

【佳作】「なくそう明和小の残った給食」

明和小学校 鈴木 琴葉

私は、給食委員で全校の給食を見ます。自分のクラスも全校もいつも給食がたくさん残っています。委員会の様子は、いつも中身をチェックするとき人気のメニューはあまり残っていないけどあまり人気じゃないメニューはいつも残っています。人気のメニューはからあげ、ビンバなどで、あまり人気じゃないメニューは、みそ汁、魚などです。好きなものときらいなものはあるかもしれないけど好ききらいせずに食べることがとてもいいと思います。牛乳はごはんに比べてあまり残っていないのでみんな牛乳が好きなんだなと思いました。ごはんは三クラス中、二クラスの割合で残っています。だから半分以上のクラスがごはんが残っています。私は給食の残り物を見て、

（もったいないなあ。あと一口だから食べればいいのに。）

とよく心の中で思っています。給食の先生も

（こんなに残ってだいじょうぶなのかなあ。みんなちゃんと食べているかなあ。）
と思っていると思います。

私のクラス六年松組は、いつも三つ以上のごはんの種類が残っています。それが残る理由は、二つあります。一つは当番の人がつけ残しをしてしまうことです。特に小バットは一人分のだいたいの量が分りにくいからよくつけ残しをしてしまうのだと思います。だけどと中で少なくなったら調整をすればいいと思います。二つ目は、へらす人が半分より多くへらしていることです。特にごはんは、みんなたくさんへらしています。ごはんは、食べ物の中で一番だいじなものなのであまりへらしてはいけないと思います。給食の残り物がなくなるためには、三つあります。一つ目は、最初のように、なるべく当番の人がつけ残しをしないことです。最初おたま一ぱいと決めたらずっとそのままの量でよそうとみんな同じ量になつてきんとうになつてみんな同じ量が食べれるからです。そうするとごはんの量であらそうけんかなくなるからです。二つ目は、へらすものを最低三つまでにすることです。そうすると、残る量がへるからです。あと、へらした人もたくさん食べて大きくなるからです。残る量がへるということです。おかわりしたい人がもつと食べれるということです。三つ目は、静かに食べることです。静かに食べるとそのぶん速く食べれるので、食べる時間

が長くなるのでごはんが残るのが少なくなります。特に放送中は必ず静かにすればいいと思います。

給食の山岡先生に明和小は、給食の残り物が安城市のワーストスリーに入っているということを聞いてとてもおどろきました。次からは、このワーストスリーに入らないように全校の人が給食を残さないようにいしきしてほしいと思いました。

なので、これからは、みんながなるべく同じ量を食べ、当番の人がつけ残しをなくして、へらす人がへらす量を少なくすれば明和小学校の残り物がへると思います。しかも、それが続けているといつか、残り物がなくなると思いました。