

第38回学校給食作文コンクール 最優秀作品集



令和4年10月

苫小牧市学校給食会



「みんなで食べる幸せ」 ～審査を終えて～

第三十八回学校給食作文コンクール審査委員長

苫小牧市立糸井小学校 校長 清水 京子

第三十八回学校給食作文コンクールに応募し、入賞した十九名の皆さん、おめでとうございます。

この作文コンクールは、食の大切さ、食を支えている人への感謝の気持ち、さらには食文化や食を通じた人との交流などについて給食を通して考えてもらうことをねらいとして実施しています。今年度は、小学校で十点、中学校では四十八点、合計五十八点もの応募がありました。たくさんの中小学生が学校給食に興味関心をもち、自分の考えを書いて応募してくれたことをとてもうれしく思います。ありがとうございます。どの作品からも「給食、大好き！」という皆さんの『給食愛』が伝わってきて微笑ましく、読み応えがありました。

小学校低学年の皆さんの作品は、大好きな献立や給食当番の楽しみ、給食センターで働く人への感謝の気持ちや食べるときに自分なりに意識していることなど、個性豊かな視点で書かれていました。高学年の皆さんの作品には、食品ロス問題や食材から地域の特色やよさを考えたことなどが書かれており、身近な給食を通して「食」への興味関心・問題意識が広がっていることを感じました。

中学生の皆さんはさらに視野を広げ、給食の歴史や外国の給食事情などを調べて自分の考えを述べる調査研究的な要素を含む作品を書いた人もいました。社会全体の課題について、自分の体験と結び付け自分事として考えをまとめていることに感心しました。一方で、学校生活の彩りともいえる給食時間の楽しさうれしさ、大切さを綴っている人も多く、「友だちと一緒に食べる給食の時間が大好きです」「クラスみんなと食べる給食の時間は心が落ち着く」などの一文は、学校給食がもつ大切な意義を表現していると思います。コロナ禍で黙食がスタンダードになった給食時間、たとえ会話がなくても、みんなで食べるこの大切さは変わらないと、皆さんの作文が教えてくれました。

食べることは生きること。それは命をつなぐために栄養を取り入れるということだけでなく、同じものを食べて「美味しいね」といえる喜びや楽しさ、心のつながりを確かめることで豊かに生きることの意味します。日々の学校給食を通して、小中学生の皆さんが「食べること」について考え、みんなで食べる幸せに気付いてくれたことをうれしく思います。明日の給食も楽しみですね！

第三十八回学校給食作文コンクール 入賞作品

【最優秀賞】

小学生の部

一学年の部 . . . 該当なし

二学年の部

拓勇小学校 二年三組 京極 莉空 「毎日のきゅう食にありがとう」

三学年の部 . . . 該当なし

四学年の部

拓勇小学校 四年二組 丹波 蓮翔 「完食王に俺はなる！」

五学年の部 . . . 該当なし

六学年の部

ウトナイ小学校 六年一組 濱野 成美 「給食から学ぶ、北海道のみりよく」

中学生の部

一学年の部

沼ノ端中学校 一年一組 工藤 桔伊 「給食への思い」

二学年の部

開成中学校 二年一組 苔米地 心絆 「給食献立表」

三学年の部 . . . 該当なし

【優秀賞】

小学生の部

一学年の部

糸井小学校 一年一組 戸澤 実咲 「たのしい きゅうしょく」

二学年の部

豊川小学校 二年二組 草場 柗志 「けんこうな きゅうしょく」

明野小学校 二年一組 大江 奏多 「きゅうしょくのパン」

三学年の部

美園小学校 三年二組 宮下 紅音 「カムカムよくかむ給食」

四学年の部

拓勇小学校 四年一組 京極 大空 「牛乳のひみつ」

北光小学校 四年二組 島村 政翔 「楽しみな学校給食」

五学年の部

該当なし

六学年の部

ウトナイ小学校 六年一組 岡田 紗杜衣 「給食の変化と先生から聞いた話について」

中学生の部

一学年の部

沼ノ端中学校 一年二組 小野木 美琴 「私とご当地給食」

開成中学校 一年一組 藤本 楓 「給食は、すごい！」

二学年の部

啓明中学校 二年二組 芹野 玲愛 「大すきな給食」

沼ノ端中学校 二年一組 工藤 朱乃 「あっちとこっちの給食」

開成中学校 二年一組 針谷 和志 「給食のすこさ」

三学年の部

沼ノ端中学校 三年二組 中道 虹花 「給食の大切さ」

沼ノ端中学校 三年一組 金 智花 「私たち一人一人が」

応募点数 小学生 10点 中学生 48点 合計 58点

目次

《小学生の部 最優秀賞》



二学年の部 題名「毎日のきゅう食にありがとう」……1

拓勇小学校 二年三組 京極 莉空

四学年の部 題名「完食王に俺はなる!」……2

拓勇小学校 四年二組 丹波 蓮翔

六学年の部 題名「給食から学ぶ、北海道のみりよく」……3

ウトナイ小学校 六年一組 濱野 成美

《中学生の部 最優秀賞》

一学年の部 題名「給食への思い」……4

沼ノ端中学校 一年一組 工藤 桔伊

二学年の部 題名「給食献立表」……5

開成中学校 二年一組 苫米地 心絆



小学生の部 最優秀賞

《二年生の部》 拓勇小学校 二年三組 京極 莉空

「毎日のきゅう食に ありがとう」

きゅう食のおかずが一品ふえました。お野菜いだったりゼリーだったり、コロッケだったりするときがあります。私は、きゅう食が大すきなので、とてもうれしいです。

前の日のばんごはんの時、お兄ちゃんたちと

「明日のこんだて」で、もりあがります。カレーとラーメンの時は、みんな大好きで、とくにもりあがります。カレーはトロトロで、こくとあまみがあつて、さい高においしいです。おかわりもしちゃいます。どのお店のカレーよりおいしいです。「毎週出たらいいのになあ。」と思います。

私はいつも食べながら、「この小さなお野菜を切るのは、大へんだらうな。」と思います。おいもやにんじんを、百こも二百こもあんなに細かく切るなんて、すごいと思います。「ざい料が来た時から切れているのかなあ。」



「野菜切りマシーンがあるのかなあ。」
それとも、「一つ一つ手で切ってくれているのかなあ。」
そう思うと、感しやの気もちでいっぱいになります。本当にありがとうございます。

きゅう食センターではたらいしている人は、何人くらいいるのだろう。みんな、お母さんみたいな女の人かな。コックさんみたいな男の人かな。いつもどんなことを考えながら、作っているのだろう。

私は、お料理が大好きなので、作っている所を見に行きたいです。トロトロのカレーの作り方を教えてほしいです。

今、きゅう食は、もく食です。

「おいしいね。」とか、

「この野菜は何かな。」とか、

友だちと話しながら食べたなら、もっともつと楽しいし、おいしさもふえるのに、さんねんです。だけど、私がごはんを作った時、「おいしい。」と言ってもらったらうれしいように、センターの方々も私たちがおいしく、のこさずに食べたなら、きつとよろこんでくれると思います。

いつもおいしいきゅう食をありがとうございます。おかげで、元気でえがおでいられます。きゅう食の中にあるセンターの方々のあいじょうをわすれずに、これからがんばります。



「完食王に俺はなる！」

ぼくは給食が大好きだ。いつもおいしく給食を食べることができて、とても幸せだ。

しかし、どうしても許せないことがある。

ぼくのクラスで、中身が残ったままの牛乳パックを片付けないでほかってあったことだ。ぼくは、きちんと片付けてほしくて、クラスみんなに訴えたことがあった。でも、その後も続いた。とても悲しい気持ちになった。片付けをしないことも残念だが、平気で食べ物を残してしまうのは、もっと残念だ。

そこで、ぼくは食品ロスについて調べてみた。現在、学校給食における食品ロスは、児童・生徒一人当たりの年間食品廃棄物の発生量で、すい計で約十七・二kgあると言われている。その中でも、食べ残しが七・一kg、約四十一%と最も多くなっている。七・一kgというのは、分かりやすく言うと、五kgのお米一袋以上だ。ぼくのクラスは三十六人いるので、クラスで年間二百五十五・六キログラムの食べ残しをしてしまっていることとなるのだ。お米の袋で例えると、とんでもない数になるだろう。これが小学校六年間と考えると、悲しくなった。

そこで、なぜ給食を残してしまうのかを考えた。一つ目は、人間は好きな食べ物と苦手な食べ物があって、苦手な食べ物は残してしまいがちだ。また、苦手な食べ物を、見た目できよひしてしまっている人もいます。

二つ目は、給食を食べる時間が短いことだ。「ゆっくりかんで

食べましよう。」とよく聞くが、給食の時間はゆっくりできないことが多い。これら二つを改ぜんすることができたら、食品ロスを減らせるのではないかと考えた。ぼくが調べたところによると、すでに給食の調理員さんは、対さくをして細かく切った。調理の時にみんなが苦手な物でも食べられるように細かく切って、食べやすくしてくれたら、味付けを工夫してくれていた。また、見た目も重要なので彩りまでも、工夫してくれていたのだ。

その調理員さんの工夫にぼくたちがこたえるために、ぼくは二つのことをていあんしたい。

一つ目は、苦手な食べ物を見た目だけで判だんをしないで、一口がんばってみる。

二つ目は、給食の配ぜんやじゅんびをす早く行う努力をする。この二つを、一人一人が気にかけて努力をしていけるようにクラスでも声がけをしていったら、みんなの意識が変わると思った。

また、給食の残食をクラス毎でどのくらい出ているのかを量って、どのクラスが一番少ないか。など、ゲーム大会のようにしていくと、クラスのみんなが、がんばろうと思ひ、クラスの団結力も強くなり、一石二鳥だと思ひた。

給食は当たり前ではない。

食べられない国の子どもたちもいることや、ぼくたちのために様々な工夫をして毎日作ってくれていることに感しやをしながら、楽しく給食の残食を減らしていけるように声をかけていきたい。

目指せ！残食ゼロ！！



「給食から学ぶ、北海道のみりよく」

私は給食が大好きです。一年生になった弟と、

「今日の給食、おいしかったね。」

「明日の給食、楽しみだね。」

「家でも作ってみたいね。」

などの話ができるようになり、うれしいです。

私のいとこたちは、県外に住んでいます。

そのため、学校のことを伝えるとき、給食の

献立表を見せると、とても喜んでくれて、話はずみです。給食

は、苫小牧や北海道をアピールできるものだと思います。

いとこに、

「この献立いいなあ。食べてみたいなあ。」

と言われ、苫小牧に住んでいることがほこらしくなります。同時に、他の地域の給食を教えてもらうことで、その地域の食文化に興味がわいてきます。

お父さん、お母さんが子どもだったころ、産地の食材は、その季節、場所でしか買えなかったのに、今はどこでも買えて便利になったといえます。ですが、季節・地域特定の食材がスーパー



に並んでいて、いつが旬なのか、どこの名物なのかが分からなくなってしまうそうです。そんなとき、給食の献立表を見ると、旬の食べ物、苫小牧・北海道の食材や料理について学ぶことができ、学校の教科書みたいだなあと感じます。

私は、給食でホツキカレーとハスカップゼリーが特に好きです。家族にも、この味を知ってもらいたかったのですが、家でも作ってみようと思いましたが。しかし、スーパーで並んでいるホツキ貝の値段が思ったより高くておどろきました。ハスカップは、あまり売っていなかったのですが、家族でハスカップ狩りに行きました。炎天下で必死に収めたのに、思うように量が採れず、苦労しました。しかも、ハスカップゼリーにしてみると、さらに量が減り、あまり食べられませんでした。こんなに貴重な食材を使った給食を食べられることは、ぜひいたくだなあと感じました。また、コロナでは、飲食店で使われる予定だった北海道産の牛肉やホタテなどの余じょう分を提供していただきました。そのおかげで、今まで知らなかった北海道の新たな味を知ることができました。

これからも、給食を味わいながら、使われている食材や料理に苫小牧・北海道を感じ、食文化への理解を深めていきたいです。そして、たくさんの人に、私の大好きなおいしい給食について話していき、苫小牧・北海道の食文化を伝え、広めていけたらいいなあと感じます。

中学生の部 最優秀賞

《一学年の部》 沼ノ端中学校 一年一組 工藤 桔伊

「給食への思い」

私は、これまでどれだけ給食にお世話になっていくか分からない。作っている方々の私達への思いが詰まった美味しい給食。今も昔も変わらず大好きだ。

小学生の頃、国語の授業で給食に関するある調査をとった。それは、「クラスのどのくらいの人が給食を残して、どの様な理由で残すのか。」というのを調べる調査だ。なぜそんな調査をとったかという、やはり、給食への思いが強かったからだ。

結果、クラスの約半数の人が「よく給食を残す」と答えた。人によって残す理由に少しずつ違いはあったが、みんなが口をそろえて言う言葉があった。それは、「嫌いで食べられない」だ。

食べ物を残す理由として、「嫌いだから」で、片付けてよいのか。食品ロスが叫ばれるこのご時世で、そんな簡単な理由で残してもよいのか。私は、疑問に思った。苦手な給食を食べないだけで、その後まだ食べられるはずの食品が捨てられ、ゴミになる。これが、いわゆる食品ロスだ。体に害のない食べ物が捨てられることほど、無駄なことはない。そのためには、食べ物は残さず食べることが大切だ。

私は、クラスのみんなの家での残食事情も気になり、併せて調査した。すると、家では、五分の四の人は完食することが分かった。このような結果に至った理由の一つ目は、家だと親は嫌いな食べ物を把握しているため、残す確率が低いということだった。親だつて、せつかく作った料理を残されたら嫌なはずだ。だから、子どもが好む料理ばかり作る。二つ目の理由は、給食は、一人一人のことを考えて作ることは困難だが、家では少ない量のご飯を作る家庭が多く、好き嫌いを配慮しやすいからだ。

給食も家庭料理も大きな違いはあまりない。だから、給食で苦手な食べ物に挑戦してみたり、食べもしないで残すのをやめてみたり、ちよつとした工夫をしたりしてほしい。私は、そう強く思う。一人一人の努力は大きな成果を生むはずだ。

私たちは、給食を食べることが、日常的な習慣となっている。だが、このことが当たり前ではない。世界中には、食料が不足している国もたくさんある。そのような国の人は、食べ物の貴重さを知っている。しかし、日本のように食料が余るほどある国の人は、食べられることのありがたみを知らない。だから、簡単に食品を捨てるのだ。日本人は、他の貧しい国や発展途上国の人の気持ちを理解しなければならぬ責任がある。それが、現状を変える大きな役割を果たす。

給食は、食に関することだけでなく、世界全体のことを考えて、自分達がどれだけ幸せか再認識する、一つの授業とも言える。あと二年程で、私にとって給食は終わりを迎える。その日が来るまでに一食一食を大切に食べていきたい。同時に、私と同じ気持ちの生徒・児童が一人でも増えることを心から願う。



「給食献立表」

私は、毎月の給食献立表を楽しみに待ち、学校で配られた瞬間に熟読します。

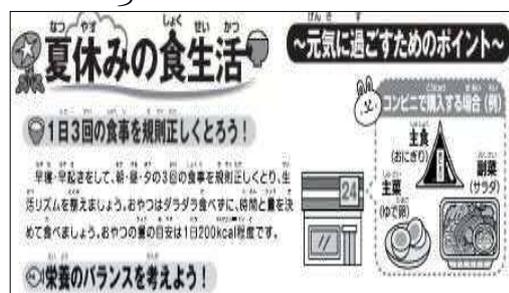
なぜ、私がそこまで献立表を楽しみにするのか。理由は、三つあります。

一つ目は、メニューに関してです。献立表と書いてあるので、メニューが書いてあるのは当たり前。大半の人がメニューを見て、喜んだり、騒いだりしていることでしょう。私もその一人で、お気に入りのメニューがないか、探します。そのメニューとは、ずばり、「コッペパン」です。木曜日の列を目で追い心の中で、「あったあ！」と叫びます。そして家に帰り、ニヤつきながら好きなメニューに丸を付けます。これで、その日は楽しい一日になります。最近になって副菜も増え、献立表の丸印が増えたので、給食の楽しみが増えました。私が、献立表のメニューに関して、こだわっていることが一つあります。それは、前日に給食メニューは、あえて見ないことです。私の学級では、朝の会で「今日の給食」が発表されるコーナーがあるため、家ではメニューを見ず、学校で聞くワクワクを残します。中学校からこのこだわりを貫いてきました。

二つ目の理由は、スプーンの有無の確認です。私は献立表が配られた時、日付の欄も確認を欠かしません。なぜなら、スプーンの方が食べやすいから。箸よりもスプーンの方が食べやすいと感じる私は、スプーンがつく日に目を輝かせます。もちろん、ついていて嬉しいのは、主食がご飯の日です。麺の日は箸の方が食べやすく、パンの日は毎週スプーンがつくため、勝負はやはりご飯の日だと私は思います。スプーンは少なくして週一回、多くて三回か四回つきまます。私は、スプーンのつく日数によって、表情が変わります。

三つ目は、材料名と栄養価、豆知識の欄です。少し見落としがちな栄養価ですが、よく見てみると、毎日ほとんど一定の数値で、偏りがありません。給食を盛り付ける時に、多少の誤差はあるかもしれませんが、しっかり給食センターの方々が私たちのことを考えてくれていることが、とても伝わってきます。この栄養をしっかりと摂るために、給食をしっかりと食べることが大切だと感じました。また、献立表の祝日の欄には、必ず豆知識などが書かれています。私は、この欄を読まなかった月はありません。自分が知らなかったこと、「〇〇の日」の説明、季節の食に関することが書いてあるため、私は個人的に大好きです。ですが、献立表が配られるのは帰りの会の直前が多いため、ゆっくり見ることができないままファイルに入れる時もあります。その時は、少し悲しいです。

このように、私は献立表を熟読します。毎月、バランスの良い給食の献立を考えるのは、とても大変だと思います。私たちは、給食と献立表を作ってくれている方々に感謝することを忘れずに、給食を食べたいと感じました。





苫小牧市学校給食会

令和4年10月発行

第1学校給食共同調理場

〒053-0053 苫小牧市柳町1丁目3番5号 0144-57-5881

第2学校給食共同調理場

〒059-1262 苫小牧市美原町3丁目9番10号 0144-67-1815