

いま高校で

佐世保市の観光名所、与那岳ふもとの高台にある私立久田学園佐世保女子高校。正午すぎ、同校一階の食堂では、友達と語りながら、昼食を味わう生徒たちの明るい笑顔がみられる。食卓の料理は、すべて生徒の手づくり。同校ご自慢のスクールランチの楽しいひとときだ。

同校が寮下の高校で初めて手づくり給食を始めたのは、一昨年十一月。久田順子校長の発案だった。「最近では家庭料理の大切さが忘

佐世保女子

れられている。手抜きする母親も多い。食生活と人間の感情には密接な関係があるんです。家庭に母親が一生懸命つくった温かい食事があり、一家団らんがあれば、非行に対する免役力もつくります。若いころから面倒くさがらない習慣をつけさせ、料理にも、育児にも手抜きしない母親をつくらせよう。

手作り給食

(佐世保市)



白帽、白衣で給食づくりに精を出す生徒たち

それが狙いです。久田校長は、熱心な調理時間は約二時間。今和子教諭の指導で、白い帽子と実習服を身につけた生徒たちが、教職員の方も含め百六十二食分の料理

一昨年、千八百万円かけて調理室を改装、実施に移した。百四十五十円。二人の生徒を五班に分け、月曜日や果物の皮をむくのさえずりまくって、徒が必ず一度は料理に腕を振る。つくり方の簡単な説明を含

に挑戦する。費用は一食平均二百円、視雑なメニューもなせるようになりまたと満足そう。

母の評判も上々。「学校で調った料理は、多くの手が家でも一人で試作する。中には『甘いものばかり食べさせられて』と苦笑いする父親もいますが、その口ぶりにも、温かい家庭の雰囲気を感じられるんですよ」と久田校長。

ユニークな手づくり給食は様々な成果をもたらした。久田校長はいう、「まず第一に、情緒が安定し、生徒の間にギスギスした感じがなくなつたこと。みんな一緒に、友達がつくった温かい料理を食べ、お茶を飲む。それだけで表情が穏やかになるんです。第二に、家庭でも母親の仕事を手伝うようになったことなんです」。

思わぬ波及効果もあった。同校では毎年十一月に生徒全員が献血を行っているが、毎年、貧血などで半分からいの子が採血不能だった。それが、手づくり給食を始めて一年後の昨年暮れば、ほとんどいなくなったという。

四月からは、新一年生が加わり、生き生きとした表情でスクールランチに挑戦している。ユニークなこの方法が、個性豊かな生徒教育の一助、ひとつの成功例といえよう

良妻賢母を育てます

全校生徒が腕ふるう

みんな当番の日が楽しげ。今川教諭は「初めのころは、時間内にできるかどうか、ハラハラのし通しでした。でも、いまは、みんな上手になり、チームワークも抜

学園シリーズ