

(武) 蔵野市(東京都)の市立境南小学校(児童数千二百二十人)が学校給食に無農薬野菜を取り入れ、さらにソースや酢などの調味料も無添加にすることにしており、「完全自然食」にさらに一歩近づく。

無農薬野菜は六年前、グルーブでこの種の野菜購入活動をしていた母親たちに勧められ、始めた。無農薬野菜や果物は大きさを形が不ぞろいのもが少なくないため、最初は「ボクの方が小さい」などという声も上がったが、生産地や生産者の話をしてもうよになつてからは、そんな騒ぎもなくなり、やがて「今日のミカンは甘かったよ」と栄養士に言いに来る子どもも出始めた。

給食代が高くなるのではないかとという心配も、従来の予算内でもくりのきもことがわかり、調味料も無添加にすることにした。都教委学校給食課でも「きわめてまれなケ

ース」といつているが、子どもたちの食欲は一層高まっている。

(佐)

世保市(長崎県)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。同校もご多分に漏れず、弁

生徒が当番制で給食づくり

当を持ってこないで、校内の売店で買い食する生徒が多い。自作給食は校長のアイデアだが、「家政科の一年生にキユーリを刻ませてみたらトントンどころか、刺し身をひくみたいに一枚一枚切る子もいる。将来の母親としてこんなことじゃダメ。料理する心を育てなければ」と同校長。

このほど行われた試作会では、三年生二十人が栄養士の先生の指導で「素うどん」を百食分つくった。十一月からは週一回、自作給食を実施する。

生徒は二十人ずつでグループをつくるため週一回、当番にあたる。メニューは一回二百五十一三百円でできるハンバーグやカレー、チャンポン

が中心になるそう。

(浜)

松医科大精神神経科学教室の鈴木康夫医師らの調査で、高校生(男子)の六人に一人は週一回、酒を飲んでおり、大半は一問題はない。「自分でコントロールできる」と思っているが、「つい飲みすぎる」が男子で一〇%、女子で五%い

た。調査をしたのは、静岡県西部の公立高校三校。男子百二十九人、女子五百五十四人。「高校生は酒を飲まない」という建前から学校長の許可がなく、個々の教師の協力に頼ったため、男女数が片寄った。

全く酒を飲んだことのない生徒は男子で二・四%、女子四四・二%。初めて酒を口にした年齢は男子が十一十三歳で二五・六%、次いで十四十五歳で二二・五%。女子は十五歳以降が最も多かった。酒を飲んだ理由は男女とも「好奇心から」が最も多い。

酒はビール、ウイスキー、ブランドーなどの順。飲酒の回数は月一、二回が四一・五%。週一回以上というものが男で二六・四%、女子で二%おり、「飲酒が習慣化した者が予想以上に多かった。これでは飲酒教育が必要」と鈴木医師は警告している。