

文化だより

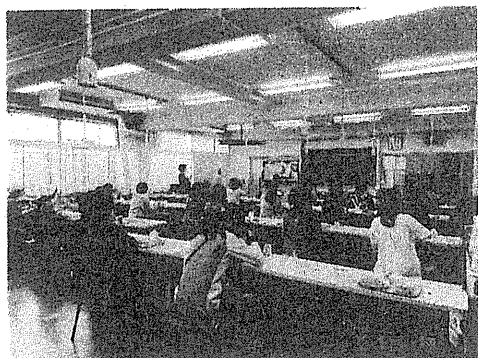
令和三年度 第二回家庭教育学級「給食試食会」

11月11日(木)に、家庭科室にて「給食試食会」を開催いたしました。コロナ禍ではありましたが、感染対策を十分に行いながら、いつも子ども達が楽しみにしている給食をいただきました。世田谷区教育委員会の飯島様をはじめ23名の方々にご参加いただき、短い時間ではありましたがとても有意義な時間を過ごすことができました。

この給食試食会では、本校栄養士の亀川先生を講師にお迎えし、普段子どもたちがどのように給食を食べているかを、動画を交えながらお話ししていただきました。

亀川先生からは、動画を通して、給食の調理や配膳、後片付けなどの様子も教えていただきました。カレーのルーを1から作ることで、食材をなるべく無駄にしないように野菜の皮もだしとして使うこと、アレルギー

一対応のことなど、子ども達や環境のために様々な工夫がなされていることが分かりました。



また、参加された保護者の皆さまから多くのご質問をいただきました。「メニューはどのように考えていますか」という質問には、栄養量を満たすことを前提に、子どもたちが楽しみにしてくれるメニューや旬の食材を取り入れていると回答いただきました。なかなかたくさん取りづらい豆や海藻なども工夫して調理されているそうです。給食は、ふだんは6名、少ない時には5名の調理員の方々で作ってくださっているそうです。給食室責任者の富田様からは「子どもたちがよく食べてくれ、また

おいしいと言ってくれるので作りがいがあります」というお言葉をいただきました。

その他の質問にご回答いただく中で、「いろいろな食材を知ってもらいたい」、「子ども達が給食を楽しみにして学校に来てくれるようなメニューを考えたい」という亀川先生のお気持ちも知ることができました。亀川先生、貴重なお時間をいただき、ありがとうございました。

<参加された方々の感想(抜粋)>

- ◆ 子どもが毎日楽しみにして完食してくる給食を体験することができて嬉しかったです。
- ◆ 給食室の様子や子どもたちの配膳の様子を見られて新鮮でした。
- ◆ 子ども達が楽しく食べられるようメニューをいろいろと工夫していただいていることがわかり、とてもありがたいです。
- ◆ 給食も家庭と同じく“愛情”を持って作っていただいていることが分かりました。
- ◆ いただいたレシピを参考に、子どもの体に良い食事を心がけたいと思います。

開催にあたり、多くの方々にご理解とご協力をいただきました。心より御礼申し上げます。

給食試食会メニュー

☆ バリバリサラダ

☆ ABCスープ

☆ ツナカレーピラフ

