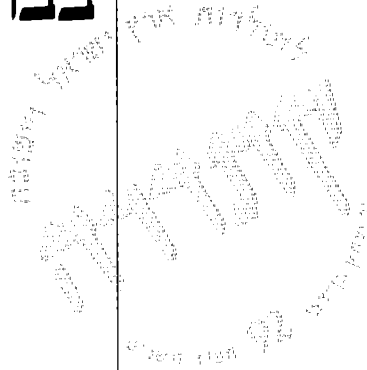


צפורה שחורי-רובין

ה'קפטריה': מפעל ההזנה של 'הדסה' בבתי הספר העבריים



...תזונה רציונלית שומרת על הבריאות, משבחת את גידול הילדים. ולא עוד, אלא שהיא חוסכת גם דמי ריפוי... עם הכנסת המטבח והמסעדה לתוך בית-הספר, אנחנו מעשירים את חייו, ובית-הספר מתקרב אל בית האב עד כי קרני אורו מגיעות אל הבית. ברור, איפוא, כי "קרן המסעדות" באה להוסיף לבית-הספר את אחד הערכים החשובים ביותר שבהם יוכל מפעל החינוך בארץ להתפאר.¹

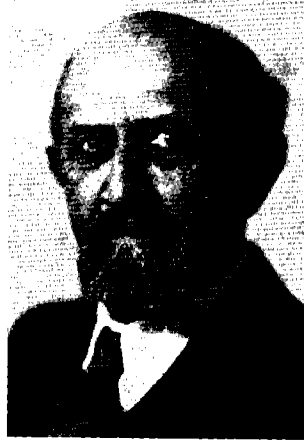
מבוא

מלחמת העולם הראשונה פגעה פגיעה קשה ביותר בהתפתחותו הכלכלית של היישוב היהודי בארץ-ישראל. מחלות, רעב ומגפות גרמו לנזק כבד לאוכלוסייה בארץ בכלל ולאוכלוסיית ירושלים בפרט. במהלך המלחמה הצטמצמה אוכלוסיית ירושלים, ועם התגברות הרעב ומחלות מידבקות, כטיפוס הבהרות, אבעבועות וכולרה עלתה התמותה בעיר, במיוחד בקרב הילדים, אשר גדלו בתנאי קיום קשים וסבלו מליקויי תזונה ומתת-תזונה.² בדצמבר 1921 התייצב ישעיהו

* קפטריה - מונח המצוין בדוחות 'הדסה' הכתובים אנגלית (שם - Cafeteria).

1 ש' גליקליך, 'תורת התזונה ובישול בבתי הספר', דבר, ט' בתמוז תרצ"ט.
2 ע' שמלץ, אוכלוסיית ירושלים: תמורות בעת החדשה, ירושלים תשמ"ח, עמ' 21; נ' הלוי, ההתפתחות הכלכלית של היישוב היהודי בארץ-ישראל 1917-1947, ירושלים תשל"ט, עמ' 6. תנאי הקיום הקשים יצרו תופעות כעוובה וזנות. הלן בנטואיץ, אשת היועץ המשפטי של ממשלת המנדט, כתבה כי בביקורה בבית הספר לבנות 'אוולינה' דה רוטשילד סיפרה לה המנהלת, חנה לנדוי, שילדות יהודיות מובטלות פנו בחלקן לזנות לפרנסתן, ראה:

פרס,³ מנהל בית הספר לבנות בעיר העתיקה בירושלים, במשרדה של הנרייטה סאלד ותיאר בפניה את הרעב השורר בבתי תלמידותיו, והמשיע באופן ישיר על תפקודן בבית הספר, גורם להידרדרות בבריאותן, לירידה בכושרן האינטלקטואלי, ולא י יכולתן להתרכז בלימודים. תופעות פיזיולוגיות כגון: חולשה, חיוורון, כחישות, עייפות והתעלפויות, הפכו למחזה נפרץ בבית ספרו. פרס ביקש מסאלד לגייס בדחיפות סיוע מאת ארגון 'הדסה' למימון ארוחות צהריים לתלמידותיו, כדי למנוע הידרדרות במצבן. ארגון 'הדסה' היה נתון באותה עת בקשיים תקציביים, ואף על פי כן הבטיחה הנרייטה סאלד לנסות לעזור. אולם הסיוע הגיע בסופו של דבר ממקור מפתיע ובלתי צפוי.



הנרייטה סאלד
וישעיהו פרס

מטרת המאמר לסקור את תהליך הקמתה של 'הקפטריה' הראשונה בארץ-ישראל בשנת 1923 בבית הספר לבנות ב כחלק מפרויקט פילנתרופי של הסתדרות נשים ציוניות 'הדסה'. פרויקט זה נועד לספק ארוחות צהריים לתלמידות נזקקות בעיר העתיקה והתפתח למפעל הזנה כלל-ארצי בעל תכנית חינוכית מקיפה ותקציב נרחב, שהשתתפו בו 'הדסה', היישוב והממשלה המנדטורית באמצעות הוועד הלאומי. המאמר ידון בתולדות הקמתו והתפתחותו של מפעל הזונה של 'הדסה', במטרותיו ובתפיסותיו החינוכיות ובמידת השפעתו על החינוך לבריאות ועל החינוך לתזונה נכונה מאז ועד הקמת המדינה. הוא יבחן את חלקה של 'הדסה' בהקמת רשת מסעדות בבתי הספר ברחבי ארץ-ישראל, בארגון והכשרה של מורות לתזונה ובגיבוש תכניות ללימוד תורת הבישול והתזונה בבתי הספר, תכניות אשר היוו בסיס לבניית תכניות הלימודים בתורת התזונה שיושמו על ידי משרד החינוך והתרבות לאחר הקמת המדינה.

רקע היסטורי-כלכלי

מלחמת העולם הראשונה פגעה בכל ענפי המשק וגרמה לשינויים משמעותיים בכלכלת הארץ. בשל ניתוקו של היישוב מן הגולה נפסקו העלייה ומשלוח כספי התמיכה מטעם מוסדות ציוניים ויהודיים בתפוצות. המלחמה גרמה לאגירת מצרכי מזון, המחירים האמירו, ותוך זמן קצר נוצר מחסור במצרכים חיוניים, שנצרכו בעיקר על ידי השכבות החלשות. עליית המחירים המתמשכת השפיעה

³ H. Bentwich, *If I Forget Thee*, London 1973, pp. 156-157; וכן: ר' אלבוים-דרור, החינוך העברי בארץ-ישראל, ב, ירושלים תש"ז, עמ' 125.

ישעיהו פרס (תרל"ד-תשט"ו), יליד ירושלים, מהמורים הראשונים ומאבות החינוך בארץ. היה בין הבודדים שקיבלו חינוך בבית ספר מודרני, בית הספר 'למל'. בשנת 1894 התחיל להורות בבית ספר זה, לאחר שסיים את לימודיו בבית המדרש למורים בהנובר, בגרמניה, ולימים נתמנה למנהל בית הספר. ראה: מ' אליאב, היישוב היהודי בארץ-ישראל בראי המדיניות הגרמנית, תל-אביב תשל"ג, עמ' 276; ד' תדהר, אנציקלופדיה לחלוצי היישוב ובונים, א, תל-אביב תש"ז, עמ' 153-154.

קשות על כוח הקנייה של שכבות אלה וסיכנה את רמת תזונתן ובריאותן.⁴ הממשלה לא הצליחה להטיל פיקוח על המחירים ולארגן חלוקה סדירה של מצרכים בסיסיים.⁵ בסופו של דבר חדלה הפעילות בתחומי המלאכה והמסחר הקמעוני. היישוב היהודי בירושלים נפגע יותר מכל יישוב יהודי אחר בארץ, והיישוב הישן בעיר, שפרנסתו הייתה על כספי החלוקה,⁶ ואשר היווה את רוב אוכלוסיית ירושלים, ספג את רוב הפגיעות והנזקים.

בתום המלחמה מצאו הבריטים ארץ דלה ונחשלת, שרמת התפתחותה הכלכלית נמוכה ביותר; התושבים עסקו בחקלאות פרימיטיבית ובתעשייה דלה ובלתי מפותחת,⁷ ולא עמדה לרשותם התשתית הדרושה למשק מודרני. פיגור טכנולוגי, עקב העדר מקורות מימון מספיקים, מחסור בחומרי גלם, כוח אדם מקצועי מצומצם, שוק פנימי קטן וקשיי ייצוא – כל אלה היו בעוכרי התעשייה, אשר הייתה ברובה פרי יזמות פרטיות,⁸ ושהצטמצמה בעיקר לעיבוד תוצרת חקלאית מקומית.

שיקום המשק היה אחד משטחי הפעולה הראשונים של הממשלה המנדטורית. בראש דאגותיה עמדה הספקת מזון לאוכלוסייה וחלוקתו במחירים זולים. החקלאים קיבלו אמצעי ייצור בסיסיים לעיבוד השטחים החקלאיים. מצב התעסוקה הקשה שופר במידה רבה על ידי עבודות ציבוריות נרחבות שיזמה הממשלה, והחל תהליך גידול הדרגתי של היישוב. ההון שהביאו עמם העולים סייע בהיקלטותם הכלכלית בארץ.⁹

בעוד המצב הכלכלי ברוב אזורי הארץ השתפר בהדרגה, נשאר מצבה הכלכלי של ירושלים ירוד. התנועה הציבורית העמידה את ההתיישבות החקלאית בראש סדר עדיפויותיה והקדישה לה את מרב המשאבים.¹⁰ גלי עלייה שהחלו בשנות העשרים הביאו עולים חדשים רבים, שחלקם השתלבו בהתיישבות החקלאית, וחלקם התיישבו בערים, כמו תל-אביב וחיפה, אך לירושלים הגיעו בעיקר שומרי מצוות שתורתם אומנותם, והם היו שיעור קטן יחסית מהעלייה. במהלך תקופת המנדט הבריטי הייתה התוספת היחסית של עולים חדשים קטנה יותר בירושלים מאשר בארץ כולה.¹¹

4 R. Bachi, S. Bavyly & S. Berman, *Inquiry into Poverty and Malnutrition among the Jews of Jerusalem*, Jerusalem 1943

5 נ' שור, תולדות ירושלים, ג, תל-אביב תשמ"ו, עמ' 743.

6 על החלוקה, מקורותיה ודרכי חלוקתה ראה: י' שלמון, "חלוקה" וכוללים: היבטים חברתיים וכלכליים בקהילה האשכנזית בארץ בסוף המאה ה-19, נ' גרוס (עורך), יהודים בכלכלה, ירושלים תשמ"ה, עמ' 333-346.

7 י' ואלק, אטלס כרטא לתולדות ארץ-ישראל מראשית ההתיישבות ועד קום המדינה, ד, ירושלים תשל"ד, עמ' 42-43; ד' גלעדי, כלכלת היישוב בתקופת המנדט, ירושלים תש"ן, עמ' 3-4; שור (לעיל, הערה 5), עמ' 743.

8 נ' גרוס, 'תמורות כלכליות בארץ-ישראל בסוף התקופה העות'מאנית', קתדרה, 2 (השווה תשל"ז), עמ' 109-125.

9 ד' גלעדי וש' אביצור, 'צמיחתו והתבססותו של היישוב היהודי', י' פורת וי' שביט (עורכים), המאנדאט והבית הלאומי (1917-1947) (ההיסטוריה של ארץ-ישראל, ט), ירושלים תש"ן, עמ' 193; ד' גלעדי, 'יזומות תעשייתיות בארץ-ישראל בשנות העשרים', גרוס (לעיל, הערה 6), עמ' 349.

9 שור (לעיל, הערה 5), עמ' 758.

10 גלעדי (לעיל, הערה 8) עמ' 350; נ' גרוס, 'המדיניות הכלכלית של הממשל הבריטי המנדטורי בארץ-ישראל (המשך)', קתדרה, 25 (תשרי תשמ"ג), עמ' 153.

11 שמלץ (לעיל, הערה 2), עמ' 28; 'ארץ ישראל כארץ הגירה להמוני ישראל', ידיעות על העבודה הסוציאלית בארץ ישראל, יב (תמוז-אלול תרצ"ו), עמ' 21-31. מתוך 155,000 עולים שהגיעו לארץ-ישראל מראשית הכיבוש הבריטי עד שנת 1934 פנו 120,000 לעיר, ולמעלה ממחציתם בחרו להשתקע בתל-אביב בשנים הנדונות. ראה:

בשנים 1921-1922 החל שגשוג כלכלי, שנבע מצירופם של מספר גורמים: עלייה, ייבוא הון על ידי העולים והשקעות פיתוח של ממשלת המנדט ושל התנועה הציונית. החלה תנופה גדולה בהתיישבות החקלאית ופעילות תעשייתית ומסחרית ענפה בתעשיות המזון וחומרי בניין, בתחבורה ובשירותים.¹² הפריחה הכלכלית לא נמשכה זמן רב. במחצית השנייה של שנת 1923 נוצר משבר כלכלי, בעקבות מחסור באשראי וצמצום הביקוש, והוא הורגש בענפי משק שונים, במיוחד בענף הבנייה. השפל הכלכלי התבטא בשני מאפיינים מרכזיים: בצמצום העלייה והתגברות הירידה ובהרעה במצב התעסוקה, שהביאה לגידול משמעותי במספר המובטלים. הצמצום בעלייה גרם אף לירידה בייבוא ההון הפרטי והחריף את המיתון.¹³ העלייה הרביעית (1924-1928) הביאה עמה הון, יומים ומומחים בתחום התעשייה, ואלה תרמו להתאוששותו מחדש של המשק ולשגשוגו.¹⁴

הפריחה הכלכלית לא הגיעה עד העיר העתיקה בירושלים ותושביה נשארו במצב כלכלי קשה. תת-תזונה, דיור עלוב, צפיפות ותנאי תברואה פרימיטיביים היו רק חלק מהבעיות שתושבי העיר העתיקה נאלצו להתמודד עמן. מרביתם היו מעדות המזרח, עניים מרודים שסבלו מקשיי פרנסה ונוזקו לסיועם החומרי של המחלקה הסוציאלית בוועד הלאומי ושל ארגונים פילנתרופיים.¹⁵ מלבד כספי ה'חלוקה' התפרנסו ממסחר זעיר, ממלאכה, משירותים, מרוכלות ומקבצנות - ענפים שוליים של הכלכלה העירונית, ששכר העבודה בהם היה נמוך. במהלך תקופת המנדט אמנם הוקמו בעיר העתיקה מפעלים קטנים בעלי אופי תעשייתי, כגון בתי דפוס, אך לא היה בכך להקל את קשיי הפרנסה או לשפר את תנאי החיים העלובים.¹⁶ גרוע מכול היה מצב התזונה. רבים סבלו מליקויי תזונה ומתת-תזונה, במיוחד ילדים ובני נוער,¹⁷ ומעטים בלבד זכו לארוחה חמה מדי יום ביומו. ההתייגונה של המזון הייתה ברמה נמוכה ביותר. הירקות הושקו במי שופכין והיו מקור לדיזנטריה, טיפוס הבטן ומחלות שונות של מערכת העיכול.¹⁸ החטיטה הייתה יקרה והעניים לא יכלו לרכשה, ולכן אפו את לחמם מקמח תירס, שהיה כבד וקשה לעיכול. לחם זה יחד עם בצל וטיפת שמן שומשום, גריסים וקטניות היוו את התזונה הבסיסית.¹⁹ ביצה נחשבה למאכל מותרות והיא ניתנה לילדים בשבתות (בדרך כלל חצי ביצה או רבע ביצה), וכך גם הבשר והדגים.²⁰ התלב היווה את אחת הבעיות

ג' ביגר, 'התפתחות השטח הבנוי של תל-אביב בשנים 1909-1934', מ' נאור (עורך), תל-אביב בראשיתה 1909-1934 (עידן, 3), ירושלים תשמ"ד, עמ' 52.

12 הלוי (לעיל, הערה 2), עמ' 16.

13 שם, עמ' 16-17; ואלק (לעיל, הערה 7), עמ' 51.

14 ואלק (לעיל, הערה 7), עמ' 50; גלעדי (לעיל, הערה 7), עמ' 18; הלוי (לעיל, הערה 2), עמ' 19-24.

15 ד' גלעדי, 'דיוקנו של היישוב היהודי בבית הלאומי וארגוניו החברתיים', פורת ושבית (לעיל, הערה 8), עמ' 203-204; ק' פרנקנשטיין, 'המצב הסוציאלי והחינוכי של ילדי ירושלים', ידיעות על העבודה הסוציאלית בארץ ישראל, ט-י [שנה שנייה] (תמוז-אב תרצ"ז), עמ' 147-162.

16 ש' אביצור, 'הרובע היהודי בירושלים העתיקה', ב' בן-פורת, ב' יהושע וא' קידר (עורכים), פרקים בתולדות היישוב היהודי בירושלים, ירושלים תשל"ג, עמ' 19-37.

17 ג'יימס פיין, הקונסול הבריטי בארץ-ישראל, כתב בספרו שעניי ירושלים נאלצו לחפש מזון אף במצבורי אשפה. ראה: ג' פיין, עתות סופה, ירושלים תש"ם, עמ' 494.

18 ה' כגן, ראשית דרכי בירושלים, ירושלים [חש"ד], עמ' 65.

19 שם.

20 העוני ומצוקת הרעב מצאו ביטוי אף בספרות התקופה: 'העוני בירושלים באותה עת [1919] היה נורא. פושטי יד

הקשות ביותר. אם שלא יכלה להיניק את תינוקה עמדו לרשותה שני תחליפים: חלב פרה, שהיה לעתים מזוהם ומסוכן בשל התנאים הירודים ששררו ברפתות, תהליך חליבה לקוי, העדר קירור מתאים ודרכי הובלה פרימיטיויות, או חלב עזים, שאף הוא היה מסוכן, שכן הוא נקנה ישירות מן הרועה, שהגיע עם עדר עזיו לבתי התושבים וחלבן בתנאים בלתי היגייניים.²¹



תחילתו של מפעל 'טפת-חלב'

רבים היו בעיר... אנשים אוכלים זנב של הרינג עם לחם כמעט מעופש, וילדים רבים על פרוסת לחם' (י' טופרובסקי, מאה שערים שלי, ירושלים תשנ"ד, עמ' 95). ישעיהו פרס, מנהל בית הספר לבנות ב, כתב: 'אנשים רעבים ללחם שכבו באין אונים בראש חוצות וביקשו רחמים, בלא שהעוברים והשבים יכלו לעזור להם בהרבה או במעט' (י' פרס, מאה שנה בירושלים, ירושלים תשכ"ד, עמ' 136-137).

21 כגן (לעיל, הערה 18), עמ' 49. בשל התנאים הקשים שבהם סופק חלב לאוכלוסייה העדיפו רופאים להמליץ על שימוש בשימורי חלב (אבקת חלב ובייחוד חלב המאה) להזנה מלאכותית ממושכת של תינוקות. ראה: א' נסאו, 'הזנת תינוקות בישראל', דפים רפואיים, יו, א (איר תשי"ח), עמ' 56-59. על חלוקת החלב בתל-אביב מספר יהושע פלמון: 'פעם היה רק חלב עזים. היה עובר רועה עם עדר. היית אומר לו, כמה אתה רוצה, ונותן לו סיר. הוא היה חולב לך לתוך הסיר. וזאת היתה "תגובה" של אותם הימים' (י' פלמון, 'להיות ילד בתל-אביב הקטנה', באור [לעיל, הערה 11], עמ' 194. וראה גם: טופרובסקי [לעיל, הערה 20], עמ' 75.

את מצבם הקשה של הילדים תיארה דינה מאיר, גנת בגן ילדים בעיר העתיקה:

הפעם אדבר רק על המצב הכלכלי של החניכים, שעשה עלינו רושם גדול ושהיטה את כל המרץ שלנו לצד אחד. הקטנים באים אל הגן עוד לפני השעה השמינית. הרוב הגדול אינו מביא שום אוכל אתו, ועד השעה שתיים-עשרה הם מבלים את הזמן בלי שום מזון. בשעה זו הולכים הם לבתיהם. 80 למאה מהם שבים כעבור איזה רגעים, האחד עם פרוסת לחם יבשה ושזיפים אחדים, השני מביא אתו לחם וגבינה יבשה, והשלישי, לחם ודג מלוח. כל השבוע אין התינוקות טועמים טעם בשר או חלב, או תבשיל חם.²²

בתקופה קשה זו החל מפעל ההזנה של 'הדסה', ואין תמה שראשיתו הייתה בעיר העתיקה.

ראשיתו של מפעל ההזנה

המצב הכלכלי ששרר בירושלים לדלל משפחות רבות והביאן עד לידי חרפת רעב. שני ניסיונות נעשו בירושלים להתגבר על בעיית תת-התזונה בקרב תלמידים. האחד, 'מבצע כוס החלב', החל בחלוקת כוס חלב מדי יום בתלמוד תורה ספרדי בעיר העתיקה על ידי מחלקת ההיגיינה של 'הדסה'.²³ במנת החלב הקבועה הצליחה מחלקת ההיגיינה להזין תלמידים מחוסרי יכולת ולהיטיב במידת מה את בריאותם. הספקת החלב לתלמידים התפשטה בהדרגה לבתי ספר נוספים בירושלים, ובשנת 1938 הפכה למפעל החלב לילדי בתי הספר, שהקיף את כל בתי הספר בירושלים ופעל תחת חסותן של מחלקת הבריאות הממשלתית ומחלקת החינוך של הוועד הלאומי. שתיית חלב הפכה לחובה על כל תלמידי ירושלים, ולאחר שהמפעל הוכתר בהצלחה הוא הורחב והונהג בערים נוספות.²⁴

הניסיון השני להתגבר על תת-התזונה היה ביסול ארוחות צהריים לילדי גן, שהחל בראשית שנות העשרים בתשעה מתוך שנים-עשר גני הילדים שהיו בירושלים. היה זה פרי יזמתן של הגנות שעבדו בגני הילדים בעיר העתיקה, בשכונת הבוכרים ובכפר השילות, שלוש שכונות שבהן התרכזה

22 ד' מאיר, 'כלכלת התינוקות בגן בעיר העתיקה', בגינה [שנה שלישית], ד-ה (אב-אלול תרפ"ב), עמ' 21. על מצבם התזונתי הקשה של ילדים ובני נוער בירושלים, במיוחד בעיר העתיקה, ראה גם: טופרובסקי (לעיל, הערה 20), עמ' 70, 95; ה' ברט, 'העבודה הסוציאלית בבית-הספר', ידיעות על העבודה הסוציאלית בארץ ישראל, ד (תשרי תרצ"ו), עמ' 119-122; ח' טהון, 'עבודה סוציאלית בתחנות שכונתיות', סם, ט-י [שנה שניה] (תמוז-אב תרצ"ז), עמ' 173-176.

23 מחלקת ההיגיינה של בית הספר נוסדה בשנת 1919 על ידי 'קבוצת העזרה המדיצינית של ציוני אמריקה', שהגיעה לארץ בתום מלחמת העולם הראשונה, בארגונה ובחסותה של 'הדסה'. המחלקה הגישה שירותי בריאות, היגיינה ותברואה למוסדות החינוך של הוועד הלאומי, ושאפתה הייתה לבנות דור חדש בריא בגופו ונפשו. ראה: מ' ברכותו, בית הספר והתלמיד בארץ-ישראל, ירושלים תרצ"ח. על פעולתה החלוצית של מחלקת ההיגיינה בשטח הרפואה המונעת ועל תרומתה לפיתוחה של מערכת רפואה ציבורית וחינוך לבריאות בקרב אוכלוסיית התלמידים בארץ-ישראל בתקופת המנדט הבריטי ראה: צ' שחור-רובין, 'מפעלים חינוכיים-בריאותיים של "הדסה" בארץ ישראל בתקופת המנדט הבריטי', מחקר לשם מילוי חלקי של הדרישות לקבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב, 1998, עמ' 30-134.

24 108-109; C. Frankenstein (ed.), *Child Care in Israel*, Jerusalem 1950, pp. 113/349; בפרוטוקול של אספת רופאים תמוז תש"ו, עמ' 6; מפעל החלב בבתי הספר, ירושלים תרצ"ט, אצ"מ, J113/349; בפרוטוקול של אספת רופאים ואחיות של בתי הספר בתל-אביב (15 בינואר 1936) נכתב: 'חלוקת החלב, מלבד ערכה החינוכי (הקניית הרגלים נאים), חשובה כצורך הכרחי לגבי מאות ילדים בעלי תזונה רעה, שבביתם אינם נהנים מחלבון של בע"ח' (אצ"מ, J113/348); על מפעל החלב בחיפה ראה: ז' כרמי, מחנך ודרכו, חיפה תשכ"ה, עמ' 275.

אוכלוסייה מעוטת יכולת שילדיה חיו בתנאים של מחסור תזונתי חמור. הגננות נוכחו כי 'אי אפשר לשעשע את התינוקות האלה במשחקים שונים כשהם רעבים, פשוטו כמשמעו',²⁵ ו'אי אפשר להעסיק באיזה עבודה שהיא, רוחנית או גופנית, ילדים רעבים',²⁶ ולכן הן יזמו בישול ארוחות אחדות לכל הילדים בין כותלי הגן. ההורים, שאמורים היו לשלם שבועה גרושים מצריים לשבוע עבור הארוחות, שילמו למעשה כל אחד על פי יכולתו (לעתים קרובות ניתנו הארוחות בחינם), ועד היתומים שילם עבור היתומים, וחלק הארי של הכסף קובץ ונאסף מ'נדבות של מוסדות ויחידים',²⁷ בארץ ומחוצה לה, תרומות שחלקן נאספו על ידי הנרייטה סאלד.²⁸

הספקת ארוחות צהריים קבועות וסדירות לתלמידי בתי הספר בירושלים החלה כאמור ביזמתו של ישעיהו פרס, שפנה כבר בשלהי 1921 אל הנרייטה סאלד וביקש עזרה מידידת מארגון 'הדסה' למימון ארוחות צהריים עבור התלמידות בבית ספרו. סאלד הודתה כי בקשתו חשובה וראויה להיענות מידידת, אך הבהירה כי אין בכוחה של 'הדסה' לעזור, שכן תקציבה המצומצם מוגבל לצרכים רפואיים, ו'אין 'הדסה' יכולה לצאת ממסגרת עבודת התברואה המסונפת, הדורשת את כל אמצעיה ומאמציה',²⁹ עם זאת הבטיחה למצוא פתרון לבעיה.

בראשית 1922 ביקר בארץ הרב ד"ר מוריס הריס (Harris), מחנך מניו-יורק. בפגישתו עם סאלד סיפר כי הזדעזע ממצבם העגום של בתי הספר בירושלים. הוא הביא עמו דמי חנוכה שנתרמו על ידי תלמידי בית ספרו, אשר ביקשו להועיד את הכסף 'להונת ילדי ארץ-ישראל'.³⁰ הוא אף הבטיח כי בשבוע

25 חסיה פיינסוד-סוקניק, התאחדות הגננות העבריות, אל סאלד, ירושלים, כ"ג בתמוז תרפ"ב, אצ"מ, J113/71.

26 מאיר (לעיל, הערה 22), עמ' 21; וראה: ש' עזריהו, 'גני הילדים העממיים', האשה, ד [שנה שניה] (תרפ"ח), עמ' 4.

27 'גילוי דעת' שנכתב על ידי גננות יהודה ונשלח על ידי מרים ספרא, גנת בגן ילדים 'תחכמוני' בתל-אביב, אל מרכז הסתדרות 'הדסה', 2 בינואר 1927, אצ"מ, J113/72.

28 הכסף נאסף מתרומות, הגרלות ונשפים שערכו הגננות לשם השגת האמצעים. הגנת דינה מאיר הגתה ויישמה רעיון מקורי: הגננות פנו לרווקי ירושלים, 'הפטורים מצער גידול-בנים', וכל אחד מהם מימן ארוחות צהריים לתלמיד אחד. בדרך זו כוסו הגירעונות ועלה בידי הגננות לממן את הוצאות המטבח במשך שנה שלמה. ראה: מאיר (לעיל, הערה 22), עמ' 22; ש' סיטון, 'גני-הילדים העברי: לידתו של מושג חינוכי', הד הגן, א (תשנ"ח), עמ' 10; ח' פיינסוד-סוקניק, פרקי גן, תל-אביב תשכ"ו, עמ' 52-53. דרך מקורית נוספת לאיסוף תרומות ננקטה על ידי קרן המסעדות של 'הדסה' החל משנת 1925: 'סעודת קמוץ' - חברות 'הדסה' בישלו והגישו למוזמניהן ארוחת צהריים במתכונת הארוחות שקיבלו התלמידים, והמוזמנים שילמו עבור ארוחתם מחיר של סעודה השווה למחיר של חמש עד עשר ארוחות במסעדות בתי הספר. ראה: ח"ש הלוי (עורך), עשרים שנות רפואי בארץ-ישראל, 1918-1938: דו"ח של הסתדרות מדיצינית 'הדסה' לכבוד פתיחת המרכז הרפואי של 'הדסה' והאוניברסיטה, ירושלים, איר תרצ"ט, עמ' 5.

29 פרס (לעיל, הערה 20), עמ' 157.

30 M.H. Harris, 'The Genesis of School Luncheons', *Hadassah News Letter*, 9, 6 (March 1929), p. 7. ארוחות צהריים בבתי הספר היו כבר דבר שבשגרה בארצות-הברית באותה עת. הספקת החלה בעיר ניו-יורק בשנת 1908, ביזמתה של תנועה ששמה לה למטרה לדאוג לארוחות צהריים לתלמידים הסובלים מתת-תזונה. התנועה התבססה על מחקרים שבדקו את מצב התזונה של תלמידי בתי ספר וגילו כי בניו-יורק כ-7,000 ילדים הולכים רעבים לבית הספר. פילדלפיה, שיקגו וערים נוספות הלכו בעקבות התנועה בניו-יורק וסיפקו ארוחות לתלמידים עניים. גורם מרכזי בהתפתחות התכנית להספקת ארוחות בבתי הספר היה השפל הכלכלי שהחל בשנת 1929. בסוף 1938 הצטרפו כבר לתכנית 45 מדינות. במקביל הושם דגש על חינוך לתזונה, וכבר בשנת 1918 הוכנס הנושא לתכנית הלימודים של בתי הספר הציבוריים, והפך לחלק אינטגרלי מתכניות הלימודים של בתי הספר היסודיים והתיכוניים. חוק לאומי לארוחות בבתי הספר שנחקק בשנת 1946 נתן מענקים למדינות שהפכו זאת למדיניות רשמית. ראה: G. Rosen, *A History of Public Health*, New York 1976, pp. 369-370.

לארצות-הברית ימשיך להתרים תלמידים למען אחיהם הנוקקים בירושלים ויקיים פעילות הסברה בנושא. תרומתו של הרב התקבלה על ידי סאלד בברכה והועברה לישעיהו פרס ולחסיה פיינסוד-סוקניק, יושבת ראש התאחדות הגנות העבריות, לשם הספקת ארוחות צהריים לתלמידי ירושלים. הריס הקים בארצות-הברית ועדה לתכנון ארוחות צהריים בבתי הספר בארץ-ישראל, והעבירה לחסות 'הרסה', וזו עודדה את ההתרמה בקרב תלמידי בתי הספר היהודיים בארצות-הברית לקרן שהוקמה במיוחד למטרה זו, 'קרן ילדים למען ארץ-ישראל' (Children's Palestine Fund). ההתרמה נשענה על המוטו: 'תן פני כדי שילד בירושלים יוכל לאכול'.



סאלד ביקשה להדגיש את האספקט החינוכי של ההתרמה ולהצניע עד כמה שאפשר את האספקט הפילנתרופי, ועל כן הציעה לשלוח לתורמים הצעירים חומר ספרותי-אינפורמטיווי המתאר את הנעשה בארץ-ישראל, ובכך לקרב את הנוער היהודי-האמריקני לארץ אבותיו. בדרך זו קיוותה סאלד ליצור 'יחסים נכונים בין אידיאות, הרגשות ופעולות כספיות'.³¹ כך הסבירה סאלד את הרגשתה:

שיעור בבישול
ובהזנה בבית ספר
לבנות בירושלים,
1933

למורת רוחי היה הדבר לאסוף כספים מילדי אמריקה בשביל מפעל בא"י, מחשש שמא תתפתח על ידי זה ההרגשה בהם, כי הם המנדבים וילדי א"י הם הנהנים מנדיבותם. נמנעו מיצירת יחסים כאלה בין הילדים העברים באמריקה ובין ילדי א"י, בהציבנו לפניהם מטרה אשר תקבע ביניהם ובין הארץ יחס רצוי ונאות.³²

במגמה לממש רעיון חינוכי-ציוני זה וליצור את הקשר המקווה פנתה סאלד לאביעזר ילין, יושב ראש מרכז המורים בירושלים, ולמחלקת החינוך של הוועד הלאומי כדי לבקש את עזרתם בגיוס אנשים מתאימים לכתבת מאמרים וסיפורים בנושאים כגון: הבציר, הקציר, הכותל המערבי, פתיחת האוניברסיטה, תל-חי, טיולי תלמידים בארץ, אגדות מחיי הארץ, נושאים 'שירגישו בהם את דופק החיים הארצי-ישראליים'.³³

בספטמבר 1923 יושמה תכניתו של הריס. בבית הספר לבנות ב בעיר העתיקה בירושלים הוקמו מטבח קטן ומסעדה, ונשכר טבח לבשל את הארוחות השבועיות עבור התלמידות. כעבור זמן קצר עבר פרס לנהל את בית ספר 'למל', ובספר שכתב על בית ספר זה ציין כי 'סודרו [בו] מטבח

31 סאלד אל הריס, 24 ביולי 1922, אצ"מ, J113/71.

32 סאלד אל ברכיהו, מנהל מחלקת ההיגיינה של בתי הספר, 30 באפריל 1926, שם.

33 ברכיהו אל מחלקת החינוך, ההנהלה הציונית, 14 ביולי 1926, שם. נציין שסאלד הגתה את הרעיון עם קבלת התרומות הראשונות, אך רק כעבור ארבע שנים עלה בידיה להגשימו, בעזרת מרכז המורים בירושלים, שאף הקציב עשר ל"מ שכר סופרים למורים שכתבו את החומר. ראה: א' ילין, יושב ראש הסתדרות המורים, אל ברכיהו, 29 באוקטובר 1925, שם; סאלד אל ילין, 5 בנובמבר 1925, שם; סאלד אל ברכיהו, 30 בנובמבר 1925, שם.

למופת ומסעדה ללימוד הבישול ותורת ההזנה. המקצוע החשוב הזה הונהג בעזרת קרן המסעדות שעל-יד הסתדרות הנשים באמריקה "הדסה", ששמה לה למטרה להתדירו לכל בתי"ס בא"י.³⁴ תוך תקופה קצרה חל שינוי מדהים בתלמידות בית הספר לבנות ב, ביכולתן הלימודית ובבריאותן.



בדיקות כפואיות
בטבריה, 'הדסה',
המתלקה להיגיינה
של בתי הספר

הדבר שכנע את ארגון 'הדסה' להרחיב את הפרויקט לבתי ספר נוספים בירושלים ולגני הילדים, באמצעות 'הדסה הצעירה',³⁵ שלקחה על עצמה לפתח את המפעל ולהתדירו למוסדות החינוך ברחבי הארץ. ואכן הפרויקט הצנוע התפתח למפעל חינוכי קבוע ומקיף.³⁶ על התפתחותו המהירה של מפעל ההזנה ניתן ללמוד מהדו"חות והפרוטוקולים של קרן המסעדות של 'הדסה', שמהם עולה האינפורמציה הבאה:

בשנים 1926-1925:

1. ארוחות צהריים ניתנו בארבעה בתי ספר: שלושה בירושלים ואחד בטבריה.
2. 286 תלמידים, מנהלים ומורים קיבלו ארוחות צהריים.
3. מספר הארוחות הכללי: 33,890.
4. מספר הארוחות שניתנו בחינם: 10,720.
5. מספר הארוחות המשולמות על ידי התלמידים (החל מגרוש ועד שבעה גרוש): 23,170.
6. ההוצאות הכלליות (כולל: ציוד, משכורות, מצרכי מזון והובלה): \$4,800.³⁷

בשנים 1929-1928:

1. ארוחות צהריים ניתנו בבתי ספר, בגני ילדים ובשני סמינרים - בירושלים, תל-אביב, טבריה, חיפה וצפת.

34 יי פרס, אלה תולדות בית הספר להאציל לבית למל בירושלים, ירושלים תרצ"ו, עמ' לד.

35 'הדסה הצעירה' הייתה ארגון הנשים הצעירות של 'הדסה', שנוסד על ידי ארגון-האם בנובמבר 1920. מטרתיה היו: לעזור לפיתוחה של ארץ-ישראל על ידי תמיכה בתכניות מסוימות בארץ, לטפח בקרב הנוער היהודי באמריקה הבנה והוקרה לחיי עם ישראל ולשאיפות הציונות, לסייע לחינוך ולפעול לחיזוק הדמוקרטיה באמריקה. סיסמתה של 'הדסה הצעירה' נגזרה מתוך מכתב של סאלד ל'הדסה' משנת 1921: 'הבה ונקבל את צעירותינו כמורות דרכנו ונקדיש את כוחותינו לתפקיד האימהות. מטרתנו הראשונה הייתה "ארוכת בת עמי", תהי מטרתנו השניה לעשות הארץ "אם הבנים שמחה"'. מאז נהרטה בחותמת של 'הדסה הצעירה' הכתובת 'אם הבנים שמחה'.

ראה: 'הדסה הצעירה', הד הדסה, סיוון-תמוז תש"ז, עמ' 1-2.

36 הדסה בארץ-ישראל, תרע"ח-תרפ"ח: נאום הנרייטה סאלד בחגיגת הפתיחה של בית הבריאות ע"ש נתן ולינה שטראוס, ירושלים תרפ"ט, עמ' 10.

37 'קרן המסעדות של הדסה', הד הדסה, כסלו תש"ז, עמ' 4, 'The Luncheons Paid For', Hadassah News Letter, 7, 4 (January 1927), p. 7

2. 1,269 תלמידים קיבלו ארוחות צהריים.

3. מספר הארוחות הכללי: 179,399.

4. ההוצאות הכלליות: \$18,000.³⁸

ועדה שהשתתפו בה נציגות הסתדרות הנשים הציונית 'הדסה', נציגי מחלקת החינוך של ההנהלה הציונית, המפקח על בתי הספר ומנהל מחלקת ההיגיינה של בית הספר ניהלה את עבודת המסעדות בבתי הספר. תפקידי הוועדה התחלקו לשני תחומים. הפעילות בתחום החינוכי והתזונתי, שרוכזה בידי קרן המסעדות של 'הדסה', כללה בחירה של בתי הספר שבהם יוקמו מסעדות; תכנון של התקציב הכללי; מינויים ופיטורים של מורות לבישול, בהסכמת הנהלות בתי הספר ובאישורה של מחלקת החינוך של ההנהלה הציונית; פיקוח על ניהול המסעדות והעברת המלצות על שינויים, תיקונים ושכלולים בעבודה להנהלות בתי הספר. הפעילות בתחום הסוציאלי, שרוכזה בידי המחלקה הסוציאלית של הוועד הלאומי, כללה איתור התלמידים הזקוקים להזנה, על סמך בדיקת רופא ממחלקת ההיגיינה של בית הספר של הסתדרות רפואית 'הדסה',³⁹ וקביעת גובה התשלומים שעל כל משפחה לשלם עבור הארוחות בהתאם ליכולתה. הכלל שנקבע היה שהתשלום יהיה מלא אלא אם נקבע אחרת. הורים שלא יכלו לעמוד בתשלום מלא חויבו בתשלום חלקי, ובמקרים חריגים אף קיבלו פטור מלא או שילמו תשלום סמלי בלבד. נוסף על כך ילדים שאימותיהם עבדו ונבצר מהן להכין ארוחות צהריים זכאים היו ליהנות ממפעל ההזנה, אך חויבו בתשלום מלא. היו בתי ספר שבהם כלל התלמידים קיבלו ארוחות צהריים ושילמו בהתאם ליכולתם, ואחרים שבהם רק הנוקדים זכו לארוחות. שיתוף הפעולה של 'הדסה', המחלקה הסוציאלית, מחלקת החינוך ומחלקת ההיגיינה של בית הספר תרם להצלחת מפעל ההזנה.

התפתחותו של מפעל ההזנה

המסעדה הראשונה, שהוקמה בבית הספר לבנות ב והחלה את פעולתה בהיקף צנוע, היוותה את ראשיתו של עידן חדש בכל הנוגע להזנת תלמידים בארץ-ישראל. מפעל ההזנה התמקד בתחילה במישור הבריאות-התזונתי. ואכן הארוחה המזינה שסופקה לילדים במסגרת זו, ושהייתה לעתים הארוחה המבושלת היחידה שאכלו במשך היום, חוללה, לדברי המורים, שיפור משמעותי בבריאות התלמידים וביכולת הלימודית שלהם.⁴⁰ אך 'הדסה' לא הסתפקה בהקמת רשת של מסעדות בבתי הספר, היא ביקשה ליישם באמצעות המסעדות תכנית לימודים שתתרום לחינוך הדור הצעיר להלכות

38 L. Levensohn, 'For Education and Health: The Hadassah School Luncheons in Palestine' J113/72; M. Freund, *Introduction to Hadassah Projects in Palestine*, New York 1947, p. 13

39 ס"פ סאותר, 'האם על הרופא הציבורי להעריך את מצב ההזנה של ילדי בתי-הס?', היגיינה ובריאות, ו, 8-5 (אייר-אב תש"ו), עמ' 40; 'מפעל ארוחות הצהרים בביה"ס של הסתדרות הדסה', האשה, א [שנה שלישית] (תרפ"ט), עמ' 33-34; א' נסאו, 'על שיטות ודרכים לקביעת מצב התזונה', היגיינה ובריאות, 10-11 (סיון-תמוז תש"ב), עמ' 34.

40 דות מברכיהו אל ברגר, נשיאת קרן המסעדות, 19 בפברואר 1928, אצ"מ, J113/72.

תזונה נכונה ולהנהגת דרכי ההזנה המתאימות לארץ-ישראל. סאלד הדגישה את החשיבות החינוכית של מפעל ההזנה: 'הצד החינוכי של עבודה זו חשוב בעיני הנשים באמריקה כמו הצד הפילנתרופי... אם בבתי הספר לבנות לא יהיה לעבודה זו אופי חינוכי ניכר, לא תהיה הסתדרות הנשים מעונינת כלל וכלל לתת ארוחות צהרים גרידא בבתי הספר לבנות, חוץ מגני ילדים'.⁴¹ לפיכך הפכה 'הדסה' בהדרגה את המטבחים בבתי הספר למטבחי הוראה, שבהם למדו התלמידים בישול והכינו את הארוחות בעצמם, בהדרכת מורים לבישול, ואת ידיעותיהם השלימו בשיעורים עיוניים בתורת התזונה, שבהם למדו עקרונות לתכנון תזונה מאוזנת המכילה את כל אבות המזון הנדרשים לבוגר וליילד, לחשב את מחיריהם של מצרכי המזון ואת ערכם התזונתי, לאזן תפריטים ולתכנן ארוחות מגוונות.⁴² בדרך זו קנו 'לעצמם הילדים מבני השדרות העניות, ידיעה נכונה בהכנת מאכלות המתאימים לאקלים הארץ',⁴³ וכן למדו כיצד להשתמש באופן הטוב ביותר בתוצרת הארץ בעונת גידולה.⁴⁴ לשם מימוש המטרה החינוכית שהציבה לעצמה בתחום התזונה הכינה 'הדסה' תכנית לימודים לבתי ספר יסודיים שכללה שלושה מרכיבים: הוראת בישול, תורת התזונה ולימודי משק בית.

הוראת הבישול

הלימודים המעשיים התקיימו במטבחי בתי הספר. נערים ונערות תלמידי כיתות ז-ח חולקו לקבוצות של שמונה עד עשרה תלמידים, ומילאו במשך שבוע ימים תורנות מטבת. במהלך שבוע זה לא למדו תורני המטבח כלל והשלימו את החסר בחזרה ללימודים. התורנות כללה הכנת ארוחות צהריים עבור 100-300 תלמידים, בהדרכת המורה לבישול, סידור המסעדה לארוחה, הגשת הארוחה וניקיון המטבח והמסעדה בתום הבישול והארוחה. נוסף על כך ניתנה לתורני המטבח הדרכה בהלכות היגיינה של המטבח ובנימוסי שולחן.

41 סאלד אל פרס, 22 במאי 1928, שם.

42 'דין וחשבון של מוסדות הסתדרות נשים ציוניות הדסה באמריקה, הוכן לקונגרס הציוני הכ"ב בבול' כסלו תש"ז, ירושלים, חשוון תש"ז, עמ' 32-33, אצ"מ, 10/628; 'איגרת מאת הנרייטה סאלד אל 'הדסה', לועידת פיטסבורג (יוני 1928), האשה, ח [שנה שניה] (תרפ"ט), עמ' 6; מ' לוי, בנות חיל: ארגון 'הדסה' 1912-1987, תל-אביב תשמ"ז, עמ' 110; D.H. Miller, 'A History of Hadassah 1912-1935', Ph.D. dissertation, New York University, 1968, pp. 302-303; M. Waserman, 'For Mother and Child; Hadassah in the Holy Land, 1913 through 1993', *Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 70, 3 (1993), p. 259

43 מ' ברכיהו, 'סקירת עבודת המסעדות בבתי-הספר עלייד הסתדרות הדסה - נשים ציוניות באמריקה', 1926, עמ' 2, אצ"מ, 113/71; אסתר רייפנברג, חברה בקרן המסעדות, ריאיון, 8 בספטמבר 1997; פרנקשטיין (לעיל, הערה 24), עמ' 101; T. Grushka, *Health Services in Israel*, Jerusalem 1968, p. 298

44 בשנת 1936 החלה פעולה מקיפה למען תוצרת הארץ, הן בקרב ציבור הסוחרים והן בקרב ציבור הצרכנים. ארתור רופין, שהיה בין מובילי מבצע זה, אמר ששני רעיונות עיקריים צריכים לשמש יסוד לפוליטיקה של התזונה: אכילת מזון זול ומזין, והכנת המזון בצורה מתאימה, תוך ניצול מרבי של התוצרת היהודית. הנהלת 'הדסה' הורתה לקרן המסעדות: 'מטעמים מובנים עלינו להגדיל עד כמה שאפשר את השימוש במצרכים מקומיים, המיוצרים ע"י עבודה עברית'. ראה: י"מ ברומברג, מורשה-מנהל 'הדסה', אל ש' בבלי-ברומברג, 17 בנובמבר 1937, אצ"מ, 113/87; א' רופין, 'הבעיות הכלכליות בישוב עם הפעולה הסוציאלית', ידיעות על העבודה הסוציאלית בארץ ישראל, ה' [שנה שניה] (אדר-ניסן תרצ"ו), עמ' 73-74; נאמו של ארתור רופין למען צריכה של תוצרת עברית, בתוך: מפעל החלב בבתי הספר (לעיל, הערה 24), עמ' 6-8; 'תוצרת הארץ: בעיה מרכזית של הישוב', ידיעות, 1 (אלול תרצ"ו), עמ' 5-2.

העבודה המעשית במטבח התבצעה בשתי שיטות, בהתאם לגודלו של בית הספר, תנאיו הפיזיים והתקציב שהועמד לרשותו.⁴⁵

בשיטה האינדיווידואלית הכין כל תלמיד מכיתות ז-ח, באופן עצמאי, ארוחות מלאות, בנות שלוש-ארבע מנות, עבור שמונה עד שנים-עשר תלמידים; שמונה תלמידים שעבדו במקביל הכינו אפוא ארוחה לכ-70-100 סועדים. כל תלמיד עבד בתורו במטבח כמשך שבוע שלם, ובמשך השבוע למד לעבד תכנית תפריטים לשבוע רצוף ולראות את הקשר בין התפריט של יום מסוים לזה של יום המחרת, תוך לימוד השימוש בשיירי המזון. שיטה זו ננקטה למשל בבתי ספר למל, 'בית מלאכה' ואוולנגה דה רוטשילד' ובסמינר 'המזרחי' בירושלים, וצוות המורים, ההנהלה והתלמידים הביעו שביעות רצון מהשיטה.⁴⁶

בשיטה הקולקטיבית כל קבוצת תלמידים שמילאה תורנות במטבח הכינה במשותף את ארוחת הצהריים עבור כל תלמידי בית הספר. שיטה זו ננקטה בבתי ספר שבהם לא היו כיתות גבוהות (ז-ח), והתלמידים הצעירים מכיתות ה-ו עזרו למורה לבישול להכין את הארוחות. בשיטה זו עבדו תורני המטבח חצי שבוע בלבד במסעדת בית הספר.

בשתי השיטות נערכו בחינות מעשיות בבישול במטבחים הלימודיים. התלמידים חולקו לזוגות ותכנונו והכינו ארוחות ליום שלם, ותוצאות עבודותיהם קבעו את ציונם. כל זוג בישל שלוש ארוחות על פי תקציב קבוע מראש. התלמידים 'קנו' מהמורה את מצרכי המזון הדרושים להם, והכינו את הארוחות על פי תכנית שעבדו בעצמם. בתום הבישול סודרו הארוחות של כל זוג תלמידים, ולכל מנה צורף מתכון, ניתוח מפורט של כמות הקלוריות ושל היסודות התזונתיים והוויטמינים הדרושים, ואף ציונה עלותן. הציון נקבע על פי שלושה קריטריונים: שילוב מרכיבים תזונתיים, עמידה בתקציב, ניקיון והגשה אסתטית.⁴⁷ בחלק גדול מבתי הספר לוותה הבחינה בתערוכה על נושאי תזונה כגון 'תבשילי גבינה, חביצה וביצים', 'מאכלי דגים', ובתערוכה הוצגו חיבורים, פנקסי תפריטים וכיוצא באלה.⁴⁸

תורת התזונה

שיעורים בתורת התזונה התקיימו בכיתת-האם בהוראת המורה לבישול, והתנהלו בארבעה מסלולי לימוד, שהותאמו לארבעה סוגי בתי ספר: בית ספר של שמונה שנות לימוד, בית ספר של שש שנות לימוד, בית ספר של ארבע שנות לימוד וגימנסיות וסמינרים למורים וגננות.

45 ש' ברומברג, 'התפתחות מפעל מסעדות בתי הספר בא"י מטעם קרן המסעדות של הדסה וארגון', ידיעות לענייני היגיינה ובריאות, א, 3 (חשוון תש"א), עמ' 14-16; S. Bromberg, 'Report of Consultant Dietitian to the Committee on Hadassah School Luncheons Fund', 15 December 1930, J113/73.

46 אירמה לינדהיים, נשיאת 'הדסה' בשנים 1926-1928, ביקרה בשנת 1925 בארץ-ישראל. בביקורה בבית הספר לבנות בעיר העתיקה צפתה בהתפעלות בעבודתן של התלמידות במטבח, בהכנת ארוחת הצהריים בהדרכת המורה לבישול, בסידור המסעדה ובהגשת האוכל, והיא אף סעדה עם התלמידות. ביקורה מתועד בספרה: I.L. Lindheim, *The Immortal Adventure*, New York 1928, pp. 93-95.

47 'בחינות בבישול ארוחות לבתי-הספר', הד הדסה, סיוון-תמוז תש"ז, עמ' 4.

48 שם; 'School Cookery Exhibit, Hadassah School Luncheons Fund', *Palestine Post*, 26 December 1933.

שתי הכיתות הבוגרות בכל בית ספר למדו במשך שנתיים קורס שנתי בתורת התזונה, שעת לימוד אחת בשבוע. תוכני הלימוד ונושאו הותאמו לכל שכבת גיל. בבתי הספר שבהם למדו שש שנים (בית הספר לבנים א ובית הספר לבנות ג בירושלים) הותאמו הנושאים ודרך ההוראה לכיתות ה-ו. בבתי הספר שבהם למדו ארבע שנים (בית הספר לבנות ה, ותלמוד תורה ספרדי בירושלים) עובדה תכנית לימודים מיוחדת לכיתות ד, אשר נלמדה במשך חצי שנה בלבד, עסקה ביסודות התזונה הבסיסיים, והתבססה על לימוד בדרך משחק. בגימנסיות ובסמינרים נלמדה התכנית ביתר העמקה והרחבה. בכל בתי הספר ברחבי הארץ שבהם נלמדה תורת התזונה באופן עיוני, נערכו בחינות תאורטיות, בכל שכבת גיל במתכונת אחידה.



שיעור בתזונה
בתלמוד תורה
תימני

הוראת משק בית

החל משנת 1940 נוספה לתכנית הלימודים במספר בתי ספר הוראת משק בית לתלמידות בכיתה ת. ההוראה כללה שיעורים עיוניים ומעשיים. בשיעורים המעשיים התחלקה הכיתה לקבוצות בנות עשר עד שתיים-עשרה תלמידות, והשיעור התנהל בחדר שצויד בכל הציוד הדרוש לעבודה מעשית: שולחנות עבודה מתאימים, חומרי ניקוי וכלי עבודה. התלמידות קיבלו ציון במקצוע זה כמו ביתר מקצועות הלימוד. תכנית זו החלה בקנה מידה צנוע אך עד שנת 1946 הוקמו שבעה מרכזים להוראת

משק בית בירושלים, תל-אביב, חיפה, צפת וקריית-חיים. במרכזים אלה למדו כ-800 תלמידות שיעורים מעשיים בניקוי, כביסה, גיהוץ וכדומה ונוסף עליהם נלמדו שיעורים עיוניים בכיתת-האם.⁴⁹

הקשיים ביישום התכנית החינוכית

'הדסה' הכשירה, באישורה של מחלקת החינוך של הוועד הלאומי, מפקחות ומורות לבישול ולתורת התזונה, ערכה ועיבדה תכניות ללימוד תורת הבישול והתזונה בבתי הספר, הדריכה ויעצה בבחירת ציוד ומצרכים למסעדות בתי הספר, ופיקחה על כל פעולותיה של קרן המסעדות. כאשר גדל מספר בתי הספר שבהם הונהגו ארוחות צהריים הכירו מפקחי בתי הספר בחשיבותו של מפעל ההזנה, והגיעו לידי הסכם עם ועד החינוך שלפיו המקצוע תורת התזונה ישולב בתכניות הלימודים, במעמד שווה לזה של שאר מקצועות הלימוד, אך מימוש ההסכם נתקל בקשיים. המורות לתזונה לא זכו לאהדה מצד המנהלים והמורים המקצועיים, אשר ראו במקצוען 'נטע זר' במערכת מקצועות הלימוד המסורתיים. הכול הודר אמנם בחשיבותו ובערכו הכלכלי-הסוציאלי, אך סירבו להקצות לו זמן בתכנית הלימודים ולאפשר שינוי בסדרי העבודה בבית הספר.⁵⁰ ולכן לווה יישום התכנית החינוכית בקשיים ללא תקדים, וחלק מהם נפרט להלן.



קורס בבישול ובהזנה למשקים, תל-אביב, 1945

49 המקצוע נקרא בתחילה משק בית, אבל במשך הזמן הגיעו מחנכים למסקנה שלביצוען של עבודות משק הבית דרושות ידיעות במדעי הטבע. שינוי זה חל בארצות-הברית בתחילת המאה העשרים בהשפעת אלן ריצ'רדס ומרי הינמן-אבל, אשר הניחו את היסוד להקמת מטבח הוראה בבוסטון, שנועד לעזור בפתרון אחת הבעיות החמורות של התקופה: להאכיל את בני השכבות העניות באוכלוסייה ולהדריך בהתמודדות עם הקשיים הכלכליים. מאז נקרא המקצוע מדע הבית (Domestic Science), ובהוראתו הורגש המרכיב של מדעי הטבע. מאוחר יותר גברה המודעות לניהול כלכלי נכון של משק הבית, והשם שנתקבל בסופו של דבר הוא כלכלת בית (Home Economics). ראה: ש' בבלי, 'כלכלת בית והוראתה', אנציקלופדיה חינוכית, ב, ירושלים תשי"ט, עמ' 502; רוון (לעיל, הערה 30), עמ' 416-419; 'הוראת משק בית', הד הדסה, סיון-תמוז תשי"ז, עמ' 4.

50 ר' חשרון, 'סקירה על פעולות ארגון המורות לתזונה ולכלכלת בית', ד' קמחי ול"י ריקליס (עורכים), ספר היובל של הסתדרות המורים תרס"ג-תשי"ג, תל-אביב תשט"ז, עמ' 499; בכינוס של 'קרן המסעדות' שנערך בתל-אביב בשנת 1937, ושהוקדש ל'בעיות מסעדות בתי הספר', הועלתה הסברה שהסיבה לכך שהתעוררו קשיים ביישום התכנית החינוכית הייתה ששני המקצועות, הבישול והתזונה, נכנסו לתכנית הלימודים הכללית ביזמתה של 'הדסה' ולא ביזמת מחלקת החינוך, ומקצוע אשר תוכנן ופותח ע"י גוף חיצוני, לא יכול היה להתקבל מיד ע"י כל בתי-הספר. בתחילה התרחבה העבודה בהדרגה, ולא זו בלבד, אלא היא צריכה להתגבר על הקשיים שהועמדו בדרכה ע"י הממונים על בתי-הספר' (כינוס מסעדות בתי-הספר בתל-אביב, 15 ביוני 1937, אצ"מ, J113/74).

ההכרה במקצוע התזונה כשווה במעמדו לשאר מקצועות הלימוד

הוראת תורת התזונה בבתי הספר החלה בשנת 1930, לאחר שהקורס הראשון של מורות לתזונה סיים את הכשרתו התאורטית והמעשית.⁵¹ מכיוון שהייתה זו תכנית חינוכית חדשה לגמרי בבתי הספר בארץ, הוחלט בישיבת קרן המסעדות שהמורות לתזונה תלמדנה את שיעוריהן התאורטיים בין כותלי המטבח, בקבוצות קטנות של שמונה עד עשרה תלמידים, לפני תורנותם במטבח או אחריה. הנימוק היה שאם הוראת התזונה תתנהל במטבח תוך הדגמה והמחשה, יעלו ערכה וחשיבותה של עבודת המטבח בעיני התלמידים, המורים והנהלה.

לעבודת המטבח והכול הכירו בחשיבות המקצוע ונחיצותו. על סמך ההצלחה הראשונית ביקשו המורות לתזונה לשלב את המקצוע בתכנית הלימודים הכללית של בתי הספר וללמדו בכיתות האם, כיתר מקצועות הלימוד. המנהלים שהסכימו להצעה זו הקצו שעת לימוד שבועית אחת במערכת הלימודים ללימוד שיעור התזונה. החל משנת 1933 שולבה הוראת תורת התזונה באופן רשמי בתכניות הלימודים בבתי הספר של הוועד הלאומי ונלמדה בשעה קבועה. התלמידים הגישו 'דוחות בישול' וקיבלו על כך ציון, בדיוק כמו במקצועות האחרים.



קורס תזונה לאחיות
'הדסה', תל-אביב,
1943

אורכה של תורנות המטבח

לתורת התזונה הוקצה שיעור אחד בשבוע, ואילו תורנות המטבח נמשכה שבועיים רצופים. בשבועיים אלה עבדו קבוצות התלמידים במטבח והושבתו מלימודיהם הסדירים. עד מהרה התברר שחלק ניכר מהמורים והמנהלים מתנגד לתורנות מטבח כה ארוכה. טענתם הייתה שהתלמידים מקדישים מספר שעות רב מדי למקצוע זה, מפסידים עקב כך לימודים עיוניים חשובים אחרים, מתקשים להשלים בכוחות עצמם את החומר שנלמד בעת שלא היו בכיתה ונוזקים לעזרה מיוחדת של המורים. המורים אמנם הכירו בחשיבותו של מקצוע התזונה, אך דרשו שתורנות המטבח תקוצר לשבוע ימים לכל היותר. הדבר גרם למתיחות רבה בין מנהלי בתי הספר לבין ועדת קרן המסעדות והיה חשש אמתי שמפעל ההזנה יינזק.

פרס, שבבית ספרו, בית הספר לבנות ב בעיר העתיקה, הוקמה המסעדה הראשונה בארץ, היה ראשון המתנגדים. הוא טען שמספר השעות המוקדשות לעבודת המטבח הוא מוגזם בהשוואה ליתר המקצועות, ושהדבר מסב נזק לתלמידותיו, ובמיוחד לחלשות מביניהן.

51 S. Bromberg, 'Report on the Course in Nutrition and Cooking', 15 August 1930, אצ"מ, J113/73.

קרן המסעדות לא קיבלה את ההצעה של פרס ושל תומכיו מבין המורים לקצר את תורנות המטבח לשבוע ימים, ועמדה על דעתה שיזמן של שבועיים זהו המינימום.⁵² חברי הקרן הסתמכו על החלטה שנתקבלה באספתם שנה קודם לכן, בה נקבע כי רק אם תתקיים תורנות בת שבועיים ימים 'יהיה ערך לעבודה, ואת אשר החסירו בלימודים העיוניים ישלימו במשך הזמן'.⁵³

בתיאור זלדיס, המפקחת על מורות הבישול, איימה על פרס שאם התורנות במטבח לא תימשך שבועיים, לא תקבלנה תלמידותיו ארוחות צהריים. פרס נרעש מעצם המחשבה שמפעל ההזנה, שעשה

את צעדיו הראשונים בבית ספרו, עלול להיפסק דווקא בו, ופנה לסאלד, שאף שלא נמנתה עם חברי קרן המסעדות נודעה לה השפעה מרובה עליהם והיא הייתה מעורבת בכל פעולות הקרן, והתלונן בפניה: 'הלימוד הזה לעת עתה איננו מקובל בתכנית בתי הספר ואיננו מסודר בהסכמת חברי המורים של בתי הספר, כי אם הכל נעשה כאן עפ"י רצונן של העסקניות הנכבדות בלבד, בלי להתחשב כלל וכלל עם הנהלת בית הספר וחבר מוריו'.⁵⁴ פרס ביקש מסאלד שתעביר את רוע הגזרה, וטען בחריפות כי אמנם יש לארגון 'הדסה' האמצעים לכפות עליו את



קורס תזונה לאחיות
'הדסה', תל-אביב,
1943

דעותיו, כי 'מי שבידו המטבע - לו גם הדעה', אך עליה להתחשב גם עם אלה, שחינוך הילדות מסור בידיהם, ולא לכוף הר כגיגית'.⁵⁵

סאלד השיבה לפרס, כי היא אינה חברה בקרן המסעדות, ואיננה יכולה להתערב, והציעה לו לפנות לסופיה ברגר, שהייתה באותה תקופה נשיאה זמנית של קרן המסעדות. בלית ברירה אסף פרס את כל התכתובת בעניין בישול ארוחות הצהריים בבית ספרו ושלחה לד"ר מרדכי ברכיהו, מנהל מחלקת ההיגיינה של בית הספר, ואיים עליו כי 'אם המצב שנוצר בבית ספרנו יימשך, הרי גם כב' יישא באחריות הרעבת התלמידות העניות של בית הספר'.⁵⁶

אברהם ארנון, נציג מחלקת החינוך, תמך בדעתו של פרס, וסבר אף הוא שזמן רב מדי מוקדש ללימודי הבישול, למרות חשיבותם, ואין לעשות זאת על חשבון מקצועות אחרים. חמנא מזרחי, מנהל תלמוד תורה ספרדי בירושלים, שתלמידיו נמנו עם השכבות העניות ביותר

52 סאלד אל פרס, 4 במרס 1927, אצ"מ, J113/72.

53 פרוטוקול אספת 'קרן המסעדות', 29 בדצמבר 1926, ש.מ.

54 פרס אל סאלד, י"ח באייר תרפ"ח, ש.מ.

55 ש.מ.

56 פרס אל ברכיהו, י"ז בסיוון תרפ"ח, ש.מ.

באוכלוסיית ירושלים, תמך במפעל ההזנה בבתי הספר והביע הערכה רבה למפעל זה, ואף הקדיש ישיבות רבות בבית ספרו לדיונים בנושא זה וקבע כי: 'עבודת המטבח חשובה כשאר המקצועות'.⁵⁷ למרות זאת הציע להסתפק בתורנות מטבח בת שלושה ימים בלבד כדי למנוע 'הפסד במקצועות אחרים'.

בניגוד לדעתם של פרס, ארנון, מזרחי ואחרים, היו מנהלים שצידדו בתכנית החינוכית כפי שעובדה על ידי קרן המסעדות. בן-ציון זלטיץ, מנהל בית ספר עירוני לבנים ובנות בטבריה, טען כי לדעתו

אין עבודת המטבח גורמת 'הפסד לתלמידים'.⁵⁸ הוא הסביר כי מקצוע הבישול הוא 'מלאכת-ידיד היחידה' שבה רואה הילד את תחילתו וסופו של התהליך במשך זמן קצר, וקוצר מהר את פרות עמלו. הוא הציע שמורי בתי הספר יסעדו יחד עם תלמידיהם, במקום לשמש בתפקיד משגיחים על המשמעת, הסדר, הארגון והניקיון בשעת הארוחות. בבית ספרו תפס מקצוע הבישול מקום של כבוד, והוא אף נהג לשלוח מורים מקצועיים לצפות בעבודת המטבח ומילא את מקומם בכיתה.

שרה גליקליך, מנהלת בית הספר לבנות

ב בירושלים, הביעה אף היא את שביעות רצונה מעבודת המטבח כפי שהתנהלה בבית ספרה על פי התוכנית החינוכית שהוצעה על ידי קרן המסעדות. מתוך ראיית החשיבות בהתפתחות המקצוע הציעה שפעם בשנה תקדיש ועידת המורים השנתית יום שלם לדיון בנושא 'הערך החינוכי של לימוד בישול ותורת ההזנה בין כתלי ביה"ס', ובאספה הכללית הראשונה ידונו המורים באפשרות חלוקת ארוחות לכל ילדי היישוב, תוך הדגשת ערכו החינוכי של המפעל.⁵⁹

זאב כרמי, מנהל בית הספר העממי א בחיפה, תיאר בגאווה את מסעדת בית ספרו, שהוקמה בדירת מגורים מול בית הספר. המסעדה זכתה להצלחה רבה גם הודות לצוות המורים שנתם לארגונה ולתפקודה התקין, ולראיה - רבים מתלמידיו שלא היו זקוקים להזנה בכל זאת נרשמו כסועדים בתשלום מלא. כרמי טען כי 'לימוד הבישול הוא מקצוע חשוב מאוד, ואפילו כתנ"ך'.⁶⁰ הוא תמך

57 פרוטוקול כינוס ארצי של חברי קרן המסעדות, מנהלי בתי ספר, מורות לבישול, מפקחות ונציגי מחלקת החינוך, 25 בינואר 1934, אצ"מ, J113/74.

58 שם.

59 הצעתה של גליקליך הובאה לישיבתה ה-68 של המועצה הארץ-ישראלית של הסתדרות נשי 'הדסה' באמריקה, שהתקיימה ב-18 ביולי 1934, ארכיון 'הדסה' בניו-יורק, 4/30/231.

60 שם; וראה גם: כרמי (ולעיל, הערה 24), עמ' 247-249.



פעילות קרן המסעדות במטבח בית הספר העממי א' בחיפה

בתורנות מטבח בת שבועיים ימים ואף הציע שקרן המסעדות תרחיב את פעולתה על ידי שילוב לימודי משק בית בתכנית הלימודים הרגילה של כל בתי הספר. הוויכוחים והדיונים בשאלת אורכה של תורנות המטבח נמשכו מספר שנים והוכרעו בסופו של דבר בישיבת קרן המסעדות בשנת 1934, שבה הוחלט להיענות לבקשתם של המורים והמנהלים לקצר את תורנות המטבח משבועיים לשבוע, וזאת 'בכדי להמעיט עד כמה שאפשר את ההפסד של התלמידות בלימודים'.⁶¹

מיקומם של המטבח והמסעדה בבית הספר

מוסדות החינוך הראשונים שבהם למדו תלמידי בתי הספר וגני הילדים היו ברובם בנייני מגורים שכורים אשר חדריהם הוסבו לכיתות לימוד. הלימודים התנהלו בחדרים חשוכים 'חסרי אור ושמשי', ללא ציוד וריהוט הולמים, ללא חצר ואולם למשחקים וללא תנאים היגייניים וסניטריים הולמים.⁶² בתנאים פיזיים קשיים אלה, עלתה השאלה היכן להקים מטבח והיכן למקם את המסעדה. מנהלי בתי הספר הבינו את החשיבות במתן ארוחות צהריים לתלמידיהם ועשו את כל הסידורים האפשריים למען תוקם מסעדה בבית ספרם. פרס למשל פינה את אחד החדרים בדירת בית ספרו.⁶³ אך בביקורה של משלחת מטעם קרן המסעדות התגלו ליקויים רבים בעבודת המטבח במקום ונמצא שהוא רחוק מלמלא את ייעודו: המסעדה פועלת בתוך דירה קטנה, צרה מלהכיל את כל הסועדות, נתונה במצב תברואתי קשה, ו'אינה מתאימה לתפקיד המסעדה מנקודת מבט הבריאותית והחינוכית'.⁶⁴ חברי הקרן החליטו לסגור את המסעדה, ולפנות לוועד החינוך בדרישה שיקצה דירה חדשה למען מטרה זו. בינתיים, כדי לא להשבית את המפעל, הוצע שתלמידות כיתה ח תלמדנה את תורת התזונה יחד עם תלמידות בית ספר 'למל', ותמלאנה שם גם את תורנות המטבח. הן תבשלנה את ארוחות הצהריים עבור חברותיהן, והארוחות תישלחנה לבית ספרן. הסדר זה התקיים עד שנמצאה דירה מתאימה שהפכה למסעדה.

מעמדה של המסעדה בבית הספר

מנהלי בתי הספר התחבטו בשאלת מעמדה של המסעדה בבית הספר והקשר בין עבודתה ובין הנהלת בית הספר. לאחר דיונים ומשא ומתן עם מחלקת החינוך וקרן המסעדות התקבלה באספה משותפת של מחלקת החינוך והקרן הצעתו של יוסף עזריהו, המפקח על בתי הספר העממיים בארץ-ישראל, בעניין זה ונאכפה על ידי המנהלים:

61 לעיל, הערה 57.

62 על המחסור בבניינים לבתי ספר ועל מצבם הקשה של בתי הספר בראשית תקופת המנדט ראה: אלבוים-דרור (לעיל, הערה 2), עמ' 205, 210, 214, 221; פרס (לעיל, הערה 20), עמ' 156-157; א' קרון, 'בית-הספר בתקופת מחלקת החינוך, תרפ"א-תרצ"ט', ד' יודילוביץ (עורך), ראשון לציון (1882-1941), ראשון-לציון תש"א, עמ' 219.

63 בית הספר לבנות ב נפתח על ידי מחלקת החינוך בבית ישן בעיר העתיקה, בסמטה המתברת את הרובע היהודי עם הרובע הארמני. התנאים הסניטריים בבית הספר היו 'בכל רע'. ראה: פרס (לעיל, הערה 20), עמ' 156.

64 פרטיכל אספת קרן המסעדות בבתי הספר, 11 ביולי 1926, אצ"מ, J113/71.

- א. המטבח הוא חלק אינטגרלי מעבודת בית הספר וכפוף להנהלת בית הספר. ההנהלה נושאת באחריות למשק המטבח, כפי שהיא נושאת באחריות להנהלת משק בית הספר כולו.
- ב. כל ענייני המטבח נקבעים על ידי ההנהלה ומועצת המורים על פי העקרונות המנחים אותם בהחלטותיהם לגבי מקצועות לימוד אחרים.
- ג. המורה לבישול, המנהלת את עבודת המטבח, כפופה להנהלת בית הספר ולאחריותה.
- ד. התוצאות להחזקת המטבח ומשכורת המורה לבישול משולמות על ידי הוועדה ללימוד משק בית בבתי הספר של ההנהלה הציונית. בוועדה זו השתתפו שלושה נציגים של הקרן, והם שקבעו את גבולות התקציב הכללי, שני נציגים ממחלקת החינוך של ההנהלה הציונית, המפקח על בתי הספר בירושלים ומנהל מחלקת ההיגיינה של בית הספר.
- ה. הנהלת בית הספר תקבל את התקציב להוצאות המטבח ולמשכורת המורה מידי גזברות הוועדה ותנהל את החשבונות ותהיה אחראית להם בפני הוועדה. בכל שאר העניינים, כגון בחירת מורות לתזונה, תנאי שכרן, חופשות ופיטורים, ייקבעו הדברים על ידי מחלקת החינוך.⁶⁵

היקף תורנות המטבח

תורנות המטבח התבצעה על ידי תלמידי הכיתות הגבוהות, ז' ו-ח, אך היו בתי ספר שבהם למדו רק ארבע או שש שנים, וכדי להפעיל מטבח בבתי ספר אלה נעזרו המורות לבישול בלית בררה, בתלמידי כיתות ה' ו-ו. בבתי הספר לבנות בירושלים התנגדו המורים לסידור זה בטענה שהילדות הולכות ונחלשות מפני שעליהן לעבוד בבתיהן לפני ואחרי שעות הלימודים.⁶⁶ חברי קרן המסעדות הטילו על ברכיהן, מנהל מחלקת ההיגיינה של בית הספר, לחקור בדבר ולברר אם התלמידות אכן צעירות מלמלא את התפקיד. הוחלט מראש כי אם תשובתו בנדון תהיה חיובית, יצומצם מספרן של הסועדות וארוחות יינתנו רק לנזקקות.

תורנות המטבח כללה, מלבד הכנת הארוחות, ניקוי של חדר האוכל לרבות מירוק כלי המטבח. העבודה דרשה מהתלמידים מאמץ פיזי רב, והמורים התלוננו, כי עבודה זו היא מעבר לכוחם. בישיבת קרן המסעדות הוחלט להעסיק עובד/ת בשכר לביצוע עבודות הניקיון, והדבר אכן תרם לשיפור משמעותי.⁶⁷

יישום התכנית בבתי ספר לבנים

שיעורי בישול נלמדו תחילה בבתי ספר לבנות בלבד, 'מפאת החשבת האספקט של הנהלת משק בית'.⁶⁸ המנהלים בחלקם סברו שאין צורך ללמד בנים את מלאכת הבישול, ויש לספק להם ארוחות צהריים מהמטבחים שהוקמו בבתי הספר לבנות. חברי קרן המסעדות התנגדו בתוקף וטענו כי הבנים

65 סאלד אל ברכיהו, 28 באפריל 1926, שם.

66 פרטיכל אספת קרן המסעדות בבתי הספר, 15 ביוני 1926, שם.

67 ברומברג, 'סקירה על העבודה בבית הספר', 20 במרס 1930, אצ"מ, J113/73.

68 ברכיהו, 'עבודת המסעדות בבתי הספר על-יד הסדרות הנשים הציוניות באמריקה, הדסה', 19 בפברואר 1928, אצ"מ, J113/72.

חייבים ללמוד בישול, בדיוק כמו הבנות, מהנימוקים הבאים: (א) בנים שלמדו את תורת הבישול והתזונה מבינים ומעריכים יותר את עבודת האם והאחיות; (ב) עבודת הבישול מפתחת בבנים מודעות לסדר, דייקנות ורגישות לניקיון והיגיינה; (ג) במשפחות של בני עדות המזרח עורך בדרך כלל הבעל את הקניות, ועל כן יש לו השפעה ישירה על איכותה וטיבה של תזונת משפחתו; (ד) חשוב שהבעל ידע לסייע לאשתו ויטול תפקיד פעיל בהכנת תקציב כלכלת הבית, ולכן עליו לקנות הבנה במצרכי המזון ובמחיריהם; (ה) חשוב שהרווקים ידעו לדאוג לעצמם, בעיקר באותם המקומות שבהם אין בנמצא מסעדות.

ואכן בלחץ קרן המסעדות יושמה הוראת הבישול גם בבתי ספר לבנים. בבית ספרו של יוסף מיוחס⁶⁹ למשל הכינו הבנים ארוחות צהריים מלאות לכל התלמידים, והייתה זו דוגמה להצלחת הוראת הבישול הלכה למעשה בקרב בנים.

קביעת מחיר הארוחות וגבייתו

מחיר הארוחות נקבע על ידי אחיות בתי הספר והמחלקה הסוציאלית. המורים התערבו רק לגבי תלמידים שהתקשו לעמוד במחיר הנדרש, ובמקרים קשים במיוחד אף פטרו תלמידים מכל תשלום. העיקרון החינוכי שבבסיס החלטה זו היה שכל תלמיד ישלם בהתאם ליכולת הוריו, ולו תשלום סמלי, 'כדי שלא להרגילם ללחם חסד, לשנוררות'.⁷⁰ ככל שהתרחבה עבודת המסעדות ובתי ספר נוספים הצטרפו למפעל ההזנה, התקשו האחראים באיסוף הכספים, ומדי פעם הטילו על גופים שונים לאספם: המורים, המנהלים, נציגי הכיתות הגבוהות וכו'. החל ממאי 1932 התנהלה העבודה במסעדות על פי חוזה שנערך עם מנהלי בתי הספר. לשם כך עובד טופס התחייבות מיוחד שעליו חתמו מנהלי בתי הספר, ובו התחייבו לדאוג לגביית כספי הארוחות מתלמידיהם ולהשיג כספים נוספים בכוחות עצמם, אם יהיה בכך צורך.⁷¹

קביעת התקן התזונתי

הבעיה המרכזית במפעל בעל היקף כה רחב הייתה קביעת התקן התזונתי. רוב התלמידים הנוקטים לא קיבלו בבתיהם ארוחות מספקות, והיה צורך לספק להם ארוחת צהריים שתכיל יותר משליש מתצרוכת המזון היומית שלהם. רצוי היה למלא בארוחה זו כמחצית מהתצרוכת היומית, אולם בהתחשב במספרם הרב של התלמידים שנוקקו להזנה נוספת נקבע התקן ל-35-40 אחוזים מהתצרוכת היומית (ראה טבלה 1). כבסיס לקביעת תצרוכת זו שימש התקן שקבעה מחלקת החקלאות של ארצות-הברית עבור ילדים בגיל 10, שהוא הגיל הממוצע של התלמידים שאכלו במסעדות בתי הספר.⁷²

69 יוסף מיוחס נמנה עם המורים הראשונים ילידי הארץ שפעלו ליצירת דו-קיום יהודי-ערבי. הוא היה מעמודי התווך של החינוך המשלים ושימש מדריך ומפקח במגרשי המשחקים של 'גוגנהיימר-הדסה'. בשנים 1935-1972 היה מנהל המחלקה לנוער במשרד החינוך והתרבות. ראה: צ' שחורי-רובין וש' שורץ, 'מגרשי המשחקים של "גוגנהיימר-הדסה": המתנגשים של שנות העשרים', קתורה, 86 (טבת תשנ"ח), עמ' 97.

70 ד' יפה, מנהל בית הספר לבנות ב, אל קרן המסעדות, כ"א בחשוון תרפ"ז, אצ"מ, J113/71.

71 פרוטוקול קרן המסעדות, 30 במאי 1932, אצ"מ, J113/73.

72 ברומברג (לעיל, הערה 45), עמ' 15. כמויות המזון המומלצות על ידי ארגון הבריאות העולמי והארגון למזון ולחקלאות ראה: נ"א קאופמן ויי"ק גוגנהיים, 'תזונה', אנציקלופדיה עברית, לב, עמ' 727.

טבלה 1: שיעורי התצרוכת היומית של ילד בן 10 שסופקו בארוחה במחיר 15 מא"י⁷³

60%	ברזל	35%	קלוריות
50%	ויטמין A	50%	חלבון
40%	תיאמין (ויטמין B)	35%	סידן
55%	ויטמין C	45%	זרחן

העקרונות שהנחו את תכנון התפריט היו: התחשבות באקלים ובתקופה, גיוון התפריט, כמות המאכלים הדרושה לכל ילד ליום (שני שלישים של ביצה, 20 גרם דג או גבינה, שליש כוס חלב, 200 גרם ירקות ופירות) והתחשבות בתקציב.

עליית המחירים של מצרכי המזון בתקופת המלחמה ולאחריה הקשתה לשמור על התקן התזונתי במסגרת הגבולות התקציביים של 20 מיל (מא"י) לילד ליום, ומחירי הארוחות שונו מדי פעם ויצרו קשיים בבתי הספר, הן מהבחינה הסוציאלית והן מהבחינה החינוכית, שכן מחיר הארוחות היה לעתים שונה מבית ספר אחד למשנהו, ובהתאם לכך שונתה כמות המזון בארוחות. במקום ארוחות שנגבו תמורתן בתחילה 20 מא"י ליום, הכינו בעקבות הקיצוץ בתקציב ועליית המחירים ארוחות שמחירן 15 מא"י, ואחר כך ארוחות במחיר 12 מא"י (טבלה 2). חברי קרן המסעדות הכינו תפריטים שעלותם שונה וכמות המזון בהם שונה, אולם בכל מקרה היה התפריט מאוזן מבחינת מרכיביו התזונתיים, והשוני התבטא בכמויות הסידן והחלבונים:⁷⁴

טבלה 2: תפריטי ארוחות במחירים שונים

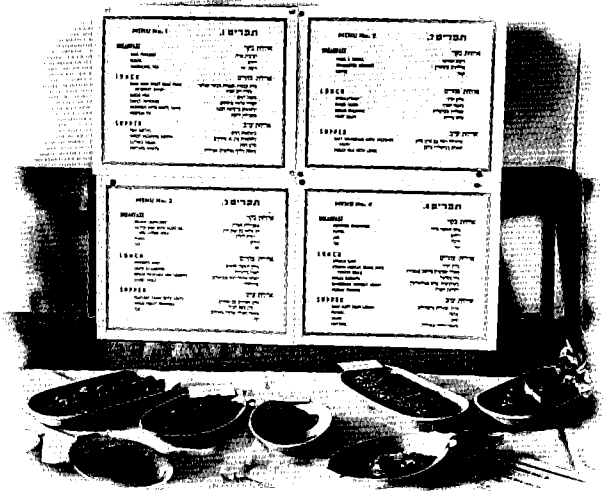
20 מא"י ליום	15 מא"י ליום	12 מא"י ליום
כוס חלב	1/2 כוס חלב	1/3 כוס חלב (80 גרם)
ביצה	1/2 ביצה	1/4 ביצה
160 גרם ירקות	120 גרם ירקות	100 גרם ירקות
20 גרם גבינה או דג	10 גרם גבינה או דג	10 גרם גבינה או דג
60 גרם פרי	60 גרם פרי	60 גרם פרי
לחם שחור מלא ⁷⁵	לחם שחור מלא	לחם שחור מלא

73 ברומברג (לעיל, הערה 45), עמ' 15.

74 שם; מכתב 'למורות לבישול של קרן המסעדות בארץ', נכתב על ידי ש' ברומברג, 1932 (ללא ציון תאריך מדוייק), אצ"מ J113/73.

75 לחם שחור העשוי מקמח מלא הועדף על פני הלחם הלבן, שכן גרעיני החיטה מפסידים בעת טחינתם מינרלים וויטמינים והלחם הכהה עשיר יותר מהלחם הלבן באבות מזון. ראה: י"ק גוגנהיים, תזונת האדם, ירושלים תשל"ו, עמ' 275-280; ע' גולדברג, 'השימוש בטבלאות מזון וערכם התזונתי של מזונות', צ' סליטרניק (עורך), תזונה, ירושלים תשל"ב, עמ' 8.

התפריטים השונים גרמו למורת רוח בקרב ציבור המורים וההורים, והועלו טענות קשות כנגד קביעת התקן. ברכיהו מצא בביקורו בבית הספר לבנים בירושלים בניהולו של יוסף מיוחס שהארוחות חדר-גוניות, לא בגלל חוסר בקלוריות (מספר הקלוריות מספיק), אלא כי אין בתפריט ירקות, ויטמינים ואין חלבונים. את הליקויים האלה אפשר לתקן רק ע"י תבשילים.⁷⁶ ד"ר שרה בבלי-ברומברג, מנהלת מחלקת התזונה של 'הדסה', שערכה ביקורים בבתי הספר בארץ לשם בדיקת ניהולן התקין של המסעדות, כתבה לאחר המנהלים: 'אין די ירקות בארוחת הצהריים שלכם. אבל הואיל והוא (הסלט) מורכב על פי רוב מעגבניות ומלפפונים - אין בחירת הילדים רבי-גונית למדי'.⁷⁷ ואילו בביקוריה בגני הילדים בתל-אביב מצאה שהתפריט במספר גנים אינו מאוזן, ומתבסס על 'לחם, סלט וקומפוט'. מאחר שגם הילדים העניים מקבלים תמיד בבית פרוסת לחם ועגבנייה, הסבירה, אין תועלת בארוחה הכוללת רק סלט ופרי, וחשוב להוסיף - גם אם התקציב נמוך - חלב וביצים, אשר קרוב לוודאי חסרים בבתי הילדים. הרב יעקב ברמן, סגן מנהל מחלקת החינוך, מתח ביקורת על האוכל המוגש בגני הילדים בתל-אביב, וטען שכמות המזון אינה



הדגמת תפריטים לתזונה נכונה. תל-אביב, 1943

מספיקה.⁷⁸ היו אף הורים שהתלוננו על תצרוכת מופרזת של לחם בארוחות התלמידים.⁷⁹ בעקבות התלונות נערך בשנת 1929 משאל מקיף על מזונותיהם של תלמידי בתי הספר מבני העדות השונות, כדי לבדוק אם המאכלים שניתנים להם במסעדות מספיקים ומתאימים להם, ואם לאו, אילו מאכלים יש לתת להם כדי למלא את החסר בהזנת הבית. המשאל נערך על ידי בבלי-ברומברג, פרופ' ישראל קליגלר, מנהל בית הבריאות שטראוס בירושלים, דינה בלומנשטיין, אחות בתי ספר בירושלים, ד"ר גייגר, רופא במחלקת ההיגיינה של בית הספר, ודוד גורביץ, מנהל מחלקת הסטטיסטיקה של ההנהלה הציונית בארץ-ישראל.⁸⁰

העמידה במגבלות התקציב

מפעל ארוחות הצהריים נתמך, מלבד 'הדסה', גם על ידי תרומות מקרנות שונות ומגופים פרטיים וציבוריים ועל ידי תרומות של אנשים פרטיים, אך סבל תמיד מגירעונות, ובישיבות קרן המסעדות

76 ברכיהו אל ס' ברגר, נשיאת קרן המסעדות, 30 במרס 1927, אצ"מ, J113/72.
 77 ברומברג אל מר עמיאב, מנהל כפר ילדים, רמת-גן, אפריל 1932, אצ"מ, J113/84.
 78 פרוטוקול ישיבת קרן מסעדות בתי הספר, 7 במאי 1928, אצ"מ, J113/72.
 79 במכתב למערכת התלוננה לי פלק מחדרה על שימוש מופרז בלחם במפעלי התזונה של 'הדסה', וטענה כי אם רוב התקציב מוצא על לחם, אין די אמצעים לאספקת המזונות מכילי החלבונים, החשובים כ"כ. דוקא בגיל הילדות יש לספק לילד את החומרים הנחוצים לבניין גופו. ראה: ידיעות לענייני היגיינה ובריאות, ב, 1-2 (אלול תש"א-תשרי תש"ב), עמ' 8.
 80 בבלי אל הנהלת 'הדסה', 10 בדצמבר 1929, אצ"מ, J113/80.

עסקו דרך קבע בשאלה מי יכסה אותם. קרן סר אלפרד מונד מימנה את הארוחות של בית הספר 'תלמוד תורה' לבנות ואת בית ספר לילדי עובדים בתל-אביב; הסתדרות נשים עברית בטבריה הקציבה שתי לירות לחודש לארוחות; אגודת 'למען הילד' בחיפה תמכה בגני הילדים בחיפה; מחלקת החינוך של עיריית תל-אביב, בראשותה של שושנה פרסיץ, השתתפה בחלק מהוצאות הארוחות. בישיבות קרן המסעדות הועלו הצעות לכיסוי הגירעונות, ובין השאר הוצע לצמצם את כמות המזון בארוחות, אך הצעה זו לא התקבלה, לאחר שהמתנגדים לה טענו שמוטב להפסיק את הארוחות בכלל מאשר לפגוע בכמות המזון ובאיכותו.

תחלופה של מורות לבישול והקושי בהשוואת מעמדן למורי מחלקת החינוך

עד שנת 1930 הייתה תחלופה רבה של מורות לבישול, שכן קשה היה למצוא מורות מיומנות, הבקיאות גם בבישול וגם בהוראה. המורות עבדו תקופה קצרה יחסית - שנה, מספר חודשים ואפילו פחות מכך. ולעתים לא היה מנוס מלפטר מורות, בשל תפקודן הלקוי. העדר צוות קבוע של מורות הקשה על ניהול עבודה סדירה, על תכנון נושאים למשך תקופה ארוכה ועל ארגון המטבחים הלימודיים באופן שיענו על צורכי התלמידים. הדבר מצא את פתרונו בשנת 1930 כאשר החלה הדרכה שיטתית של מועמדות להוראת בישול ותזונה על ידי קרן המסעדות של 'הדסה' ונערכו השתלמויות למורות לתזונה. בשנת 1941 הקימה קרן המסעדות מגמה מיוחדת להכשרת מורות לבישול ולמשק בית בבית המדרש למורים בבית-הכרם. 'הדסה' אף הקציבה שש מלגות לתלמידות המגמה לבישול שנמצאו ראויות לכך. התלמידות התחייבו לעבוד בתמורה שלוש שנים במפעל ההזנה של 'הדסה'.⁸¹ המורות לתזונה התאגדו לארגון עצמאי, שהיה קשור ב'הדסה', שמימנה וניהלה את המפעל. פעולתו הראשונה הייתה חתימה על חוקת עבודה בין ועד המורות לתזונה ובין הנהלת 'הדסה', שבה הוגדרו זכויות המורות וחובותיהן. תודות למאמציו של הארגון הושוו תנאי השכר של המורות לתזונה לאלו של המורים במחלקת החינוך (דרגת משכורת, חופשת לידה, חופשת מחלה ועוד).⁸²

סיכום

'הדסה' נקלעה לקשיים רבים בבואה ליישם את תכניתה החינוכית בבתי הספר בארץ-ישראל. המפקחים, המנהלים והמורים לא היו ערוכים לשינוי כה מהותי בתכניות הלימודים, שזה לא כבר התגבשו והופעלו. הקשיים נתגלעו החל בקביעת מיקום המטבח והמסעדה בין כותלי בתי הספר, באיסוף הכספים תמורת הארוחות שסופקו לתלמידים ובהשוואת מעמדן של המורות לתזונה למעמדם

81 'מגמה מיוחדת לבישול ולמשק בית ע"י בית המדרש למורים בבית-הכרם', הד הדסה, אב תש"ז, עמ' 3.
82 חטרון (לעיל, הערה 50), עמ' 500. חוקת העבודה של המורות לתזונה, שנכנסה לתוקפה באוקטובר 1935, ראה: אצ"מ, J.113/74. תנאי העבודה ותנאי ההעסקה של המורות (בעת עבודתן ובעת פרישתן) על פי חוקה זו כללו סעיפים מתקדמים מאוד מבחינת זכויות העובדים, סעיפים שיושמו בחוקי העבודה הישראליים רק לאחר קום המדינה: חוק שעות העבודה והמנוחה נחקק בשנת 1951, חוק חופשה שנתית נחקק בשנת 1951, וחוק פיצויי פיטורין נחקק רק בשנת 1963. ראה: ר' בן-ישראל, דיני עבודה בישראל, תל-אביב תשמ"ט, עמ' 24-25, 423, 447, 523.

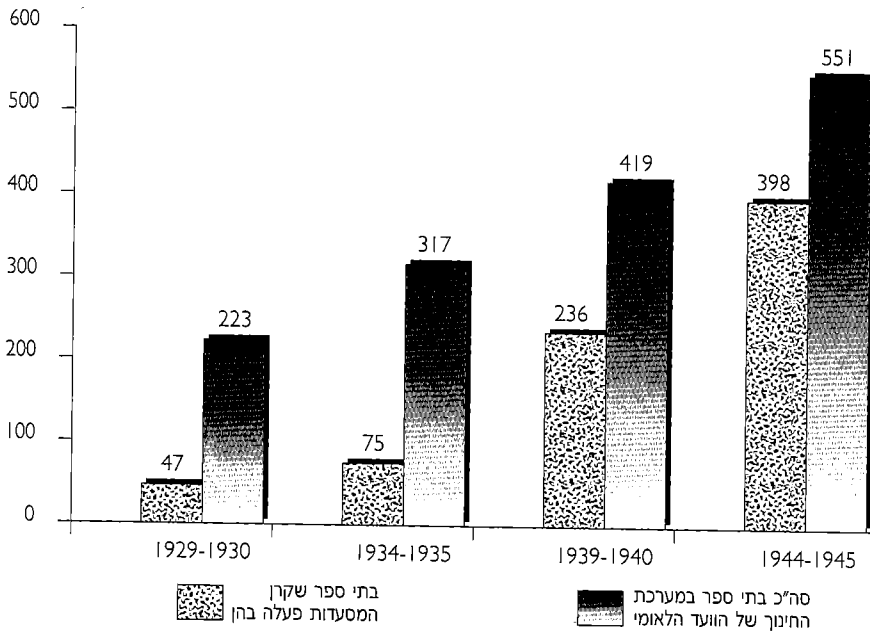
של יתר המורים, וכלה בשינוי סדרי בית הספר על מנת לאפשר את חלוקת הארוחות והקצאת זמן ללימוד מקצועות הבישול והתזונה. המורים לא התייחסו ברצינות הראויה למקצוע הבישול וביקשו ש'הדסה' תסתפק במתן ארוחות לתלמידים ממטבח מרכזי, ולכן המקצוע תורת התזונה לא זכה בתחילה ליחס שווה לזה שניתן לשאר מקצועות הלימוד, ומנהלי בתי הספר ניסו לדחוק אותו ממערכת הלימודים. ניסיונם לא צלח, שכן הנהלת 'הדסה' הייתה נחושה בדעתה שיש להדגיש את הפן החינוכי-הלימודי של מפעל ההזנה ולהצניע עד כמה שאפשר את הפן הפילנתרופי. 'הדסה' התעקשה להחדיר את מקצוע תורת התזונה ולהטמיעו במערכת הלימודים, והודות להתמדתה הצליחה בסופו של דבר לשלבו כחלק אינטגרלי בתכניות הלימודים של בתי הספר של מחלקת החינוך, במעמד השווה לזה של יתר מקצועות הלימוד.

סקרנו את תולדות הקמתו והתפתחותו של מפעל ההזנה של 'הדסה', שהחל בשנת 1923 כפרויקט פילנתרופי להספקת ארוחות צהריים לתלמידות בית הספר לבנות ב בעיר העתיקה בירושלים, והפך במשך דור למפעל כלל-ארצי בעל תכנית חינוכית מקיפה. מטרתו של מפעל ההזנה הייתה ליישם באמצעות מסעדות בית הספר את הוראת הבישול ותורת התזונה, לחנך את הדור הצעיר להלכות תזונה נכונה ולהנהיג בהדרגה את דרכי ההזנה המתאימות לארץ-ישראל. על התפתחותו של מפעל ההזנה והתפשטותו בבתי הספר ברחבי הארץ ניתן ללמוד מן התרשימים דלהלן (בעמוד הבא).⁸³ מנתונים אלה עולה כי עד שנת 1930 הקיף מפעל ההזנה 47 בתי ספר בירושלים, טבריה וצפת, וסיפק ארוחות ל-1,700 תלמידים, בתקציב שמומן במלואו על ידי 'הדסה'. בשנים 1930-1939 התרחב המפעל במידה ניכרת, ומספר התלמידים שקיבלו ארוחות צהריים במסגרת זו סמוך לפרוץ מלחמת העולם השנייה הגיע ל-19,000 ב-236 מוסדות חינוך.

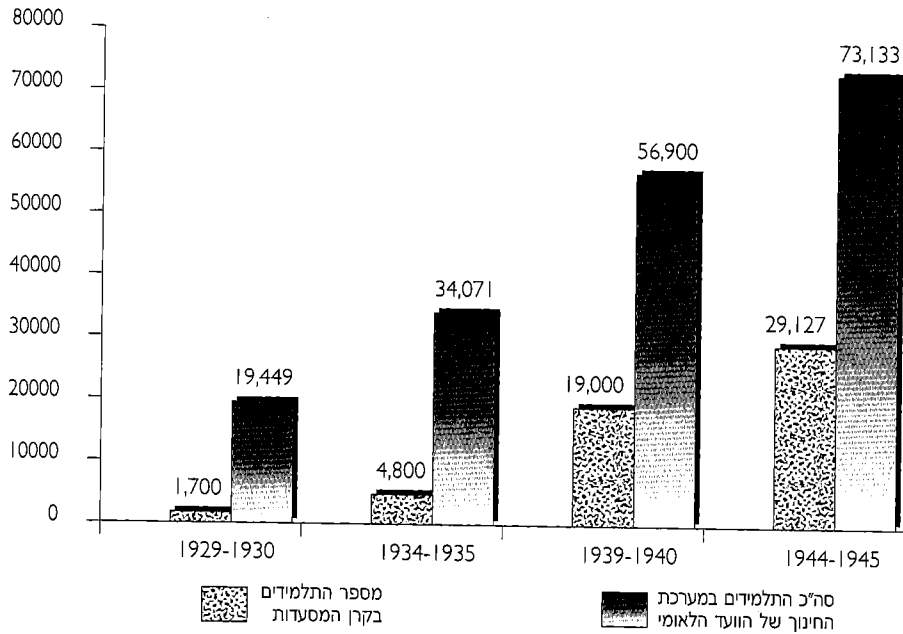
עם התבססותו של המפעל תפסה המגמה החינוכית שביסודו מקום מרכזי בתכנית. 'הדסה' הפכה את המטבחים שהקימה בבתי הספר לצורכי הזנת ילדים למטבחי-הוראה, שבהם למדו תלמידים ותלמידות בישול ותורת תזונה, היגיינה של המטבח ונימוסי שולחן, אגב הכנת ארוחות צהריים לעצמם ולחבריהם. מכיוון שמטרתה של 'הדסה' הייתה מלכתחילה חינוכית עסקה קרן המסעדות גם בהכשרה והדרכה של צוות מורות מתאים. בקיץ 1930 חל מפנה בהתפתחותו של המפעל: באותה עת נפתחו הקורסים הראשונים להכשרה מקצועית של מורות לבישול, והמפקחים ומנהלי בתי הספר הסכימו לשלב את הוראת הבישול ותורת התזונה בתכניות הלימודים. תורת התזונה התקבלה כמקצוע שווה ערך למקצועות לימוד אחרים, והמורות לתזונה קיבלו מעמד שווה לזה של מורי מחלקת החינוך של הוועד הלאומי. קורסים קבועים לבישול, תורת התזונה ותורת משק הבית נערכו מדי שנה בחודשי הקיץ, על ידי קרן המסעדות, לבוגרות הסמינרים ולמועמדות שנבחרו בעצה אחת עם מחלקת החינוך של הוועד הלאומי בהתאם להכשרתן או ניסיונן המקצועי.

83 'קרן המסעדות של הדסה', הד הדסה, כסלו תש"ו, עמ' 4-5; 'דין וחשבון' (לעיל, הערה 42), עמ' 31; 'מוסדות והסתדרויות סוציאליים של הישוב החדש', ידיעות על העבודה הסוציאלית בארץ ישראל, יב (תמוז-אלול תרצ"ו), עמ' XXI; 'Statistical Abstract of Palestine 1944-1945', אמ"י 017/3/16; ד' גורביץ, ספר סטטיסטי לארץ ישראל, ירושלים תרפ"ט, עמ' 239.

תרשים 1: מספר בתי הספר שקרן המסעדות פעלה בהן



תרשים 2: מספר התלמידים שנהגו משירותי קרן המסעדות



בשנות השלושים, עקב הכרת הציבור בחשיבות התכנית, גברה התעניינותו בה, ובאה לידי ביטוי בהשתתפות בכ-75 אחוזים מהתקציב הכללי, שעמד אותה עת על כ-25,000 לא"י. כתוצאה מתהליך זה החלה 'הדסה' משנת 1938/9 לצמצם בהדרגה את תמיכתה בתקציב המזון, מתוך שאיפה שתורמתה העיקרית תתרכז בהספקת השירותים המקצועיים הקשורים לעבודה החינוכית - פיקוח והוראה. 'הדסה' הכינה תכנית חומש אשר ביסודה המגמה שהמטבחים והמסעדות בכל בתי הספר שבמערכת הוועד הלאומי יהיו בפיקוחה ובהדרכתה של קרן המסעדות שבהנהלתה.⁸⁴ בשנת 1946 ערב הקמת המדינה, סיפק המפעל ארוחות ל-29,500 תלמידים, ב-400 מוסדות חינוך ברחבי הארץ, ותקציבו, שעלה על רבע מיליון לא"י, מומן במשותף על ידי מוסדות היישוב ו'הדסה' כמפורט להלן.⁸⁵

השתתפות היישוב ממקורות מקומיים ומרכזיים	47,000	לא"י
תשלומי התלמידים	150,000	לא"י
השתתפות הממשלה באמצעות הוועד הלאומי	52,000	לא"י
השתתפותה של 'הדסה'	46,000	לא"י
סה"כ	295,000	לא"י

'הדסה' הצליחה אפוא להעביר באופן הדרגתי את האחריות לקיום המפעל מידה לידי היישוב, בעוז היא ממשיכה לתמוך בתכנית החינוכית, שכללה פיקוח והדרכה, בהקף כדלקמן.⁸⁶

משכורות למורות לבישול ותורת משק הבית	34,000	לא"י
הכשרת מורות	600	לא"י
ציוד, עוזרים במטבח, הנהלה	4,400	לא"י
הזנה	6,000	לא"י
מחנות קיץ	2,000	לא"י
סה"כ	47,000	לא"י

עם הקמת המדינה עבר ניהול המסעדות לידי משרד החינוך והתרבות, הוקמה מחלקה לתזונה, נוסדה מדרשה להכשרת מורות לתזונה, והמורות לתזונה עברו לרשות הסתדרות המורים וקיבלו משכורת כעובדות משרד החינוך והתרבות. לימודי תזונה ובישול שולבו בתכנית הלימודים של בתי הספר

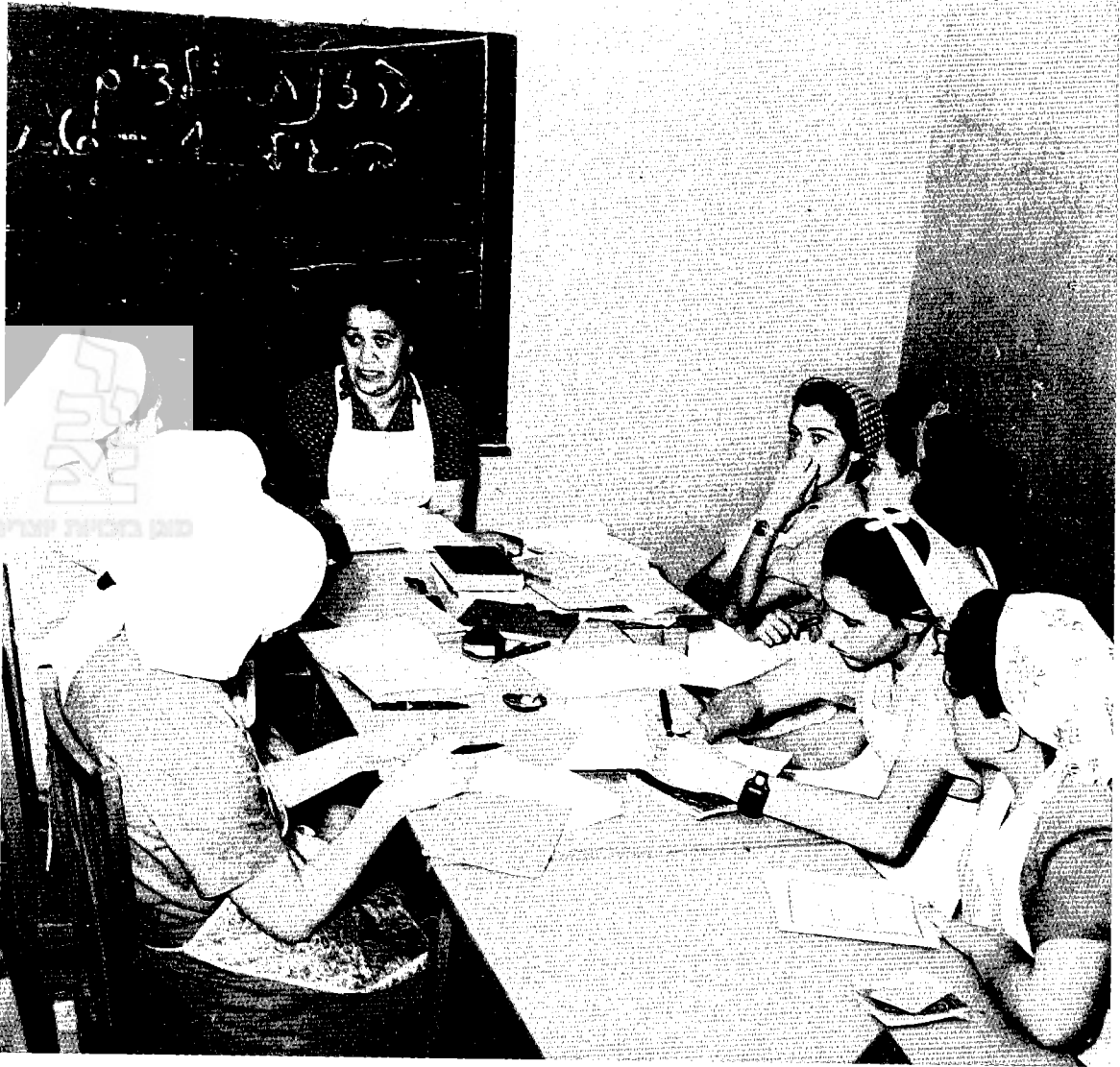
84 גב' אגרונסקי אל יהודה לייב מגנס, 'מסעדות בתי-הספר של הדסה', 15 בנובמבר 1940, אצ"מ, J113/1660; The Luncheons Paid For (לעיל, הערה 37), עמ' 7.

85 'קרן המסעדות של הדסה' (לעיל, הערה 83), עמ' 5.

86 שם; וכן: Minutes of the 105th Meeting of the Palestine Council, 17 March 1936, 'הדסה' ניו-יורק, 4/30/232.

היסודיים כמקצוע חובה, ומסעדות בתי הספר המשיכו לספק לתלמידים נוקקים ארוחות צהריים תמורת תשלום שנקבע בהתאם ליכולת הוריהם. עקרונית, מטרותיה ושיטותיה של תכנית הלימודים החינוכית של 'הדסה' נשארו בתוקפם, והיא הותאמה לבתי הספר השונים, בשינויים קלים: התלמידים למדו את תורת הבישול תוך כדי הכנת ארוחות צהריים לחבריהם, שסעדו במסעדה הלימודית. קבוצה בת שמונה תלמידים, שהתחלפה מדי יום, עבדה בהדרכת המורה לתזונה. הקבוצה התחלקה לארבעה זוגות, וכל זוג הכין ארוחת צהריים שלמה עבור 25-40 תלמידים. לפני תחילת העבודה הסבירה המורה את אופן הכנת התפריטים

קורס בהזנת ילדים, מעברת חליסה, 1950



והרכבם, וציינה את הקשר בין תפריט היום לתפריטים שקדמו לו ואת הקשר בין בחירת מצרכי המזון לעונת השנה ולמצב בשוק. כל קבוצה השתתפה בהכנת ארוחת צהריים פעם בשלושה שבועות, וכך למדו התלמידים בכיתות ז'ח בסך הכול כ-35 יום במסעדה הלימודית. גוסף על כך לימדה המורה את תורת התזונה, באותן כיתות, שעה אחת בשבוע.⁸⁷

סוף דבר, שיעורי התזונה ששורשיהם במציאות של מחסור ומצוקה שוב אינם בגדר תוכנית חובה במערכת החינוך, וקיומם נתון לשיקול דעתו של כל מוסד חינוכי. המציאות הנוכחית מעמידה על סדר היום הלימודי והמחקרי נושאים אחרים הקשורים בתזונה, במדע התזונה ובתרבות הנוער וצרכיו.⁸⁸



87 בבלי (לעיל, הערה 49), עמ' 504.

88 "יותר ממאה מורות לתזונה ודיאטניות שיגרו עצומה למשרד החינוך", שיעור חופשי, 24 (ניסן תשנ"ז), עמ' 3; א' כהנא (מרכזת), תזונה באדם ובבעלי חיים, ירושלים תשנ"ו, עמ' 7-8; מ' לוי, המזון בעידן טכנולוגי, ירושלים תשנ"ו, עמ' 8.