

戦前の調理実習



上の写真は戦前の調理実習の様子です。高等科の女子でしょうか。メニューは、ちらしずしと潮汁です。ひな祭りの献立だと思われます。蛤などの二枚貝は、対の殻とぴったり合うことから、相性のよい相手に恵まれるようにとの願いが込められています。かんぴょう、れんこん、シイタケ、ニンジン、高野豆腐、かまぼこ、たまご、シジミとなっています。煮炊きは七輪で行っていました。炭の火おこしや火力調整、消火などもします。今のように、スイッチひとつで点火、調整、消火とはいきません。割烹着に時代を感じます。後ろにいる男の先生は、吉田校長（3代目）ですが、現役教諭で生徒を教えていた頃の写真だと思われます。



右の写真は、ひな祭り行事の様子です。本格的なひな人形や飾りつけをしていました。着物姿が華やかですね。

