

佳作 「給食を残さないために」

明和小学校 石原 瑞記

私は給食委員です。五年生の前期にも給食委員をしました。そのせいか、給食のことがいろいろと気になります。特に気になるのは毎日の給食がたくさん残ってしまうことです。私は給食を残したことはありません。好ききらいもなく、全部の量を食べることができます。けれども私のクラスの十八人の女子のうち十五人か十六人は、毎日、ごはんやパン、めんなどの主食を減らしています。また、野菜がきらいな人、肉がきらいな人、魚がきらいな人がいて、いつもおかずも残ってしまいます。食べきれないからしかたがない、きらいだからしかたがないと思うのですが、たくさん残っている給食を見ると、なんとなくさびしい気持ちになります。

私たちの給食は、給食センターから毎日運ばれてきます。残った給食は配ぜん室に集められてセンターに返されます。残った分は捨てられるのです。そう思うと、悲しくなってしまうのかしい気持ちになります。私たちにできる工夫はないのでしょうか。給食のこん立ては専門の栄養士さんが私たちの成長に必要なカロリーや栄養のバランスを考え、おいしく食べられるように考えて作ってくださっています。だから、残さずに食べるのが一番よいに決まっています。私は、量の問題と好ききらいの問題から、給食を残さずにすむ工夫について考えていききたいと思います。

まず、量が多すぎるという主食を残すのはほとんどが女子です。食べられる量は、人によってちがってもしかたがないと思うので無理はできません。特に高学年になって量が増えたことよって食べきれなくなった人が多いので、全体の量を少し減らしてもらって調節することはできないのかと思います。また、給食の時間が短いので食べきれない人もいます。四時間が終わってすぐに給食の準備にとりかからないと、食べる時間が少なくなってしまう。ひどい時には、十五分ぐらいで食べなければならぬこともあります。だから、クラスのみんなで協力して、てきばきと準備をして、食べるのにじゅうぶんな時間がとれるようにしたいと思います。

次に、好ききらいのことですが、これは絶対になくしたほうがよいと思います。ひよっとしたら、食べたことがなくてきらいだと思いきんでいる人もいられるかもしれません。みんなで話し合って、少しでも好ききらいなく食べられるようにがんばっていききたいと思えます。きらいなものを食べられるようになった経験がある人は、アイデアを教えあうのもひとつの方法だと思います。お母さんからよい方法を聞いて、給食センターに提案するのもいいかもしれません。給食が残ることについてみんなで考え、みんなで問題を解決していったらいいなあと思います。