

会員の皆様

令和元年 月 日
中町小学校 PTA
会長 太田 知子
家庭教育学級委員会

第一回家庭教育学級『給食の今講座』給食試食会報告

第一回 家庭教育学級を下記の通り開催いたしました。当日は多数ご出席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。

- 日 時： 令和元年6月13日（木） 11:20～13:00 ランチルームに変更して開催
- 出席者： 28名
- 内 容： 給食の試食・栄養士の半田康子先生による講演『給食の今講座』
講演は、給食室や調理中の様子などのスライドを見ながらお話していただきました。

日本の学校給食は、明治の半ばに貧困児童を対象に始まり、その後子どもたちの心身の健全な発達に教育上の役割が認められ教育活動の一環として定着しました。現在の中町小学校の給食においてもその役割を担い、以下のように作られています。

- 1 旬な食材・行事食を意識しながら学校独自の献立をたて、季節感のあるものを出すよう心がけています。
- 2 化学調味料は使用せず、鶏ガラ、煮干し、削り節、昆布、香味野菜などを使いだしをとっています。
- 3 カレーやシチューのルーも、バター、サラダ油、小麦粉から作っています。
- 4 遺伝子組み換え食品は使用せず、できるだけ国産無添加のものを使用しています。
- 5 野菜・果物は全て国産です。（パイナップルやキウイフルーツも国産）
- 6 果物以外の食品は、全て加熱調理しています。（サラダも含む）
- 7 気温が高い時期はハンバーグや麻婆豆腐などひき肉の下準備をするメニューは、材料の温度上昇を考え安全性のため中止しています。
- 8 調理師は二重に帽子を被り、扱う食材や調理場によってエプロンや靴を取り替えるなどの衛生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4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下さい。
- 2 お箸の持ち方と共に食事のマナーについても子どもに教えておいてほしいです。
- 3 子どもが果物の皮を一人でむいて食べられるように練習させましょう。
- 4 ごはんつぶを残さず食べるようにしましょう。（ごはんつぶが残ったまま食器を返すと、もったいないだけでなく洗うのも大変です。一度、子どもが自分でお茶碗を洗う体験をするとよいかもしれません）

毎日12～13名の調理師により、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食もの給食を作っています。

子どもたちが毎日、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ありがとうございました。その中からいくつか紹介させていただきます。
- ・給食づくりの様子を知り、徹底した管理におどろきました。
 - ・かみかみ佃煮がとても美味しかったので、家庭でも作ってみたいです。
 - ・こんなに丁寧に作っていただいている給食なので「残さず食べよう。」と今一度子どもに伝えようと思います。
 - ・味付けや歯ごたえのバランスがとても良かったです。
 - ・フルーツやデザートのある日を増やせたら、より子どもも喜びそうです。
 - ・他国の給食で、食材を全てオーガニックにしている学校があるのを知り、今度日本も変わっていくといいなと思いました。
 - ・今日のスライドを子どもたちに見てもらい、給食のことをもっと子どもたちにも知って欲しい。

最後に 半田先生、貴重なお話をありがとうございました。