

家庭数

平成30年6月18日
世田谷区立旭小学校
校長 菊地まゆみ
PTA会長 田辺 夏絵
家庭教育学級委員長 村山 由貴

平成30年度 第1回家庭教育学級 報告

6月6日、本校にて「給食試食会」を開催しました。今年4月から着任した管理栄養士の先生に給食ができるまでをテーマにしてご講演をして頂きました。その後、児童と同じ献立で給食を試食しました。

講師：旭小学校 管理栄養士 先生
参加者：世田谷区教育委員会 生涯学習・地域学校連携課 社会教育指導員 村田紀江様
東洋食品株式会社 様
旭小学校 齊藤仁副校長先生
PTA会員 36名（家庭教育学級委員含む）

ご挨拶

齊藤仁副校長先生

給食試食会にご参加頂き、ありがとうございます。4月より本校に参りましたが、私も給食を毎日楽しみに学校へ来ております。ご参加の皆さんは久しぶりに小学校の給食を召し上がるかと思っておりますので、自分の時の給食の思い出話にも花を咲かせながら楽しい時間を過ごして頂けたらと思います。

教育委員会 村田紀江様

今年1年、旭小学校の担当をさせていただきます。どうぞ宜しくお願いします。世田谷区の方から委託し、平成元年には全小中学校にお願いして家庭教育学級が行われています。ご協力して頂きありがとうございます。

今日は愛情込めて作って下さる栄養士の先生や調理の方々へ感謝しながら、お話を聞いて美味しく給食を味わって頂きたいと思っております。以下PRになりますが、家庭教育学級がどの学校でどんな内容で行われているかを区のホームページで見る事が出来ますので是非ご覧下さい。

世田谷区ホームページ <http://www.city.setagaya.lg.jp/kurashi/103/132/index.html>

「家庭教育」内 「平成28(29)年度家庭教育実績」を選択

旭小学校の
給食について

ご講演 管理栄養士 先生

○旭小学校の給食室

本校は給食室が設置されており調理した給食を児童に提供できる自校調理方式。できたての給食を適温で衛生的に提供でき、調理は民間委託給食会社の「東洋食品(株)」が行っています。

○栄養管理

文部科学省の学校給食摂取基準を満たす栄養所要量、食品構成になるよう努めて作っています。学校給食は1日に必要な栄養素の1/3を満たす目標になっていますが、不足しがちなカルシウム、ビタミン類は1日の1/2を摂取できるように献立を立てています。給食の分量や栄養価は中学年(3・4年)を基準に、低学年(1・2年)0.83倍、高学年(5・6年)1.17倍の盛りつけをしています。パンや魚などは低・中・高学年ごとに大きさを変えています。

○ 安心・安全な素材を活かした献立

肉・野菜・果物などの生鮮食品は、国産の低農薬、添加物の少ないものを使用し、生鮮食品以外の食品は、生産者・原材料・消費期限等の表示が明確なものを使用しています。旭小学校のHPに毎日の給食献立の生鮮食品の産地を掲載しているので、ご参照ください。

また、既製品・加工品はできるだけ使わず、野菜に和えるドレッシングやカレー・シチューのルーなどは全て手作りしています。旬の食材や行事食を献立に取り入れるようにしています。

○ 安全・衛生の管理

食品の仕入れ、製造、調理、保存、温度管理、調理管理など、食品全ての取り扱い過程における安全性を確保する一連の手順を体系化し示したHACCP(ハサップシステム)の概念に基づいて安全・衛生の管理をしています。食材は東京都の指定業者、世田谷区や旭小学校が契約した業者から購入しています。

肉、魚、野菜、果物など用途に応じて、何種類ものエプロン・器具を使い分けて使用しています。調理で加熱、冷却した食品は、中心温度計を使って食材の温度を測定し、その都度、温度管理を徹底しています。O-157が流行して以来、サラダの野菜も一度加熱して調理し適温に冷ましてから使っています。生で給食に出てくるといのは果物ぐらいです。

保存食は原材料及び料理済み食品ごと約50グラム取り2週間冷凍保存し、万が一食中毒が発生した場合は原因を明らかに出来る様に対応しています。その他、定期的に食材の放射能の点検を専門業者に依頼、調理器具の点検、調理従事者の健康管理や記録、区の教育委員会の方が定期的に巡回し、安全・衛生的に調理できているかの点検も実施しています。

○ 給食室の中の様子、低学年クラスの配膳・給食を食べている様子を写真紹介

試食会

献立
 鮭ピラフ
 卵スープ
 パリパリサラダ
 牛乳

**調理をしている東洋食品(株) 様への
 質問もたくさん出て盛り上がりました。**

サラダについて・・・野菜は全て手切りにして、食べた時の食感も感じて貰えるようにしています。

卵スープについて・・・野菜とお肉を炒めて旨味を引き出してから、塩、こしょうだけで味付けしています(スープの美味しさに隠されたシンプルな味付けに、どよめきが起こりました)。

出勤時間は?・・・毎朝6時半からです。

参加者の声
 アンケートより一部抜粋

- 1年生から6年生までが食べているカレーの辛さを体験してみたい。
- 家庭でも手間・愛情を込めて食育に励みたい。
- 手作りへのこだわりや調理工程を写真で見て、大変さを感じたが、安心して美味しい給食を毎日食べていることに改めて感謝がわいた。
- 牛乳が少し飲みにくいと感じた。
- 米や麺類など献立によっては、牛乳と合わないのではないかと思うが、水やお茶では対応できないのでしょうか。
- 試食をしてみて旭小の給食が美味しいと評判の理由がわかる。子供達がよくおかわりをするのがわかった。