

ぼくが食べられる 給食室のひみつ

中部小・3 室田 悠里

ぼくには、食物アレルギーがあります。たまご、にゅうせいひん、魚が食べられません。でも、小学校のきゅう食は、ほとんど、みんなと同じメニューを食べることが出来ます。そんなおいしいきゅう食を毎日、どうやって作っているのか、気になっていました。

この「給食室のいちにち」という本は、きゅう食室ではたらいにいる人が、一日どんなことをしているのかについて書かれています。ぼくが気になったのは、きゅう食を作る前に手あらいを二回して、さらにブラシを使つてつめの先まできれいにしているところです。ぼくも、夕食のお手つだいをする前に手をあらいますが、ここまできれいにあらわないので、すごいなと思いました。きゅうしよく室では、にんじんも三回あらつて調理します。食さいの肉がいたんでいないかたしかめたり、できあがつたりよう理のおもさを毎日ほかつたりしています。朝の七時から十二時すぎまで食べる人のことを考えてりよう理を作ります。ぼくはそんなきゅう食をたつた十分で食べてしまいます。こんなに時間をかけて、ぼくたちが安全に食べるためにしんちように仕事をしておどろきました。

ぼくは、この本にのつているカレーを作りたくなり、お父さんといっしょにカレーを作ることになりました。にんじんを三回あらい、かわをむきました。じゃがいものかわはアルミホイルでむきました。思ったより時間がかかり、手がつかれました。次に玉ねぎをいためました。かくし味に、今まで入れたことのないしょうゆとソースを入れました。できたカレーは家族四人で食べました。いつもよりおいしく感じました。家族が、

「おいしいね、どうやって作ったの。」

と言ってくれて、作るのはいへんだったけど、がんばってよかったなと思いました。きゅう食室ではたらいにいる人たちも、こんな気持ちなのかな、と思いました。

ぼくは食物アレルギーがあるので、スーパーのおそうぎがほとんど食べられません。外食へ行っても、食べられるメニューは一つか二つあるくらいです。それなのに、きゅう食は毎日いろいろなメニューが出てきて、ほとんど食べられます。デザートもみんなと同じデザートが食べられます。ふしぎに思つてお母さんに聞くと、「きゅう食は、アレルギーの子でも、食べられるように考えてあるんだよ。かんたんに思うかもしれないけど、むずかしいことなんだよ。」

と言っていました。

この本を読んで、ぼくは、きゅう食が前よりも好きになりました。毎日時間をかけて、食べる人のことを考えて作ってくれる人たちの顔を思い浮かべながら、もつと味わつて食べたいと思います。アレルギーがある人たちにも安心して安全なきゅう食を作ってくれてありがとうございます。ぼくはしあわせです。