

隠し味は愛情

校長 吉田 隆

「あゝ、給食がく！」

一人の男子児童が、このように叫んだのは、担任が学級閉鎖になることを伝えた瞬間だった。インフルエンザが流行し始めた一月中旬、教室を回る中で遭遇した一場面である。

授業を受けられない、友だちと休み時間遊べないこと以上に、給食が食べられなくなることを悲しむ程、新潟小の給食は美味しい。

今年度四月、給食が美味しいという評判を聞いて私も着任した。しかし、その美味しさは想像を超えていた。

美味しさの謎を解くべく、日々給食をいただく中で、幾つか気がついたことがある。

一、食材の切り方がすごい

料理に合った、食材を生かす切り方をしている。包丁で切った方がより美味しくなるという理由から、できるだけスライサーを使わず、手間を掛けて包丁で切っている。

二、味付けがすごい

決められた塩分量を守りつつ、味の深みを出すために、隠し味として一味とうがらし、ショウガ、からしを使うことがある。さらに、出汁を丁寧にとって旨みを引き出している。

この他にも、食材の選び方、揚げ方、焼き方等どれを取っても素晴らしく、栄養教諭と調理員さんの見事な連携の中で、美味しい給食が提供されている。さらに、もう一つ大事な要素がある。

三、愛情が深い

新潟小の給食には、子どもたちへの愛情があふれている。次の写真は、運動会直前の給食である。



蓋を開けると、ご飯の上にグリンドースでかたどった「全力」の文字が！調理員さんが、子どもたちの運動会での活躍を祈りながら、全クラス分作ってくださった。また、七夕の給食では野菜が星形に切られており、四年生が国語の「ごんぎつね」を学習する時期には栗ご飯が提供される。この愛情が隠し味となり、新潟小の給食を一層美味しくしている。

すべての教育活動の根底に、何よりも愛情が必要であることを、給食を通して実感している。