

## 【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つた。小学校生活が終わる前に改めて知つてみたいと思つた。実は、去年の夏休みから「親子給食調理教室」というものがあつて応募したけど外れてしまつたから、今年もダメだと思つたけれど、一応応募してみたら、まさかの当選してすごくうれしかつた。でもまさか、本当に当選するとは思つていなかつ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、わかつステップ、ぶどうゼリーが作れて、とても楽しみだつた。

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プラスつめブラシで洗うのを二回しつかりと手洗いする。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つてしまふからしつかりと洗うそう。「親子給食調理教室」には、栄養士さんが一人と、調理員さんが十人ほどいて、困つたら調理員さんが分かれやすく教えてくれるから、料理ができない人（私も）でも、全然できると思つた。各チームで分かれていて、私のチームはBチームだつた。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つた。同じ年で良かったな、と思つた。

何だかんだで料理が完成した。食べる前にはみんなで、「いただきます。」

「いただきます。」  
と言つてから食べた。やはり給食の味がしたけれど、自分達で作つたからか、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、嬉しくなつてスープ一升が止まらなくなりすぐには全部なくなつていた。家でもお母さんと作つてみたけど、やっぱりおいしかつた。こうして料理教室が終わつた。

調理員さん達は、まず元気に出勤し、にんじんや

調理員さん達は、まず元気に出勤し、にんじんや  
じやがいもの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てい  
ねいに三回洗う。三回も洗うんだ！と思つた。次は  
きれいになつた野菜を機械で切つて、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（スペテラ）でよく  
混ぜる。クラス人數を確認しながらひしやく（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。

校はどける  
給食は栄養もほどよくそれるのに、おいしさも  
あつ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つた。

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プラスつめブラシで洗うのを二回しつかりと手洗いする。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ふからしつかりと洗うそう。「親子給食調理教室」には、栄養士さんが一人と、調理員さんが十人ほどいて、困つ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、全然できると思つた。各チームで分かれていて、私のチームはBチームだつた。一チーム二人の