

会報

第二号

北海道 栄養学校同窓会
事務局 札幌市南三条西七丁目
電話 ②一九五一番

同窓会の皆様へ

学校長
同窓会顧問
鶴岡 トシ



鶴岡 学校長

御活躍の皆様、昨年は同窓会より御寄附をおおき、器具機械その他に補充をさせていただきました。誠にありがとうございます。深く御礼申し上げます。

お蔭様で在校生が、昨年の栄養食糧学会におきまして、本校学生として初めての発表をいたすことができました。そのかげには、実験担当の森先生の並々ならぬ御指導と、学生の真険さがあったことは申すまでもございません。

クラーク会館での総会では、常に研究を追い、躍進をめざす皆様のお顔を拝見いたし、新たに私の本年の抱負を感じられました。昨年は調理師養成施設として厚生大臣より指定され、栄養学校の

調理師科を設けました。現在は夜間だけでなく、男女共学で皆様の学園での姉妹ともなるわけでございますので、一人でも妹弟が多くなることを御協力御願ひ申し上げます。

私は長年短期大学設立を志してただそれひと筋に歩んで参りましたが、本年はどうしてもこのことに全力を尽し、形作らんと努力する次第でございます。土地の方も定鉄線の藤の沢に一万坪を契約し、高等学校の隣りに予定しております、建築の方も伊藤組に依頼済みとなっております。

本校は今回で第十八回の卒業生を送るわけでございますが、発足二十年を目前にして、大いに記念して活躍いたすつもりでございます。このことにつきましては、私以上に皆様方も大いに夢をおもちになったことと申すまいでしょう。でももうすぐその夢が実現となるのでございます。

つきましては、今後いろいろと卒業生の皆様方の一人一人の御協

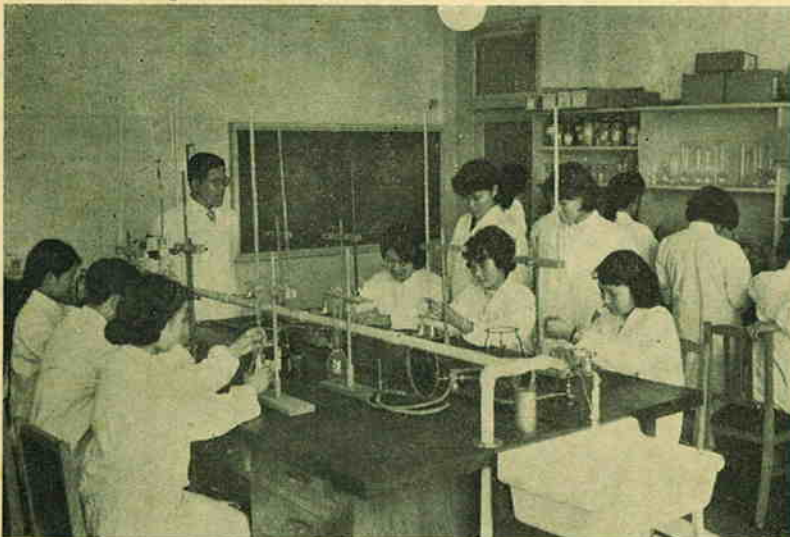
力をお願いいたしたく、紙上をもちまして一筆記させていただきます。

同窓生の皆様、私達は生きるために欠くことのできない「食」という大切な指導者なのでございます。そしてまた家庭で、職場で、これからの日本の食生活改善が私達の隻肩にあることは申すまでもございません。

一口にいえば実に簡単ではございますが、いろいろと難関もあることと申すまいでしょう。でも皆様の根柢り強い活発なる行動で、一つ一つを解決していくことと信じております。

昨年は食生活展に、本校でも油料理を展示いたしました。学生は臨地訓練の疲れも見せず、その改善の一端として頑張つたわけでございますが、どうぞ社会に美立つ今回の卒業生の御指導を御願ひ申し上げます。

ともに、皆様には日々御健康には注意なさいまして御活躍のほどを御祈り申し上げます。御多幸を念じております。



本校舎の化学実験室……実験中の二年生(森先生指導)

御☆挨拶☆

同窓会長 稲垣 文子 (十回生)

をお便りをお寄せいただきました。皆様

に厚く御礼申し上げます。第二回総会は北海道栄養食糧学会のあつた十月二十一日夜、会場を同じクラーク会館でもち、校長先生、小谷先生の御出席を頂き、多数の卒業生の参加を得て、盛大かつ活発に楽しい会を持つことができました。その際規約の一部改正があり、別記のようになりました。また役員は前回同様各期ごとに御苦勞頂くことになりました。役員の方々には公私ともども御繁忙のことと存じますが、よろしくお願ひいたします。

会長は総会で四期生の北川幸子さんに決つておりましたが、御家庭の御都合とかでお受けいただけず、一月十六日の新旧役員の引継ぎの時、皆さんに断られ会が進まず、私になってしまいました。もとより母校にも社会にも信用もなく、また自信もありませんので会の発展が案じられます。申しわけありません。

小さなことでも皆で話し合い、助け合える親睦と研修の場としてお互に手を取り合つてよりよき明日の社会のために歩んで行きたいと存じます。幸い役員の方々には各第一線で活躍をいただき、一歩でも前進すべく盛り立てて行きたい念願ですので、会員の皆様、惜みなく御支援下さい。皆様の御健康と御多幸を心からお祈りいたします。(北九条小学校勤務)

アメリカの食生活

見たまま、感じたまま

一 戸 光 代 (三回生)

母校には長らく御無沙汰いたしました。また実社会とも離れて数年経ちました現在、久し持たずにおりましたベンを取りました。が、思うように進みませうか、いささか心配でございます。

実は一九五八年九月より約一年間、主人がロツクフェア財団のフェロニツプを得まして、米農務省の研究室並びにメリランド大学において研究のため渡米いたしましたことになり、私と子供、当時四才の男の子も同行いたしました。アメリカの生活を實際に体験する良い機会を与えられました。

参ります時は、途中ホノルル、サンフランシスコ、ニューヨークへ立寄りましてからメリランド州のアバートに到着。ここで約十一カ月暮りました。ワシントン市から約十三哩離れた郊外の静かな住いは、間もなく私共の生活に都合い、様々の経験や思い出を生み出してくれました。

アバートは家具付でしたので、まず最初に購入しましたのが食品で、これは皆御存知のスーパーマーケットでいたしました。勿論このスーパーマーケットというのは、主として食料品購入のためのお客の車による混雑を緩和するために、広い駐車場の作れる郊外に発達したもので、ニューヨーク等の都心に住む方は普通のグロセリー(食料品店)で買っておら

れるようです。このスーパーマーケットは規模も非常に大きく、日本のデパートの敷地ほどのものが多く、ありとあらゆる食料品を揃えております。ちよつとした日用品、衣料等も並べてあり、セルフサービスのため言葉を用いなくとも手にとつて充分吟味して買うことができまますので、その点共初心者には大変助かりました。マーケットに備えつけない手押車に希望の品々を積み込み、帰りに一括して支払いを済ませる仕組みになっております。

アメリカ人は、大抵一週間の食料品を曜日を決めて購入いたします。これも予め品目のメモをつけておき、マーケットではその紙片を見ながら食品ケースから品物を選択し、店内をグルッと一廻りしてきまして時は手押車は山のよう一杯。しかもその時間が十五分か二十分足らずといった早さです。勿論可成りの量ですので男性の力も必要となつてきます。わけ御夫婦揃つて出掛けることが多く、実にはほえましい風景です。

日本の主婦のように毎日夕方になると、そそくさと買物籠をぶら下げて店先をウロチョロ、今晚のお菜は洋風?中華風?いややはり日本風にしようといった工合に、品物を買うまで献立に迷うという不合理さは見受けられません。それだけにアメリカの食生活は単純

で、かつ変化に乏しいと見えます。のはいた方にごいませぬ。よく海外旅行をされた方がアメリカのお料理は不味いと仰います。が、レストランあるいは個人の御家庭に招かれました場合に出ますお料理は、肉料理と野菜の附合せ、それにサラダといった組合せがほとんどで、それ以外の材料の持ち味を活かした調理法をしております。主な調味料が塩と胡椒です。日本の家庭料理のように各種の調味料を使って、しかも各家庭独特の和洋折衷の味を出すことは困難です。それに御飯のお菜に合うような濃厚なお味付けは慣れておきます日本人の舌にはパンを添えて頂くお料理が淡白に感ずるのは当然と申せましよう。

では、次にアメリカにおける一日の食事の形式といったものを御紹介いたします。

朝食には、必ず必ずと云つて良いほどオレンヂジュース等のフルツジュースを飲みますが、グレイプフルーツ(日本の夏みかん位の大きさの柑橘類で、横二つ割にしてスプーンで頂きます)やオレンヂなど生の果物、あるいはその詰詰になりましたものを冷たくして頂きます。寝起きたに湯いたのどをうるほす上にも、また便通を整えるためにも効果があり、結構なことと思われました。それに卵料理を頂きますが、ポイル、ツライ、スタランブル、ポーチド等に調理し、ベーコンやハム等を添えることもあります。

穀類はシリアルといつて、コーンフレイクスや、オートミール、ライススタニスビー、オールドブランチなど種類も多く、お砂糖とミルク、好みによつては果物や乾果

などを加えて頂きます。またパンを頂く時は、トーストにバター、ジャム、マーメイド、ジェリーをつけたり、マツフィンやロール等、またウイートケーキ(ホットケーキのこと)で必ず朝食のものです)にシラップや蜂蜜をかけて頂く場合もあります。

飲物はコーヒーや紅茶、ミルク等ですが、コーヒーは種類も多く各自好みの細かさに挽いて買つて参ります。インスタントコーヒーも良く使われておりますが、カフェインを抜いたもの等も売られております。紅茶は普通のものは一人前すつ糸のついた紙袋に入つていて、カップに入れて熱湯を注ぐだけで各自好みの濃さに出ました時に紙袋をカップの外に取り出すといつた仕組みのものが良く利用されております。

次に昼食ですが、普通スープ等はとらず、肉と野菜の簡単な組合せの一皿料理等で、フライドライス(炒飯風のもの)が付く場合もございします。しかし大抵はお昼は忙がしいのでゆつくり食べておれない関係上、サンドウィッチにデザート、コーヒーという組合せが一般的で、このサンドウィッチも従来から日本で作られております。薄い薄切りのパンにハムやサラダを挟み、体裁良く切り分けましたフランス式のものは全然見当らず、ダグウッドの漫画に出て参りますような厚いラフなサンドウィッチが作られております。

例えば食パン二、三枚、あるいは丸パンの切つたもの間にハンバーグステーキ、チーズ、ハム、ソーセージ、卵、トマト、ピクルス、レタスなどといった工合に手近な材料をたっぷり挟みますが、この場合パンも大抵オーヴンで温

めます。他に全国各地で見られますものが、細長いパンにソーセージを挟んだホットドッグと、丸パンにハンバーグとステーキを挟んだハンバーガーとともに各自好みのピクルスや玉葱と一緒に添え、そこへ煉辛子やトマトケチャップを絞りに出しかぶりつきます。

ちよつとした喫茶店やコーヒーショップ、ドラッグストア、カフェテリアはこの種のサンドウィッチが大繁昌で、各種のお客がコーヒーやココア等とともに手軽に昼食を済ませております。数名連れだつてお買物に出掛けた奥味方が、このようなところで簡単に外食をしている風景がよく見られました。

サラダやデザートにはゼリー形式のものが良く用いられており、このゼリーもお砂糖やビタミン、フレーバー等がすつかり調査されていて、規定のお湯と水を加えて冷やすだけで簡単に作れます。もので、離乳期の子供にも医者が奨めて与えておりました。なお子供が好んで頂くものにアイスクリームがあり、やはり種類が多くて私共は最初の頃お店で注文いたします時戸惑つた経験がございます。

最後は夕食についてでございますが、一日の中やはり重点を置いて作られますもの、お客を招待いたします場合も夕食を差上げるわけです。しかし来客の場合でも日本の主婦のように、朝から、いや前日の日からもバターとお料理作りには忙がしく立働くことはなく、普段の献立と大きな変化はなく、ただデザートに出されるもケーキやパイ、クッキーが中心のこもった手作りであったり、アイスクリームに美しくデコレーションをしたものであつたりといった工合で、

めまします。他に全国各地で見られますものが、細長いパンにソーセージを挟んだホットドッグと、丸パンにハンバーグとステーキを挟んだハンバーガーとともに各自好みのピクルスや玉葱と一緒に添え、そこへ煉辛子やトマトケチャップを絞りに出しかぶりつきます。

お料理よりむしろお部屋の飾りつけに日本調を取り入れたり、話題を豊富に提供して下さり、始終なごやかな雰囲気を作っており、さうしたような細かい点に神経を使っておられます。食事のサービスは、例えば大きな肉を切り分けたり、飲物を配ったりは専ら御主人役で、日本の主婦のように客間とお台所を行ったりきたりということもございせん。

夕食の前にお酒を飲む場合にはオードブル(アメリカではアペタイザーと申します)が出ますが、これはえび、かに、かき等のカクテル、魚の燻製や酢漬、オリヅ、セロリ、果物、ポテトチップ等ですが、セロリともにも生人参の細長く切ったものに食塩少々をふりかけたりしても良く頂きます。お酒を飲まない場合でも、夕食にはスープを必ず頂くとは限らず、アペタイザーとしてトマトジュースを良く飲んでおるようです。

お料理の内容は肉料理が主で、それに澱粉質のものや野菜の附合せとサラダをたっぷり頂きます。パンはロールやマツフィン、ライ表パン、コーンパン等で食パンは余り頂きません。

肉は大体ロースト、グリル、ブロイル、フライ、ブレイズ等の調理をいたしますが、肉と一概に申しましては、牛、豚、鶏、仔牛、羊、七面鳥など種類が多く、また日本のように何もかもすき焼用にと薄切りにして売っておりますわけではなく、大抵が骨付の切身が大きな塊、あるいは鶏などは一羽ずつになつてゐることも多いのです。例えば私共は一律にビーフステーキ用の肉と申しておりますが、あちらでは必ず肉の部分や形についての表示がしてあり、そ

れによつて調理法を変えて使用いたします。何と申しましても牛肉のお料理が最も上等ですが、鶏肉は比較的安く、好んで頂くものにブリッヂチキンがございせん。大抵の家庭で週一〜二回は必ず作るのでございせん。また最近ではパーベキューが流行しており、五十種直径程度の円型の足付きパーベキューセットも各種売りに出ておられます。裏庭の芝生やアパートのテラスで、あるいはピクニックにセットを持参で出掛け家族、来客揃つて楽しんでおられる風景が良く見られました。燃料は日本のタンドンと同形のもので、大変なつかしく思われましたもの一つでした。

附合せのお野菜は英いんげんのソテテやブロッコリー、グリーンピースと人参、ライマビーンのパター煮やコーンのほかフランスチフライドポテト、マツシユドポテト等が良く作られておりました。

サラダは生野菜を使ひましたものが圧倒的に多く、ドレッシングにいろいろと変化をつけております。ソースは既製品の他に各種の調味料の粉末を混合してありまして、酢とサラダオイルを加えるだけで簡単にソースがでるものも各種売られておりました。

清浄野菜ですので安心して頂けますが、日本の中廻つておりますトマトや胡瓜は、中国のような新鮮さ、歯ざわりの良さは全く味わえません。

他にジュースやフルーツ、野菜等を型寄せしたモールドッド、サラダを良く作つて頂きますし、サラダと一緒に好んで頂くものにコテージチーズがございせん。これは酸敗乳から作るチーズで、いわゆる分離した牛乳の固りの部分とい

つたような細かい白い粒状のものですが、低カロリーの割にビタミンやミネラルに富んでおります。太りたくない方は良くパクパクと召上つておられます。デザートは、アイスクリーム、シャーベット、ケーキ、クッキー、キャンデいの類ですが、普通はケーキとアイスクリームを盛り合せ頂きます。

大体以上申し上げましたような食事形式ですが、アメリカの家庭の台所にはアパートも勿論のことですが、必ず電気冷蔵庫とガスが三〜四箇所と大きなオーブン付のもので、日本ではレンジといつてゐるもの)が取り付けられております。そのため食品の材料や調理方法は、総てそれ等の道具を充分に活用できるような合理的に考えられておるわけですね。

昔からアメリカ人は缶詰料理ばかり食べておるように思われておりました。最近では缶詰よりむしろ冷凍食品を多く利用しておりますので、冷蔵庫の冷凍室が従来のものよりずっと大きくなり、またデュープリザーといつて、内部温度が零下数十度まで下る食品冷凍貯蔵庫といったものを持つ家庭がふえておりました。

また前の方の各所でも述べましたが、半調理品と申しますか、おやつと手を加えるだけで加熱調理にかかれますものやでございせん。例えれば冷凍野菜は総て洗滌してからいろいろのお料理に適した大きさに切り、しかも変色を防ぐ意味がある程度ボイルして後冷凍してあります。そしてそれぞれの包装紙には何かツップの熱湯に入れて何分茹で水をきつて何と何で調味するといふよ

うに書かれています。そんな具合ですから、野菜を刻むための組や良く切れる薄刃の庖丁などは見かけない家庭の方が多い位です。ケーキの材料も各種のケーキミックスを加え、一分間何回転の早さで攪拌し、何度のオーブンで何分間焼く、といったプレッソなものから、クリスマスには必ず焼くフルーツケーキには必ず焼くフルーツケーキのミックスまで、初心者でも失敗しないような詳しい説明が附記してあります。

スーパージョイントで、一缶の濃縮スープに二缶分の水を加えて温めるといふものや、一袋の粉末スーパージョイントの沸騰湯に入れて何分間煮るときりすります。それがまた、それを誰もが忠実に実行するといつた調理法です。例えればチキンヌードルスープは何処へ行つても同じ味、ホームメイドのブルン・ブラムケーキは何処へ行つても同じ味、同じソーダがかかっているといつたようなことがしばしばです。しかしその日の手加減によつて出来、不出来があるとか、お味付の調子が狂うといふようなことは起りません。家庭料理を作る場合、たとえレシイビーに従つて機械的に処理するものでありましても、それが時間の無駄を省き、しかも材料の味を充分に活かして、科学的に上手に加熱調理されます点は私共もぜひ取り入れたい点であると思ひました。

日本でも最近ではインスタント食品が流行しておるようでございせんが、ただ熱湯を注ぐだけで麺類が頂けるといつた程度のものでは余りにも個性が無く、栄養的なお料理ともいえず、淋しい感じがいたしませんでした。

外国の食生活を表面だけ眺めて真似をしましたところで、国家の経済状態、国民の生活水準には雲泥の差があることは、はっきりしておるのですから、どうしても無理が生ずるのはいたし方のないこととしよう。でも折角発達した味覚を知ることのできる舌を持ち、また器用な手先を持っている日本人の私共は、インスタント時代によるレンジやブームを単なる遊びごとのみに使わず、まず自身の体を健康に保ち、日々進歩しつつある日本の家庭料理を、細やかな愛情と科学をもつてますます立派なものに工夫し、育てて行きたいものと願つております。

以上取りとめもなく長々と書いて参りましたので、お読みにくい点も多しことと存じますが、幾分でも御参考になりますれば幸いです。なお私共は翌年八月始めワシントンと離れ、ニューヨークで十日間過しましてから大西洋を船で渡り、ロンドンへ参りました。ここに十二日間滞在いたしました。引続き空路オランダ、ドイツ、ベルギー、デンマークへ立寄りまして九月中旬、北極廻りのSAS機で帰国いたしました。ヨーロッパにはまたアメリカと異つた風景が、そして生活状態がございまして、食生活の面でもいろいろと勉強になりました点が多うございせんが、今回は省略させていただきます。御東京の折にでも御立寄り頂けましたら、各地のカラースライド等お目にかけたいと存じます。最後に先生方御始め同窓生の皆様御多幸を遥かにお祈り申し上げます。川区平塚二の六三九(主婦)

病院給食を担当してみて

佐々木 キヨ (四回生)

同窓生の皆様、お元気で御活躍のことと存じます。第二回会報作成に当り、病院給食を担当しているものとして何か一言という御指名がございましたので、この機会に病院給食生活十一年を反省してみたいと思います。

私が当病院(元女子医専附属病院)に入りました時は、私の他に栄養士が一人おられました。が、物資購入が自由でなかつたせいか、献立は給食係長(事務系)と炊事婦長とが相談して作成していた位で、栄養士の地位は低く、私を採用して下さった理由は、患者より注文料理をとり、それを調理するためといわれ、二度びつくりいたしました。

私が入り栄養士二人になりましたので、少ない物資の中からも献立を作成し、特別調理室と栄養事務室を作っていたが、栄養士本来の専門の仕事ができるようにしていただき、治療食も段々と出し、二人で特別調理と栄養事務で大変忙しくなり、一日おきの泊り一週おきの日曜出勤となり、朝五時から夕方六時半まで立続けのお仕事で、一般炊事婦さんより労働条件も悪うございましたが、その当時は労働条件が悪い等と考えたこともなく、一生懸命治療食に専念いたしました。

初めは自信がございませんでしたが、患者の症状を伺いながら食事を進ませ、段々と症状が良くなって行く嬉しく無我無中で調理したものでした。

今より規模が小さいせいにか密接に患者に接することができ、患者もよく相談にきて下さりまして効果がすぐ解り、張り合ひがございましたが、反面給食というところは封建的でボスの存在が多く、私達はその人達の娘位の年頃です。で、建設的な意見を申しのべても生意気位にしか感じないらしく、栄養士よりボスの存在の者がずつと管理権を持っていた位で、幾度も口惜しくて泣いたこともございましたが、改善しなければならぬ必要性を説得しながら時期を見て改善向上させて参りました。やはり物事は一度に改善することとはむづかしく、一步一步改善して行かなければ必ず反動が起るものでございます。

幸いに今では大変明るい給食になり、むづかしい献立をたてても、作業員は競って調理する位皆さん給食は医療の一環として特殊使命を負っている技術部門であるという認識のもとに、自我を捨てて患者本位にお仕事をして下さるようになり、嬉しく思っております。やはり指導権、管理権を持つまでは、何と云つても栄養士の実力と管理技術の向上も人間関係、つまり人の和との三原則が大切であるということが痛切に感じられます。

段々と理解していただくと、やはり給食という部門は治療部門で専門技術の方が管理しなければならぬ状態になって来るのではないでしようか。それと同時に立派

な給食、立派な治療食を出すためには栄養士は常に研究し、栄養技術向上とともに経営管理、特に経理の面に明るい栄養士にならないと反省しないと思ひます。今こうして反省して見ますと学校で習得したことは本当の基礎で、苦労して得た体験は一生忘れられずそれがまた身について行くものだと思います。私がここで申し上げるまでもなく、皆さんも少からず

穴中の感想

三沢 菱子 (十六回生)

型も小さく、決して素晴らしいとはいえない紙質の、栄養士免許証を手にした時の、それが二年間の時間と、高かった学費の代償かと「ブウ」と吹いても飛びそうな貧弱さを悲しく思つた。それでもこれは失くしやすいと、大事に引出しに綱めてから二年を過ぎようとするが、まさに宝の持ち腐れである。

紺屋の白袴とか、医者の不養生等といわれ、私にもその例に類着なく、自分のことには一向に頼りな。が、マーケットへ買い物にかけて「あの人はいい買い物をしてるな」と赤と緑と黄とを考へたり、留守居の昼食をコッパンだけで過す奥さんを気使つたり「実家の子供は好き嫌いが多くて...」これなら喜んで食べるから...と同じ物を続けで与えるお母さんの無神経さを哀んだり、当然食事療法を必要と思はれる患者の食事が、まかないの小母さんとかお手伝いさんの手で出される小さな診察所の点在する事実が驚いたります。

近頃は随分栄養の知識がいろいろな点でPRされておりますが、本当に家庭内へ浸透してないよりに思われまます。「テレビの料理

このよなうな体験をして立派な栄養士になられたのだと思ひます。現在栄養士の歴史が浅いので社会的地位も低いのですが、これにめげず精進努力して、われわれの力を築き上げ、日本一の栄養士さんと同窓生の中から出す気構えで頑張ります。でも何よりお体が大切ですので、健康に留意して頑張りましょう。

(札幌医大附属病院勤務)

は欠かさず見ます」とか、足しげく料理講習会に、栄養相談に通つたり、本を読んだりできる奥様方はいいのですが、これでは悪いと思ひながら、病人や乳幼児をいって働かなければならない家庭等はおおさら「今までたいした病氣もしなかつたからそんなにしなくとも」と一向に感心を示さない方々にも、もつと親しみやすいPRが必要と思われまます。家族計画や健康相談が、すぐ身近で行われるように、栄養相談も行われたいと思われまます。

卒業も間近になつた頃、保健所の渡辺先生から「家庭におる人でもそれが必要な時にいつでもできるように、油を注いだりして常に機械を動かせる状態にして、さびついて歯車がまわらないということがないように」とのお言葉を思い出しは去つた糸をたたくも寄せて、ともすれば忘れがちなものを思い返します。一番恐怖を感じた点は「人間の成長」です。家庭という小さな穴の中では、いながらもいびきも限度がありますが、そんな点において時々会う反人の言葉が私の葉になつたり、乾燥しきつた畑のれになつたり、適当な刺戟剤になつたりもしますが、比較して自分の幼なさを痛く覚えます。視野は広く、井戸の蛙にはなるまいと考へながら、結構人並に仕事に追われる日々を送つておられます。

(札幌市南七条西二十二丁目)

お知らせ

- △会名募集
 - △私達の愛する同窓会に素嗜らし名前を付けて欲しいと思ひますので、ふるって御応募下さい。
 - △新役員と規約改正
 - △昭和三十六年度の新役員が昨年の総会で次のように決定致しましたのでお知らせ致します。
- | | | |
|------|--------|-------|
| 幹事 | 一回生 | 渡辺、宗像 |
| 二回生 | 近藤、市村 | |
| 三回生 | 北川、佐々木 | |
| 四回生 | 柴田、池田 | |
| 五回生 | 石岡、渡辺 | |
| 六回生 | 長井 | |
| 七回生 | 串崎 | |
| 八回生 | 渡辺 | |
| 九回生 | 福垣 | |
| 十回生 | 福田、鎌土 | |
| 十一回生 | 成田、高橋 | |
| 十二回生 | 砂田、高橋 | |
| 十三回生 | 坂本、正見 | |
| 十四回生 | 亀屋、小六 | |
| 十五回生 | 坂本、小六 | |
| 十六回生 | 三沢、大橋 | |
| 十七回生 | 相神、高橋 | |
- また三十五年度総会において次の如く規約の一部が改正されました。
- 第八条 本同窓会入会費は二、〇〇〇円とし、入会と同時に納入する(会費は終身会費とする)
 - 第九条を削除し、以下の各条を繰り上げることに致します。
 - △今年の総会予定
 - △例年の如く栄養食糧学会の後に開催致す予定ですからどうぞ今からお心持下さい。(十月頃)