

令和7年度
月形町立月形小学校便り

No.5

7月22日

【教育目標】

- ・ 考えて行動する子
- ・ 進んで学習する子
- ・ 仲良く助け合う子

笑顔笑顔、満足度100%



「食べることは生きること」～何でも食べられる心も体も元気な子に！～

栄養教諭 星野舞子

私はかつて、寄宿舎を併設する特別支援学校に勤務していたことがあります。昼の給食だけではなく、平日の朝食、夕食、土日祝日の寄宿舎での食事も含め毎日3食提供していました。

ある時、障がいや持病の関係で食べ物の制限を必要とする自閉性スペクトラムの診断を受けた生徒さんが在籍していました。その保護者の方とは、毎月のように食事内容について面談し、食についていろいろとお話する機会を設けていたのですが、卒業式を間近に控えたある日、その保護者の方が今までの感謝とともに「うちの子もあの子のようになっていたかもしれない。」とお話されました。詳しく伺うと、東日本大震災後に知っているお子さんが亡くなったというのです。そのお子さんは我が子と同じ自閉性スペクトラムの診断を受けていて、その障がいの特性により普段から特定のものだけを食べて生活していたそうです。そのため、そのお子さんにとって震災後の制限のある環境で提供される食事は自分の食経験のあるものではなかったことから、食事を受け入れることができずに栄養失調となり亡くなってしまったとのことでした。

そのようなことを想定していた訳ではないのですが、私は、当時より様々な食材を使ったり、子どもたちが苦手と思われるようなメニューであってもあえて取り入れるなどし、できるだけバラエティに富んだ給食の提供に努めてきました。そのため、その生徒さんは同じ障がいを抱えているものの、家庭では経験できないような食経験を積むことができ、食べられるものが増え、苦しい状況を乗り越えることができたというのです。まさに「食べることは生きること」であることを実感した瞬間でした。



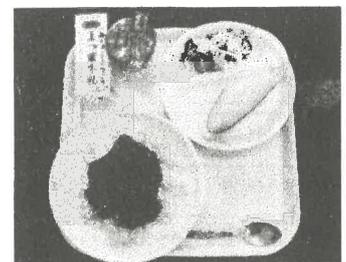
障がいの有無にかかわらず、子どもたちの中には「ピーマンが苦手」という声をよく耳にします。ピーマンは「苦味」のある食材の代表ともいえますが、苦手とする子どもたちが多いのはなぜでしょう。人間は本能として苦味を“害のあるもの”と感じ、命を守ろうとします。ですが本当に害があるのでしょうか。「良薬は口に苦し」とも言うように、苦くても害はなく、身体に必要なものがあるのです。酸味についても同様ですが、いろいろな食べ物の経験を積むほど子どもの味覚は発達します。「うちの子は〇〇が苦手だから」と食卓に登場させなければ、克服するチャンス自体を逃し、いつまで経っても食べられる日はおとずれません。味覚の成長過程で

の一時の“嫌い=食べ慣れない”味こそ粗末にせず「できるだけ多くの食経験をさせること」は、栄養教諭として私がとても大切にしているところです。

本校の残食率は必ずしも低い（少ない・良い）とは言えない状況です。しかし、学校給食で子どもが好むものばかりを出し、残る量さえ少なければいいという考えは“作り手側の自己満足”にすぎません。子どもたちに見受けられる食の課題を見据えて給食に反映させることを忘れず、「何でも食べられる心も体も元気な子に！」との願いを込めて、献立づくり・給食づくりに奮闘している毎日です。可能な範囲で構いませんので、ぜひご家庭でもお子さんの食について話題にいただければ幸いです。

これから長い夏休みに入ります。保護者の皆様におかれましては、お忙しい中、また暑い中、お子様のお弁当作りにご苦労される方もいらっしゃるかと思います。気温や湿度が高くなるこの時期は、一層、衛生面で注意が必要となります。ぜひ、給食センター発行の給食だより（夏休み号）を参考にさせていただくなど、食中毒にも気をつけてご準備くださいますようお願いいたします。

お子さんにとっても、保護者の皆様にとっても、素敵な夏休みとなることを願っています。



7月17日（金）給食
月形産メロン「月零」

