

公益社団法人 日本給食サービス協会会長賞

『ふしぎな学校のカレーの秘密』

福岡県飯塚市立幸袋小学校 六年三組 男子 津之下 廉汰

ぼくは、学校のカレーが大好きです。カレーのときはいつもおなかいっぱい食べてしまうので、おなかが痛くなります。お母さんが作るカレーもおいしいのに、家で食べ過ぎません。どうして学校では食べ過ぎてしまうのでしょうか。理由を二つ考えました。

まずは担任の先生です。五年生になって、初めて男の先生が担任になりました。先生はいつも気持ちよく給食を平らげます。特にカレーは大好きなのだそうです。みんなはそのことをよく知っているので、先生の器にカレーのルーやご飯をたくさん入れます。ご飯が山盛りなので、カレーは器からこぼれるほどです。欠席の人がいて、カレーが残りそうになっても、先生がきれいに食べてくれます。その食べっぷりに、初めは驚いていたのですが、ぼくも自然とつられるようになっていきました。それはぼくだけのことじゃなくて、みんなも同じで、いつの間にかカレーの日は競い合うようにたくさん食べるようになっていました。カレーの日のぼくたちのクラスの食缶はカランカランになります。きれいになくなります。

次に考えたのは、学校のカレーの味付けです。家のカレーもおいしいけれど、なんでこんなに学校のカレーを「おいしい」と感じるのか気になったので、給食委員会の担当をしている先生に聞いてみることにしました。おいしいの秘密が分かりました。

まずは大きなガス釜の力です。火力が強いと、肉や野菜のうまみを逃がさないのだそうです。

初めに、油でニンニクやしょうがをいためて香りを立たせ、その後玉ねぎはその甘さを引き出すまでしっかりといためるのだそうです。牛肉は、カレー粉をまぶしておいてからいためるのだそうです。その方が肉がやわらかくなるし、風味も良くなるのだそうです。

すごいのは、季節の野菜の分量に応じて水加減を変えていくのだそうです。そして、材料はきちんと計り、煮くずれすぎないように調理時間にも気を配って仕上げるのだそうです。

学校のカレー作りの秘密を聞いて、調理員さんたちの給食にかける気づかいを改めて知ることになりました。

ぼくは、五年生のころから給食委員会で仕事をしています。ぼくも担任の先生に負けないくらい給食が大好きだからです。みんなより給食のことを知っているつもりでした。でもこれからは、つい食べ過ぎてしまう学校のカレーを、もっと大事に味わおうと思いました。給食の他のメニューについても同じです。

今度は、自分でもカレーを作ってみようという気になりました。そして家族に食べさせたいと思いました。