

まんまで  
えーやん

定時制・湊川高校の春

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な勢いだ。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。「おっ!」ときげんな顔になり、「大盛りで!」。「よっしゃ」と白飯をよそつのは水畑哲也校長(60) 11月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。

なんとたつて歴史が古い。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った。食べる時間がなかったのだ。「これではいかん」と生徒会や教職員が尽力し、給食調理室を作って完全給食にこぎつけた。

## 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)

そのおかげで空腹で学校をやる生徒はなくなったという。それどころか、最近では給食目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たつの夕食を準備する。ごはんは汁物、バラエティーに富んだメ

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校だけになった。給食は「先輩からのプレゼン」と並々ならぬ情熱を持つ水畑校長だが、今年はコロナ禍で頭を抱えた。

昨年の6月まで休校した。再開してから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ってしまう、情けなかった」

その後、徐々にメニューを元に戻したものの、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。

「温かいごはんをはさんで友達や先生と楽しく話し、満腹になって教室に向かう。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、にぎやかな食堂だったんです。『このメニュー、もったいして』とか『おいしかったで』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、キムチと豚肉が入った「キムタクごはん」と、洋風の「鶏のハニーマスタード焼き」。がつつりメニューが人気だ。(鈴木久仁子)

■次回は7日付の予定です。

60年以上続くあつたかご飯