



展覧会へのご参観ありがとうございました

校庭の桜の葉が紅葉も終わりかけ、暦もいつの間にか「師も走り回るほどの忙しい月」12月（師走）、カレンダーも残すところ1枚となりました。

11月17日・18日の2日間で展覧会を行い、420名もの来賓・保護者・地域の皆様のご参観をいただき感謝申し上げます。普段、他学年の作品を鑑賞することがないため、この展覧会を通してそれぞれの学年の発達段階に応じた作品に触れることができました。上学年になるとあのような作品を作ることができるんだという憧れや、下学年の一生懸命に取り組んだ中にもかわいらしさのある作品に微笑んだりといったこともありました。アンケートにも子どもたちの創造力、発想、技法、一生懸命さなど、作品から様々なことを感じ取っていただいたことが綴られてありました。また、家で作品についてお子さんと話をされる中で褒めていただいたこともありました。子どもは、様々な思いをもって作品作りをしてきました。それをしっかりと受け止め、認めていただけたことありがたく思いました。

この展覧会開催に向けて、多くの保護者の方が校庭の落ち葉拾いをしてくださいました。子どもたちのために、少しでも良い環境でとの思いでご協力いただいたこと感謝申し上げます。

日本の食文化

さて、先日テレビで和食の良さについて放送されていました。それを観ながら、5年程前に『和食』がユネスコの無形文化遺産に登録される」ということを思い出しました。『和食』に表現される日本の食文化とはどんなものか。一汁三菜を基本とする食事スタイル、自然を活かした調理、年中行事との関わりなど考えているうちに、毎日いただいている給食が、日本の食文化を継承していく大事な役割を担っていると思いました。

給食は旬の食材を使い、栄養のバランスを考え、ご飯・汁・主菜・副菜を基本に並べられます。そして、声をそろえて「いただきます」のあいさつ。自然の恵みや数々の命をいただくことへの感謝のあいさつです。毎日、配膳される給食には、自然の恵み、季節感、生活の中から生まれ人々の願いや知恵、作った方の真心、そのようなものがたくさん詰まっています。

現代社会の食生活は、手を伸ばせばすぐに食べ物が手に入り、時間をかけなくても手軽に口にできる食べ物であふれています。まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」は年間500万トン～800万トンだそうです。この量は、日本人一人当たり換算すると、毎日おにぎりを1～2個捨てていることになります。そして、「食品ロス」の半数は家庭から出ているということです。食卓を囲んだ一家団欒も減り、家族の中でも違うものをばらばらの時間に食べる習慣が広がっていると聞きます。

日本の食文化が大きく変化している中で、昔から築かれてきた日本の食文化を見直し、食べることの大切さを再認識する機会をもちたいものです。「食べる」ということは自然の恵みや命をいただいて、自分の命をはぐくむ行為です。給食を通して、子どもたちが「食べる」ことを大切に、食を通して生活を豊かにすることを学んでほしいと思います。

年末年始を迎える中で、このようなことを少し考えられる機会となればと思います。

今年も本校の教育にご理解、ご協力を賜り感謝申し上げます。来年もどうぞよろしく願いいたします。