



プロフェッショナル 仕事の流儀 子供を鍛える、母の給食 管理栄養士 佐々木十美

放送日：2012年1月16日 放送時間：48分

対象校種 小学校 中学校

対象教科 道徳 学級活動 総合

この番組の良さ

● 手間をかけて本物を作る 「給食の鬼」

北海道置戸町の小中学校の管理栄養士・佐々木十美さん(現置戸町食のアドバイザー)は、全国で名高い“給食の鬼”。献立に基づき、地元の旬の食材を仕入れ、調理員を指揮し手間をかけて調理を行い、最後の味を決めるまで、そのすべての過程に責任を負います。番組では、佐々木さんが、単に栄養価を満たす食事ではなく、「本物の味」を出すことにこだわる様子が描かれます。決して妥協せず、手間をかけて給食を作る姿から、佐々木さんの仕事に対する熱意を感じると共に、働くことの大切さや意義について考えることができます。

● 子供の味覚を広げるために

佐々木さんは、子供たちが苦手なニンジン、ピーマンや、酢のものや骨付きの魚を、切り方や調理法、味付けを変えて何度も出し続けます。それは、「味覚を広げてほしい」という願いからです。子供にこびずに本物を出し続けることが、食生活を豊かにし、将来の食事を選ぶ基準となっていくの思いをこめて、献立や給食を作ります。番組を通して、食生活を振り返り、食の大切さや望ましい食習慣について考えることができます。

番組活用のポイント

● 給食作りの工夫や苦勞について考える

キャリア教育は、児童・生徒に将来の生活や社会、職業などとの関連を意識させる学習であることから、その実施に当たっては、職場見学や社会人講話などの機会の確保が不可欠だと言われています。そのため「社会に開かれた教育課程」の理念のもと、幅広い地域住民等の連携・協働が求められていますが、学校の実情として実施が厳しい場合もあります。そこで、本番組「プロフェッショナル仕事の流儀」の活用をお勧めします。

番組では、管理栄養士の佐々木さんが、子供たちの味覚を磨くため地元産の食材にこだわり、1年を通じて同じメニューは作らないことを自分のルールにして献立を考える様子や、手間をかけるがゆえに負担がかかる調理員を気遣いながら協力して給食を作る様子が描かれます。そんな佐々木さんの姿を通して、毎日の給食を提供する過程、工夫や苦勞、給食作りへの思いや願いについて、具体的に考えることができます。また、仕事に対して自分の役割を果たし、力を合わせて働くことの大切さ等についても考えることができます。

● 困難に立ち向かい、 努力して物事をやり抜くために

小学校道徳科の授業として、例えば「5 希望と勇気 努力と強い意志」、「14 勤労、公共の精神」等の項目としても本番組は活用できます。

佐々木さんは、調理したうどんが食べる頃には冷め切ってぶよぶよにのびていたことや、自信をもって出した手作りのパンが食べられずにたくさん返ってきた経験をします。しかし、その都度、どうすればおいしいと言ってもらえるか、何を子供たちに提供すべきかを真摯に考え、安全でおいしい献立を考え、妥協なき給食作りを目指しました。その姿から、希望をもつことの大切さや、希望をもつがゆえに直面する困難を乗り越える人間の強さについて考えることができます。



執筆者
うるま市立川崎小学校
教頭 甲斐 崇