

三戸高で給食開始



盛り付けられた給食をお盆に取る三戸高の生徒（左側）＝27日、同校

青森県立三戸高（豊川武伸校長）で今月から学校給食の提供がスタートし、生徒に好評を博している。県立高校では初の試みで、三戸町の給食センターで調理した町立小中学校の給食と同じメニューを配送する。同校は本年度から全国募集による生徒の受け入れを始めており、学校生活の充実や保護者の負担軽減を図ることで入学者増を目指す。

県立高初、入学者増狙い

生徒に好評「温かいご飯うれしい」

同校には学生食堂や購買部がなく、生徒は昼食用に弁当などを持参していた。そこで町が協力し、小中学校分に加えて同校にも給食を届けるようにした。1食300円で、中学生や教職員と同じ量を提供する。

4月は全校生徒85人のうち、55人から利用の申し込みがあった。提供場所は校舎に隣接する生徒会館「清流会館」。それぞれ料理が盛り付けられた皿をお盆に取り、テーブルで食べる。

27日のメニューは「シン照り煮、野菜炒め、吉野汁、ご飯、牛乳。1年生の山下陽也さん（15）は「小中学校と同じく、安心して温かいご飯が食べられる。おかわりもできるのがうれしい」と笑顔を見せた。

希望すれば同校の教職員も利用できるため、豊川校長は「生徒の様子を見てコミュニケーションを取るいい機会になる」と語った。

町は今後も同校との連携を深める方針。町教委の櫻井学事務局長は「生徒、保護者のメリットになる取り組みを進め、高校の魅力さをさらに高めていきたい」と力を込めた。

（上條哲洋）