

# 樋口さん 給食事業の実現に尽力 藤井さん 校内放送で生徒へ講演



和牛を使ったハヤシライスを試食する、右から藤井勲さん、樋口敏郎さん、西村克己さん(墨田区教育委員会)。写真右は、この日のメニュー



12時30分、いよいよ待ちに待った給食だ。1年2組の教室では、給食当番の生徒がハヤシライス盛り付け、列に並んだ生徒へ。現在のように牛肉が日本で食べられるようになったのは戦後からで、体を作るタンパク質と貧血を防ぐ鉄分が豊富なことなど、食べる前に担任の先生から牛肉について説明が。「いただきます」と28人の元気な声が教室に響くと、ハヤシライスを手にかめるように食べた。と

## 和牛の美味しさを知ってもらえれば嬉しい

生徒たちは、一段と給食が楽しみだったに違いない。この日のメニューは、国産の牛肉を使ったハヤシライス

だ。牛肉の産地は群馬県と静岡県で、モモとバラを使用している。納入は墨田支部の(株)平屋が請け負った

生徒たちの給食の時間に先立ち、墨田支部の樋口敏郎さん(株)平屋)と藤井勲さん(藤井商店)が給食を試食

## 墨田区立第三吾嬬小学校

大人の手平サイズの皿に盛ったライスにかけたルーは、牛肉に加えニンジンや玉ねぎも煮込んである。ほのかに甘酸っぱいルーに和牛の香りが加わり、とろりと柔らかい感触とともに和牛特有の旨味が口の中一杯に広がる。和牛の美味しさを伝えるには十分なメニューだ。これにサラダと牛乳、デザートのリ

そこに校内放送で、藤井さんが講演。コロナ禍で牛肉の販売量が減少し、精肉店や生産農家に打撃が出て、海外からの観光客の減少でレストランも影響を受けたために牛肉が行き場を失った現状を語り、その牛肉を給食に生かすことになった経緯を説明した。



盛り付けられるハヤシライスに生徒たちから歓声が

上がったのは戦後からで、体を作るタンパク質と貧血を防ぐ鉄分が豊富なことなど、食べる前に担任の先生から牛肉について説明が。「いただきます」と28人の元気な声が教室に響くと、ハヤシライスを手にかめるように食べた。と

### 給食で牛肉を

味しさを知ってもらえれば、嬉しいですよ」と、メッセージを送った。昨年、全国で和牛を使用した学校給食の取り組みをしている中、東京都は実施されていなかった。区議会、議長も務める樋口さんが議長会で状況を知

り、都の各機関へ呼びかけて様々な努力。行政と教育の関係者の協力も得て、東京都のほとんどの自治体で事業がスタートした。給食では栄養士がメニューを考案し、牛丼、ブルコギ丼、ビーフストロガノフなどが提供されてきた。東京オリ

世界の料理を学ぶことを食育の一環として進め、その中で世界に誇る和牛として取り組んだ。しかし、BSEの流行で、給食には牛肉が避けられるようになった。イメージは薄れたが、いまだに給食には牛肉が使われていない。藤井さんは「世界

で注目されている和牛の味を、日本の子供たちが知らないままになつてしまふ」と危惧する。今回の事業で給食のメニューに和牛が使われた。「これがきっかけになり、給食で使われるようになれば」と樋口さん、藤井さんとともに、口をそろえた。