはん、何？」と、こどもから聞かれることがあります。「今日のお昼ごはんは何だろう」と楽しみにしているのかもしれませんね。

給食を通して伝えたい思い

中村：最後に、給食を通してこどもたちへ伝えたいことはありますか。

圓城寺:小学校だと年間約190回の給食を食べます。365 日、３回の食事とすると、こどもたちの食事の 17% を給食が担っていることになります。小中学校の９年間で「１食の食事とはこういうもの」というイメージを伝えていきたいです。大人になって、ひとり暮らしを始めたり親になったりしたときに「食事とは、お汁があって、おかずが２つくらいあるもの。肉や魚などのメインのおかずと、野菜をしっかり摂ろう」など、思い出してくれたら嬉しいですね。

武雄市教育委員会
教育総務課　中村 貴子

Move Forward
未来はわたしたちが創る

令和５年度に開催した「こども教育会議」において、第３期武雄市教育大綱を策定しました。第２期までの教育大綱『組む』をさらに推し進め、こどもたちだけではなく、武雄に住み、働くわたしたちが未来を創るという決意を表しました。これまで以上に、こどもをまんなかに考えるとともに、多様性を受け入れ、ひとりひとりがこどもたちの為に動き出すことにより、さらなる武雄市の教育の充実に取り組みます。

指針１　地域社会で育ち合う　指針２　誰一人取り残さない　指針３　希望を持ち夢を実現する