



射水市立大門小学校 学校だより



三輪の結

大門っ子

第19号

令和7年2月13日

いつもおいしい給食ありがとう!

給食だよりの1月号にも掲載されていましたが、学校給食は明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童に対して無料で実施されたことが起源とされています。当時のメニューは「おにぎり・焼き魚・漬け物」だったそうです。さぞかし貴重な栄養源になったことでしょう。



その後、戦争のために中断もありましたが、昭和21年12月24日に東京都、神奈川県、千葉県で試験給食が実施され、この日を「学校給食の日」としました。12月24日は多くの地域で冬休み期間前にあたるため、冬季休業と重ならない1か月後の1月24日～30日までの一週間を『全国学校給食週間』と定められました。

さて、今年もこの給食週間では、全国の小中学校で様々な催しが行われました。本校でも次のような取組を行いました。

【学校給食週間の取組】



- 1年生 好きな給食の絵
- 2年生 給食カルタ
- 3年生 給食標語
- 4年生 調理員さんへの手紙
- 5年生 給食納入業者さんへの手紙
- 6年生 給食献立作成

- ・手紙は給食の時間の放送中に読み上げました。
- ・調理員さんへの手紙は給食委員会が渡しました。
- ・給食週間中は特別献立が出ました。

児童が心を込めて書いた手紙は、調理員さんにたいへん喜んでいただきました。

いつも温かくておいしい給食を食べられることに感謝し、苦手な物も残さず食べられるようになってほしいと思います。



北日本新聞に掲載された大門小の取組



「食べて楽しむお話し給食」

富山県学校給食会表彰！

大門小学校が富山県学校給食会表彰（学校給食優良学校）を受け、1月24日（金）に富山県庁3階ホールにて行われた表彰式に学校を代表して出席しました。

これは大門小学校がこれまで実践してきた学校給食活動が素晴らしいと評価いただいた賜です。本当に嬉しい限りです。

表彰理由は、以下です。



- ・食に関する指導では、「学級指導や教科の学習を通して栄養バランスよく食べることの大切さや食べ物に携わる人たちの思いを学び、進んで好き嫌いをなく態度を身につけること」を重視した指導を行っている。
- ・大門地区で栽培が盛んな小松菜やねぎ、梨などの農作物や、養殖が盛んなサクラマスなど、地元食材を積極的に学校給食に取り入れた。
- ・地元の関係機関との連携を密にし、児童の小松菜農家への訪問や漁業協同組合への見学など、独自の体験活動を実施している。
- ・児童給食委員会では「パン総選挙」などの人気献立投票や、セレクト献立などを企画し、全校児童が給食を楽しめるよう児童が主体的に活動した。

これからも、学校給食を通して、子供たちに栄養のバランスを考えて、進んで好き嫌いをなく食べようとする態度を身に付けさせ、生涯にわたって元気で健康な体をつくることできるように努めていきたいと思えます。

科学的思考の深まり「きらめきエンジニア事業」

富山県では、児童・生徒の理科に対する関心を高めることを目的に、「出前科学授業（きらめきエンジニア事業）」を実施しています。この機会を活用し、1月14日（火）～17日（金）の4日間に渡って、5年生対象に理科「ものの溶け方」と6年生対象に「水溶液の性質」の授業を昨年に引き続き富山県立大学教授 中島 範行 先生に行っていただきました。



5年生では「溶けるってどんなこと」と学習課題を提示し、塩化ナトリウムと塩化アンモニウム各3gを6mlの水に溶かす実験を行いました。実際に溶かしてみると溶け残りません。先生は「全部溶かすにはどうしたらいいかな」と投げかけられて、子供たちは一生懸命溶かし方を考え、実験していきました。6年生では「何が溶けているのだろう」と問いかけて、何が溶けているか分からない謎の溶液を子供たちに提示します。子供たちはリトマス試験紙など様々なものを駆使して正体を探していきました。中島先生の授業は、子供の自主性と創意工夫を大切にしています。子供の科学的な思考を促すよう手立がたくさん取り入れられているのにとっても感心させられました。

科学に興味をもった子供たちの中から、将来、素晴らしい発見や発明をする、立派な科学者が生まれることを期待したいです。

（校長 阿尾 昌 樹）