

文化だより



第2回 家庭教育学級 「給食試食会」

平成 28 年 10 月 17 日

世田谷区立池之上小学校

PTA 会長 井上 友紀

文化委員長 赤坂 潤美

10月5日(水)ランチルームにて「給食試食会」を行いました。講師に本校管理栄養士の田中マミ先生をお迎えし、VTR の映像を元に、給食室の様子や衛生面など、普段知りえない給食に関するお話をたくさん聞くことができました。45名の参加者(+乳幼児10名ほど)でランチルームが満席の状態でした。

☆田中先生のお話 & 資料より抜粋☆

〈本校の給食〉

・飲み物はカルシウム補給のために毎日牛乳を出している。

・旬の物を多く使うようにして季節感のある献立を心がけている。

・味付けは材料の持ち味を大切にし、不必要に塩分、糖分を使うことのないよう薄味を心がけている。

〈衛生面〉

・水道水の残留塩素が0.1ppm以上あるか、作業前、作業後に確認。

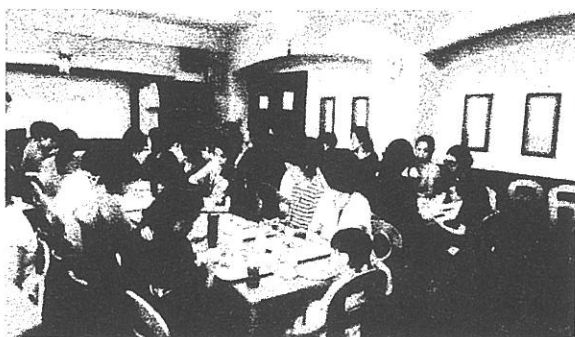
・保存食として納品された食材・調理済み食品を各50g以上採取し、-20℃以下で2週間保存。

・出来上がった料理には中心温度を測って、75℃1分以上経過しているか確認。

・作業区分ごとにエプロンを替える。二次汚染を防ぐため。

〈献立の内容〉

・成長期の子供に特に大切で、家庭で取りにくいカルシウムやビタミン類を多く取るように配慮している。



- ・主食は週5回のうち、米飯3回・パン1回・麺1回の割合で実施。
- ・給食で使用する食材は添加物を使ったものは使用せず、全て手作りになっている。

だしやスープも鰹節・昆布・煮干し・鶏ガラ・豚骨から取っている。

カレーやシチューのルウも手作り。

コロッケ、春巻き、餃子なども学校でひとつひとつ手作りしている。

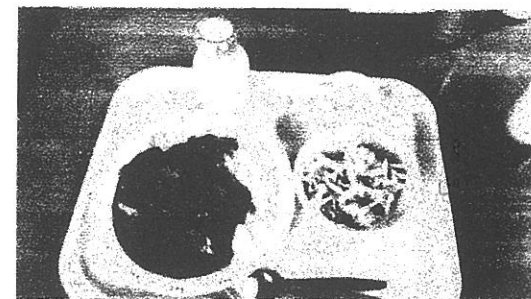
●本日の献立●

カレーライス(人気No.1!)

じゃがいものハニーサラダ

カルピスゼリー

牛乳



♪参加者の感想♪

・ルウやだし、ドレッシング等もすべて手作りとのこと感動しました。手の込んだ献立で提供していただきありがとうございます。入学して食べられるものが増えてきました。カレー、サラダもとても美味しかったです。

・カレーは、懐かしい、優しい味がしました。手間がかかっているのが伝わってきました。ポテトサラダもじゃがいもが揚げてあって食感があり食べやすかったです。子供たちが毎日、給食を楽しみにしているのがわかりました。

・野菜をあんなに丁寧に洗っていることに驚きました。

・調理の方が食中毒などにとても配慮していることなど知れて良かったです。

◆第3回 家庭教育学級のお知らせ◆

テーマ「親子で身体を動かす」(仮)

講師：セントラルスポーツクラブ インストラクター

日時：12月3日(土)10:00~12:00

場所：池之上小学校体育館

