

保護者各位

世田谷区立桜丘中学校

PTA 会長 松浦夏乃

厚生委員長 辻桂子

## 第 1 回 家庭教育学級 報告【給食試食会】

猛暑の候 ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。日頃よりPTA活動にご理解とご協力をいただき、ありがとうございます。

さて、6月29日に、本年度第一回家庭教育学級として、給食試食会を開催いたしました。世田谷区教育委員会から原田先生にお越しいただき、本校栄養士の大西先生のもと、当日は保護者の皆さまと、楽しいひとときを過ごすことができました。



### ☆当日のメニュー☆

すき焼き風ごはん

野菜のショウガ風味

わかめのみそ汁

みかんゼリー

牛乳

### 【矢澤副校長先生】

日本では食べ物が多様化して色々なものが手に入ります。色々なものが手に入る反面、飽食や偏食などのせいで病気の原因となることもあります。特に小中学生の成長期への影響は大きいことから、平成 17 年に食育基本法ができました。学校給食は栄養価のバランスが取れているし、カロリー計算もきちんとした中での提供となっているので、本日はそういったことを考えながら食べていただければと思います。

### 【世田谷教育委員会 原田武司先生】

給食というものは安全第一にやっております。調理した後の食材も一定期間保存してあり、食中毒等問題が起きたときにも検証の対象にできるようにしております。また、世田谷区では放射能検査を給食まるごと行っております。

「伊藤理佐さん」という漫画家の方が、新聞に記事を投稿しており、給食がいかに手間を掛けて作られているか、子どもの身体の 3 分の 1 は給食及び、親以外の人間の手間暇でできているということが書いてありました。ご家庭でも、給食は残さず食べなさいという話をしていただければありがたいなと思います。

### 【給食受託会社 株式会社藤江 調理主任 佐藤様】

平成 21 年より、9 名で 510 名分の給食を作っております。大量調理をする上で一番気を付けていることは、衛生管理です。文部科学省のマニュアルに基づいた基本作業を守り、正しい手洗いの徹底、加熱調理の温度管理、道具も使用前と後で破損や欠けがないか確認しております。

調理に関しては、献立をより美味しく仕上げる為に、どのように工夫すれば、生徒さんが喜ぶ味になるかを一番に心がけて作っています。これからも心を込めて精一杯努力して参りたいと思います。

◆多種多様なものを食べる

一般的に、普通の会話の中にも一日 30 品目食べようとか、バランスよく食べようという話が出てくるようになったのは、食育基本法ができて、啓蒙されてきてからですね。現在は飽食の時代でありますので、皆さまがお口にしなくなったものもあえて給食では召し上がっていただくというのをモットーにしております。一学期で言うと、フキや筍といった食材を、素材の味を生かして提供いたしました。

給食では、カレーやシチューも市販のルーは一切使わず、すべて手作りで、食材そのものの味を体感していただいております。身近なところで食されているのは、加工されている食品が多く、保存がきくように色々なものが入っていたりします。給食ではそういうものは一切使用しませんので、安心して召し上がっていただきたいと思います。

◆マナー

マナーというのは、単にテーブルマナーだけでなく、譲り合って並ぶ、食器の返し方、手の洗い方なども含めて、マナーと衛生についてご理解いただき、大勢で賑やかに食べる楽しさも学んでほしいと思います。

◆機能性食品

機能性食品というのは、決して悪いところばかりではなく、うまく活用していくことが大事です。たくさん摂れば疾患が改善するということではなく、あくまでも食事で注意して、それを補助するということです。

～大西先生の講話～



アンケート結果

本日のメニューの種類について	多い	4名	普通	38名	少ない	0名
主菜、副菜の量について	多い	14名	普通	27名	少ない	0名
味付けについて	濃い	0名	普通	29名	薄い	12名
ご家庭で給食の話は出ますか？	ある	18名	時々	20名	ない	4名

食事について気を付けていることは？・・・栄養バランス、残さず食べる、家族揃って食べる など

講話を聞いて実践してみたいと思ったこと、印象に残ったこと・・・フキ・筍など季節の食材を取り入れてみる、カレーをルーから作ってみる、インスタント食品の使用を控える、マナーに気を付ける など

ご意見、ご感想・・・美味しかった、野菜がたくさん入っていた、世田谷区の給食は恵まれている、さまざまな方面から献立を考えてくださっていることがわかった など