

平成28年6月29日

会員各位

PTA通知 号
経堂小学校 P T A
会長 小町 剛
文化厚生委員長 武井 智美

第1回 家庭教育学級「食育を考える～給食勉強会・試食会」のご報告

初夏の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。
この度、5月31日(火)に第1回家庭教育学級「経堂小学校の給食について」を開催いたしました。
その模様につきまして、ご報告させていただきます。

参加人数79名。1・2年生の保護者の参加が多く、参加の約7割を占めました。
(1年生:53%、2年生:19%、3年生:14%、4年生5%、5年生:4%、6年生:5%)

まず開会にあたり、社会教育指導員の平田先生と鈴木副校長先生よりご挨拶いただきました。
その後、栄養士の橋本先生よりスライドと冊子を使つての講演「給食勉強会」が行われ、
最後に、集まって頂いた保護者の方々と先生方で、なごやかに「給食試食会」となりました。

■食育を考える ～給食勉強会～■

「経堂小学校の給食について」

世田谷区立経堂小学校 栄養士 橋本 公代先生

※スライド、冊子を使つての講演



学校給食の内容と取り組み

- ・徴収した給食費は、食材料費・消費税として使われており、施設設備費・光熱費・人件費などは含まれていません。
- ・東洋食品の4人の調理師と6人のパートさんの計10人で、724名(児童666名・教職員58名)の給食を作っています。
- ・1日に必要な栄養量の1/3を満たすように、また不足しがちなカルシウム・ビタミン類は1/2を摂取できるように配慮しています。
- ・2学期より食器がメラミン食器から「強化磁器食器」に変更予定です。
また、深めの食器が2つに増えるので、ごはん物の際に汁物をプラスする事が可能になります。
- ・給食の食材に「地産地消」の取り組みを導入し、地元で穫れた新鮮で安全な食材も取り入れていきます。

献立作成について

- ・文部科学省の学校給食摂取標準と世田谷区における標準食品構成を基に作成しています。
- ・「エネルギーのもとになる食べ物」「体をつくるもとになる食べ物」「体の調子を整える食べ物」をバランスよく組み合わせています。
- ・より多くの食品を取り入れるように平均15品目程度使っています。
- ・給食はすべて手作りです。(ゼリー・ケーキ・ハンバーグ・コロック・餃子・カレー・ホワイトソースなど)
- ・化学調味料等は使用していません。(スープは鶏がら・豚骨、だし汁はけずり節や昆布を煮出しています)
- ・旬の食材や行事食で季節感を大切にしています。(雛祭りのちらしずし、端午の節句の中華おこわ等)
- ・行事・施設設備・1食単価・食器数や配膳等も考慮し、経堂小学校独自の給食献立を作成、実施しています。

給食を楽しんでもらえるような工夫 ～給食を生きた教材として～

- ・「ランチルーム給食」「行事食」「ふれあい給食」「お別れ給食」「セレクト・リクエスト給食」「なかよし給食」「わかば交流給食」を実施しています。
- ・各学級に「今日のこんだて通信」を配布し、給食を通して食に関心を高められるよう内容を工夫しています。

■給食試食会献立■

- ・揚げぎょうざ
- ・わかめごはん
- ・豆もやしの中華炒め
- ・甘夏みかん
- ・牛乳



■参加者感想・アンケート■

* 講演について

- ・作業の様子を映像や写真でわかりやすく説明して頂き、勉強になった。
- ・毎日の給食を様々な事に配慮して丁寧に作っていると知り、感謝の気持ちです。
- ・化学調味料や既製品を使わず、全て手作りされていることが大変うれしかった。
- ・安全面や放射能などに気を配って準備して頂いているとわかって安心した。
- ・サラダまで加熱調理されていることに驚き、衛生管理がしっかりしていて感心した。
- ・作業工程・検査・調理・献立の工夫まで詳しく説明いただき、よい機会になった。

* 給食試食について

- ・おいしかったです。味付けもちょうどよい。
- ・餃子の皮がパリパリで食感もよくおいしかった。
- ・子どもが好きなメニューを食べてうれしかった。
- ・久しぶりに給食を食べて、懐かしい気持ちになった。
- ・牛乳とごはんの組み合わせはやはり苦手。お茶かお水があるとよいのでは。
- ・試食してみたいメニュー・・・こぎつねごはん、麺類、手作りデザート、パリパリサラダ、メロンパン、ドライカレー等

* 給食についての子どもの反応

- ・いつも献立をチェックして好物メニューを楽しみにしている。
- ・すごくおいしかった！おかわりジャンケンに勝った！苦手なものも食べれた！など給食の事を楽しそうに話している。
- ・苦手な家庭では食べないものも、給食ではがんばってチャレンジしているようだ
- ・辛めのお料理、トースト類(固くて歯が抜ける年頃には食べ難い)は食べられないと言っている

* その他

- ・普段の子ども達の様子をかいま見ることができ、給食のありがたみも感じ、とてもよい機会だった。
- ・橋本先生から子供達に直接、食事のマナーや知識などのご指導や給食と一緒に食べる機会もぜひ作ってほしい。
- ・給食室増築で作業環境が良くなり、更に充実したメニューになる事を楽しみに、1ヶ月間お弁当作りがんばります！

[味]

普通、いまひとつ
0%

おいしい
100%

[量]

少ない 6% 多い 7%

ちょうどよい
63%

■文化厚生委員より■

第1回家庭教育学級「給食試食会」にご参加いただいた方々、先生方、ありがとうございました。次回も多くのご参加をお待ちしています。