



速報新聞
発行所

キマグレ

彦根東高等学校

新聞部

彦根市金亀町4番7号



▶高内君の声に合わせて手を合わせる野球部員たち

『いただきま〜す!』

野球部の部食に迫る
~部食ができるまで~

赤鬼の春Ⅱ 22



▲茶碗のご飯の量を調節する篠原さん

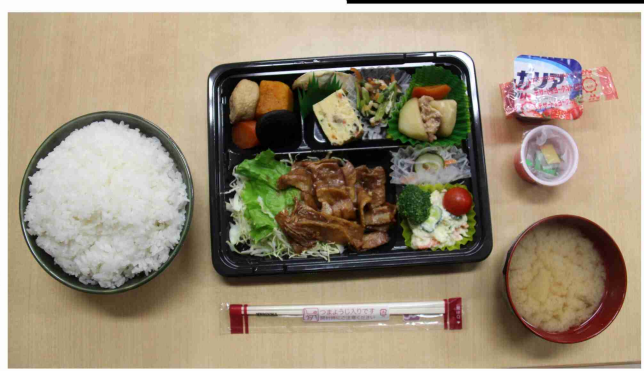
部食の弁当に関しては、業者の方が作ってくれたものを準備しているだけだ」と説明した。準備以外に「用意されたものとは別に、追加で

部食において配膳などの準備は主にマネージャーの篠原千尋さん（1ー7）や怪我をした選手が行う。米を炊くなどの準備は顧問の間宮真由美先生が担当されている。メニューは立命館大学の教授が考えられていて、栄養バランスはバツチリだ。3月14日の部食のメ

本校野球部は「部食」と呼ばれる食事を、週に1回ほど食べている。今回のキマグレでは3月14日の部食を取り上げ、部食の準備をしているマネージャーや部食を食べている部員たちの感想を紹介する。

メニューは業者の方が作った弁当と白ご飯、味噌汁、納豆、ヨーグルトであった。米は100合ほど炊かれ、部員たちはそれらをすべて食べきった。マネージャーの篠原さんは部食の準備を「準備を始める時間は日によって変わる。遅くても30分前には始めるようにしている。

もう一品作ることもある。冬には食材をもらって大根とツナと白菜の煮物をした。炊き出しの食材が余っているので、時間があれば今度はカレーを作りた」と笑顔で話した。岡上士門君（2ー4）は部食について「とても美味しい。スーパード売っているような味ではなく、家で食べているような味がする。部食のおかげか、入学から体重が8キロも増えた」と明かした。草野快君（2ー3）は「美味しい。部食があるおかげで食事のリズムを作れている。体重は入学してから8キロ、夏からは4キロも増えている」と部食の効果を実感している様子だった。



▲3月14日の部食。米は約710グラム



▲おかわりをする部員も見られた。