

# 公益社団法人 全国学校栄養士協議会会長賞

## 『給食で世界がつながる』

神奈川県私立カリタス小学校 六年 濱田 美琴

私の学校の栄養教諭の松岡先生はいつもいろいろなこん立を考えて、私達に食の楽しさを教えてくれる。季節のこん立はもちろん、私達六年生が岩手に行く月には、じゃじやめんを出してくれたり、四年生が三浦半島に大根ほりに行った時は、大根飯にしてくれたりした。特に一学期最後のセレクト給食ではデザートを三種類のアイスから選んだ。私が選んだのはみかんシャーベットだった。食べている時は、暑い日にプールで泳いでいるような幸せな気持ちになった。

そんな中でも一番心に残っている給食は、バングラデシュ料理のキチュリだ。キチュリはバングラデシュを代表する料理で、カレー味のおかゆだ。カレー味というところが、バングラデシュらしい。私達六年一組はこれを食べるのが二回目だった。なぜかというと、去年の総合学習で「世界の食の平和」を学ぶ中で作ったことがあったからだ。私の学校では月に一回は給食ではなく、「塩むすび募金」をしている。その日だけは家から塩むすびを持ってきて、おかずをがまんした分を募金する。それをアジアの教育支援をしている団体に寄付するのだ。キチュリを作った日は、その団体の辻さんに、支援先のバングラデシュ料理を習ったのだった。キチュリは豆と米を一緒にたき、カレー粉を入れて味をつける。私達のはんはたくさんスパイスを入れたので結構辛くなった。どのグループもスパイスの調合がちがって、どれも個性的な味で面白かった。

バングラデシュ料理が給食で出る前日に、全校朝礼で辻さんから、「バングラデシュの食」について話をうかがった。家庭料理の様子も日本とはだいぶちがっていた。キッチンはなく床に座って包丁を足で押さえて器用に切っていた。給食の時は、みんな学校のテラスの地べたに座り、右手の三本指でスプーンの形を作って上手に食べていた。一日にとれる栄養のほとんどが給食だけという子もいるそうで、私たちの募金がこうして役立てられていると知り、とてもうれしかった。

給食で食べたキチュリは、自分達で作った時より少しうすめの優しい味付けだった。バングラデシュの子ども達と同じものを遠い日本でも給食で味わっている。そう思うと、募金の支援先の子ども達と心がつながったような気がした。今度は食べ方もバングラデシュの子ども達と同じように、手で食べてみたい。

私には夢が出来た。いつか松岡先生の日本の給食レシピをバングラデシュに送って、現地の子ども達に給食で食べてもらいたい。これまで食べた給食で私が一番おすすめしたいのは、レモンちらしずしだ。さわやかなレモンの味が、いつもカレーを食べている子ども達の口にきつと合うと思う。