中学校二年　チャレンジ　話すこと・聞くこと

この音声問題は、第二学年国語問題の冒頭に放送するものです。

はじめに話すこと・聞くことにチャレンジしましょう。今から一回だけ音声問題を放送します。よく聞いて、あとの問いに答えてください。問題用紙は開かないでください。表紙のあいているところにメモを取ってもかまいません。

給食委員の中川さんたちは、今月の「給食便り」の記事を書くために、学校栄養職員の先生にインタビューをすることにしました。これから、そのインタビューの様子を放送します。あなたは、このあと、「インタビューをして一番心に残ったことと感想」を話し合って、記事にすることになっています。インタビューの内容に気を付けて聞きましょう。

中川　先生、こんにちは。今日は給食を作られるときの「献立（こんだて）の工夫」について教えてください。先生が、献立づくりで一番工夫していらっしゃることは何ですか。

先生　はい、いつも成長期の皆さんの健康を考え、栄養のバランスがとれるように気をつけています。皆さんが、給食を好き嫌いなく全部食べることで、必要な栄養がとれるように作っています。また、おいしく新鮮な熊本の食材を多く取り入れています。

中川　食材とは、料理の材料のことですね。

先生　そうです。熊本で採れた季節の食材をふんだんに使っています。その季節にたくさん出回る食材は、味も良く、栄養価も高いんですよ。今日の「里芋のうま煮（に）」も今の季節の食材を使ったんですが、いかがでしたか。

中川　はい、とてもおいしかったです。その季節にたくさん出回る食材には、栄養があるんですね。では、季節の食材を生かした、先生おすすめの給食メニューを他にも教えてください。

先生　おすすめといえば、熊本の代表的な郷土料理「だご汁」ですね。地元でとれた新鮮な野菜をたくさん使います。伝統的な郷土料理は、地域の風土にあったバランスの良い食事なんです。

中川　わたしも「だご汁」は、大好きです。おばあちゃんが、冬になるとよく作ってくれるので、楽しみにしています。ところで、熊本の郷土料理は何種類くらいあるのですか。

先生　三百種類以上はあると言われていますよ。

中川　そんなにたくさんあるんですね。ほかにどんな熊本の郷土料理があるか、わたしたちも調べていきたいと思います。最後に先生から、食べることに関して、わたしたちへのメッセージをお願いします。

先生　そうですね。食べることは、体と心をしっかり育てることです。今日、話をした郷土料理にも、昔の人の知恵（え）が生かされています。作るのに多くの手間もかかりますが、それだけおいしく食べてもらいたいという愛情が込められています。朝ご飯はもちろん給食もきちんと食べると、勉強に、スポーツに頑張ることのできる学校生活が送れますよ。

中川　先生、ありがとうございました。これからもわたしたちのためにおいしい、そして健康に良い給食をお願いします。わたしたちも、献立に込められた先生方の思いをしっかり受け止めて、残さないようにいただきたいと思います。

放送はこれで終わりです。

それでは、問題用紙を開いて始めてください。