

まじよのゼリー

“Happy Halloween!!”

“Trick or treating”

本校 ALT のアメリカ合衆国出身のキートン先生が校長室に、そう言いながらやって来て私にプレゼントをくれました!!身長190cm



あるキートン先生のその大きな手のひらには、なんとも可愛らしいチョコレートが!! Wow!! そう、今日は、ハロウィーンです。ネイティブのハロウィーン文化を三宅島で体験したハッピーなひとときでした。

ちなみに、右の「ジャック・オ・ランタン」は、キートン先生の友人の家で実際に作って飾ってあるものだそうです。

※許可をもらって掲載しています。



昭和世代の私が少年だったときには、ハロウィーンという言葉自体も知りませんでした。どちらかといえば、バレンタインデーの方が社会現象になっていました。(秋元康氏作詞のあの名曲!と共に...)ハロウィーンは、今や日本では渋谷のスクランブル交差点に仮装した若者が集結する現象を毎年の報道で目にします。(今年の渋谷は、ハロウィーンの制限が掛けられているとのニュースでした)

今日の下校時間に、なんと! 本校のスクランブル玄関に現れました。ジャック・オ・ランタンを模した仮面を付けた二人が!!思い思いに色を付けたり、お面の目と口にいろいろな形の穴を開けたりと、一生懸命に夢中になって作ったことが伝わってきました。朝のキートン先生!そして、下校の際に会った愉快的な子供たち。



今日の私は「びっくり・お!・感嘆!!」の一日でした。



しかし、今日はそれだけでは終わらず。時間はさかのぼり、ランチタイム!給食の時間です。

そこには、色とりどりのかぼちゃサラダ!

さらには、おぼんの片隅には怪しげなゼリーが…。思わず献立をチェックしてみると、「まじよのゼリー」?との記載がありました。

【次頁へ続く】

31	木	カレーうどん	かぼちゃサラダ まじよのゼリー	○
----	---	--------	--------------------	---

早速、本校の新規採用の栄養士(クッキング KEITA)に話を聞いてみると……。

煮だした紫キャベツの汁を寒天に混ぜ、ゼリー状にする。それを直方体の形に切り、レモンゼリーの上に乗せる。紫キャベツに含まれる「アントシアニン」という成分が、レモンの酸性と化学反応を起こし、色が変わる。

食べているうちに魔法にかかったようにゼリーの色が変わる。つまり、「^{まじよ}魔女のゼリー!!」



栄養士が、やや鼻翼を広げながら、上述のことを話してくれました。……さらに続けて、こんなことも。

実は、煮出した紫キャベツを捨てずに、かぼちゃサラダに混ぜている。ビタミン A が豊富なかぼちゃに、キャベツのビタミン C もしっかりと摂取できるように、栄養、食材を無駄にしないことを考えている。

これは、給食調理員さんとしっかりとコミュニケーションを図り、協力して作り上げた証です。まさに、愛情という魔法がかけられた献立です。ハロウィンの日には子供たちを楽しませたい!!そして、科学への興味ももたせたい!!さらには、SDGsまでも配慮された傑作!!学校栄養士と給食調理員さんの熱意がひしひしと伝わってきました。

私は、そのゼリーを「本気(マジ)のゼリー」と命名することとしました。一生懸命はかっこいい!!

さて、いよいよ11月2日(土)は、保小中高合同音楽会が開催されます。

三宅島では、保小中高合同行事として、作品展と音楽会を隔年で開催しています。島中の方々が毎年楽しみしているいわば「島の宝の祭典」ともいれるかもしれません。そんな期待に包まれた文化的行事に向けて練習や準備が着々と進められています。私は音楽会が好きです。なぜなら、特に練習が始まるこの約1か月の間、毎日のように、子供たちの歌声やすてきな音色が校舎に響き渡り、とても幸せな気持ちになるからです。



「島の宝たち」が奏でる七色の歌声、保育園から高校生までの色とりどりの本気の姿を楽しみにして、ぜひ、ご来校いただければと思います。そして、大きな拍手を送っていただけると幸いです。