

# はばたき

橋北小学校  
学校だより  
No.10  
H26.9.25

## 走れ おどれ たえろ 燃えろ 橋北 熱血だましい

台風第16号は温帯低気圧になりました。本地域に近く中でいくらかの影響はあると思いますが、27日(土)には予定通り運動会が実施できそうです。

さて、上にあげたのは今年度の運動会の「スローガン」です。児童会が各学年の思いを盛り込んで作ったものです。子どもたちがプログラムにあるそれぞれの種目・競技にどんな思いを持って、そして、どんなことを目指しているのかが目に浮かぶようです。子どもたちそれぞれが、この言葉を自らの姿で表そうと、3週間の限られた練習期間ですが、精一杯に取り組んでいます。

全校での練習の様子におきましても、最初は要領が飲み込めずにバラバラするところがありましたが、2回目、3回目と集中してしっかり動けるようになってきました。一つ一つの動きをやり切っていくことは、今後の様々な取り組みにつながります。楽しそうに演技する姿、真剣な表情で取り組む姿、仲間を声高く応援する姿など、子どもたちが「成長しているな。」「力をつけていくな。」と感じる姿は、見ていて心に響くものです。「行事一つひとつは子どもが成長する大切な機会であり、場である」ととらえて、残りの日々の指導をしっかりとしていきたいと思えます。



## 子どもたちのがんばる姿にむけて応援をお願いします！

27日の運動会では、そんな子どもたちをぜひ励ましていただけたらと思います。中には目指していた結果にはならないこともあるでしょうが、その取り組みの表情・姿で「頑張っているな。」と感じられたら、それを評価してください。きっと、これからの活動・取組への意欲につながるものと思います。「子どもたちをみんなで育てる、支える」という雰囲気が醸し出される運動会になることを願っています。



## 大規模改修された校舎及び体育館をご覧ください

運動会当日の昼食の時間帯に、この夏休みに改修された校舎東部分(2階の図書室・図工室・3階の多目的ホール等)及び体育館を開放する予定です。どうぞ、ご覧ください。子どもたちの教室へは入らないようお願いします。ご覧になる際の出入りは、児童中央昇降口からとなります。



## お願い

観覧席の場所取りの約束、迷惑駐車禁止等、プログラム(裏面)をよくご覧いただきますようお願いいたします。特に学校周辺の道路等へ駐車は、迷惑になりますのでご遠慮願います。昨年度同様、苦情ゼロの運動会となりますようご協力をお願いします。

なお、観覧席の一部(浜一色町、新浜町)が変更になりました。9月22日付けの案内でご確認ください。



## レポート 給食の調理はどのようにしているのだろう！

2学期は、1年生の保護者の方を対象にした「給食試食会」、橋北幼稚園・橋北保育園の5歳児クラスの子どもたちと5年生による「ふれあい給食」などを行います。

給食は、学校生活の一部として多くの方の心に残っているものと思います。みんなで楽しく給食を食べた思い出、献立表を見てその日が来るのを楽しみにした思い出、苦手な料理を頑張って食べた思い出など、大人になって小学校時代のことを話す際に、必ずと言っていいほど登場します。

しかし、給食室は衛生面もあって、簡単に中に入れません。そのため、給食がどのように作られているのかあまり知られていません。詳しくとはいきませんが「ある日の給食作り」を紹介します。

本校の給食室は、昨年度の夏休みに大規模改修されました。まだ1年経ったところですので、まだまだ新しくきれいです。施設や設備が衛生的に配慮されているだけでなく、調理そのものにおいて、手や服装を清潔に保つこと、調理器具や調理台の消毒、食材の温度管理など、衛生面を厳しく管理して進めるようにしています。食材の下処理と調理の部屋も別々にするようにしています。調理が始まると、私たち（調理員以外）も自由には入れません。給食室への出入りによる汚染を極力避けるため、必要な条件を満たさない限りは出入りできないようになっています。こういった管理の中、どのように調理されているか、その様子を紹介します。

本校では、約230人分の給食を3人の調理員で作っています。チームワークが大切です。この日は「米飯・牛乳・鶏肉のスパイス揚げ・ナムル（野菜をごま油で和えたもの）・ワンタンスープ」といった献立でした。温かいものはできるだけ温かく子どもたちに提供するように、時間配分を考えて調理が行われています。



野菜をていねいに洗います。

ナムル

スープ



手仕事の多いナムル。水分をぎゅっと絞ります。



子どもたちが大好きな鶏のから揚げ。温度を確認します。



ワンタンスープの野菜です。花型の人参もあって、子どもたちが楽しみにしています。



お茶も程良い温度にして各学級のやかんに分けます。



温かいものはぎりぎりまで待っていて、各学級に分けます。



和えもの専用の容器を使って、味付けをして仕上げます。