

【教育長賞】給食のおいしさとその大変さ

安城西部小学校 足立 彩芭

私は、今年六年生で、小学校生活最後の学年だ。給食は私達が知っているようで知らない作る手順や道具や思いがある事を知った。小学校生活が終わる前に改めて知ってみたいと思った。実は、去年の夏休みから「親子給食調理教室」というものがあって応募したけど外れてしまったから、今年もだめだと思ったけれど、一応応募してみたから、まさかの当選してすぐうれしかった。でもまさか、本当に当選するとは思っていなかったからびっくりした。

その料理教室は、給食で大人気のビビンバ、わかめスープ、ぶどうゼリーが作れて、とても楽しみだった。

調理室に入るとまずくつをスリッパにかえて、粘着クリーナーで服についたほこりや、ごみをくつつけた。調理中にごみが落ちないようにするためだ。同時につめブラシという手を洗う時につめの間のごみを流すためのものを一人一個、わたされた。おねがいかめさんの手洗いとブラスつめブラシで洗うのを二回しっかりと手洗いする。給食では衛生面をしつかりとしないと、給食を食べる子供達が病気などになってしまうからしっかりと洗うそう。「親子給食調理教室」には、栄養士さんと一人と、調理員さんが十人ほどこいて、困ったら調理員さんが分かりやすく教えてくれるから、料理ができない人(私)でも、全然できると思った。各チームで分かれていて、私のチームはBチームだった。一チーム二人の

子供が入れる。Bチームのもう一人の子は、給食を作る施設の近くにある、小学校六年生の子だった。同い年で良かったな、と思った。

何だかんだで料理が完成した。食べる前にはみんな、

「いただきます。」

と言ってから食べた。やはり給食の味がしたけれど、自分達で作ったからか、なぜかすごくおいしくかんじた。いろんなところから、おいしい！の声が聞こえてくる。給食で食べる時よりも、嬉しくなってスプーンが止まらなくなりすぐに全部なくなっていた。家でもお母さんと作ってみたけど、やっぱりおいしかった。こうして料理教室が終わった。

調理員さん達は、まず元氣に出勤し、にんじんやじゃがいもの皮を大きな皮むき機でむいて、野菜は、葉の間に虫や泥がついていないかを注意していいねいに三回洗う。三回も洗うんだ！と思った。次はきれいになった野菜を機械で切って、二人で力を合わせてかまに材料を入れる。そのかまは千人分できるそう！金ぞく製の大きなへら(スパテラ)でよく混ぜる。クラス人数を確認しながらひしゃく(大きいお玉)で食缶に入れる。コンテナにつみこんで学校にとどける。

給食は栄養もほどよくとれるのに、おいしさもあって改めて本当にすごいと思った。給食をさらに感謝しながら食べようと思った。