

支えてくださっている方々へ

校長 木和田 美佐

今年の冬は、全国各地から豪雪の便りが届き、関東地方でも寒さが一段と増えています。そんな中、3年生は進路選択の真っ只中におり、日々、試験勉強と入試本番に臨んでいます。保護者の皆様には、体調管理や天候状況に心労が続いていることと思いますが、私たちも「冬着たりなば、春遠からじ」という思いで、バックアップしていきたくと思っています。さて、試験勉強と言えば、私も思い起こせば高校、大学と試験勉強をした時代がありました。しんと冷える夜中に時計の音だけが響き、心細い思いを抱えながら机に向かっていて、時々温かいうどん等が夜食に出てきてうれしかったことを出汁の香りとともに思い出します。食べ物と思い出は時に密接につながっているように思いますが如何でしょうか。

さて、1月14日（火）から17日（金）は、本校の給食週間と位置付け、日ごろお世話になっている給食について改めて考え、調理員の方々に感謝する取組が行われました。本校の調理員さんは、夏は暑く、冬は寒い調理室で、毎日約13人体制で1日平均830人分の給食を作ってくださいています。

日本で最初の給食は、1889年に山形県鶴岡町の大督寺境内にあった私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の児童を対象に、無料で学校給食を実施したことが起源とされています。この学校給食初となる献立は、おにぎり、塩サケ、漬物だったそうです。それから136年たった現在、日本の多くの公立の小・中学校では給食が実施され、たくさんの子どもたちが給食を食べています。本校でも、季節の行事に合わせたメニューや世界を巡るメニュー等、様々な献立が工夫されていて、学校生活の中で毎日の給食が楽しみな生徒もたくさんいることと思っています。また、栄養バランスも考えられているため、生徒たちの成長にも欠かせないものとなっています。2月5日（水）には大宮パレスホテルのフランス料理のシェフをお招きした「シェフ給食」も予定されています。生徒たちが中学校を卒業し、大人になったときに、学校生活の思い出の一ページとして給食の味も思い出してくれたらうれしいです。給食の思い出を御家庭でも話題にしていただけると幸いです。

さて最後に、1月28日（火）から三日間、本校の2年生が「未来来るワーク体験」として地域の様々な事業所等で職業体験のお世話になりました。受け入れをしてくださいました事業所の方々には、この場を借りまして心より御礼申し上げます。AIの発展とともに、人間の担うべき仕事が今後どのように変化していくのか、先の見えない時代ともいえますが、どんな時代になっても、人としての基本的なマナーや、責任をもって仕事をしていくことの大切さは普遍的な事柄だと思っています。各事業所の方々には、未来を担う生徒たちが、職場体験を通して学ぶ機会を提供していただきましたことを、重ねて感謝申し上げます。ありがとうございました。