

さいたま市立大宮北中学校

学校だより 11月号



令和6年11月1日(金)

048(641)1214

048(641)6680(さわやか相談)

<https://omiyakita-j.saitama-city.ed.jp>

学校教育目標

『人間性豊かな
実践力のある生徒』

- ◆たしかな学力
- ◆ゆたかな心情
- ◆たくましい身体

食欲の秋～食べ物を大切に～

校長 小林 正美

2学期の折り返しを迎えました。校地内の木々も秋の装いを見せ、とても過ごしやすい季節となりました。保護者の皆様におかれましては、ますますご健勝にてお過ごしのことと存じます。先月は多くの行事がありました。一つは、合唱祭です。各クラスが心一つにして発表してくれた合唱に、たくさんの感動をもらいました。二つ目は市内中学校駅伝競走大会です。22日(火)荒川総合運動公園にて行なわれました。駅伝は、たすきを繋げることによって走る競技です。任された区間を走る選手には、非常にプレッシャーがかかります。本校の選手は、一人ひとりが最後まで強い意志で走りぬけ、全力を尽くしてくれました。とても素晴らしい走りでした。その他にも、新人戦、3年寿能台レース、つぼみの日など、生徒たちの活躍の場に溢れていました。

さて、スポーツの秋、読書の秋、そして食欲の秋です。食欲と言えば、生徒の皆さんの給食が気になります。今年度の給食の残食率を参考までに見てみると、残食率が20%を超えたものがいくつかあります。

五月汁(味噌汁)(20.3%)	白飯(24.6%)	即席漬け(21.7%)
コーンと卵のスープ(20.0%)	根菜汁(24.3%)	すまし汁(26.4%)

全体的には、本校の生徒たちは残食率が低く、よく食べてくれています。本校の栄養士や給食調理員の尽力もあって、残食率ゼロという献立もあります。家庭での食事の時はどうでしょうか。アメリカのレストランでは、食事を終えた時に食べ残しを持ち帰るために、「ドギーバッグ(残食を持ち帰るための袋)」を頼むことが一般的だそうです。料理が大量に盛り付けられることが多いので、日本と単純に比較はできませんが、食べ物を無駄にしないために多くの人が実行しているようです。日本の食堂等の中には、衛生上の理由で断られるところもあるかもしれませんが。

社会科やSDGsの授業などで学んだように、世界には食糧不足が深刻な国がたくさんあり、そこでは毎日お腹を空かしている子どもや栄養失調で命を落とす子どもも少なくありません。皆さんはこのような世界の現実をどう思いますか。中学生のうちに、好き嫌いを全部なくすというのは難しいかもしれませんが、食べ物を大切にすることは、単に無駄をなくすだけでなく、成長期の栄養バランスとしても非常に重要です。また、体の栄養が不十分だと心のバランスも崩れやすくなり、キレやすくなったり小さなことにイライラしたりと、あまり良いことはありません。

日本語の言葉がそのまま世界の人々にも通用するようになってきている言葉の一つに、「もったいない」があります。外国の方が積極的に「Mottainai!」と言っているのを耳にすると少し不思議な感じがします。これからは、皆さんも「ごちそうさま」と言うときに、たとえ米粒一粒でも、「もったいない」ものはないか、チェックしてみてください。米や野菜などの生産者に感謝する気持ちを込めて、今年の秋は好き嫌いをなくし、食べ残しをなくしていきましょう。これもSDGsの実現のために、自分たちの足元からできることの一つです。