

校長室だより～和光高校今昔 第25号 H26.10.24

埼玉県立和光高等学校 校長 村田 進

食堂今昔物語

昭和55年5月の和高会館完成に伴い、食堂の営業が開始された。開店当時のメニューは次のようであった。

定食…300円
ランチ…250円
カレー…170円
カツカレー…250円
ミートソース…200円
カツ丼…260円
天ぷらうどん…160円
ラーメン…180円 など



以下注意事項として次の文が示された。

給食は、すべて食券（チケット）を利用し休み時間または放課後に食堂にて購入すること。食券には2種類あり普通の食券とセット券がある。普通の食券は直接食券売り場で買い、コーナーに行って注文する。セット券は1000円で、300円×2、250円×1、100円×1、10円×5にサービス券（40円券）が付く。セット券は直接コーナーに行き注文できる長所がある。



解説を加えると、現金のやり取りは衛生上の観点から禁止されており「食券」をその代わりに使う必要があった。食券は数字が示された金券（セット券）と「ラーメン」や「定食」などと記載された2種類に分かれており、事前に食券売り場（最初は手売り、後に自動販売機）で購入しなければならなかった。ちなみにコーナーは、大きくご飯類（定食・ランチ・カツ丼など）と麺類そしてカレーの3か所に分かれていたと記憶している。蛇足だが、すぐ失くし計算の嫌いな生徒達にはセット券はほとんど売れず、

たまたますいているコーナーを目指す教員にとっては都合が良かった。

とにかく開店当初はとんでもない混み方だった。当時はパック弁当のようなシステムはなく、必ず食堂内で食べるのが当然であった。下級生や要領の悪い者は注文に手間取り、食事が昼休みぎりぎりになることも多かった。従って最初の1年間は昼休みの前半と後半をクラスで区切る入れ替え制が採用されるほどだった。



さて、肝心の味についてだが正直ほとんど覚えていない。しかしながら値段の割には量も十分で生徒や若い先生方には大変好評であった。そもそも和高会館建設の目的に生徒達に良質の昼食提供が含まれており、合宿施設と共に開校以来の願いが実ったわけである。

その後、平成9年に災害拠点として和高会館は全面改修され現在に至っている。食堂内のレイアウトや販売方法など大幅に変わって昔日の面影は薄れているが、常時20品目のバラエティに富んだメニューが用意され、今日も同じように生徒たちの食欲を充たしてくれている。そして主観ではあるが以前より相当おいしくなった。さらに驚くべきことに価格は30年前とほとんど変わらないのだ 感謝！

人気メニューランク 2014

- | | | |
|----------|------------------|------------------|
| 1 | 鶏からあげ(串) | 120円 |
| 2 | 日替わり定食 | 350円 |
| 3 | そばろ丼 | 300円 |
| 4 | 塩焼きそば | 100円・200円 |
| 5 | 日替わりチャーハン | 200円 |
- (中華・キムチ・カレーなど全から揚げ付)

