

ようがの学び舎  
用賀中学校・京西小学校・用賀小学校

保護者の皆さま

平成28年10月吉日  
用賀中学校  
PTA会長 伊土 良平  
家庭教育学級委員長 黒木由貴子

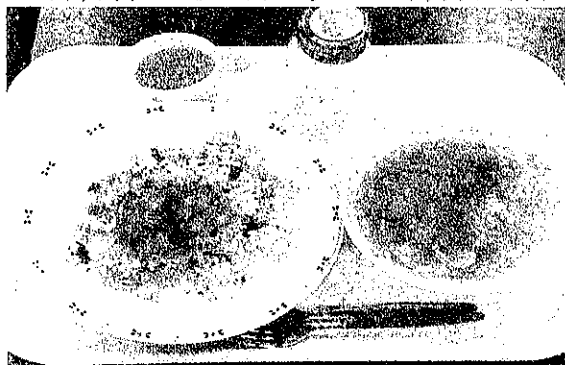
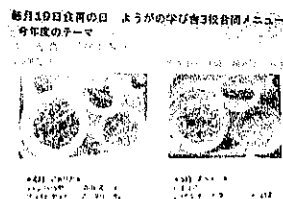
## 平成28年度 第2回家庭教育学級(3校合同)報告書

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、鶏ガラから丁寧にとり、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そうで、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
- ☆白いインゲン豆の田舎風スープ
- ☆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生方、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。

「用賀中学校 栄養士 石黒正子先生による講演会」

「用賀中学校 給食試食会」を終えて

アンケートに寄せられたご感想を一部ご紹介いたします。

### 用賀中学校

- ◎出汁やカレーのルーまですべて手作り、栄養バランスを考えるだけでなく、おいしく、ボリューム満点の食事を毎日毎日いただくことができ、子どもたちは本当に幸せです。ありがとうございます。子どもたちにも感謝の気持ちで食べてもらいたいです。
- ◎レシピの提供、とてもありがたいです。家庭でも作ってみようと思います。
- ◎手間を惜しまず、安全でおいしい給食を作ってくださいありがとうございます。調理場の様子もわかり、衛生面でも気を配っていただいていることがよく分かり安心しました。
- ◎資料や映像と共に先生のお話、とても分かりやすかったです。季節や行事までを意識した給食づくりには頭が下がる思いです。

### 用賀小学校

- ◎久しぶりに給食が食べられて、とても嬉しかったです。昔とは違っておいしいメニューが沢山で羨ましく思いました。自分の作る料理は、味が濃いなど反省しました。
- ◎家庭で出している食事よりも安心して安全である、そして愛情ある食事を提供して下さってありがとうございます。「お袋の味」という言葉がありますが、子どもたちの舌と心には「用賀中の味」が刻まれると思います。
- ◎いつも美味しい給食ありがとうございます。地産地消もとてもよい取り組みで大事にしたいと日頃から思っています。
- ◎たった8人の調理師さんで、徹底した衛生管理のもと460名もの給食を作られていて、素晴らしいと思います。

### 京西小学校

- ◎給食室での職場体験や食育の授業を通して、食の大切さを伝えてくださっている取り組み、とても素晴らしいと思いました。残食を実際に見せ、その後、残食が減ったというお話を聞き、食育の大切さを強く感じました。
- ◎和食だけではなく、各国のお料理も取り入れていて素晴らしいです。メニューも豊富で、子どもたちの楽しい時間となっていると感じました。
- ◎調理師の方が、作業工程によってエプロンの色をわけたり、生の食品は動作が少なく済むように作業工程を考えられているなど、衛生面に気を付けて下さっている事が分かりました。
- ◎行事メニューの時の給食メモは季節感もあり、心がこもって素晴らしいと思いました。
- ◎リクエストメニューで一番人気のジャンボ餃子、是非、食べてみたいと思いました。

・・・ご参加いただいた保護者の皆さま、アンケートのご協力ありがとうございました。