届け 世界の果てまでも

令和５年１月２４日　　Ｎｏ．６０　　文責　校長　飯久保一男

１月２４日～１月３０日は「学校給食週間」です。

給食が提供してくれていること

１１月より，市内の小・中学校の子どもたちの給食は無償となっています。市当局のありがたい配慮です。（教職員は給食費を払っています。）飲食店の価格とは違って，給食費には，利益や人件費や光熱費などが含まれません。そのため１食２６２円という驚くべき金額で，おいしくて栄養のある給食を食べることができます。しかしその陰には，限られた予算で高騰している食材費をやりくりしてくれている栄養士のみなさんの努力や苦労があるのです。

１１月の終わりに，２年生と給食センターの見学に行きました。南部給食センターでは，毎日４,０００食分の給食を調理しています。たくさんの調理員さんや配送に関わる方々など給食に関わる人々のおかげで，毎日，安全でおいしい給食をいただけていることを改めて感じることができました。

２年前は新型コロナウイルス感染症の感染初期の段階で，学校は３か月間の臨時休業がありました。この期間は，各家庭もそうだったと思いますが，私たち教職員も毎日，昼食の心配をしなければならない大変さがありました。給食があることのありがたさを感じたことを思い出します。

「給食の向こう側」　　さいたま市　４年女子

私はそれまで，何も考えずに給食を食べていました。でも，あることをきっかけに，今では毎日感謝しながら残さず食べるようになりました。

新型コロナウイルス感染症が流行し，２０２０年３月から学校が休校になりました。休校期間中，給食がなくなったので，牛乳の消費量が減ったというニュースを見ました。農林水産省の人が「牛は毎日お乳を搾らないと病気になってしまう。だから毎日搾らなければならない。このままでは，搾った牛乳を捨てたり，牛の数を減らしたりしなくてはならなくなる。」と言っていました。

私はとても衝撃を受けました。「牛乳を飲まなければ，牛が殺されてしまうかもしれない」と，毎日家で牛乳を飲みました。牛乳を飲んでいるうちに「困っているのは牛だけではないかもしれない」と気づきました。「もしかしたら野菜も余ってしまって農家の人も困っているかもしれない。給食を作る人も給食を運ぶ人も，仕事が減ったり働けなくなったりしているかもしれない。」と思いました。

私たちの給食を作るために，たくさんの人が関わってくれています。献立を考える人，調理をする人，材料を作る人，食器を作る人，材料を運ぶ人…直接関わる人だけでもたくさんいます。でも，その向こう側にもたくさんの人がいます。例えば牛乳の向こう側には，牛を育てる人，牛のえさを作る人，牛乳の検査をする人，牛乳をパックに詰める人，牛乳パック用の紙を作る人，パックのデザインを考える人，それをパックに印刷する人，そのインクを作る人，ストローを作る人，冷蔵庫を作る人，その部品を作る人…本当に数え切れません。

休校期間が終わり，初めての給食のとき，私は前とは全く違う気持ちで給食を食べました。給食の向こう側にいるたくさんの人たちや命について考えながら食べるようになりました。これからも感謝の気持ちを忘れずに食べていきたいと思います。　（「心に残る給食の思い出」作文コンクール優秀作品より）一部省略してあります。

給食は，家族以外の人と一緒に食べるという特徴があります。考えてみますと，兄弟や姉妹ではない他の子どもと，親ではない他の大人と一緒に食事をする体験は実はそうあるものではないと思います。給食がなければ，家族以外の人と食事をする機会はあまりないかもしれません。

家族で食べるのはいわゆる「内面（うちづら）」で，家族でない人と食べるのは「外面（そとづら）」になります。大人は，食事以外にもその二面をうまく使い分けていると思いますが，給食は，子どもたちがマナーなどの「外面」を学ぶいい機会です。

また，給食は，配膳から片付けまで子どもたちが協力し合って行うことも特徴です。日本の給食は画一的で好ましくないという考えもあるそうですが，みんなで準備して，みんなで同じものを食べて，みんなで片付けるということの中から，子どもたちは多くのことを学びます。

アレルギー食を除き，全員が同じメニューの給食を食べます。おかわりをしたり，配膳のときにあえて少しにしてもらったりしない限り，食べる量は同じです。給食は「公平」なのです。片づけをしなくていい子どもはいません。給食は，公平について学ぶいい機会です。そもそも給食は「欠食児童をなくす」「すべての子どもに等しく栄養を」ということで始まっているのですから，当然と言えば当然です。各自が弁当を持ってくる形になったら，家庭の状況などよって様々な差が出てしまうことも考えられます。給食は，そういった様々な事情を学校内に持ち込まないという意味においても公平なのです。

そして給食は，子どもたちの食文化の幅を広げてくれています。家庭の料理で十分な食文化を味わっているという家庭もあると思いますが，給食を通し，他の国の知らない食文化を知ることが多くあります。そこから他の国の食べ物以外の文化にも興味が広がることがあります。国際理解教育にもなります。

…給食に出たことで，それまで食べたことはなかったけれども大好物となるものもあるかもしれません。

給食は様々な場を提供してくれているのです。

…日本は豊富な食文化をもつ国です。日本食がとても多彩です。また，日本にいながら世界の料理が食べられます。しかも，外国の料理が日本人の口に合う日本人好みの日本独自のものになっているのです。
今では，日本でもインドやタイなどの本格的なカレーなどを食べることができますが給食で出されるようなカレーライス（=日本人が普通にイメージするカレーライス）はカレーの本場のインドでは食べられません。日本の文化としてのカレーライスなのです。
ところで，ラーメンが中華料理なのか日本料理なのか私にはよく分かりません…。

…ニュージーランドの海外研修に１か月間行ってきたことは以前にも書きました。英語でのコミュニケーションには苦労しました。食事は楽しみましたが，悩みもありました。ニュージーランドは移民の国ですので様々な国の本格的料理が食べられ，毎日の研修を終えると，夕食に何を食べるか研修仲間と相談しながら食べ歩きました（ガイドブックに載っている店を食べ歩きました）。でも，長いこと他の国の料理ばかりを食べていると，誰ともなく「ラーメン食いたいよなぁ」との声が…。ラーメンなら中華料理だろうと，大きめの中華料理店でラーメンを探しました。「＊＊noodle（ヌードル）」とのメニューがありましたので，すぐ見つかったじゃんと注文すると…，日本では「焼きそば（野菜はブロッコリーとカリフラワーだったと記憶しています）」と言われる料理が出てきました。メニュー表をよく見ると「＊＊soup（スープ） noodle（ヌードル）」というのがありました。何だこれだったのかと注文し直すと…，今度は「ソースが多めの焼きそば（野菜はブロッコリーとカリフラワーだったと記憶しています）」が出てきました。ラーメンを求めた私たちは，翌日は少し離れた日本食レストランに電車で行きました。期待してメニューを見たところうどんやそばはあるものの，ラーメンはありませんでした…。それでも，久しぶりに食べる日本食はおいしく，当時，ニュージーランドは物価が安かったのですが，海外研修中の食事の中で，この日の日本食レストランの支払いが一番高かったことを覚えています。たくさん飲み食いをした結果ですけど。結局ラーメンは食べられませんでしたけど…。

…１か月に及ぶ研修を終えて帰国しました。成田空港から貸し切りバスで帰ってきたのですが，高速道路に乗った最初のサービスエリアに寄ってもらいました。私たちが何をしたかわかりますか。一直線に，フードコートに向かったのです。そして，みんなでラーメンを注文したのでした。さすが，日本です。
「早い！」「安い!!」「うまい!!!」