

味も教育効果も「満点」

佐世保女子高・手づくり給食一周年

特別メニューで昼食会



久田学園佐世保女子高の手づくり給食一周年の昼食会

生徒たちが当番制で毎日、自分たちの給食をつくる。セルフサービス給食を教育の一環として取り入れている佐世保市比良町の私立佐世保女子高（久田順子校長、百十七人は二十日、給食採用一周年を記念しての「スクールランチ一周年記念昼食会を開いた。メニューは、久田学園フルコース、ポルンチ（ロシア風煮込みスープ）、ローストチキン、魚フライ、サラダ、アップルパイ、ホ

ットカルピスパンの豪華献立で、もちろんパン以外はすべて生徒たちの手づくり調理。しかも今回は一周年記念とあって、ハシも生徒たちの手づくり作品を使用。久田校長は「健全な心身の育成を基礎に、手づくりの味の大切さを知らう」と始めたこの給食方式。生徒の間にもしっかりと根付き、父兄の間でもとても好評です」と、予想以上の教育効果に目を細めている。

当番制にするか、校内で業者の仕出し弁当やパンを買ったか。それも担当持組は四割で、半分以下。このため「将来、手抜き料理を作らない賢い妻、母親になるためにも二階の調理実習室を千八百万円かけて改造、大型の炊飯器やオーブン、冷凍冷蔵庫、食器乾燥機などを準備。昨年の十二月から、セルフサービス給食」を始めた。

方法は生徒を六グループに分けて毎日、給食を作る。当番の生徒

たちは約二時間かけて調理。この二時間は文部省の新指導要項による、ゆとり時間を活用、普通授業には影響のないように工夫している。

この日は特別な記念の日として、東京オリンピックにコックとして長崎県から参加した石垣清市さん（佐世保市、食営経営）を指導師に迎えて、約三時間半かけて三年生の担当グループが手廻を披露。午後一時過ぎには体育館に

武井

耳鼻咽喉科

サセボ・下京町

TEL. 22-8733

設けられた。特設食堂*において、そんな料理が次々に並んだ。

平本久代生徒会長のあいさつに続いて岡部信子副会長の「いたたきます」で昼食会がスタート。同会に参加した約五十人の父兄たちは、「包丁もちやんと思えなかった子が、こんなにうまい料理が作れるようになるなんて……」と喜びながら、おいしそうに料理を食べていた。