

(公社) 日本給食サービス協会会長賞

『給食委員になって』

静岡県浜松市立与進小学校 六年五組 女子 吉見 真幸

私が給食委員になって学んだことが三つあります。まず一つが給食を残さず食べる大切さについてです。

五年生までは、苦手な食べ物やきらいな食べ物は、『おいしくない』と何気なく減らしていました。

しかし、給食委員になり、残飯の片づけをしていた時に、大量の給食の残りを見た調理員さんが、

「今日も多いなあ」

と、とつても残念そうにつぶやいたのを耳にしたのです。そのとき私は、『残してはいけない』という本当の意味が分かった気がしました。

先生は給食を残してはいけない理由を、しっかりと給食を食べないと午後からの体力がもたないから、勉強に集中できなくなるからなどと教えてくださいましたが、きっとそれだけではありません。その日の分の給食は、調理員さんたちが午前中から一生懸命学校全員分を作ってくれたもの。また、使われた食材は動物や植物から命をもらったものです。それに、食材をがんばって育ててくれた人もいます。それらが集まって作られていたのが目の前に残された給食なのです。そう考えると、好ききらいをして給食を残したことはとてもひどいことであり、これからは色んなことに感謝しながら残さず食べることの大切さを学びました。

二つ目は相手に優しく接することです。

委員会の片づけの時、魚などをさむトングをなげて片づける人が多くいます。最初はずぐその態度に腹を立てて強く注意していました。しかし、全く直してくれなかったので、直さない相手ではなく、自分の言い方が悪かったのかなと考えてみました。そして次の日、今度は優しく言ってみたとこ、

「あ、ごめんなさい」

とあやまってやり直してくれる人が増えました。

このように自分の言い方や伝え方を変えることによって、相手の態度も大きく変わることを体験し、落ち着いて相手に接することの大切さも学びました。

三つ目は給食メニューの放送です。これはその日の給食の食材の栄養や効果を給食中に放送で読みあげる仕事です。

今まではなんとなく食べていた給食。しかし、栄養士さんが成長期の自分達に必要な栄養を考え、メニューを作ってくれたものです。放送をすることで、多くの人に支えられ、守られていることに気付きました。

この三つが給食委員になって私が学んだことです。残りの期間もこれらを生かし、給食委員としてがんばりたいです。