

緑高祭を終えて 今関さんにインタビュー

㊦：緑高祭、お疲れ様でした。今年はどのくらい販売したのですか？

今関：塩ダレ豚丼は1日あたり約90食です。豚肉12キロを使って3回に分けて作りました。2日目も同じです。初日はすべてのメニューが（アイスも）売り切れしました。

㊦：おにぎりは何個くらい作ったのですか？

今関：初日が500個。2日目が540個です。

㊦：そんなに作ったのに完売！すごい！

大変だったと思いますが、皆さんに食べてもらえて嬉しいですね。

今関：皆さんのおかげです。ありがとうございます（笑）

普段はパートさん4人（沖原さん、原さん、右山さん、道脇さん）がお手伝いしています。緑高祭では食堂管理委員もお手伝いに参加しました（▼詳細は体験記参照）。

㊦：卒業生も今関さんに会いに来ていましたね！

今関：ふいふい（にっこり）。昔は生徒さんが「おばちゃん、おばちゃん」って気軽に声をかけてくれたのですよ。土曜日も営業していたし、部活動中の子も来てくれました。咳をしていると心配してくれたり、アイスを売っていると声をかけてくれたり、交流がありました。若いパートさんに売り場を任せられるようになってから、直接話す機会は減りましたが、緑高の生徒さんは昔から皆、いい子たちです（笑）

㊦：続いて今関さんについて質問させて下さい。苦手な食べ物がありますか？

今関：何でも食べるけど、ゴーヤは苦手です。

㊦：好きな有名人はいますか？

今関：マツコ・デラックス（笑）

㊦：わあ！親近感が湧きます（笑）。お休みの日はどう過ごしていますか？

今関：土曜日は健康のためにカーブス（体操教室）に通っています。日曜日は翌日の学食メニューの仕込みです。

㊦：なんて、アクティブ！今日はいろいろお話ができて楽しかったです。

お忙しいところ、インタビューへのご協力ありがとうございました。

厨房体験記

緑高祭の2日間、食堂管理委員の有志で食堂のお手伝いをしました。食品を扱うため、厨房に入る人は検査を受け、準備万端で臨みました。

厨房では不慣れな私たちは、今関さんをはじめスタッフの方々の指示の下、作業しました。

当日のメニューは、

○塩ダレ豚肉丼 ○カレーライス（ハヤシライス）

○からあげ ○おにぎり（やきおに・からおに）

○パン各種 ○アイス各種

注文を受け、代金をいただき、商品を提供するわけですが…、お昼時の厨房の中はまるで戦場！

私たちができることは、計量・盛り付け・お茶、箸の補充・代金をいただく等。

皆、それぞれ密かにプチパニックを起こしていました。

プチパニックの内容を一部紹介します。

① 注文を受け、お金をいただいたのに、注文された品を覚えていない！

（「えーっと。ご注文はなんでしたっけ？」と再度尋ねる）

② おつりの計算ができない！
（生徒の皆さんはさすが！計算が速い）

③ 品切れ！

（ご飯の炊き上がり待ち。カレー仕込み待ち。また、ものによっては売り切れなどさまざまですが、曖昧に返答してしまいました。）

そんなプチパニックの中、生徒さんたちが品物を受け取る時に「ありがとうございます。」と言ってくれたのが心に沁みました。

また、今関さんをはじめスタッフの方々は、「水分を摂って下さいね。」「休んで下さいね。」と優しく声かけをして下さいました。

そんなこんなでピークの時間を乗り切り、達成感で満ち溢れる私たちでした。

お客様の中には、卒業生も大勢いて、「今関さんいらっしゃいますか？お顔見たいな！」と声をかけてくれて、今関さんと会話している姿は微笑ましかったです。

足手まといであったとは思いますが、私たちも楽しみながら緑高祭に参加しました。貴重な体験をありがとうございます。



6月21日、食堂管理委員のメンバーで食堂メニューの試食会を実施しました。
当日のメニューは…

- カタヤキソバ
- 焼肉丼
- ごはんかけ（ハヤシ）
- チキンタツタ
- からおに&やきおに
- 菓子パン5種類

皆で少しずつ取り分けお皿に盛り付けたら、まるでランチビュッフェ！



■感想

- カタヤキソバのあんかけは具沢山で麺が見えないほど！野菜いっぱい栄養満点！
- 大きめのからあげはしっかりした味付けで、ご飯との相性バッチリ！
- おにぎりが柔らかく握ってあって感動。自分が作るとうしても固く握ってしまうので…
- 食堂で焼いているパン、外はカリッと中はふわふわ。今度子供に買ってきてもらいます！

食堂で手作りしているメニューは、まさにおふくろの味でした。食べ盛りの子供たちにぜひぜひ食べてほしいです。

祝緑高食堂 50周年

食堂への祝賀メッセージを募集中！

今年度、緑高食堂が現在の場所に移転してから50周年を迎えます。その節目を祝い、半世紀にわたってお世話になっている今関さんや食堂への祝賀メッセージを募集します。

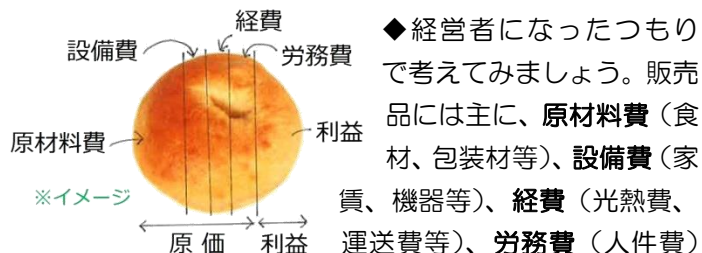
南館入口掲示板と食堂の2箇所にメッセージカードとカード回収ボックスを用意しましたので、ご協力下さい。

★保護者の皆さまも来校の際、ぜひご協力下さい。



50周年記念事業ではメッセージ募集以外の企画も用意しています。

アイスを140円に値上げしました、ごめんなさい！市販アイスも値上りしています。原材料と物流コストの高騰が背景にあるようです。学食にとっても、食品の値上げは悩みの種です。



◆経営者になったつもりで考えてみましょう。販売品には主に、**原材料費**（食材、包装材等）、**設備費**（家賃、機器等）、**経費**（光熱費、

運送費等）、**労務費**（人件費）などの**原価**がかかります。これらの**原価**に**利益**を加えて、**売値**を決めます（利益がないと、次の仕入資金ができません）。悩ましいのは、天候不順で生鮮食品が高騰したり、毎月の光熱費が変動したりすること。一方で、メニューの値段は頻繁には変えられません。そこで、原価の変動幅を考慮に入れて、販売品全体でバランスをとりつつ、売値を決めることとなります。

◆安く提供したいなら、顧客を増やすとか、機械で大量生産するとか。う～ん、大手のコンビニ等に比べると、学食って不利ですね…。あとは安い原料を選ぶとか。でも、安いからといって品質が劣悪なのは困りますよね。◆コンビニやスーパーで食品を選ぶときにチェックしてほしいのは、**原材料表示**。見慣れない名前は添加物かも。食材にうまみを加えたり、つやを出したり、腐りにくくしたり…添加物を使えば、古くなって味の落ちた安価な原料でも、おいしく長持ちさせられるので、売り手にはメリットがあります。一方で、添加物には毒性があるものや安全性が疑問視されているものがあり（アレルギーの原因、発がん性物質等）、多量摂取や日常的摂取はおすすめできません。コストや利便性を追求しすぎると、健康や安全が犠牲になることがあるのですね。◆緑高食堂のランチは手づくりをできたてのうちに提供しているので、愛情と品質は優秀かも。ごはんは防腐剤ではなく、お酢を使った昔ながらの知恵で痛みにくくしていますよ。添加物を減らすと、体調も良くなるし肌トラブルも改善されます。今関さんのつやつや肌が証拠！ 食べものは賢く選んで下さいね。

編集後記

今年の食堂管理委員会は、試食会、緑高祭での食堂のお手伝い、食堂50周年記念事業と盛りだくさんですが、1年生の保護者も加わり、パワフルに楽しく活動しています。皆さまも食堂を利用して一緒に緑高食堂を盛り上げて行きましょう。

次回、50周年記念号を発行します。どうぞ期待！