## 今日のランチはハンバーガー

４月からマザーズアイさんの給食がスタートしました。
子どもたちもいつもおいしそうに給食を食べていますが、今日のメニューは一週間前から楽しみにしていたハンバーガーでした。

日本の給食や給食当番のシステムは、世界的に見てとても評価されているそうです。「栄養」「衛生」「食育」の３点がそろった給食、「勤労精神」「責任感」「達成感」をもつことができる給食当番活動は、教育的ですぐれているとのことです。
私は、日本各地、世界各国の様々な料理を食べることができ、異なる文化へ興味をもつきっかけになることが給食のよい点だと思っています。
いつもの給食のスープは味噌汁ですが、今日はミネストローネでした。
「ミネストローネ？」と首をかしげる子どもたちがいました。私も家でミネストローネを作って子どもに食べさせたことがないので、知らないのも無理はないと思いました。
スマホで調べて、イタリアの料理であること、トマトなどいろいろな野菜を煮込んだスープであることを教えながら、「おいしいね」「野菜がたくさん食べられるね」と言ってもりもり食べていました。それがとても楽しい時間に感じられて、給食を通して、子どもたちがもりもり成長していけるといいなと思いました。

### 沖縄の小学生と給食とゴーヤ

沖縄の小学生のほとんどは、入学時はゴーヤが嫌いだと聞いたことがあります。
しかし、ゴーヤチャンプルーが家庭でも学校でも出され、それをみんなで楽しくおいしく食べているうちに、ゴーヤが大好きになっていくのだそうです。
「楽しい記憶」と「おいしい」はきっと繋がっているんですね。
「みんなと楽しく食べているんだから、苦手なものも食べてみよう」と思えたら、どんどんおいしく思えるもの、すきなものが増えていくかもしれませんね。