



堺中だより

令和6年度

第8号



学校HP

令和6年12月2日

町田市立堺中学校

校長 工藤 憲治

【教育目標】

～知性を磨き 心情を培い 意志を鍛える～

いのちをいただく

9月から市内の先駆けとして堺中では給食が始まり、3か月がたちました。導入に当たっては保健給食課・ゆくのき学園・調理業者とも丁寧に打ち合わせをし、大きなトラブルもなく進めることができました。保護者の皆様にも、申し込み手続きやアレルギー面談等でご協力いただきありがとうございました。教室を見に行くと、楽しそうに食事をする姿や、お代わりの列ができるなどにぎやかな場面が見られます。メニューも工夫されていて、サツマイモや柿・リンゴといった季節を感じる食材も使われており、毎日給食を楽しみにしている生徒も多いと思います。食缶が空っぽになるクラスもあり、まさに食欲の秋という感じでした。これからも市、調理業者、学校とで連携しながら、安全で温かい給食を安心しておいしく食べられるよう進めてまいります。



前回の朝礼で紹介しましたが、今年の夏に研修会で品川にある芝浦食肉市場というところに行きました。ここは、私達が食べている牛肉と豚肉を届けてくれるところです。生きていた牛と豚が運ばれてきて、屠殺^{とさつ}といって殺して、解体して、セリにかけます。行ったときにはちょうど豚のセリを見学しました。目の前には枝肉^{えだにく}という解体された状態の豚の肉がつかるとなっていました。豚だけでも毎日約800頭が運ばれてきてセリにかけられるそうです。毎日800頭です。かわいそうな気もしますが、そのおかげで私たちはおいしい食事をいただくことができるのだと改めて実感しました。そして同時に、こういう仕事をする方々がいて初めて、私たちの食生活は成り立っているんだということも考えました。毎日、生き物の命と向き合う仕事です。屠殺も解体も、道具は使いますが基本的には手作業です。屠殺のシーンは生では見せられないというので映像で見ました。暴れる牛や豚の命を奪い、体から内臓を取り出し、肉にしていく。思わず目をそむけたくなるような映像でした。本当に大変な仕事だと思いました。



給食では、お代わりのジャンケンの元気な声が聞こえてきます。できるだけ食品ロス、食べ残しを出さないようにすることも大切です。ぜひみなさんも「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつに、作ってくれた人への感謝、生産者や食にかかわる方への感謝、そして生き物の命をいただいていることへの感謝の気持ちを込めてくれるといいなと思います。

先月、これから給食が始まる市内の他の中学校の先生方と市の職員の方々が、本校の給食の様子を視察に来られました。給食当番がエプロンを着け手際よく準備をし、みなさんがきちんと配膳している姿、楽しく食事をしている様子に「堺中は落ち着いていて素晴らしいですね」と、何人もの方から言われ誇らしい気持ちになりました。今年も残り1か月、しっかり食べて体力をつけて、寒い冬を乗り切りましょう。



