

平成 28 年 7 月 10 日

砧小学校 PTA 会員の皆様

砧小学校 PTA
家庭教育学級委員会
委員長 野木 千晶

給食試食会（第一回家庭教育学級）の開催報告

7月になり、夏空が眩しく感じられる季節となりました。

日頃より家庭教育学級委員会の活動にご協力をいただき、誠にありがとうございます。

6月20日（火）に第一回家庭教育学級として、給食試食会をランチルームにて開催致しました。今回は57名の多数の方にご参加いただきました。最初に、栄養士の尾形佳代子先生に、給食についてプロジェクターを使ってお話いただき、その後皆で給食をいただきました。試食の間には、調理してくださっている協立給食株式会社スタッフの方々のご挨拶にいらしてくださいました。その後、来賓にお招きした世田谷区教育委員会の平田一先生にも、ご挨拶をいただきました。

1.給食の試食の献立

キムチチャーハン、中華風白玉スープ、切干大根ときゅうりの中華風、牛乳

2.栄養士・尾形佳代子先生のお話

〈味付け・風味について〉

- 今回のキムチチャーハンは、低学年には辛さを少なめに作り、中・高学年については、キムチのつけ汁をそれぞれ足して、3段階の辛さに分けて作っている。
- 低学年には薄味を食べてもらいたいが、高学年になればなるほど、いろいろと食べていて味に慣れてくるので、胡麻や豆板醤など、味付けに風味を加えて工夫をしている。
- 今回の切干大根は、軽めに茹でて、食感を楽しめるようにしている。

〈手作りについて〉

- サラダのドレッシングは手作りしている。
- 野菜はフードプロセッサーを使わず、手切りしている。
- スープは、鶏ガラ・野菜の皮などから出汁を取って作っている。
- カレーは、小麦粉、バター、カレー粉などを使い、手作りをしている。
- 大豆は、乾物のものを使い、もどし、茹でて使っている。

〈食べやすさについて〉

- 野菜嫌いの子のために、ナスやカボチャを素揚げしてから用いている。
- 豆嫌いの子のために、大豆に片栗粉をまぶし、油で揚げて、サラダに入れるなどしている。

〈安全面・衛生面について〉

- 生野菜は、シンクを3つ使い、3回以上洗う。
- 肉を扱う時には、赤いエプロンを使い、調理の際には青いエプロンを使うなど、エプロンの使い分けをしている。

他にも、普段入ることができない給食室にあるオープン・釜・炊飯器などの様子や、子どもたちに人気のあるメニューのレシピなどを教えていただきました。また、その日に使う食材のグリーンピースのサヤむきなどを、授業の中で子どもたちに実際に体験させたり、絵本にちなんだ献立をたてたり（「おはなし給食」）、保護者の方製作の焼き印を五平餅の串に押し、クラスに数本当たりの串を入れたりなど、子どもたちに楽しく食べてもらうための工夫をされているお話もたくさん伺いました。

【試食会の様子】



3. 世田谷区教育委員会の平田一先生のお話

- 親が野菜（例：ぬか漬け）嫌いだと、食卓にのぼらないため、子どもも嫌いになってしまう。
- テレビなどを見ていると、箸やお茶碗の持ち方が正しくない人がいて、気になる。
- 食器を並べる位置（ご飯、おかずなど）を正しく覚えてほしい。

4. ご参加いただいた方のアンケートより、多かった感想

- 思っていたよりも薄味で、家庭での味付けに考えさせられました。
- 出汁、スープも丁寧に作っていることを知りました。
- 手間・愛情・工夫を持って作っていただいていることが分かりました。
- 資料にあるメニューを今度作ってみたいと思いました。
- 白玉団子がモチモチとしていておいしかったです。

今回の給食試食会を通して、子どもたちに食べ物の興味を持ってもらうための工夫や、食事の時間を楽しい時間にする工夫など、いろいろと教えていただくことができました。ご協力いただいた先生方、調理のスタッフの方々、ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。