



立花中の食の安全はどこで保たれているか

様々な立場の人に支えられて、立花中の日常の学校生活が成立しています。

下の左図は、本校の給食室で給食をつくる時に、どの食材が、どこを通過して、どこで調理され、どこで保管して各階の給食配膳室に届けるかを示した「作業動線図」です。下の右図は、いつ、誰が、どの食材に対して、どんな作業を行うかを示した「調理作業工程表」です。

食材の調達や献立の栄養管理を担当する下川栄養士と、和合調理員、山田調理員、仙頭調理員は、安心・安全な給食をつくるために「作業動線図」や「調理作業工程表」を毎日検討・修正して給食をつくっています。気温や湿度が高くなると様々な食中毒の可能性を排除しなければなりません。そんな緊張感の中で、「給食で生徒に嫌な思いをさせない」という責任感から、きめ細やかな配慮がなされて私たちは給食を食べています。

学校での給食は、単にお昼ご飯を食べるということではありません。中学生であれば、食の安全のために毎日努力されている事を知り、その事に感謝の気持ちを持って毎日の給食を見つめ直すことが、本校が目指している「ありがとう」が素直にいえる生徒の育成につながるものと思います。



用務員の末継さんは、立花中の植木にいつも気を配られていて、プランターの花も丁寧に植えかえていただいています。同じく川島さんは、元大工の経験を生かして、プール下の倉庫に整理棚をつくっていただいています。お二人とも、暑い日も寒い日も変わりなく、通常の仕事に加えて、生徒が学習や生活をしやすいように、立花中の環境を守っていただいています。



祝！ 県大会出場
5位入賞
陸上大会女子砲丸
3年 山田杏奈
健闘を祈ります。

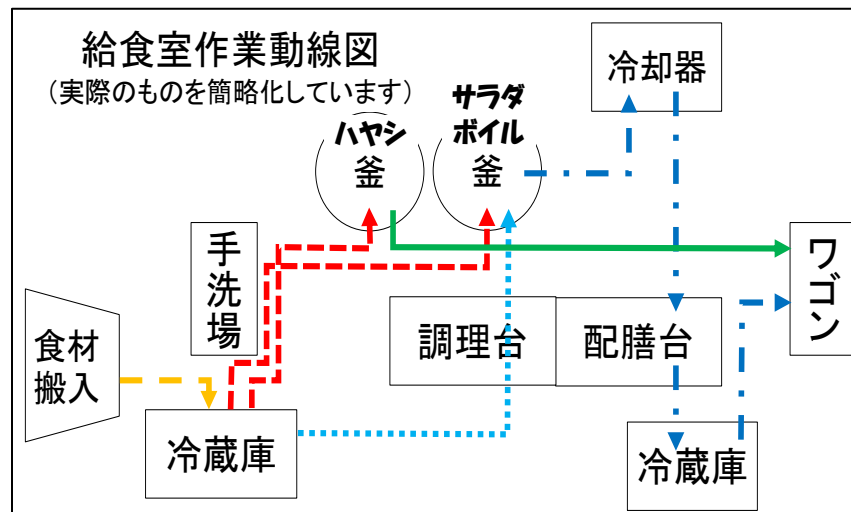
さり気ない思いやり

いわゆる「江戸しぐさ」に「うかつあやまり」という言葉があります。これは、例えば通路を普通に歩いていたAさんの足が、椅子からはみ出して通路にかかっていたBさんの足にぶつかった時に、Bさんだけでなく、Aさんの方も「こちらこそ…」と言葉を返す事をいうそうです。

Bさんは「足を出してすみません」ですが、Aさんは「出ていた足に気付かずうかつでした」ということです。何でも謝ればいいとは思いませんが、相手だけの責任にせず、さり気なく言葉を添えて相手を気遣い、トラブルを回避するという昔の日本人の問題解決のスキルを感じます。

現代はすっかり訴訟社会になっていますが、互いを思いやって許し合える文化も大切にしていきたいものです。

献立名：ハヤシライス 牛乳 キャベツとハムのサラダ



調理作業工程表

30年5月17日(木)

献立	担当	8:20	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30
ハヤシライス	(汚染)	担当者名	皮剥・洗浄	野菜切る			牛肉を入れる			
	(非汚染)	担当者名	人参玉ねぎしめじ			トマト角切り				
	(非汚染)	担当者名		野菜切る			炒める ← 煮る →			

調理員の皆さんは、作業毎に手洗い・消毒をし、食中毒だけでなく、多様なアレルギー反応にも細心の注意を図られています。