

平成 30 年度 第二回 家庭教育学級講演会実施報告書

(世田谷区立八幡小学校 PTA)

2018 年 11 月 1 日 木曜日

栄養士に講演をお願いし、第二回家庭教育学級 給食試食会を開催しました。

当日は、22 人の保護者の方々にご参加いただき、高学年と同じ量の給食を試食しました。

■講演『給食試食会&給食ができるまで講演』



講演を熱心聞いている保護者



↑世田谷区教育委員会の藤本先生のお話

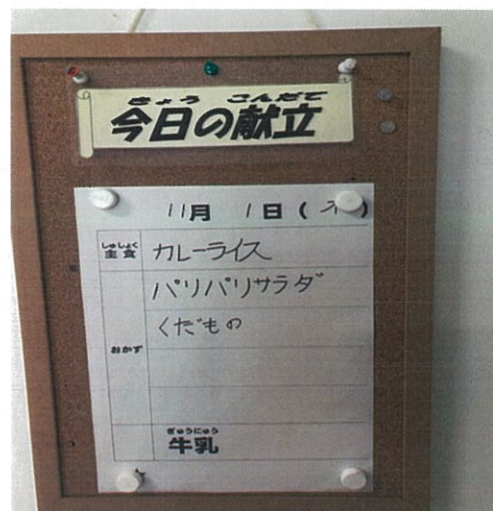
■当日の様子

当日の献立は「カレーライス、パリパリサラダ、フルーツ（梨）、牛乳」でした。

田中マミ先生が試食会開始前に PowerPoint を使用し、とてもわかりやすい講演を行って下さいました。

スライドを見ながら 給食室の様子、給食を作る工程毎にエプロンを変えて作業をしている事、衛生面には細心の注意を払い徹底した管理をして下さっている事、ドレッシング等も手作りだったりと普段家庭では到底真似できないような細かいところまで気を配り子供たちに安全な美味しい給食を作って下さる事などを知り大変ためになる、そして是非子供たちにも聞かせてあげたい内容ばかりでした。

また世田谷区教育委員会の藤本先生より貴重なお話があり、更には東洋食品の気比様からのご挨拶を頂戴し、給食を作っている環境や様子が大変よくわかる講演会となりました。



給食が到着するまでの時間に保護者からFの質問を募り、
質疑応答タイムでは以下の質問が出ました。

① カレーのレシピは学校毎に違うの？

⇒その日に作業する人によって味が変わることがある

② 失敗して作り直すことはあるの？

⇒昔炊飯器ジャーの電源が入っていないということがあって 慌てて炊いたことがあった。

③ 品川にある業者で過去に使用してはいけないお肉が使用されていた事がありましたが大八幡小学校は大丈夫だったか？

⇒大八幡小学校はその業者は使っていなかった

④ 家庭での子供との食事ではどんなことに気を付けるべきか？

⇒味覚が育つ時期であるので なるべく薄味を心がけるなど、また食育ではないけれど食事に関心を持たせる工夫を

学校でもこれからは意識して給食を作っていきたい。

⑤ 検食でNGはでる？

⇒こちらの学校ではないが、他の学校にいたときにはあった。

■ご参加いただいた保護者の声

●給食試食会出席、11回食べました。途中で自校給食から外部委託に変わるなど色々歴史を見て来ましたが どの先生も衛生面にとっても気を遣ってくださっていて頭が下がる思いです。今回 PowerPointはその点がとてもよくわかり今までで一番そのあたりの事がわかりました。

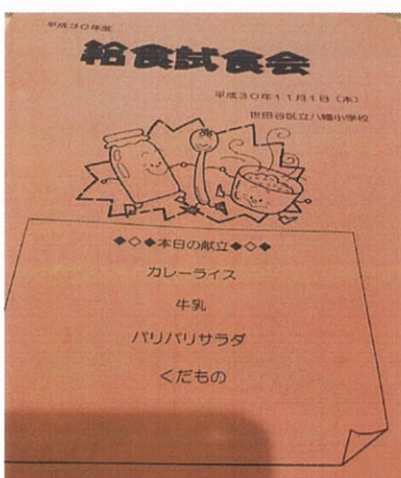
●美味しくいただきました 先生や藤本様のお話もためになりました。

●子供たちは学校の給食が大好きです。今日どのようにして作っていただいているのか初めてのことばかりで

感動しました。ぜひ子供たちにもこのことを知ってもらい必要があると思いました。

●エプロンの色分けなど衛生面に気を付け徹底している事を知り安心しました。

●ダシだけでなくルーを作ったり、鶏ガラや豚骨ガラからもスープを丁寧に作って下さっていることにびっくりしました。いつも美味しい給食をありがとうございます。等々



↑当日保護者に配布した資料



↑給食室の様子

ご参加くださった保護者の皆さま、本当にありがとうございました！