

# 公益社団法人 日本給食サービス協会会長賞

## 『三の一さいこうソーセローネ』

徳島県徳島市千松小学校 四年 牧野 文香

みなさんは、ミネストローネが好きですか。わたしは大好きです。給食のミネストローネにはこんな思い出があります。

わたしは三年生まで神奈川県の小学校に通っていました。三年生の総合の時間に給食について話し合いをしました。その中で、えいようしの先生から豆料理、特にミネストローネのざんりようが多いことを聞き、とてもおどろきました。ミネストローネとは、イタリア語で具だくさんのスープという意味でえいようまん点です。しかし、全校にアンケートを取ると具の豆が苦手な人が多かったのです。

そこで、わたしたち三年一組では、ざんりようをへらすために二つの作戦を考えました。一つ目は、題して「豆のおいしさを伝えようプロジェクト」です。豆には炭水化物やししつ、たん白しつなどのえいようがたっぷりふくまれていること、豆ふや味そ、しよ油など豆を原料としているさまざま食品があることを全校集会で発表し、豆の良いところを伝えました。二つ目は、調理員さんにきよう力してもらい、人気のある具材を一つ足して豆もいっしよに食べやすいよう工夫することにしました。多数決で多かったチーズとソーセージのうち、にゆうせい品アレルギーの人も食べられるようソーセージを入れることにしました。みんなで考えた新ミネストローネの名前は、「三の一さいこうソーセローネ」です。

ついに、その給食の日がやって来しました。「三の一さいこうソーセローネ」が運ばれると教室ではく手や大かん声が起こりました。わたしもみんなもおかわりをしてたくさん食べました。いつもより、とてもおいしく感じました。その日は全校でも、大好ひようでざんりようも少なかつたそうです。クラスのみんなとききよう力して考えたかいがあつてうれしかつたです。

わたしは、このけいけんて毎日の給食がえいようを考えたり、食べやすいように工夫をして作られていることが分かりました。4月から通っている千松小学校の給食も、わかめやれんこん、とり肉など徳島の食材が使われたり、いろんな味のこん立があるので毎日楽しみです。

給食は、食材を作る人、運ぶ人、えいようしの先生、調理員さんなどたくさんの方の力を合せて作られています。これからも、感しやの気持ちをわすれずに給食をいただくように思います。