

# 給食のもう一つの役割

味美中学校 三年 柴田 周

給食の献立表には、メニューだけでなく、給食で使われていた地元の食材のことや、食が関わる季節に伴った年中行事について書かれている。このように見ていくと、給食は単なる『お昼ごはん』ではなく、私たちの生活に結びついていることに気がついた。

現在、日本では、昔から受け継がれてきた年中行事への関心が薄れつつあるように思います。父母や祖父母との会話の中で、

「昔は、〇〇だった。」

「昔は季節ごと〇〇をしていたけど、今はしなくなった。」

といった言葉を時々耳にする。ということは、私たちが大人になった時には、もはや年中行事というものはなくなっている可能性があります。この状況にブレーキをかけたり、年中行事といった伝統を大切にしていくなければならないと伝えたりしているのが『給食』であるように思う。献立には、『節分』には豆、『七夕』には七夕ゼリー、『冬至』にはかぼちゃなど、年中行事に関する食べ物が出される。これらを食べたり、容器の表示を見せたりして、年中行事を知る人も少なくないと思います。また、献立表のコラムを読んで、地元の食材について知ることもある。

僕は小学生のときに、『地産地消』を習った。地産地消は、食料自給率を上げたり、地域を活性化させたりと、自分たちに良い効果があるので、多少値段が高くとも、地元の食材をもっと使用することが、大切だと思います。大切にすることで、日本の農業や、漁業を守ることにもつながるのだ。

私は、今まで給食を食べる時は、

「〇曜日だから、〇〇だ。」とか

「栄養バランスを考慮して作られているんだ。」と、ほとんど何も考えていなかった。しかし、これからは、日本の伝統でもある年中行事について考えていなかった。しかし、これからは、日本の給食を食べたりするようにしていきたい。そして、日本の食文化として、これからも受け継がれるように、僕に何ができるかを考えていきたい。また、地産地消についても、地元の食材を使った献立を、考えてみるなどしていきたいと思います。そうすることによって、今までと、違った給食の楽しみ方もできるように思います。

また、今年で九年間食べた給食も終わります。これからあと少しの間も、給食のありがたさを感じながら食べていきたいです。