

(公社) 日本給食サービス協会会長賞

『給食の味は思い出の味』

愛媛県今治市立朝倉小学校 五年一組 男子 渡辺 廉

ほくが給食を配る時に心掛けている事。それは、笑顔で配って、美味しそうに盛り付けることです。ケンカしても、テストの点が悪くても、どんな事があっても、必ずお腹は減ります。だから、給食の時は、一度全部をリセットしてもらいたいから、ほくは笑顔で美味しく盛り付けます。クラスの友達と美味しい給食を食べるひと時を少しでも幸せな気持ちで味わってもらいたいから、栄養士さんに給食のおかずの話聞いて、休み時間に給食の話をもみんに伝えます。妹は、

「給食は、みんなで食べるからおいしいね。私は毎日おかわりするよ。学校で一番給食の授業が好き。机並べて食べるから顔も見える。」家のご飯よりも、給食が美味しいと言います。家庭でお母さんが作る少量の食事と、給食センターで作る大量の給食では、使う材料、味付けを同じにしても味は一緒にはなりません。(どうしてかな。)お母さんに聞くと、お母さんは、学校に行って栄養士さんに直接話を聞いてくれました。給食が本当に美味しい理由が解りました。家では少量のだしや、お肉、野菜を鍋で炊く。給食も同じです。だけど、給食は、大きな圧力釜で、大量のだしと、大量のお肉、大量の野菜を強い火力で一気に炊き上げるから、沢山の美味しいエキスが出て、とっても美味しい味になるのです。更に、栄養士さんは、オーブンの温度や時間なども調理員さんに細かく指示して、野菜の素材を壊さないように調理する事を心掛けているそうです。何より、給食に使われるすべての材料は、とことん地元のものにこだわった愛情たっぷりの産地産地消を使っています。栄養士さんの更なる工夫で、素材の美味しさを堪能できる給食を、ほくは毎日食べれています。

夏の給食は、体の隅々まで栄養を運んでくれるメニューが満載です。豆づくし、夏野菜をふんだんに使ったメニュー、デザートまでトマトや野菜を加えた物が色鮮やかに出てきます。給食のおかずは、夏はとってもカラフルになり、おかず同士が楽しく会話をしているようにほくにはみえます。毎日同じ食材を使っているけど、見た目と味は全く違う物に変身します。お母さんには言えないけど、栄養士さんのレパートリーの多さには感動します。

じいちゃんばあちゃん、お母さんお父さんが、毎日給食たべれてうらやましい。って言う意味が解る気がします。学校給食の味は第二のおふるこの味で、何年としをとっても、献立のメニューを目にするだけで、あの頃の味が思い出せる。と言います。味を思い出すと、小学生の時の友達の会話や、クラスの雰囲気なども一緒に思い出して、懐かしい気持ちにさせてくれるそうです。ほくも、今治の最高の食材を使った給食の味をしっかりとつかみしめながら、友達との会話を楽しんで、大人になって、給食の会話でもりあげたいです。