

駒沢小学校 PTA 会員の皆様へ

世田谷区立駒沢小学校 PTA
会 長 吉田 香苗
文化厚生委員長 山崎 史絵

第 1 回家庭教育学級（給食試食会）ご報告

梅雨入り早々の 6 月 7 日、ランチルームにて給食試食会を開催し 62 名の方にご参加いただきました。

世田谷区教育委員会 社会教育指導員の杉本一郎先生をお招きし、本校栄養士の鷹取美紀先生による学校給食の講演と給食試食を行いました。鷹取先生のお話では、給食室の様子や衛生管理方法、出汁など手作りのこだわり、旬の食材をとりいれ年中行事に合わせた献立作りや子どもたちの給食お手伝いなどによる食育について写真資料と共にご説明いただきました。栄養管理だけでなく、「苦手」をなくするために、「一口チャレンジ」や「もぐもぐニュース」など様々なアイテムを作成し、子どもと直接触れ合う時間を大切にしてくださっている先生の愛情あふれるご指導に、感謝の気持ちに包まれる和やかな会となりました。



【試食会メニュー】

- ・チキンカレーライス
- ・かみかみ海藻サラダ
- ・レモンスカッシュゼリー
- ・牛乳



Q&A

Q. 苦手な野菜を食べさせる工夫を教えてください。

A. 少し濃いめと感じる位にしっかり味をつけること。

Q. レモンスカッシュゼリーのシュワシュワ感のコツは？

A. サイダーをできあがり直前にいれること。

Q. 辛さなどは 1 年生から 6 年生まで同じですか？

A. 1 つのお釜で作るので同じ。人数が多く、お釜を 2 つ使って作れるなら変えるかもしれない。

当日のアンケートより（52 名回答）

- ・「嫌い」ではなく「苦手」という言い方をしたいという先生のお話になら「なるほど」と思いました。
- ・お仕事以上に子どもたちへの愛情が感じられ、駒沢小の子どもたちは本当に恵まれていて幸せだと思いました。
- ・サラダ一品にたくさんの食材が入っていて、食べごたえがありました。
- ・副校長先生のお話にあった「どんなに忙しくてもたとえ一食でも手作りの食事で子どもとつながっている」という言葉が印象的でした。

*** 鷹取先生のお話より ***

お箸の持ち方、足組み、肘つき等の姿勢の悪さは食べ方（食べこぼし等）に影響します。食事に関するマナー、感謝の気持ちを持って食べ物を丁寧に扱うこと、片づけをしっかりする事など家庭での食事の時間を大切に伝えてほしい。「嫌い」を「苦手」と言い換えてチャレンジさせ、一口でも食べようという気持ちになるようご家庭でも取り組んでみてください。

第 2 回家庭教育学級は、7 月 30 日（土）【夢に向かって走る】をテーマに講演会を予定しています。

皆様のご参加をお待ちしています。