

家庭数

平成30年9月25日

会員の皆様

中町小学校 PTA  
会長 川崎 雄一郎  
家庭教育学級委員会

## 第二回家庭教育学級『給食の今講座』給食試食会報告

第二回家庭教育学級を下記のとおり開催致しました。当日は多数ご出席をいただき、ありがとうございました。簡単ではございますが、内容の一部をご紹介します。

### 記

- 日時：平成30年9月13日(木) 11:20~13:00 家庭科室にて
- 出席者：30名
- 内容：給食の試食・半田栄養士による講演『給食の今講座』

講演は、栄養士の半田先生に給食の今をテーマにお話していただきました。

学校給食は、明治のなかばに、貧困児童を対象に始められたそうですが、現代では、教育の一環としての役割も担っています。中町小の給食では、以下の工夫がされています。

1. 学校独自の献立をたて、手作りの料理をたくさん取り入れています。
2. 化学調味料は使っていません。削り節や昆布、鶏がらでだしをとっています。
3. 遺伝子組み換え食品は使用せず、できる限り国産や無添加の食材を使用しています。
4. 野菜や果物は全て国産で、東京都産の食材や、旬の食材を使用するようにしています。
5. 世界の料理を紹介する「オリンピック給食」を実施しています。
6. 調理員は、二重に帽子をかぶる、野菜は3回洗う、作業ごとにエプロンを変える等、衛生面の管理を徹底しています。

また、半田先生から「家庭にお願いしたいこと」として3つ教えていただきました。

1. 給食のことをご家庭で話題にしてください。
2. お箸の持ち方や食事のマナーについても教えていただきたいです。
3. 果物の皮を自分でむいて食べられるように練習をしましょう。

毎日13名の方で、中町小学校と玉川中学校の児童・生徒・教職員等合わせて約930食の給食を作っていただいています。子ども達が毎日安全でおいしい給食をいただいていることに、私たち保護者も日々感謝を忘れずにいたいと思います。

■当日はアンケートにご協力いただきましてありがとうございました。

「きめ細かな調理作業の説明していただき、安心・安全に努めていることがわかり感謝です」「給食がとてもおいしかった」「手作り感があふれていてとても懐かしい気持ちでした」「子どもたちのことをよく考えて給食が作られているのがわかった」等のご意見を多数いただきました。また、「お箸の持ち方のコツが知りたい」「これからも給食試食会を続けてほしい」等の意欲的なご意見もいただきましたので、今後検討していきたいと思っております。