



おにぎりとすいとん

校長 中山 正之

1月27日の給食は、セルフおにぎり、牛乳、ごま塩、焼きのり、すいとん、ぶどう豆でした。大人の方には、少しなつかしい感じがするかもしれません。この献立は、1月24日が給食記念日であることにちなんで、給食が始まった当時に近いものを食べてみようとして横浜市の小学校で例年実施されているものです。素朴でシンプルですが、一年に一度のおにぎりすいとんは、子どもたちにとってこの時期のおなじみのメニューでもあります。

さて、このおにぎり、頭に「セルフ」とある通り、自分で作って食べるようになっています。20cm四方の大きめの焼きのり一枚と、お椀によそったごはんを相手に、子どもたちは様々なおにぎりを作ります。その様子は見ていたいへん楽しいものです。今年はどんなおにぎりを作るのか、当日の様子をのぞいてみました。

まず1年生のクラス。小さくて、とてもかわいらしいおにぎりをつくっていました。のりを何枚かに分け、少しずつご飯を載せて、どちらかといえば手巻き寿司のような感覚で食べているようでした。普段はご飯を食べる量が少ない子も楽しく食べられたようで、ご飯はほとんど残らなかったようです。

続いて3年生のクラス。のりを何枚かに切って、食べやすい大きさのおにぎりを作る子がいる一方で、一枚のりにご飯をのせ、細長く巻く恵方巻スタイルの子達があります。なるほど、この形ならおにぎりより食べやすいかもしれません。ごま塩もかかっている、飽きずに最後まで食べられそうです。この恵方巻スタイルの食べ方は、2年生のクラスでも多く見られました。事前に先生と節分の話をしていたようで、「南南東ってどっちですか。」と尋ねてくる様子が微笑ましかったです。

そして6年生。そのままの大きさののりに、ご飯をお椀ごとひっくり返して載せる子が何人かいます。にぎるといふより包むといった感じで、ボールのようなおにぎりを手際よく作っていました。さすが最高学年だけあって、手慣れたものです。また、のりの余りを見逃さずにおにぎりを二つ以上食べる子も多く、ご飯もすいとんも見事に完食だったそうです。

この日はどの学年の子どもたちもおにぎり作りを楽しみ、おいしそうに食べていました。衛生面に関しては前日に先生たちで打ち合わせを行い、事前の手洗いをしっかり行わせて実施しました。また、普段はなじみの薄いすいとんも、豚肉やじゃがいも、大根、にんじんなど具だくさんで、おいしく食べられたようです。すいとんはもともと戦中戦後の食糧難の時代によく食べられていたもので、当時は味も栄養もこれほど豊かではなかったはずですが、小麦粉を練った団子を食べてみるなど、昔の様子を知る一助になっていると思います。

学校では、調理員さんたちや栄養士さんが毎日様々な工夫をしながら、おいしく栄養のある給食を作ってくれています。寒い冬を元気に過ごすために、しっかりと食べて、健康な体を作ってほしいものです。