木のかおりも、いただきます。おいしいね。

給食に木製食器がやってきた。
阿蘇郡の久木野小学校に
今年九月、三十七セットの
木製の給食用食器が
やって来ました。

〝木のぬくもりで
給食をおいしく食べてもらい
林業振興にも役立てよう〟
と県が導入を
進めているもので、

同校はそのモデル校の一つ。
木目も美しい

木せい食器を使って

初めて木せい食きを、使う時すこし、大きかったから、持てるかなと思いました。でも、持ちやすくてかたいし、まわりが熱くならないからよかったと思いました。

とってもきれいで、なにかご飯などが、とってもおいしく感じるような気がします。前からずっといつ来るのかと、まっていました。いつくるのかなと、いつくるのかなどんな木せいつくるのかなと、ウキウキしていました。

「やっときた。」

と、とってもうれしくなりました。

なんだか、とってもとってもてきました。

木せい食きは、交代交代に6年生、5年生、四年生、三年生、二年生、一年生と回ってゆくけど**また早く順番がくるといいと思います。**給食が、とってもおいしくなったような気がします。

木の食器について

わたしは、木の食器を使っていいなーと思いました。持ちやすくて、熱くもないしプラスチックよりも木の食器がいいです。

おさらなんかもとっても持ちやすいです。

前、聞いていたけれど**こんなにきれいで手ざわりのいい木の食器とは、おどろきました。**食器がきれいだとごはんとかが、おいしくなるような気がします。

わたしは、これからもずうっと木の食器で食べられたらいいなと思います。

そしてみんなが、木の食器を一回ずつ使って食べられたらいいなと思います。

われたりするけれど、とってもいい食器なので大事に使っていきたいと思います。

わたしは、木の食器が大好きになりました。

木せい食器を使って

月曜日から木せい食器を使い初めました。前は6年生や5年生が使っていました。それから4年生。わたしは、こう思いました。

木の食器は使いやすい。あついものがきたりしてもあつくならない。それに表面がさらさらしていてにぎりやすい。少し木のかおりがする。木の食器はいいことばかり。でも、われやすい。先生はわれているところを見たことがあるそうです。わたしはやっぱり木の食器がいいと思う。かねのはへんな味がしてきらいです。木の食器は、へんな味がしてきらいです。だからいいと思う。いくらわれやすくても木のかおりがしたり、表面がさらさらしていてにぎりやすい。おとさないようにしたりわらないように気をつけていれば木の食器だっていいことばかりになる。

今は木の食器をあらってあげる。給食の先生もよろこぶし木の食器さんもよろこぶと思った。

木の食器で いきいき給食。

検製食器は予供たちに大好評。
一か月交代で六年生から

順に使う予定だったのを、
「まだかな、早く使いたいよ!」
という声に、
半月交代に早めた程です。

五年生から
バトンタッチされたばかりという
四年生に感想を
聞いてみました。

阿蘇郡
久木野小学校

木の食器

今、木の食器で給食を食べています。五、六年生が使っている時、わたしは、「いいな。」と思っていました。どうしてかと言うと、木のかおりがしてそうだなと思っていたからです。でも使ってみたら木のにおいはぜんぜんしませんでした。食べやすくておいしく感じました。それに軽いのです。

わたしは、給食当番で持って行く時サラダのしるが、落ちたのでその食器をあらいました。

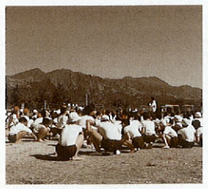
どうしてかと言うと、みんなの木の食器だから大事にしなくては、いけないと思ったからです。先生がほめてくれました。

木の食器は、軽くて、使いやすいので毎日使いたいです。

木せい食器をつかって

木せい食器を使っていると、とてもとてもべんりです。たとえば、熱と、なんのこともぜんぜんありません。まえのプラスチックのやかねのいれものよりとても、もちやすいし、べんりです。プラスチックのやかねのいれものは、ごはんなら、ごはんのあじで、おしるなら、おしるのあじだったので、しぜんのあじは、ほとんどはいってませんでしたが**木の食器にかわるとしぜんのあじがいっぱいはいってとてもおかずやごはんがおいしくなります。**

それに、わたしは木せい食器は木だから、下のほうからもれてくるのじゃないかなぁと思いましたが、そのはんたいで一てきもおちませんでした。わたしは、とてもふしぎだなぁと思いました。わたしは木の食器にすごくかんしんしました。はやく1年から6年までみんなで木のあじをたべてみたいなぁと思いました。



木製食器を使ってみて

今週から、ぼくたち四年生は、木の食器で、給食を食べ初めた。

一ヵ月か一週間ぐらいで、三年生に、まわさなければいけないそうだ。

でも、みんな、うきうきしていた。

木の食器がいいところは、軽い、それに、おつゆが、熱い時は、鉄のうつわは、熱が、つたわって、もちにくい。でも、木のうつわだと、熱がつたわりにくく、もちやすい。

そして、同じおかずやごはんでも、鉄やプラスチックの食器と、木の食器では、だんぜん、木の食器の方がおいしくみえる。

早く、全国の、人々が、木製食器でたべられればいいなぁと思った。