

# 手抜きママ、心配なし

## 当番制で給食づくり

### 試作の素うどんも好評

「自分たちの昼ごはんは自分たちの手で」——佐世保市の私立佐世保女子高(久田順子校長、百人)では、生徒たちが当番制で自分たちの給食をつくる「セルフサービス給食」を始めることになり、十二日、三年生二十人が試作会をした。初回とあってメニューは簡単な「素うどん」だったが、「ダシがきいている」「ちよっと量足りないんじゃない?」と好評だった。

#### 佐世保女子高

自作給食は久田校長のアイデア。

「家政科の一年生にキュウリを刻ませてみたくです。それが、トントンとじゃない。刺し身をひくみたい一枚一枚切る子もいたんです」

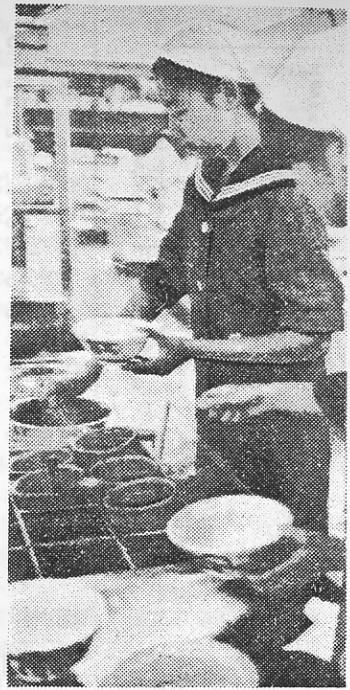
家で食事の手伝いもさせられていない生徒が増えている。家庭でも、外食に頼って手抜き料理が増えている。「将来の母親として、こんなことじゃだめ。料理する心」を育てなければ」というのが、久田校長の論理。

初日は三年生約二十人が白帽をかぶり、栄養士の先生の指導でうどん作り。カツオだし取りから始めて、カマボコ入りのうどんを全生徒分、百食つくり上げた。

十一月からは週に一回の自作給食を実施し、来年四月から土・日曜を除く週五回の完全給食態勢にする。一年生から三年生までを二十人ずつ五班に分け、週に一回の当番で調理を担当する。メニューは、一回二百五十円―三百円ぐらいでできるハンバーグやカレー、チャンポンなどが中心になる。

同校ではこれまで、昼は弁当。しかし弁当を持って来ず、校内売店で買い食いの生徒も多かった。このため、このほど千八百万円かけて調理室を新設したのをきっかけに、自作給食を始めようとした。

「軌道に乗れば、生徒たち自身がカロリー計算をして献立をつくり、材料仕入れも自分たちの手でやるようにしていきたい」と久田校長。家庭の農園でできる野菜も給食に使用したい、と夢を話している。



白帽もかいたいしく「自作給食」に取り組む生徒たち＝佐世保