

文部科学大臣賞

『二つの味を楽しむ給食』

愛知県一宮市立木曾川東小学校 五年一組 男子 芥川 瑛亮

ぼくにとつての給食には、二つの味があります。ひとつは「調理員さんの味」、もうひとつは「お母さんの味」です。

ぼくは、幼いころから小麦や卵などにアレルギーがあり、みんなと同じ給食を食べられない日があります。食べられない日は、お母さんがその日のこん立に合わせて、小麦や卵を使わない材料でお弁当を作ってくれています。だから、ぼくにとつての給食には二つの味があるのです。

今は、少しずつみんなと同じものが食べられるようになりましたが、一年生のころは全く給食が食べられませんでした。調味料に含まれる小麦や同じ調理室内で小麦が使われているのも危険だったからです。小学校に入学したころは、一人だけお弁当を食べるのがはずかしいと言っていたこともあったそうです。でも、その時お母さんが作ってくれていた給食弁当の写真をみるととてもなつかしくなります。その中でも、一番心に残っているお弁当は「冷やし中華」です。米粉で作られた麺にキュウリとハムの千切り、わかめ、卵が食べられないぼくのためにコーンをトッピングし、最後にぼくが食べられる調味料で作った特製だれをかけて食べます。あまりに給食の冷やし中華に似ていたので、担任の先生に

「給食とそっくりだね。すごいね。」

と言われ、とてもうれしかったのを覚えています。そして、毎日職員室にお弁当を取りに行くと、職員室の先生方がいつもやさしく声をかけ、レンジで温めてくださるので、お弁当を取りに行くのも楽しみになりました。

一年生の時は、毎日お弁当で過ごしましたが、「いつかみんなと同じ給食を食べたい」という思いで、検査や負荷試験を続けました。その結果、少し食べられるものが増え、メニューによつてはみんなと同じ給食が食べられるようになりました。今では食べられないものだけをお母さんに作ってもらい、持参しています。

こうして、食べられる給食が増えたのも、ぼくのようなアレルギーの子のことを考えてくださる栄養教諭の先生のおかげです。ぼくが食べられる調味料を使い、使われている成分を細かく教えてくださるので、安心して給食が食べられるようになりました。通常は卵が入っているチャーハンが卵抜き、チャーハンになったり、パン粉を米パン粉に変えたコロツケ、小麦抜きのつくねなどがメニューに加わり、今では、毎月のこん立を見るのが楽しみです。

まだしばらくは、「調理員さんの味」と「お母さんの味」を楽しむ給食になりそうです。でも、二つの味が楽しめるのもぼくの特権です。これから、ぼくを支えてくださっているたくさんの方々への感謝の気持ちを忘れず、おいしい給食をいただきたいです。