

家庭教育学級通信 vol.2

今年度テーマ 『和』～増やそう家族の会話～

第2回家庭教育学級 給食試食会を9月28日(木)に開催いたしました。在校生保護者37名の方々にご参加いただきました。当日の内容を簡単にご報告いたします。

献立

- ・秋の香りごはん
- ・鮭の西京焼き
- ・ほうれん草のごま和え
- ・のっぺい汁
 (芋、根菜類、きのこ、鶏肉などで
 すまし汁にし、でん粉でとろみをつけたもの)
- ・牛乳

主な産地

米(佐賀)、さつまいも(茨城)、大根・人参(北海道)、ねぎ(福島)
 ほうれん草(栃木)、もやし(神奈川)、しめじ(長野)、鶏もも肉(岩手)
 鮭(北海道・青森・岩手・宮城)

「旬の味覚満載、野菜はたっぷり、
 魚の骨はお箸で上手にとって欲しい」
 という調理場の方々の思いが込められた献立です。

代沢小学校は、今までの自校調理に代わり、改築の間は太子堂調理場より配送していただいています。どのように作られているのか、太子堂調理場 栄養士 西崎 様よりスライドショーでご説明いただきました。その一部をご紹介します。

太子堂調理場

三宿中学校のすぐとなり、代沢小学校からは車で約15分のところにあり、区内7校の中学校と改築中の小学校2校の計9校分(一日あたり約4,400食)が作られています。

厳しい衛生ルール

■手洗い

手洗いにおける所要時間は、約2分(手のひらや手首、爪ブラシを使用して指の1本ずつそれぞれ5回以上のこすり洗い→20秒以上洗い流す→アルコール消毒30秒間、の工程を2回繰り返す) かけて行い、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157などの食中毒防止をしています。

■野菜の下処理

十分に洗浄するために三槽シンクが設置されています。下洗いで泥をおとした野菜は、三槽シンクを使い、シンクを替えて3回洗います。農薬の使用を最小限にして栽培された野菜を出来る限り選びますが、その場合、虫などが残らないようにさらに1回洗います。給食作りのほとんどの時間が野菜の下処理に使われます。

■エプロンの色

調理場の方々は、作業によってエプロンの色を変え、汚染防止や掛け持ち作業を行わないよう、何の作業をしているのかがひと目でわかるようにしています。

黄色エプロン…野菜の下処理

水色エプロン…調理全般

赤色エプロン…生肉・魚、たまごを扱う

白色エプロン…加熱調理を終えたもの、果物などを扱う
(給食として出される状態)

◎学校給食は、学校給食法に基づき児童の体力向上や健康の維持増進だけでなく、食習慣や食生活の知識を身につけることを目的としています。具体的には、旬の味覚を取り入れた野菜メニューが多めであることやあえて骨ありの魚を出すことは、子どもたちの健全な食生活と判断力、及び望ましい食習慣を養うためです。食にかかわる方々の様々な活動に支えられていることへの理解を深め、感謝の心を養います。

太子堂調理場 栄養士 西崎 様からは、「代沢小学校の児童の皆さんは、野菜メニューが多い献立の割に残菜は少なく、よく食べてくれている」とお褒めのお言葉をいただきました。

副校長 風間先生

より

配送されてくる給食が今までで一番“熱々”の給食であることに驚きました。お鍋の構造(分厚さ、蓋の二重構造など)共同調理ならではの工夫には大変感心いたしました。

世田谷区教育委員会

平田様 より

家庭の食卓は、台所に立つお母様の好みが強くと影響します。ぜひ、お子様方には様々なメニューを作っていただきたいです。また、箸づかいやお椀の持ち方など、食事のお作法もご家族で見直すきっかけにいただければ嬉しいです。

～試食会後のアンケート結果～

Q1 学校給食に望むものは何ですか？— 1.栄養価 2.安全性 3.味 (※回答数の多い順、以下同じ)

Q2 献立表はご覧になりますか？— 1.時々見る 2.毎月必ず見る 3.ほとんど見ない

Q3 意見、要望、感想をお聞かせください —

- ・「安全性に関して徹底した体制で作ってくださっていることが分かりました」
- ・「季節感あふれる手の込んだ美味しい給食をありがとうございます」
- ・「具沢山で驚きました、栄養バランスのとれた食事がたくさん食べられる事に感謝しています」
- ・「調理場から運んでも熱々の給食をいただいていると聞いて安心しました」
- ・「小学校と中学校では味付けも変えていると伺って驚きました」

お子様の好きな献立は何ですか？

献立表には、栄養満点の楽しいメニューがいっぱいです♪



試食会を終えて ～委員より～

添加物、産地や賞味期限の書き換えなど食をめぐる安全については多くの議論や意見があり、毎日の台所を担う身としては非常に気になるところである。それは、すぐには答えが出るものではないが、どのような過程で作られたものであるのか、出来るだけ信頼できる肉や野菜に関心を持つことは大切なのではないかと思う。様々な思いを抱えながらではあるが、明日への余力をも使い切った腹ペコの我が子を目の前にして、いつか「おふくろの味」を懐かしんでくれるのであろうかと思いを馳せながら、心のお土産づくりに今日も奮闘する。

