

今年度から学校給食費が、一食あたり 24 円値上げされ 287 円（小学校）となった。値上げ分は全て食材料費に充てられている。私は今年度の給食に大きな変化を感じている。それは「野菜」の多さである。学校給食では「生野菜」は出せないなので、加熱調理した献立となるが、野菜を使った献立が豊富であり、毎日かならず、野菜たっぷりの一品が供される。特に「味噌汁」は具たくさんであり、実に健康的である。ご飯も栄養強化米が週に 2 回使用される。

老朽化してきた給食センターでは、調理できる献立も限られるとは思いますが、給食センターの皆さんに心から感謝したい。

ところが給食時間に見回してみると、野菜を残す子供が実に多い！神業のように野菜だけをより分けて食べる子、味噌汁の「汁」だけ飲んで「具」を残す子…。「里芋の煮転がし」や「切り干し大根の炒め煮」など箸もつけない子もちらほらいる…。

「野菜 食べろ～食べろ！食べろ！食べるんだあ」と「半沢直樹」風に迫ってみても効果なし。「健康にいいんだぞ！」「頭よくなるよ！」これもだめ。

まあ私も子供の頃は「魚ぎらい・肉好き」で、給食が魚料理だとがっかりしたが、年齢を重ねるうちに「魚や野菜」のおいしさが分かるようになった。

今日の給食は「肉団子・春雨の中華炒め・わかめスープ」だ。肉団子は完食、中華炒めの野菜を残して、スープは飲む。おそらくこのパターンだな。

「野菜 残ってるぞ！」 また声をかけていこう。

