

「安全・安心」

おはようございます。

皆さんは4月29日から飛び石を含む10日間のゴールデンウィークをどのように過ごしましたか？部活動の試合や練習に頑張った人、旅行に行った人、勉強を頑張った人、家の手伝いをした人、友だちと遊んだ人と様々だったと思います。今日からは、休みのモードから気持ちを切り替えて授業に、運動会などの様々な学校行事に、また委員会や部活動にも全力で取り組みましょう。

さて、今日はこの「安全・安心」という話をします。皆さんが毎回食べている本校の給食は、本当においしいですね。**毎回なにげなく食べている給食は、おいしいばかりでなく、栄養のバランスも考え、さらに安全で安心して食べることができるようにというたくさんの人たちの努力があることを知ってほしい**と思います。

「給食」には、学校給食法という法律があり、その中に学校給食衛生管理基準という15ページにも渡る細かな規則があります。栄養士の松島先生をはじめ給食主事さんたちは、**給食室の施設・調理器具の衛生面、野菜や肉などの食材、調理の方法、調理する人たちの健康管理まで毎日確実に徹底して守ってくれてるからこそ皆さんにおいしい給食を提供できるわけ**です。また、私や木川副校長先生は、「**検食**」**といって皆さんが食べる30分前に食べて、その給食の安全・安心面を確認した上で皆さんの口に入る**ということ、さらに**提供したものを保存食としてとっておくこと**など、このように皆さんの知らないところで「安全・安心でおいしい給食」のための努力がなされている訳です。

数日前から、マスコミで報じられているのを見た人も多いと思いますが、焼肉チェーン店の牛の生肉で作られたユッケを食べた男児を含む多くの人たちが、病原性大腸菌O-111により死亡、また重傷で入院するという事件がおきました。店のずさんな安全管理が招いたものとして大きく取り上げられていますが、「**安全・安心**」は**人が作るものであり、提供する側が常に意識していなければいけません**。実は、栄養士の松島先生や給食主事さんは、ユッケはもちろん、レバ刺しなどは職業柄食べてはいけません。そのくらい厳しいからこそ、給食は極めて「安全・安心」なものであると言えます。

さらに、**私たちが身体に害を及ぼす菌を口から入れないためには、外から戻ったら「うがい」をす**るとか**食事前に「手をよく洗う」ことも大切なこと**です。給食当番の人はもちろんのこと、食事の前には一人ひとりがしっかりと行い、「安全・安心でおいしい給食」を食べられるようにしましょう。

今年度から私は毎週木曜日にランチルームで、生徒の皆さんと会食をしています。3年生とは先々週で終わり、今週から2年生のクラスになります。私は、皆さんと給食の準備から会食、そして片付けまでの時間を大変楽しみにしています。これからも、栄養士の松島先生と給食主事さん、食材を納入してくれる業者さん、さらに農業や漁業など多くの関係者の人たちへの感謝を忘れずに給食をいただきますよう。