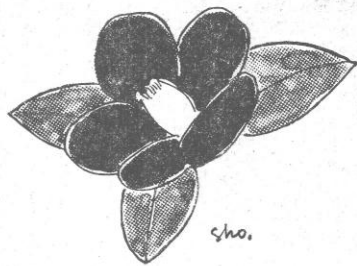


え・橋原祥太郎



## 大学食堂のあり方

香<sup>か</sup>川<sup>がわ</sup>綾<sup>あや</sup>

学生食堂は学園の中のいこいの場所です。午前中の授業がすむと、空腹と心身の疲れをかかえた学生の列が、食堂へ続きます。あたりには、若やいだ空気が充満しています。そこに待ち受ける昼の食事は、暖かいシチューや揚げたての魚や肉などがウォームテーブルに並び、冷たいサラダや牛乳やデザートがコールドテーブルに並んで、広い食堂にはきちんと食卓がセットされ、緑のはち植えも飾られています。学生はそこで栄養的には充分で、し好と価格の点で自由に選択できる適温の食事を選び取り、清潔で和らいだふんいいで食べられるようになっていくことが最高です。

食堂の運営は栄養管理が第一で、次に価格管理、労務管理が行なわれ、そのうえに供食管理とそれぞれ専門的な計画と運営が必要です。

学生食堂は学生の食生活を正しくします。新入生は飯と魚と肉にしようゆやソースをたくさんかけて食べますが、半年もたつと、魚や肉のつけ合わせの野菜やサラダにもなじみ、つけ味も次第に薄味に慣れて、牛乳の飲めない人も少なくなります。食事が正しくなれば心身がさわやかに、頭脳も明せきになります。よい食事をとる習慣がつくと、偏食時代の重苦しいからだの調子から抜け出たことがわかります。食事はまた学生生活にとって楽しみ、和らぎでありまして、食堂の入り口に見る殺気だった光景は食堂にはいると静まり、満足して、食堂を出る時には談笑の中に、午後の教室へと散ってゆくのです。

学生食堂はまことに学生の心身の改造の場であり、学生の品位を高めるところです。新聞を見ながら食べたり、お茶づけをかき込んですまじたりする家庭の食事の悪い習慣をもっている学生も多いのですが、食事をたいせつにすることは、自分をたいせつにすることの第一歩ですから、学生食堂は大学教育の場合においても重要な意味を持つものです。