

# 夏の食堂

文華高等女學校附屬幼稚園 留岡 よし子

「暑くなつた。晝前に家へ歸つて毎日ゴロゴロしてゐられるも困る」

「今年は割合に涼しい。七月だからさいつて涼しいのに何も早く歸すにも及ぶまい」

「家は庭も狭いし、歸ればお菓子くみやかましいし、暑さに向つてお腹でもこわされては困る」

聲なき聲が胸に聞える。

かうしたお母様方の氣持は即私共自分達の氣持でもある。

「小學生と違ひまして園児に於きましては六ヶしい勉強をするのではないのでありますから、夏であるからさいつて晝前に歸す必要はないのであります」

「炎天の許に晒される幼児を、むしろ相當の設備ある園舎

に保護すべきである」

こんな言葉も聞いた様な、讀んだ様な氣がする。いや他人の言葉ではない。これも矢張自分のもの、様である。

「お辨當なくなるの、つまらないわ」

「お辨當なしぢやいやだあ」

これはまたハッキリ心に響く叫びである。ねえ！本當ね！園児の叫び即保姆の叫び。

七月が近附くを毎年、暑いにつけ、涼しいにつけ、一應、さうしたものが、考へる。

規則は季候に依りて定む。ましてあるが、「お辨當なし」にしたくない。つまらなからう。いやだらう。そして保護すべきであらうし、必要はないのでありませうし、困る、困るでもあらうし……。

昭和五年四月に開園した當園では、最初の年も七月二十日まで、つまり夏休みになるまでお辨當あり、この年は相當暑く、お辨當の蓋を取つて、むれない様にしたと覚えてゐる。

翌六年の七月は、雨々々で涼しかつたので矢張り二十日まで辨當持參。翌十年の七月は雨は少かつたがあまり暑くはなかつた。やはり二十日までお辨當。八年、九年、同様。

そして昨十年の七月、近づくにつれ仲々暑いらしい。

「お辨當もいゝが、くさる心配があるので」

「暑くなるよパンが殖える。」

一方「家の子供は玉葱が嫌ひ、人蔘が嫌ひ胡瓜が嫌ひ、朝から晩まで卵でなければご申しまして……」

「私共では、パンお菓子〜でさつぱり御米さいふものが頂けませんで……」

「宅の子供はお肉もお魚も好みませんで」

等々、常に聞いている。偏食の害は、こゝに繰返すまでもない。

子供會で年二三回、又有志の「夏の集」で二夏（休中希望の

者丈、十五日間、幼稚園へ遊びに來た）お辨當を作つた經驗から、子供等が同じものを、我々の手から受取つて、一緒に食卓に就く喜びのそれ程大きいものがさいふこはよく解つてゐる。また「嫌ひだつた人蔘が頂ける様になりました」「胡瓜が大好きになりました」さいふ事も實際にあつた。

たゞ、多勢のお辨當を幼稚園として責任を以て作るさいふここの氣重さよ、この氣重さが、目に耳に残る「食堂！うれしい！」に打負かされて、そして色々の理由が、べいだのべいだのこくつ附いて、昨年は幼稚園として子供等の所謂「食堂」を開業してもよいと考へた。

食堂開業、ここちらの腹は定つた。

期間 七月一日の月曜日から土曜日をぬいて十二日の金曜日まで十回。

費用 一食十錢。

十日分前納。但前日申出れば缺席の分返金のこ

「お辨當なら有合せのもので間に合ふのに毎日十錢つゝ

は不経済だ」さいふ事にもなる。「まあ長い間ではなし結局一圓のこみだから子供も喜ぶこみだし……」さいふ事にもなる。「十銭でして頂ければ世話なしで、安心で大助り、さいふ事にもなる。二十銭でも三十銭でもいゝからなるべく、おいしいものを「五十銭でも一圓でも苦しくない。せめて玉葱丈でも頂ける様にして……」

「だから中々先生もお骨が折れませう」こ誰方が云つて下さつたつけ。

### 獻立原案

- 月 1 8 日 五目壽司みせんべい  
火 2 9 ハヤシライスミバン  
水 3 10 お萩又はお握りみせんべい  
木 4 11 親子丼ミビスケット  
金 5 12 サンドウキツチミ果物の甘煮

作る場所、園内小使室の炊事場。

當園の構造は、小使室保母室保育室(二部屋)遊戯室の順に一列に並んでゐる。

炊事場は約三坪の細長い混凝土、續く六疊の疊敷が配膳

室に使はれるこみになる。

作る人は先生と小使。

これはごちらも二夏凡と同じ獻立で經驗済(最初は全部自分で造り覚えて貰つたもの)

助手として有志のお母様。

器具類は釜、鍋、皿、さじ。

女學校割烹用の借用。

で家庭の負擔は愛兒の口に入る分丈の費用。

かうした案を六月半のある日、母の會役員會で發表して是非やつて貰ひたいさいふ事になり、希望の有無を問合せた所多くは賛成。

七月になるこ東京を離れるもの、自家製以外の飲食は絶體にさせないさいふもの等あり、結局希望者四十四名。希望しないものは、辨當持參、食事に歸宅、何れも隨意。

食堂の準備。

もこく「食堂」さいふ名は、子供會の食事の時、机を壁側にボックス型に並べて一輪さしを置いたら、食堂だ!

こ誰かゞいつたので食堂々々賑かな事になつた。

如何にこの名に魅力あることよ。

部屋の都合で一同が顔を見合せる様に席が取れないし、皆の期待にも背かぬ様、机をボックス型に並べる。真中の方は八人づゝのグループになる。

買出し。材料は前日夕方現金買。肉豆腐等は當日朝。全部當日早朝に買へるこよいと思ふが、早朝には賣つてゐないものもあるし、また、前夕仕入れて置いて、當日早朝から調理しない間に合はない。市場、女學校出入の店で買ふ。

調理、先生は交代に、小使の小母さんは腕利きで綺麗好き。  
味は薄いめ。甘いめ。煮物は軟かめの心得。

食器、直徑二十三釐位の丸皿とコーヒーさじ、箸、湯呑は各々持参のこと。

七月一日 月 五日壽司とせんべい  
一人分約七錢五厘。調味料は別。

- 米 三升五合(一人約七合半) 一圓一九錢
- 卵 十四個(三人一個) 四〇
- 油揚 十枚 三〇

糸莖菌 二束

人蔘

乾瓢

蓮根

鹽元

せんべい

調味料

醬油

砂糖

鹽

味の素

酢

五〇

、一四

、一〇

、三〇

、一五

、一〇

、四〇

計

、二、九八

、五五

、二四

、一〇

、一〇五

、二一

計

、二、一五

この取合せは「ビタミンAB」「カロリー」「蛋白、脂肪」等細く科學的に割出したものではない。さいつて考へないの

でもないが、子供の好みと時季の材料、甘い辛い取合せ、見た目の感じ、それに費用の點、器具の點、調理の時間の點、等からこういふ所に落付いたもの。

また分量も一人當の分量から割出し、都合のよい丈求めるので、こゝでは便宜上、米、三升五合、酢三合、卵十四個、さいふ事になる。

調理（簡単に記す）

米 軟かめに炊く。甘酢、鹽少々

油揚、絲蒟蒻、乾瓢は砂糖醬油で味付け御飯の中へ交ぜる。

蓮根 白煮甘酢

隠元 鹽うで

人蔘 鹽 砂糖

卵 鹽 砂糖 蒲焼

細かくきざみ御飯の上からかける

盛合せ。

中皿に壽司御飯を軽く盛り（お代り隨意）白、綠、赤、黄、を上からかける中々綺麗。これに海苔の黒があれば、色も味も申分なけれど、費用に申分あれば致し方なし。

さあ出来た。「今ね、こてもおいしいものを持つて來ますよ。」いふ方もニコく。聞く方もニコく。エプロン掛けで運ぶ方もニコニコ。先生が女中さんになつた喜び。

揃ふまで待ち切れない様子が本當に可愛らしい。今直ぐだからさいつても、せめては……さいはん許りにおさじをなめる。

早くくさおさじでお皿をたたく。「なめないで、たたくないで」さいへば今度は脚をコックく。さもなくばつみしてゐられるものかさいふ様子。この一瞬（トキ）こ價千金。

「お待ち遠様。頂きますせう。」「頂きますく。」「暫時、靜

やがて「おいしいよ」「ほつぺたが落ちさうだ、抑へて食べ

様」「僕大好きだ、先生お代り」「するいよ二はいなんか」「大丈夫ですよ、あなたにも何ばいでも上げますよ」「ようし百ばい食べ様」

また賑かなこ。

それから小皿におせんべい五枚づつ。小さいのに一枚食べればバスケットにしまふ。

「もう澤山」「マアチャンのおみやげ」さぞマアチャンお喜びでしたせう。

二日 火 ハヤシライスごパン

一人約七錢七厘



調理、盛合せ。

糯米、米鹽味に炊く。

餡のを三個、黄粉一個、胡麻一個。

胡瓜 矢張り香のもの代り。

「お萩だよく、僕大好き」こいふのもあれば、黙つて餡を落して中味丈食べてゐるものもある。

「まあお手間のかゝる事で」こ汗ダクの先生や小使さんをあふいで下さるお母様。

「先生明日何？」「親子井」「素敵だなあ、休んぢや駄目だよ親子だつてさ。」

四日 木 親子井ミビスケツト

一人約七錢五厘

米 三升五合

豚肉

卵

豆腐

キャベツ

玉葱

片栗粉

一、一九  
三〇  
五〇  
一五  
〇五  
二〇  
〇八

胡瓜

ビスケツト

白砂糖

調理、盛合せ。

豚肉、キャベツ、玉葱を砂糖醬油で煮る、豆腐卵ミ交ぜ、全部一緒にして片栗粉でドロリミさせる。

卵許りより豆腐を入れた方費用榮養上よし。

親子ミいつても鶏肉は使はず、井ミいつても井無ければ同じ皿、何ミか皿、こいふべきなれど親子井ミいつて置いた方がおいしさうなり。

これはお坊ちゃんお嬢さん方の御好物。

ビスケツト。動物ビスケツト十許り。本日はお地藏様縁日で廉賣、調理の必要なき故、この朝求める。一三見えたお母様「幼稚園で習つて来てくれミ申します」この仰せで恐縮。

五日 サンドウキツチミビワ甘煮

一人六錢六厘(今少しこゝに費用を)  
かけてもよかつた)

パン 十二斤

一、〇〇

一、〇〇  
四〇  
二四  
計 二、九七

ジャム

キャベツ

胡瓜

鮭鱈詰

馬鈴薯

ピロ

、四〇

、一〇

、二〇

、四〇

、一〇

、四六

計 二、六六

調理、盛合せ。

パン始めお地藏様の御利益ですべて安い。

本日パンを使用する所以。

ジャム、堅ねりを求め、湯、砂糖でこく。

キャベツを細く刻み、いためて、鮭のほぐしたものに入れる、馬鈴薯を鹽うでにして、裏漉ししてこれに交ぜる。

胡瓜、薄く刻み鹽。

ジャムサンド 三角形 三切

鮭キャベツイモサンド 四角形 三切

胡瓜サンド 三角形 三切

バターは胡瓜に丈。少量寄贈。

ジャムサンド が一番お気に入り。

鮭を交換えてさいふ註文もあつた。

明日、明後日は食堂休み、と思ふに「まづ一息さいふ氣がする。」

八日 月 五日壽司ごまコロシ

一日に同じ

酔

九日 火 ハヤシライスごビスケット

略々二日に同じ

豚肉(二日は五〇)

メリケン粉(ドロリとさせる爲)

白砂糖

「明日は何?」「ポークライスよ」

十日 水 ポークライスミヂセール

一人約七錢

米

豚肉

揚げ

糸蒟蒻

人参

、一九

、四五

、三〇

、二一

、一〇

、二一

、六〇

、〇五

、二四



元  
 胡瓜 〇五  
 テセール 一〇  
 計 二、八〇

豚肉、絲蒟蒻、揚げ、人蔘を刻み、砂糖醬油で味付け煮る、煮汁で御飯を炊く。(味の素を入れる)

隠元 鹽うで、刻んで上から。  
 胡瓜 例の如し。

細切れ肉でもポークには違ひなし、名前はハイカラの方  
 子供等樂しみ多し。

十一日 木 親子丼みせんべい  
 四日に同じ

「あゝ明日でおしまひ、つまらないなあ」  
 「さあ後一日、さうぞ無事に済みます様」

十二日 金 文華ランチミキャンデー  
 一人約十八錢三厘

米 一、三六  
 四升  
 隠元 一〇  
 ソーセージ 一、二〇

卵 一、一〇  
 玉葱 〇五  
 キヤベツ 〇五  
 馬鈴薯 一〇  
 人蔘 〇五  
 胡瓜 一〇  
 マヨネーズ 〇五  
 福神漬 二〇  
 キャンデー 二、五〇  
 計 七、三一

瓦斯代(見込)

心付け 一、〇〇  
 總計 四〇、一〇

収入 四〇、一〇  
 内譯 十日間の者三七名 三七、〇〇  
 日割の者 三、一〇

平均一日 四十人 四〇、一〇

支出 四〇、一〇  
 最後なれば豪華版、費用内輪にして來た残りを全部この一日にかける、調味料、瓦斯代、心付等差引き、十等分す

るよりも、最後を飾つて、思出を華やかにしたい願ひ（但し割合が多過ぎた様に思ふ）。

調理、盛合せ。

米、普通に炊き丸型打抜き、隠元、ソーセージ少量刻んで御飯の上に。

ソーセージ、輪切、三切づゝ。

卵焼、玉葱を刻み、一寸いため、鹽少し。卵の中に交せて卵焼にする。分量も殖え、經濟榮養の點もよし、玉葱嫌ひのお子さんにもこれにはだまされ給ふなり。

キャベツ、馬鈴薯、人蔘、胡瓜等、マヨネーズでサラダ。

福神漬一つまみづゝ副える。

白飯にソーセージの薄紅、隠元の綠。卵焼の黃色、ソー

セージの紅い輪、色取々のサラダ、それに福神漬。

別の小皿に銀紙光るキャンデー。

子供等の歡聲を御想像下さい。

先づ／＼何の故障もなくホツミする。代る／＼見えたお母様方が「先生、こんなに御馳走では、アシが出ませう」を心配して下さる。

アシは出ませんが、頭の使はれること、胸の痛む事は、何卒御察し下さいませ上げたい。

けれど、かうしてゐても、目先に浮ぶあの輝いた眼、ほころびる口許、楽しい食堂の光景。それを眺めてゐる自分の姿。一體誰が一番嬉しかつたのかしら。

「夏の食堂」の結果として、お母様さよい了解の得られた事はうれしい副産物。更に一人でも二人でも、人蔘といふものも案外おいしい、玉葱もおいしく食べられる………こいふことになれば、御家庭に取つても、十錢は廉い。

今年も是非「食堂」をこの事、希望者も六十名近いらしい。

希望しない家庭の子供が「おいしいよ」「さうして食べたいの」こいはれ乍ら、馳けて歸つた後姿を想出す。一昨日、

車中S先生にお目にかゝり、去る二十三日の井口博士の御講演の偏食のこみから、一寸昨年の經驗を御話した所、参考にもならうから、是非書け、この御命令。御参考にはなるまいが正直に御報告して皆様の御教を仰ぎたい願から、三日目に届ける様」この嚴命を敢えて御受けした次第。