



## 学校給食週間が終わりました

画：外赤先生

毎年1月24日～30日は学校給食週間です。明治22年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の大督寺というお寺の中に建てられた私立小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに無償で昼食を用意したことが、日本における学校給食の起源とされています。その昼食は、お寺の僧侶が一軒一軒家を回り、その家々でお経を唱えることでいただ



いたお米やお金で用意したものでした。メニューは、「おにぎり」「焼き魚」「漬物」だったそうです。その後、学校給食は戦争の影響による中断を挟み、昭和22年1月から再開されました。そして、昭和25年度から、1月24日～1月30日までの1週間を「学校給食週間」として定め、現在に至ります。（参照：農林水産省及び文科省 HP）

私は12月から「お別れ給食会」と銘打って、3年生の皆さん（4名～5名）に順番に校長室へ来てもらって一緒に給食を食べています。いろんなことをおしゃべりしますが、「給食はおいしいですか？」と聞くと、ほとんどの人は、おいしいと答えてくれます。

私が子どもの頃は小学校までしか給食がありませんでした。当時の給食は米飯もなくパンばかりで、おかずも冷めていて、当時は好き嫌いが多かったせいも、給食がおいしかったという記憶はほとんどありません。現在の給食は限られた予算にも関わらず、メニューも豊富で温かくて、味もしっかりしていて本当においしいです。今の子どもたちは恵まれているなと思います。

私は給食を検食する立場ですが、川尻副校長先生には「給食日誌」の記録をお願いしています。家庭科の先生なので、具材の特徴や味加減などについても詳しくて、毎日提出される日誌の感想が見事です。私には絶対に書けない感想です。

ある日の給食日誌には以下のような記述が載っていました。その日のメニューは「黒砂糖パン、ミネストローネ、焼き豆腐ハンバーグ、ほうれん草のソテー」でした。以下の文章を読んでみてください。まるで料理研究家の感想のようだと思いますか！

ミネストローネはたっぷりの具材が入って、ジャガイモを口に入れるとほろほろとほぐれ、ぶなしめじのプリプリとした食感と混じって楽しめました。うま味をトマトに頼りすぎているので、ブイヨンやコンソメを利（き）かせると、後を引く味になると思います。ハンバーグもソテーも味がとてもよかったです。ハンバーグにはジューシーさ、ソテーにはほうれん草の繊維が崩れすぎない工夫がほしいものです。ごちそうさまでした。