

1月30日 給食はどうやってできるのか学びました

### 1年学級活動「給食ができるまで～きゅうしょくたんけん～」

給食がどのようにして作られているのかを知り、食事を作ってくれる人へ感謝の気持ちをもって食べてほしいという願いから、栄養教諭の先生と給食センターの調理員さんをお招きして学習しました。

始めに、給食センターの調理場の様子がわかる動画を見て、給食ができるまでの過程を学習しました。寒い中3回も水を変えて野菜を洗う様子や、大きなしゃもじやおたまで給食をかき混ぜる様子が印象に残りました。



次に、大きな鍋で食材をかき混ぜる体験をしました。大きな袋の中に入れたたくさんのビニールボールを食材に見立てて、調理員さんが実際に使っている大きいしゃもじとおたまで、一人ずつかき混ぜました。「大きくて重たいな。」「おいしくなあれ。おいしくなあれ。」「給食をこぼさないようにしないと。」「(給食時間に)間に合うようにがんばろう。」などと、つぶやきながら混ぜていました。





また、完成した給食が学校に届くまでにはトラックの運転手さんが、給食をこぼさないように丁寧に運んでくださっていること、返却した食器を食洗機で洗った後、汚れが落ちているかどうか一枚ずつ手作業でチェックされていることなども知りました。

最後に、調理員さんへお手紙を書きました。その日は調理員さんと一緒にお話をしながら楽しく給食をいただきました。



この学習を通して、たくさんの人々の働きによって、私たちは毎日安心しておいしく給食を食べられるのだということがわかりました。これからも、「いただきます」や「ごちそうさま」を感謝の気持ちを込めて言おう、嫌いな物でもできるだけ食べよう、食器を綺麗にして返そう、と改めて思うきっかけになりました。