



令和元年の最後の
クリスマスこんだて



ほうない

第10号
 村上市立保内小学校
強い力 豊かな心
 〒959-3107
 村上市下鍛冶屋264-2
 TEL0254-62-2302
 FAX0254-62-5553

その道のプロフェッショナル

校長 須貝 学

NHK総合テレビのドキュメンタリー番組「プロフェッショナル 仕事の流儀」は、さまざまな分野の一流で活躍するプロの仕事人に焦点を当て、熱い仕事ぶりを紹介する人気番組です。

今年、秋葉原のメイドカフェで活躍する「カリスアマイド」の志賀瞳さんや「モンスタード」と称されるボクシングの統一世界王者の井上尚弥選手など、さまざまな人たちが取り上げられました。また一月には、初めて人間ではないプロの、くまモンが取り上げられたことでも話題になりました。

自分の仕事の流儀に、こだわりをもって仕事に取り組む人。高いプロ意識をもって、自分の職責を果たすために、自己管理や鍛錬を怠らず、日々見えない努力を重ねている人たち。彼らは、正にプロ中のプロと言えるでしょう。

そんなプロフェッショナルが、実は私たちの身近なところにも、たくさんいるのです。保内小学校、金屋小学校、荒川中学校の給食を調理している、保内学校給食共同調理場のスタッフも、間違いなく

そんなプロフェッショナルです。給食の調理に従事する職員は、日頃から多くのことに気を付けています。栄養や味付けはもちろんですが、衛生面や安全面には特に注意を払っています。そのため、常に自分の体の管理にも心がけています。自分が感染症にかからないように、日頃から食べるものにも注意を払っています。勤務前には、毎日体温を測定し、常に自分の健康状態を管理しています。また、自分だけでなく家族の健康状態にも注意しなければなりません。もし家族に胃腸炎などの症状が出たら、出勤できず自宅待機となってしまうのです。

今月に入り、荒川地区の保育園や小中学校で感染性胃腸炎が発生しました。調理場にウイルスが入らないように、スタッフはいつも以上に慎重な検査や作業で防疫に努めました。この期間は、神経をすり減らす、相当な苦労と努力があったことでしょう。

いつも当たり前のようになっている身の周りのことに、あらためて感謝の気持ちを持ちたいものです。