

もう一つ、定食のカロリーは毎日のを、又他の料理は一度調べれば良いのだから、カロリーとタンパク質含有量を、皆にわかる様に示しておけば良いと思いました。そうすることにより、みんなの食事に対する知識も高まり、より多くの人が正しい食生活を身につける様になると言つても適言ではないでしょう。

これからも 直一層学生食堂として、皆が快よく利用できる場所にしていきたいものです。

## 小学校へ栄養実習に行つて

### 短食1の2

小学校は栄養実習に行つた最初の所であつた。数日前に学校を見に行き、遠くまで行かなければならないのだなあと少し驚かされた。小学校へ行くのは通勤時で市電もトロリーバスも満員で大へんでしたが、しかし今から思えば5日間という短い間ではあるが、通うということが今まで電車とかバスで通学したことのない私は却つてそれが楽しくもあり、いい経験になつた。1日過ぎれば不安であつた気持も一応消え、給食時には1年生の教室に行き配膳することも楽しく、又5日間1年生の教室で先生の隣に机を並べ生徒と向い合つて食べるのが何となく恥ずかしいような、それでいて結構楽しいものであつた。

給食を作るという作業も実習をしてみても、思つていたより大へんであることがよく分つた。この学校の調理師さんは全校児童数に対して少ない様に思われた。この為、仕事を計画的に能率よく行わなければ、給食時間に間に合わない様になる恐れもあり、随分大へんだと思つた。私がかきばきと仕事をするのに十分な経験も持つていなかつたのと、長時間立つて仕事をする事に慣れていないので随分疲れた。

給食内容は、私が小学校の時受けていた給食よりもはるかによくなつていたのでびっくりした程です。がしかし、食糧品が豊かになつて現在では生徒の嗜好もいろいろ変化してきているから十分考慮されているであろうし、献立作成も大へんむつかしいのではないのでしょうか。費用の点からいけば尤もな給食内容であり、十分ではないかと思つた。しかし食パンはおいしくないのと、1年生にはパンの枚数が多いように思われました。

学校給食については考慮すべき点や改善すべき点もまだまだあるのではないかと思います。

## 学 園 祭 を 顧 り み て

大食2 長谷川 和 子

人間が生命を維持していく為に必要な食というもの、その食の合理化——通常『食生活の合理化』といわれているが——といえば 食品から食形態、施設設備の合理化と言った具合に取り上げられる内容も非常に幅広いが、購売意欲を高める為の一種のコマーシヤリズムに流されて、食生活の合理化後の私達という事だけに着眼している傾向の強い現在、私達はここでもう一度、食生活の合理化の本質をつきつめて検討してみる必要があると思ひ、大食1、2回生共同で次の様な研究に着手した。

食品は全て無害であるという事から当然出発すべきものであるが、食品の栄養価が考慮され、食品調理に費す労力及び時間の節減の為の種々の策がこうじられている現在。これらの食品は二次的のみに左右されて最も基本的な条件を軽視している様な事はなないだろうか。もしそれが軽視されているならば、例え食生活の合理化がなされたとしても、これは全く意味のない事であり、一つの概念基底からはずれる事になる。食欲をそそる様な外観を有し、長期間保存できる様な食品でも、有害な色素や防腐剤を使用していたり、生産過程が清潔でなく、種々の異物が含まれていたりするならば、前述の最も基本的な条件を軽視している事になる。これらの点を直接確認する意味に於いて、私達は特に食品中に含まれている色素及び混入している異物、特にダニの問題を取り上げ、研究して見た。

全てが私達に取つて始めての試みであつた為、私達自身の手による私達自身の研究をという原則から幾分はずれた感もないわけではなかつた。クラブ、同好会などの様に、ある事柄に興味を持つた人間が集まつて、それを年月かけて研究し、その成果を学園祭という場で発表するという理想的形態から余りにもかけ離れている為、私達の研究は学園祭の為に泥縄式に研究問題を設定し、研究する人間を集め、短時間でまとめてそれ