

ランチルーム・オープン

身体も心も大きく、温かく！

梶山「食育」発信の基地として

高等学校・中学校

教頭 太田 ふみ子

1. はじめに

平成 18 年 9 月 1 日、ランチルームがオープンしました。

完成した西館 1 階、図書館の向かい側です。名前は Sweet (スイート)、Smart (スマート) と合わせた高校 2 年生の命名です。

座席は 196 席。木目調の家庭用ダイニングセット、椅子は梶山カラーのグリーンと元気の出る赤。卒業記念品として旧校舎の正面玄関にあったステンドグラスも西側に張られました。所々に花籠も置かれ、やわらかな光あふれる空間です。ここで、楽しくお昼ごはんを食べ、さらに、ここを基点として、生徒たちが生涯にわたる「食」についての豊かな知識、感覚を身につけてほしいと願って作られました。

2. ランチルームが出来るまで

一昔前は、中学校になったらお昼はお弁当持参、というのが当たり前のことでしたが、公立中学で給食が導入されたり、しゃれたランチルームが出来たりと学校の「食」環境は随分変化してきました。

本校でも、特に遠距離から通う生徒については早朝から弁当を準備できないという状況があり、働く母親も増えて、ランチルームへの要望は根強くありました。

校舎改築検討委員会では、当初からの正門から入って中庭の左手に図書館、右手にランチルームという基本設計のもとに、内部設計、運営形態、メニュー等、他校の施設を見学して、梶山らしい魅力あるランチルーム作りに力を注いで来ました。

3. 梶山生の「食」をめぐる状況

社会全体で見ると、一方では健康ブームといわれながらも、現代人、特に若者の「食」をめぐる問題が指摘されて久しい。栄養の偏り、食品添加物、インスタント食品、コンビニ弁当、ファーストフード等々。摂取する食品の問題のみではなく、食事の摂り方についても、朝食を摂らない、1 人で食事を摂る「孤食」、不規則な食生活習慣、果ては極端なダイエット、過食などの摂食障害等その心理的影響を指摘する声も少なくありません。

本校でも、朝食を摂ってこない、放課毎のだらだら食い、コンビニ弁当など、心身の健康が心配される状況が散見されました。

また、クラブ活動終了後の空腹を満たすためのコンビニなどへの立ち寄りも、随分以前から問題になっており、授業後のパンの販売時間を工夫したり、カップめんの自販機を設置したりと対応に苦慮してきました。

4. 食育基本法制定

おりしも食育基本法が制定（平成 17 年 6 月 10 日成立）され、マスコミでも「食育」という言葉がしきりに取り上げられるようになりました。

この法律は、子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が大事であり、食育は生きる上での基本で、知育・徳育及び体育の基礎となるべきものであるという基本理念のもとに制定されたものです。子どもたちが、生涯にわたって心身の健康を増進する健全な食生活を実践する力をつけるために家庭、学校、保育所、地域などを中心に国民運動として食育にとりくんでいくことが国民的な課題であることを示し、学校教育の現場では、子どもたちが栄養や食事の摂り方について正しい知識を身につけ、生涯にわたって、自ら判断し実践していける力を育成するための指導計画作りを課題とすることが定められています。

単に家庭科の食品分野の学習のみではなく、人と食べ物との関わりを、その生産・流通過程、健康と安全への配慮など多方面から広く学ぶために、社会科、理科、保健体育科、総合的な学習の時間、学級活動の時間など様々な教科・領域での有機的な指導計画が求められています。

5. 眉山「食育」の発信地として

ランチルームがオープンするにあたって、いち早くこの法律の主旨を生かした運営を、との理事長の先見性のあるアドバイスがありました。もちろん、それまでも栄養・安全性には十分配慮してメニューを考えてきたのですが、業者（丸栄：国際フードサービス）との間で、さらに一層の配慮、検討がなされました。

その結果、地元の野菜を多く取り入れたヘルシーな小鉢、伝統的な食文化や地域料理が加わり、さらには味噌・醤油なども有機素材と明記されたものが用いられるようになりました。献立毎のカロリーも表示されています。

（以下、メニュー例）

ナチュラルランチ（主菜・小鉢 3、味噌汁ご飯）	400 円
野菜 1 杯カレー	350 円
ナチュラル丼（根菜丼）	350 円
どて丼	380 円
味噌カツ丼	380 円
じゃこワカメうどん	330 円

です。

しかし、やはり生徒の人気は唐揚げの乗った鶏玉丼や、かわいい小皿のプチデザート。季節の秋刀魚の塩焼きは生徒には不人気でしたが、おしゃれなイタリアン仕立てにした翌日には完売。日本の旬の味は？と憂えつつも時代を感じる一コマもありました。

テイクアウトメニューもあります。環境にやさしい材料を用いた容器に入れて 300 円。今のところ鶏玉丼のみですが、今後メニューを増やすことも検討中です。環境にやさしい容器は水分を吸収してしまい、ご飯粒がこびりつくという難点も。

味が薄いという声もあります。これまでの生育暦の中で出来上がった味覚は、簡単には変わらないので、徐々に健康的な野菜たっぷりの薄味メニューに慣れていってほしいと考えています。

とにかく、生徒たちに、「食」への関心を高めてもらおうと、業者側からは、毎月 1 回「月の食育」という広報プリントが「営業日のご案内」とともに各教室に貼られます。考查のある月は集中力について、寒くなり始める 11 月には「“すぐ風邪をひく”を解消する食事」など、なるほどもっとも！と気付かされる記述です。

6. 利用状況

さて肝心の生徒の利用状況ですが、3ヶ月間の1日の利用人数平均は、9月 257 人（高校文化祭外来者含む）10月 216 人（中学文化祭外来者含む）11月 184 人。200 人目途ぎりぎりの線です。

決して不人気というわけではなく、要は時間の問題です。大学と違って中・高は一斉に 4 時間目が終わってランチタイム。中・高生約 1800 人どっと繰り出せば、長蛇の列。5 時間目に間に合わないと大変ですから、時間割をよくよく見て、計画的に利用しなければなりません。運動場での体育の授業を終えた生徒が走りこんできて 1 番乗りしている姿がそれを物語っています。

また、昨今大きな社会問題となっている生徒の人間関係の結び方との関係で見れば、お昼を誰と一緒に食べるかは最も重要な問題で、ここに生徒に人間関係の、その時点でのリアルな姿が映し出されているといっても過言ではないようです。従って、グループの中の誰かがお弁当を持ってきているとランチルームを利用しがたい状況が発生します。実際は 1 人 2 人がお弁当を持ち込んでいるグループが見られることもありますが、満席でなければ、注意しません。楽しいランチタイムこそがこのランチルームの狙いですから。

7. 様々な意見・要望を集めて

オープンして 3 ヶ月。効率よくテーブルにつけるよう様々な工夫がされてきましたが、さらに利用しやすくアンケートを実施中です。様々な生徒の声が寄せられています。

- ・ 量が少ない（この意見は意外に多いようです。やはり育ち盛りなのでしょう）
- ・ レジで並ぶ時間が長すぎる。
- ・ オムレツ・パスタ・ピザなどをメニューに入れてほしい。

- ・ デザートを増やしてほしい。
- ・ 朝や部活後も利用したい。 等々

先生方からは、もっと魅力あるランチルームにするために以下のような様々なアイディアも寄せられています。

- ・ 月に1~2回優先学年を決め、校長先生と食べられるようにしては？
- ・ 出血大サービスデーや学年別割引デーは？
- ・ 生徒会主催でフィルや合唱のミニコンサートを催しては？
- ・ クリスマス会を催しては？
- ・ ポイントカードを発行しては？
- ・ 土曜日に親子ランチを兼ねた講演会などは？
- ・ 楢大生の考案したメニューを取り入れては？
- ・ 焼きたてパンを販売しては？ 等々。

文化的にも楽しいサロンにしてはというような楽しい案からサービスデーまで様々です。業者側からは混雑緩和のために予約販売の提案もなされています。毎日約50食、5~8種類のメニューについて1限から3限の放課に予約取り、ランチタイムには予約席に予め並べておくという案です。

また、現在の営業日は、原則通常の登校日ですが、夏休みのクラブ活動や文化祭準備日の営業、さらには今まで苦労してきた合宿中の朝食・昼食・夕食にも対応が可能とのこと。多方面で生徒の活動をバックアップすることが出来そうです。

8. 様々な利用

意外な利用者は、幼稚園の保護者の方々。送迎の間の時間、下のお子様を連れて早めのランチタイム。ベビーカーの赤ちゃんやよちよち歩きの幼子の声が響くととてもほほえましい、総合学園ならではの光景です。そのママさんが卒業生だったりするとよりいっそううれしくなります。

また、4時間目5時間目の授業時間帯のランチルームは大人の時間帯。教職員も職員室を離れて三々五々、ひと時の団欒。校長先生もほぼ毎日のご利用です。業者の方やビルクリナーさんの姿も。

P T A 活動で来校された委員の方も、お仕事の合間に利用されます。何よりも子どもたちと同じメニュー。ご家庭の話題作りにも一役買っているのではと思います。まさしく家庭と学校を結ぶ「食育」の連携です。

9. 卒業生の皆様にも

去る平成18年11月11日(土)には校舎完成竣工式が執り行われ、神事、定礎除幕式の後の披露はこのランチルームを会場に行われました。テーブルはクロスをかけられ、パーティー仕様。お料理も通常の生徒メニュープラス、立食パーティーメニューが大皿に華や

かに盛り付けられました。

また来る平成 19 年 1 月 8 日には、今年成人式を迎える平成 16 年度卒業生がこのランチルームを会場に、200 名以上の参加で「成人を祝う会」を催す予定です。きっと華やかな笑顔があふれることでしょう。昨年から始まったこの行事も、広い場所を得て、今後恒例の椋山行事となるとよいと願っています。

ランチルームはこうしたパーティー利用も可能です。クラブ活動OB会などにも利用されています。

卒業生の皆様方にも、新しいキャンパスを見学がてら、ぜひご利用いただきたいと思えます。

10. 今後に向けて

椋山女学園はいまさというまでもなく、「総合学園」であり、大学の生活科学部は、つとに評価の高い管理栄養学科を擁しています。幼稚園・小学校の給食や大学の食堂とは、現在のところまったく別組織で連携が取れていませんが、このランチルームを基点にして、学園全体の「食育」に対する取り組みが1つに結ばれば、「人間になろう」の基礎的な教育実践としてこれ以上のものはないと考えます。

次年度には、中学・高校でランチルーム運営委員会（仮称）を作り、生徒の楽しい学校生活に資する運営を工夫し、新校舎 1 階が中庭をはさんだ図書館とともに、心と身体の栄養を満たす文字通りの「中心」になることを願っています。