



自分に拍手を送れるように

学校閉鎖中に職員会議がありました。協議の中心は「合唱コンクールをどうするか」ということでした。わずか1週間の練習で聞いてもらえる歌に仕上がるのか、そんな歌に順位をつける意味はあるのか、学級閉鎖が延長になれば「中止」にした方がいいのでは…などなど、いろいろな場合を想定しながら真剣に話し合いました。そして、結論は、予定どおり実施。体育祭ですばらしい盛り上がりを見せてがんばった生徒たちのパワーにかけてみることにしました。

練習をするなかで、思うように音が取れずに悩んだり、ピアノと指揮が合わずに困ったり、さらには練習への取り組み方をめぐって男女がもめたりするなどの、いろいろな困難を乗り越えてクラスが成長していくところに、合唱コンクールのよさがあります。「クラスがまとまってきた」「友達のいい所が見え始めた」など、自分のクラスの成長を実感することこそが、「金賞」に値するすばらしい財産になります。

しかし、たった2日間だけの早朝練習、いきなり迎えたりリハーサル。悩んだり、怒ったり、泣いたりする間もなく本番を迎えてしまいました。でも、「今までで一番の歌を歌おう」と、クラスみんなの想いをひとつに心のハーモニーを奏でれば、きっと満足感・充実感を味わえるはず。自分で、自分のクラスに、そして自分自身に拍手を送れるようなすばらしい合唱を期待しています。その拍手こそが「金賞」です。

Yes You Can・・・君たちなら絶対にできます!!!

今日の四国新聞に載りました

讃岐の味で全国へ 詫間中が「給食甲子園」出場

香川県三豊市詫間町の詫間中学校（資延文一校長）の栄養教諭と調理員が、地元の食材を使ったメニューのアイデアや調理技術を競う「第4回全国学校給食甲子園」の中国・四国ブロック代表に選ばれ、決勝大会（11月7、8日・東京）に出場する。大会に向け、栄養教諭らは「全国に向けて地元の郷土料理をPRしたい」と意気込んでいる。

給食甲子園は、NPO法人21世紀構想研究会（東京）が食文化や食の安全などについて理解を深めてもらおうと2006年から毎年開催。今年は「地場産物を活かした我が校の自慢料理」をテーマに、全国の小中学校、給食センターなど計1552校が給食の献立を応募。3度の書類審査の結果、6ブロックから計12校の決勝大会進出が決まった。

詫間中から出場するのは、献立を考案した栄養教諭の大矢美智子さんと調理員の真鍋こずえさん。詫間中では、地元農家が育てた食材を積極的に使ったり、近くの海岸で取ったテングサからゼリーを手作りするなどした食育活動が実を結び、残飯はほとんど出ないという。

同甲子園では、西讃地域に伝わる焼いた白身魚をほぐしてみそやごまなどであえ、ご飯にかける郷土料理の「さつま」や日本一の生産量を誇る金時ニンジンとイリコを使った「松葉揚げ」など4品で臨む。

大会は制限時間の1時間以内に調理を行い、味や見た目のほか、調理技術、衛生面などを総合的に審査する。

なお、下の写真は、四国新聞には掲載されていません。



<取材する新聞記者（10月28日）>



<当日のメニュー>