

食育×地域

7月8日(水)1組は、清瀬産トウモロコシについて触れ、感じ、学びました。このトウモロコシ、清瀬市の農業家・松村さんが、清中のために3月“ピュアホワイト”という品種のトウモロコシの種をまき、育ててくださいました。果実が白いのが特徴です。トウモロコシは新鮮なほど甘味が高く、松村さんは朝の4時から収穫を始めてくださったのです。

まずは、本校の栄養士がトウモロコシについて語り、生徒が学びます。生徒たちは、新しい情報にピュアに「へー」と感心。続いて松村さんに感謝しながらトウモロコシの皮をむきました。

簡単にはむけず、苦勞しながら考えつつ取り組んでいました。両足を踏ん張り、もろ腰を入れてむくことで克服していたようです。トウモロコシを給食調理室に取りに行くところから始まり、自らの手で皮をむく。皮をむき

終わったトウモロコシを再び給食調理室に届ける。調理員さんたちが丁寧にトウモロコシを蒸しあげ、給食として提供されました。

作ってもらうことが当たり前になっている給食に、ほんの少しだけ苦勞を感じながら、少しだけお手伝いすることができました。苦勞は感謝を芽生えさせたはずです。この日のメニューは鳥そぼろ丼、ツナヒジキ和え、蒸しトウモロコシ、牛乳でした。自分で皮をむいたトウモロコシは、ひとときわ甘くおいしく感じたことでしょう。

7月7日は七夕です。七夕にはそうめんを食べて、無病息災や技芸

上達を願って食べます。清瀬中では1

年を通して行事食を食すことも大切にしています。この日は、そうめんの代わりに“肉野菜うどん”が提供されました。単なるうどんではないのです。ニンジンが星形にカットされています。かまぼこまで星形。さらに、オクラが輪切り?いいえ、星切りとなつてうどんを彩っているではありませんか。うどんの具に使われたキャベツは清瀬産。地産地消です。他にシシャモのから揚げ・グレープゼリー・牛乳です。シシャモは天の川を泳いでいるイメージでしょうか。あれ?ゼリーに星が浮かんでいます。星形のナタデココです。グレープゼリーの色は夜空を模してるのだと察しました。その星に「幸せになる」と願い込めながらいただきました。ちょっと待って!!察するも何も、このゼリー、名称は“星空ゼリー”ではありませんか!!栄養士さんが考えてくれているのです。

これは、食育×地域を超越した『食育 × 地域 × 宇宙』です。

前述の松村さん作のピュアホワイト。大変甘い仕上がりです。もはやスイーツです。8日は甘味を堪能しながら検食していると、「校長先生、余ったのでどうぞ!」とある教員がピュアホワイトをもってきてくれたのです。副担任や事務さんら職員の配膳をしていたところ余ったようです。私は「もう七夕の星へ祈った願いがかなったのか!!」と幸せな気分。七夕の願いが叶ったものではありません。

棚ぼた です。

