給食の大切さ

春名　風日

私は、毎日当たり前のように給食を食べていました。そこで、給食の大切さについて考えてみたいと思いました。給食は、毎日栄養バランスを考えて作っていて、考えるのも、作るのも、大変だと思います。

例えば、熊谷の給食には、世界のいろいろな食べ物や地元の食材を使った郷土料理、季節の行事に合わせたデザートなどがたくさん出ます。

世界の食べ物には、食べた事のないめずらしい料理がいろいろとあり、トマトソースに豆やジャガイモやにんじんなどが入った「チリコンカン」や、あさりやにらや白菜がキムチのスープに入った「スンドゥブチゲ」、ところしたあんかけ状の「広東ラーメン」、ワンタンのようなものが入った「ラビオリスープ」などです。調べてみたら「チリコンカン」はメキシコ、「スンドゥブチゲ」は韓国、

「ラビオリスープ」はイタリアの料理のようです。「広東ラーメン」は中華料理だと思っていたのですが、日本発祥の料理だということが分かりました。

地元の郷土料理には、五家宝や熊谷の小麦を使った熊谷うどん、ゼリーフライ、地場産ネギときゅうりのナムルなどがあります。私はふだん、ネギが苦手で食べられないのですが、給食のネギは細かく切ってあり、味付けが工夫されていて、自然と食べることができました。

季節や行事に関係した料理には、節分の豆やひな祭りに合わせたちらし寿司、七夕スープ、クリスマスには、お楽しみデザートなどがあります。これらの給食が出ると、特別感があり、いっそう楽しむことができます。

毎日、給食センターの人が、メニューや健康について考え、工夫をして温かい給食を作ってくれるので、感謝をして食べたいと思いました。また、苦手なものも少しは食べてみ

ようと思いました。

給食を食べるまでには、給食センターの人達以外にも、農家の人や漁業の人、工場の人達など、たくさんの人が関わっています。牛、豚、鳥、いろいろな魚など、多くの生命をいただいているので、ありがとうと思って食べたいです。