

給食で明るい未来へ

酒匂中学校 一年 本多 友希乃

私は、小学生の頃、毎日の給食がとても楽しみでした。ほかほかのご飯、ピリ辛のカレー、出来たてのおかず、そして冷たい牛乳。給食は、授業で疲れた私の心を癒やし、元気にしてくれました。

ところが中学校の給食は、小学校の頃とは違っていました。少し冷たいものや、一週間に一・二回は出てくる食材や、食べにくいもの、小学校の給食が大好きだった私は、気持ちがしずむこともあります。成長期の私達が通う中学校の給食が、量もメニューももう少し、改善されるといいなと思いました。

そこで私は、自分なりに給食の改善策を考えてみました。まず量の問題ですが、物価高騰の中、食材を増やすとなると、給食費が上がってしまうので、栄養士さんもこん立てを考えるのが難しくなってしまうと思います。

そこで、地元の野菜や魚などを使用すると良いと思います。ただ、普通の地元の食材を使用するのではなく、規格外食材を使用するのが良いと思います。私は、インターネットで、低利用魚、未利用魚が多く漁港で課題になっているのを知りました。低利用魚、未利用魚というのは、サイズが規格外であったり、一般的に知られていない魚、シイラやゴマサバなど、調理方法が知られていないので、捨てられてしまっていることが多いそうです。野菜も同様に、サイズが規格外であったり、傷がついてしまっているものがあるそうです。こういった食材を規格外食材というそうです。このような食材を使用すれば、量を増やしても、給食費を抑えられ、栄養士さんもこん立てを考えやすくなるのではないのでしょうか。さらに、給食でみんなが食べることにより、規格外食材の魅力を知ってもらい、規格外食材を消費できるきっかけになると思います。

次に、味の問題ですが、このような規格外食材を使用したいと思っても、調理法やどんな料理に使うとよいか知らなければ、規格外食材を使えません。そこで、その規格外食材の調理法やメニューを調べたり伝え合ったりすると良いと思います。また、私達が地域の食材を調べてメニューを考えても良いかもしれません。

他にも、給食センターの栄養士さんや調理員さんに向けて、講習会を開くのはどうでしょう。漁師さんや農家さんなど、それらの食材をよく知っている方達にメニューを考えてもらおうと、規格外食材の調理の方法も分かり、給食のメニューの幅も広がります。給食のメニューを増やすことによつて、みんなの給食への期待が高くなって、給食の食べ残しも減ります。栄養士さんや調理員さん、野菜を育ててくれる農家さん、魚を獲ってくれる漁師さんにとつて、うれしい結果につながると思います。

私は、給食が好きです。だからこそ、友だちやクラスメイト、学校のみんなにも楽しくおいしいと感じてほしいし、自分もそう感じたいです。また、私達が給食を食べ

ることによって、少しでも私達が住んでいる地域や社会を明るくしていきたいです。  
給食を改善することは、私達の未来を明るくする第一歩だと思います。