

ガク☆チキはこまえ電子図書館からも閲覧できます
<https://www.d-library.jp/komae/g0101/top/>



ガク☆チキ

第12号



ガク☆チキ
学校と地域をつなぐ教育広報誌



特集

狛江第六小学校

開校50周年を迎えました
第13代校長杉達雄先生インタビュー

中学校給食センターの1日

学校に給食が届くまで
狛江ならではの手作り給食 栄養士・調理員インタビュー

【面積】(昭和46年)

校地 10,452㎡ (約3,167坪)

校舎床面積 2,581㎡ (約782坪)

狛江市立狛江第六小学校のあらまし

【現在の教育目標】

- ・よく考える子
- ・思いやりのある子
- ・運動をたのしむ子

昭和46年4月1日 開校

狛江第六小学校が令和3年度に開校50周年を迎えました。ここでは、狛江第六小学校のこれまでの歩みや概要について簡単に紹介させていただきます。

【誕生までの経緯】

狛江第六小学校は、東京の中南部に位置する狛江市の人口急増に伴い、学区域を変更し狛江第三小学校より分離させて誕生しました。開校当時の学区域は、駒井、宿河原（現在の駒井町三丁目の一部）及び猪方岩戸の一部であり、児童は全員狛江第三小学校より移籍しました。

【校章】

狛江市の「こ」と狛江第六小学校の「6」を組み合わせ、デザイン化されました。全体に丸い曲線で「和」と幸福感を表し、同時に上方に力強く成長する子どもたちの生命力と好奇心を表現しています。

(発案者：織川 克さん)



【児童数の推移】

昭和56年（創立10周年記念）	934名
平成3年（創立20周年記念）	603名
平成13年（創立30周年記念）	458名
平成23年（創立40周年記念）	518名
令和3年（創立50周年記念）	552名

【クスノキ】

昭和56年に、創立10周年記念として、PTAから寄贈されたクスノキ。狛江第六小学校の中庭に植えられ、今では学校のシンボルとなっています。





開校 50 周年を迎えました

狛江第六小学校は、今年度、開校 50 周年を迎えました。11月6日(土)には記念式典が執り行われ、6年生が児童代表として出席しました。厳かな雰囲気の中、6年生は「喜びのメッセージ」を一人ひとりが伝えました。その堂々たる姿は大変立派で、50周年の佳節に花を添えてくれました。



50周年を記念して、校庭で65発も花火を打ち上げたよ！「サンキュー花火」って言うんだ！



記念行事の他にも打ち上げ花火、アートプロジェクトなど、地域と連携した様々なイベントを企画して催しました。10月16日(土)の「50周年の日」では、教師や保護者らが講師となり、教室や体育館、校庭でペットボトルロケット、工作、即興演劇、ドミノ倒しなど11のワークショップを実施し、約350人の児童が参加しました。校庭近くのシンボルツリーのクスノキにはイルミネーションを点灯しました。



開校 50 周年記念給食
パンは校章形に作られました



点灯されたシンボルツリーのクスノキ



こんにちは！
50周年イラストコンテストで50周年のイメージキャラクターになりましたフィフツリーです！
六小の子に考えてもらったよ！
(制作者：金子瑠美さん)

狛江市立小学校

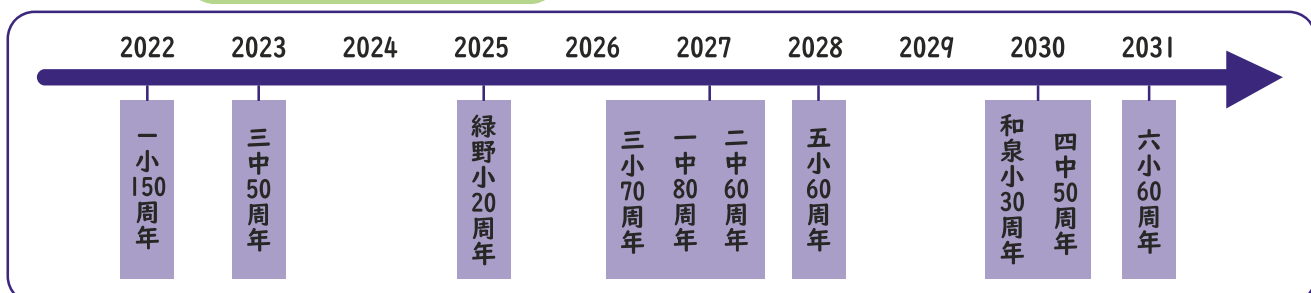
中学校周年予定



アートプロジェクト



50周年記念運動会



小学生の頃はどのような子どもでもしたか

我々の世代はゲーム機が存在しなかったもので、下校したら外に出て遊ぶ毎日でした。休みの日も外に出て遊んでいたもので、家にいることはあまりなかったかもしれません。私が育った地域には、川もあり、山もあったので、虫取りをしたり、木登りをしたりして遊んでいました。ただ、運動系があまり得意ではなかったもので、空き地で野球をやるうよと誘われてもなかなか一緒にはやらないおとなしい子どもでした。

小学生の頃は、絵を描いたり、ものを作ったりすることが好きだったもので、図工が好きでした。走るのが遅かったので、体育は苦手でした。

教員を志したきっかけを教えてください

最初から教員の仕事が良いのではないかという話ではなかったんですが、母親から先生の仕事をしたかつ

たというような思いを聞いたことが一つあります。また、小学校高学年の時に担任をしてくれた先生の姿というのがあります。そういう母親や小学校の先生の影響があったのかなと思います。

教員の免許は、小学校の全教科を持っていきます。大学進学の際に余計に勉強したもので(笑)。高校生の時は社会の先生を考えていましたが、教員になってからはいろいろな教科の研究をしました。一番長くやっていたのは、生活科・総合的な学習の時間の研究でしたね。体育科もやりました。

六小の特色を教えてください

昨年度、六小に着任をし、とにかく素直で無邪気で穏やかな子どもが非常に多いと感じます。それから、地域性としては、多摩川があり、住宅があり、農地がありというところで、地域の方々に様々な場面でサポートをいただいています。例えば、農家の方には、1年生や2年生の野菜栽培のゲ

ストティーチャーとしてお越しいただいています。

また、本校は、令和3年度が創立50周年という節目ですが、それに対する地域の皆様のバックアップが本当に素晴らしいと感じます。50周年に際して、どのよう

にしたら児童に喜んでもらえるか、それを柔軟な発想でイメージを膨らませて考えていただき、学校と調整を図りながら、様々な企画を練っていただきました。その結果、50周年記念のプレイベントとして子ども

たちに思いきり楽しんでもらう趣旨のイベントが開催され、多くの子どもたちが参加しました。イベントの中では、ワークショップなどをを行い、最後には花火を打ち上げました。コロナ禍で様々な制約がある中、実行委員会、PTAをはじめとした地域の皆様の御協力のもと、非常に充実した内容で、あらためて地域力の強さを感じました。

六小をどのような学校にしていきたいか

当たり前のことではあります。まずは、ケガなく、事故なく、友達との関わりを大切にしながら、充実した学校生活を送れるようにしたいです。そのうえで、子どもたちが思う様々な疑問を前向きに探究していくような、自ら学びを深めていける子どもに育ててほしいと思っています。地域の特性を活かし、六小に通って本当に良かったと子どもたちが思える学校にしたいです。



13代目の杉校長

令和2年度に六小の校長に就任。以来、子どもたちを温かく見守り続けています。開校50周年を迎えた今年度は、六小をまとめ、保護者や地域の方々とともに、子どもたちの成長を支援する役割を担ってまいります。



狛江第六小学校

第13代校長

杉達雄

令和3年度で開校50周年を迎えた狛江第六小学校。
その校長先生である杉先生に
御自身の子ども時代のお話や六小についてなど
アレコレ伺いました。

Tatsuo Sugi

福島県出身。
昭和61年に初任として狛江第一小学校に着任し、
世田谷区・府中市・稲城市・大田区の学校を経験し、現在に至る。
趣味は、ドライブやキャンプ・釣りなどのアウトドア。

中学校給食センターの1日

学校に給食が届くまで

狛江市立中学校給食センター（以下、センター）は、平成27年7月から市内中学校4校へ給食の提供を開始しています。献立はセンターの栄養士2人が作成し、調理業務は株式会社東洋食品に委託しています（令和3年度現在）。調理員7人、調理補助員13人で約1,500食の給食をつくり、配送車のドライバー2人が各校へ届けます。



身支度

調理室に入る前に白衣・帽子を着用し、専用の靴に履き替えます。お互いにチェックしながら粘着シートで埃や髪の毛を取り除きます。調理の前は手洗いが基本！爪ブラシを使ってしっかり洗います。



搬入・検収

食材は、当日の朝に納品されます。数量、状態、温度等をチェックして、検収簿に記録しています。



下処理

大量の野菜の洗浄、皮むき、切る作業はかなりの重労働です。しかし、この作業が終わらないと調理に進めません。時間との勝負です。



おいしいだけじゃない

アレルギー対策も確実に

センターでは、専用の特別調理室でアレルギー除去食を調理しています。どの食材を除去するか人によって異なるため、栄養士、調理員でしっかり確認してそれぞれ専用の容器に詰めています。



毎日、翌日のアレルギー除去食の調理の打ち合わせを栄養士と調理員で行っています。





各学校には配膳員が配置されており、学校に到着したら荷下ろしして配膳員に引き継ぎ、配膳室に運びます。



作り置きは一切せず、全て当日調理をしています。カレーはルウから作り、ハンバーグ、餃子、グラタン、ケーキ、ふりかけ等も全て手作りです。

だしは大きなお釜でコトコト2~3時間かけてとっています。不要な塩分を控えるため、調味料は少しずつ加えて味を調整しています。

出来上がり量から1人分の分量を計算して配缶しています。コロケやケーキ等の個数物は複数人で数量を確認しています。



調理



配缶



アレルギー除去食は配送車の助手席に乗せ、学校到着後は配膳員に資料とともに手渡ししています。



配送

配缶した食缶はコンテナに積みます。食器は、給食が完成する前に学校に届けます。給食が完成したら、再度各校に給食を届けます。



狛江ならではの手作り給食

狛江の給食は一から手作り。他の自治体のセンターでここまで手作りしているところは、なかなか見当たりません。その陰には、栄養士さん、調理員さんのたゆまぬ努力が。安心安全でおいしい給食には、たくさんのこだわりや工夫が詰まっています。



株式会社東洋食品 統括責任者 伊東 祐雄 さん

安全でおいしい給食を届けることが私たちの使命です。調理員一人ひとりが頑張っている様子を知ってもらい、残さず食べてもらえると嬉しいです。



こだわりポイント

「本物の味を食べてもらいたい」との願いから、だし・スープは大きな釜で時間をかけて水から丁寧にとっています。冷凍の野菜を使用したり、ケーキ類はケーキミックスを使用する自治体が多い中、狛江では素材を一から調理するので仕上がりが全然違います。

工夫していること

家庭で作る量とは違い、約1,500食を均等に調理するには経験と工夫が必要です。その日の食材の状態により、切り方や大きさを調整したり、蒸気の管理や火加減の調整をします。さらに配送時間が決まっているため、作業工程や時間配分にも常に気を配っています。

栄養バランスを考えるのはもちろんのこと、旬の食材や地場野菜、行事食等を取り入れています。また、中学生は味覚が発達する時期なので、給食が『食体験の場』となるよう、外国の料理や口にしない食材を取り入れ、様々な味付けの料理を提供しています。

こだわりポイント

給食は、単なる「お昼ごはん」ではなく、「食」について学ぶための教科書のようなもの。食に興味をもち、食べることが楽しくなるように工夫しています。苦手な食べ物が減ると、食の世界が広がるよ！

中学校給食センター栄養士 武田 絵美子 さん (左)・大田 香 さん (右)

温かい料理は保温性のある二重食缶を使用し、冷たい料理は保冷剤を入れて配送しています。毎日、残菜量を確認し、皆さんがどのようなものが好きか苦手かを推測して献立の作成に役立てています。また、新メニューを出す時は、家で試作をしています！

工夫していること



学校と地域をつなぐ教育広報誌

がけ

第12号
2022年3月発行

発行：狛江市教育委員会
〒201-8585 狛江市和泉本町一丁目1番5号
Tel. 03(3430)1111 (代)
<https://www.komae.ed.jp> 好評配信中！

