

給食の出汁

「給食の味噌汁の出汁は、昆布やかつお節を使っているの？それとも粉末や顆粒の調味料を使っているの？」と家内が言う。「どうしてそんなことを聞くん？」と返すと、「娘が給食の味噌汁がとてもおいしくて、家で調味料を使っても同じような味はでないから、昆布やかつお節を使っていると思うと言うと、主人は、給食は大量に作るのだから、そんなコストのかかることはしていないと言う。はっきりさせたいからお父さんにきいてみてとたのまれたのよ。」と言う。今まで考えたこともなかったので、「ようわからん。」と返すと、「調理場の場長が知らなくていいの？」と言う。調理場の場長はしているけれども調理の様子を見ているわけではないし、知らなかったとしても何も問題はなからうと思った。しかし、言い返すと返した言葉じりをとってさらに言われそうに思ったので、「明日、栄養士さんに聞いてみる。」と言って話を止めた。

娘が言うように給食の味噌汁は美味しい。ただ、その出汁を昆布やかつお節からとると大量に必要なになるので、粉末や顆粒の調味料を使っているという考えも一理あると思った。さて、皆さんはどちらだと思えますか。

翌日、栄養士さんにたずねると、「昆布とかつお節を使っています。すまし汁の時は、にぼしを使います。」と言う。朝、鍋に水をはってもどしてから熱を加えて出汁をとると言う。かつお節は調理が出来上がる直前に入れ、こしてにごりをとるそうだ。「粉末や顆粒の調味料は使わないの？」と聞くと、「子どもの健康を考えたり、おいしい物を食べさせたいと考えたりして、昆布とかつお節を使っています。」と言う。ただ、一つの釜に一箱分と大量に使うので経費もかかっているそうだ。

長年給食を食べていて気にしも止めてこなかったが、手間や経費がかかっても子どもたちに安全でおいしい給食を食べさせたいという栄養士さんたちの願いがこめられていると思った。確かに家内の言うように調理場の場長は知っておかなくてはならないことだと思った。

皆さんは知っていましたか？

