

# 給食岩より

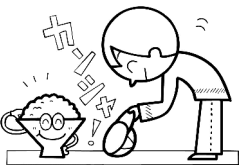
平成26年度  
栲原共同調理場



窓ガラスの結露や畑に降りた霜を見ると、もう冬がそこまで来ていることを感じます。花や虫も冬支度に入り、生産者の皆さんは秋の作物を全部収穫し、冬越しができるように準備しています。また、これから旬を迎える冬野菜の世話や、春にとれる野菜の植えつけなどで大忙しです。まさに師も走る忙しさ、「師走」（12月のこと）ですね。

さて、先月は「地場産物について知る」ということで、地場産物を紹介しましたが、今月は、この地場産物を育てる人、運ぶ人、料理する人など、私たちの「食」にかかわる人に感謝しながら食事をしていきましょう。

今月の給食目標：感謝して食べよう

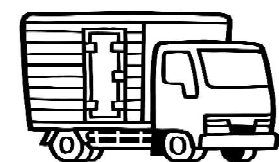


しよくくん

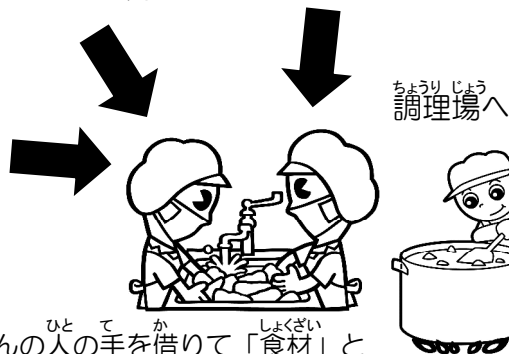


栲原学園の給食にはたくさんの方が協力してくれています。できあがった給食だけを見るのではなく、見えないところでがんばってくれている人を大切に思えるとステキだね。

【給食にかかわる人たち】



品物を運ぶ人



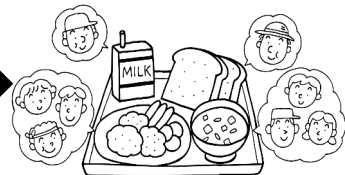
命を持つ動植物がたくさんの人々の手を借りて「食材」と

なって調理場へ運ばれてきます。「命のバトン」が調理場へ託されます。

ほかにも、注文をしたり、食材を集めたりしてくれる人もいますよ。



みんなのもとへ



食材は調理され給食になります。

命のバトンが一人ひとりに託されます。

11月25日 水産食育事業で5～7年生が 鯛料理を体験しました。



須崎市小島水産の浜田さん



2kgサイズの鯛をさばく様子を見ました。お～さすが！！



赤い筋に沿って刺身を切る



包丁の背でうろこを落とす・・・



腹に包丁を入れて



内臓だ！いや～！！



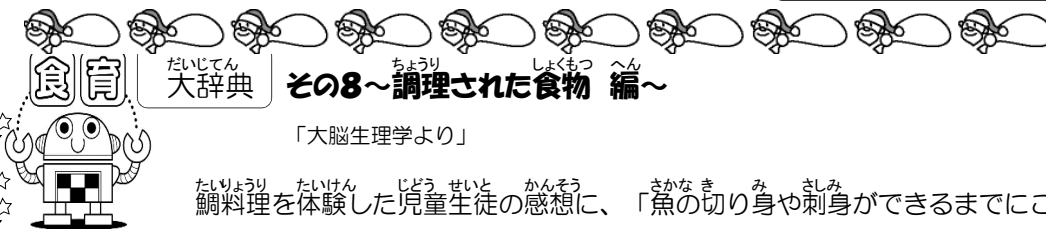
鯛飯・お刺身・塩焼き・あら汁完



縦割り班でつつき合って食べて



お見事！！



## 食育 大辞典 その8～調理された食物 編～

「大脳生理学より」

鯛料理を体験した児童生徒の感想に、「魚の切り身や刺身ができるまでにこんなに大変な作業があって、それを私たちは当然のように食べていた」とか、「魚の命をいただいている」という言葉がありました。内臓を取り出したり、うろこを落としたり、ぬるぬるしていたり、普段経験しないことがたくさんありましたが、私たちが食べているものは「さっきまで生きていた動植物」なのだから、それを食べるためには「調理する」ことが必要になります。その動植物を大切に育てた人もいます。けれども、現在の社会では、その過程を体験することを抜き、調理された食物だけを見て食べます。調理しなくても調理した食物も手に入ります。食物の持つ命のバトンを実感しづらい社会と言えます。本やテレビで得た知識を、実際の体験によって苦労したものを食べたりすることで、本当の喜びや感動が生まれ、生きる力へとつながるのです。