



第 2 回家庭教育学級 「給食試食会」 実施報告

9 月 15 日、栄養士の上原先生のご協力のもと、給食試食会を行いました（参加者 35 名）。

前半の講義ではスライドを見ながら、給食がどのように作られているのか、また子どもたちの昼食時の様子や、そらまめ・とうもろこしの皮むきの様子などをご説明いただきました。

後半は、この日のメニュー「さわらのおろし炊き」をはじめとする美味しい給食をいただきました。

ここがすごい！ 下北沢小学校の給食

- ◆週 2～3 回出るご飯は学校で炊いています。
- ◆パンは週 1～2 回、トーストや揚げパン、サンドは給食室で作ります。
- ◆スパゲティ、焼きそば、ラーメンなど週 1 回の麺類はバラエティ豊富。
- ◆野菜や果物は、できるだけ国産の旬のものを使用しています。
- ◆化学調味料は使用していません。カレーのルーも手作り！
- ◆スープやだしはすべて天然のもの（鶏ガラ、豚骨、かつおぶし、煮干、昆布、しいたけの戻し汁、野菜等）。
- ◆遺伝子組み換え食品は使用しない方針です。揚げ油はひまわり油、醤油などの大豆製品は非遺伝子組み換えの大豆原料、ハムやベーコンは無添加！
- ◆衛生の管理が徹底されています。野菜は生では使用しません。
- ◆毎朝 7 時から食材料の検品。下処理や準備を経て 10 時に調理開始、11 時半に配食。13 時から片付け…。
- ◆季節感や行事を意識したメニュー。月見団子も全児童・職員分を手作り！



給食者数…児童 432 名 職員 50 名（9 月 2 日現在）

給食回数…186 回（学校行事等で変更することもあります）

上原先生はじめ、9 人の調理員さんが毎日給食を用意してくださっています！

参加者からのコメント

- ◆ゆかり和えの胡瓜や大根おろしまで火を通してあるのに驚きました。かえておいしくなっているようでした。
- ◆素材の味を生かして味付けされているなどと思い、家でも見習いたいと思いました。
- ◆衛生管理をしっかりしていること、できるだけ手作りしようとかんばってくださっている皆さんに感謝です。
- ◆丁寧に作られていることがわかり感動しました。子どもにも残さず大切に食べるように伝えます。
- ◆食器も手洗いということで、本当にご苦労様です。うちの子も毎日「おいしい！」と言っています。
- ◆子どもは野菜の和え物が苦手ですが、給食のおかげで少しずつ食べられるようになっていて、感謝しています。
- ◆子どもの給食見学を楽しみにしていたので、少し残念です。
⇒検討しましたが、時間的な都合と、子どもたちにゆっくりと食事をしてもらう配慮から割愛しました。
子どもたちの様子はスライドで見られました。給食の内容や量はサンプルを廊下に置いてあります。
- ◆年間行事など細かいことまで考えて、その日に合った給食を出していただき感謝です。
- ◆献立にバリエーションがあり、子どもと「ししじゅうしい」を調べたりして、話題が増えました。
- ◆調理の方々の愛を感じました。「ママの料理よりおいしい」と言われ、給食献立表を見て研究しています。
⇒その他、皆様のコメントはすべて上原先生にお伝えしました。ありがとうございました！！