

清瀬 BIG ぎょうざ

11月14日の給食は、豚骨ラーメン・清瀬 BIG ぎょうざ・ビーンズサラダ・牛乳 です。給食に豚骨ベースのスープが出ることに感動しています。博多で見る白濁したスープとなるまでは煮だす時間はありませんが、給食室の大鍋に豚の骨と野菜を入れてスープを取りました。麺の上のにのる清瀬産の野菜が食欲をそそります。「清瀬 BIG ぎょうざ」は、清瀬中の給食委員の皆さんが考案したメニューです。小中連携食育で、清瀬中、清瀬小、八小の皆さんが、それぞれメニューを考え、“清瀬の野菜をおいしく食べようコンテスト”を開催しました。このコンテストで人気 No1 を獲得しました！

このジャンボぎょうざは、ジャガイモ・にんじん・ねぎ・ほうれん草とラーメンと同じく清瀬産の野菜を使用しています。食してみると、

ナント具がポテトサラダの味わいにビックリ。油で揚げてありますから、皮はパリパリと！サラダのトッピングのようで楽しいお惣菜！！生徒たちの箸が止まらず、笑顔で頬ばります。

さて、15日はサッカーのワールドカップ最終予選、インドネシアー日本戦です。ここまで3勝1分けとCグループ1位を走っています。今夜の活躍が楽しみです。

ワールドカップというと2018年6月28日に行われたグループリーグの日本対ポーランド戦が忘れられません。後半残すこと10分の時点で、日本は0対1で劣勢。別会場で試合をしているリーグ内で2位を争っていたセネガルが0対1でコロンビアに劣勢であり、もし同じスコアでお互いに敗戦となれば、日本が警告数の差（イエローカードの数が少ないチーム・フェアプレーポイントと言う）で予選リーグ突破、決勝トーナメント進出、即ちベスト16を手にする局面にあったのです。14日の2年C組の道徳は、2018年のこのシーンを題材に、授業が進んでいきました。当時の西野監督がこの場面で、どのように選手に決断し指示を与えたか。「全力で勝ちにいき決勝トーナメントに進出しベスト8を目指す。」「ボールを回し、相手と接触せぬよう（イエローカードをもらわぬよう）時間を稼いで、負けて日本初のベスト8を目指す」という2つの選択肢が用意されていました。意見は半分に割れ、隣同士で意見交換をしましたが、白熱していました。西野監督は日本史上初のベスト8のために後者を選択し、決勝トーナメント進出をもくろみます。試合に劣勢なのに攻めずにボール回しをする日本に、見ていたファンはきょうざめ。ブーイングの嵐となります。読みが的中し、日本は0対1で負けたものの、警告数の差でベスト16となり日本史上初ベスト8への準備は整ったのです。「フェアプレーポイントをアンフェアなやり方で奪い取った」と世界から批判が集まりました。西野監督は全力で目の前の勝利を目指すことを信条としています。監督の決断に賛同を得て結果も出れば理想でしょう。しかし、賛同を得ても成果の出ない場合、批判を浴びても成果を出す場合があります。この時、決勝トーナメント進出と初のベスト8というミッションを果たすために、批判を覚悟の上で決断し、ボール回しを指示したのです。この決断について、後に「正解だとは今も思えない」と語っています。

担当教員は、「何かを決断する際、その決断に必ず賛否という周りの評価がつきまとい、成果を問われる。だから失敗を恐れ後悔を避けてしまう。しかし、突き進まなければ始まらない。後悔は成長のための材料である」その様な想いを胸の奥底に秘めながら、生徒たちの考えを引き出していました。

14日の給食厨房は、このメニューを支える野菜の仕入れの都合でてんやわんや。その影響で行程が遅れ気味。提供時間までの残すこと1時間のところで、本校栄養士の決断と適切な指示により、パスが回り始めました。見事、時間内に完成。生徒たちが笑顔で給食をいただくことができました。

本校調理員の皆さんの目標は「ベストeat」です。

