

まんまで えー やん

(2)

ガラッと扉を開け、食堂に生徒たちが入ってくる。

「ただいま、今日のごはんは何?」という声が聞こえてきそうだ勢いだ。まずは手を洗い、いつもの流れでトレーを取るとすぐさまお皿のふたを開け、おかずを確認。「おつ! としきげんな顔になり、「大盛りで!」。「よつしゃ」と白飯をよそるのは水畠哲也校長(60)を3月末に退職だ。

3月23日。終業式のおかずは「焼き肉風」と「ナムル」。安くておいしくて、栄養満点の給食は、湊川の自慢だ。

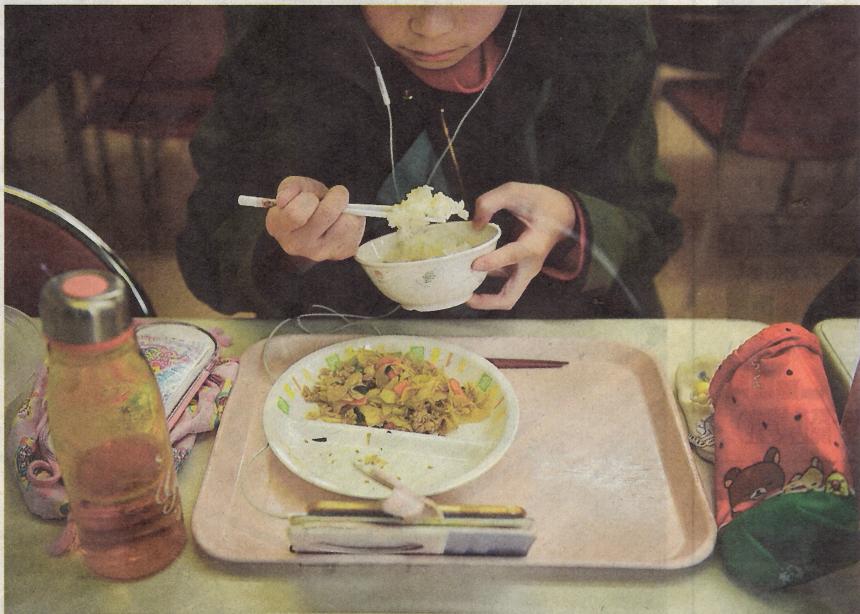
なんたって歴史が古い。かれこれ63年前にさかのぼる。当時、仕事を終えて夜間高校にかけつけたものの、空腹で挫折する新入生が少なくなかつた。食べる時間がなかつたのだ。「これではいかん」と生徒会や教職員が尽力し、給食調理室を作つて完金給食にこぎつけた。

そのおかげで空腹で学校をやめる生徒はなくなつたという。それどころか、最近は「給食自当て」で入学する子もいるらしい。

調理師と管理栄養士があつあつの夕食を準備する。ごはんと汁物、バラエティーに富んだメ

60年以上続くあつたかご飯

おいしい給食



まずは腹ごしらえ=神戸市長田区寺池町1
(撮影・秋山亮太)

メニューで1食百数十円。自前で給食を作る夜間高校は、県内に3校だけになつた。給食は「先輩からのプレゼント」と並々ならぬ情熱を持つ水トトと、夏までパンと牛乳だけ。「給食を食べる生徒も少なくなつてしまつて、情けなかつた」

その後、徐々にメニューを元に戻したもの、自由だった盛り付けを廃止して、先生たちがよそう仕組みに変えた。校長や教頭もローテーションに入る。テーブルはアクリル板で仕切り、座席は指定にした。

「温かいごはんをほさんで友達や先生と楽しく話し、満腹になつて教室に向かう。これが心身を育むんです」。これこそが「給食の心」だ。

「コロナの前は、にぎやかな食堂だつたんです。『このメニュー、もつかいして』とか『おいしかつたで』なんて声をかけてくれる。だから頑張ります」と、支える管理栄養士。

リクエストが多いのは、キムチと豚肉が入つた「キムタクごはん」と、洋風の「鶏のハニーマスター焼き」。がつつきメニューが人気だ。(鈴木久仁子)
■次回は7日付の予定です。

ニューで1食百数十円。自前で給食を作る夜間高校は、県内に3校だけになつた。

昨年の6月まで休校した。再開してからも感染予防のために夏までパンと牛乳だけ。「給食を食べる生徒も少なくなつてしまつて、情けなかつた」