

ようがの学び舎
用賀小学校

保護者の皆さま



平成28年10月11日
用賀小学校

PTA会長 清田 智
家庭教育学級 川浪 由香利
村橋 恵子

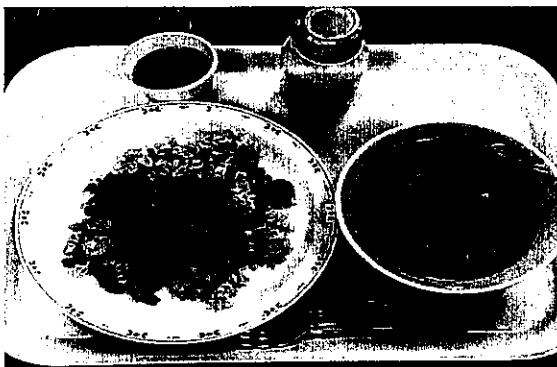
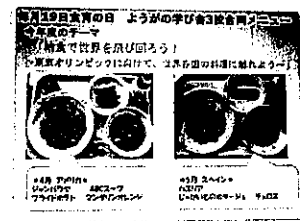
平成28年度 第2回家庭教育学級（3校合同）報告書

9月23日（金）11：30より、用賀中学校特活室にて、ようがの学び舎3校合同家庭教育学級「用賀中学校 栄養士 石黒正子先生による講演会」と「用賀中学校 給食試食会」を開催いたしました。当日はようがの学び舎である用賀中学校・用賀小学校・京西小学校の3校から計130名程のご来賓及び保護者の方が参加され、特活室は満員となりました。

講演会では、一日の給食ができるまでの流れをスライドを交えご説明いただきました。調理、配膳、掃除、食器類の洗浄まで、徹底的な衛生管理の様子。また、材料の生鮮食品類は、当日搬入の新鮮な国内産の物を使用し、カレーのルー、ドレッシング、デザートなども全て手作りで、スープは、かつおぶしや昆布、鶏ガラから丁寧に、化学調味料は使用しないというこだわりは、保護者の皆様が安心される情報でした。

後半は、「おいしくてたのしいほっとできる給食時間」になるようにという石黒先生の思いをこめた様々な取り組みを紹介していただきました。行事食では、七夕なので星をモチーフに、受験の時期には験を担いだカツカレー。ひな祭りや冬至など、日本の四季の行事もメニューに取り入れられていました。また、このような特別献立の際には「給食メモ」という先生手作りのメモが付き、食べ物の紹介、行事食の由来、旬の味などを書いてくださっています。また、今年はオリンピックイヤーということで、毎月19日は、世界の食を取り入れたメニューになっているようで、試食会のメニューも初の試みである洋食メニューでした。

試食会では、保護者各々が子どもたち同様配膳に並び、ピーマンの彩りの良いインドネシアのナシゴレン、オープンでじっくり焼き上げられたタンドリーチキンなどを味わいながら、和気あいあいと楽しくいただきました。（裏面の保護者アンケート回答をご覧ください）



当日の献立

- ☆ナシゴレン
- ☆タンドリーチキン
- ☆白いんげん豆の田舎風スープ
- ☆キャロットゼリー
- ☆牛乳

3校合同での家庭教育学級は、3校の連携をより強化するためだけでなく、9年間子どもたちを地域で見守っていく保護者の皆さまの共通意識を高めるため、有意義なイベントだと思います。ご参加くださった保護者の皆さま、協力いただきました先方、ご来賓の皆さま、PTA 役員、準備でお手伝いいただいた保護者の皆さま、誠にありがとうございました。→ 裏面へ続きます。