

給食試食会のご報告

今年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を考慮し、換気、アルコール消毒を徹底し、委員会メンバー（5名）のみの小規模な給食試食会を開催致しました。

開催日 令和3年 11月 25日（木）

◆当日の献立◆

ロールパン／牛乳／変わり五目豆／わかめスープ／ラフランスゼリー



子どもたちの様子

給食の時間になると、給食当番さんが素早く廊下に出て、白衣に着替えます。準備は静かに手際よく進められています。配り終わった後は、おかわりタイム。食事中は前を向いて、黙食です。どの教室からも全く声は聞こえません。廊下を歩いている学校中がシーンとしていて本当に感心しました。片付けも静かでした。ぱくぱく委員さんの給食室でのお手伝いが大人顔負けの素早い動きでビックリでした。



班にしないで、前を向いて食べます。



「おかわり欲しい人〜」「は〜い！」



みんな手際がいいです！

試食した感想

- 変わり五目豆…人参やピーマンなど、全ての食材が大豆の大きさに切りそろえられていて、やさしい味付けでした。高野豆腐など家庭ではなかなか取り入れない食材が入っており、給食ならではの良さがあるメニューだと思いました。
- わかめスープ…やさしい出汁の味が美味しかったです。
- ロールパン…大人サイズのパンは、ふんわり大きくて、なかなか食べ応えがありました。やさしい甘さを感じられる、とても美味しいパンでした。



栄養教諭・中野先生によるビデオ&講演会

- 校長先生のビデオによるご挨拶
 - 緑小学校の給食について
 - 本日の給食調理の様子ビデオによる解説
 - 質疑応答
- (→配付された資料はリンクを貼っておきますのでぜひご覧ください。)



参加者の感想

- 中野先生の講話の中で『給食の残量は子ども達の心のバロメーター』とのコメントがありました。緑小学校の子ども達は他校と比べると残量が少ないそうです。子ども達はみんな、給食を楽しみにしており、よく声をかけてくれるとおっしゃっていました。子ども達が明るく楽しく過ごしていることが分かり安心しました。
- 緑小学校の給食がどのような思いで作られているかがとてもよく分かりました。
- 校長先生のビデオメッセージの中で『食べ物の好き嫌いを無くすことは人の好き嫌いを無くすことに繋がる』とのお話が大変印象的でした。ご家庭でも『ちょっとでいいから頑張って食べてごらん。』と声かけをしてください、とのことでした。
- 調理員さん達の細やかな気配りが隅々まで行き渡っていました。(調理器具の調理前・中・後の点検、お米や大豆など食材に異物や傷みがないか等の点検、流水で3回以上洗って、85度以上の加熱処理を温度計で逐一確認…等)



ピーマン 5 kg !!
種を取り、包丁で一つ一つ切りそろえていきます。



大きなお鍋でじっくりコトコト煮込むので、
家庭では出せない味です。

きれいに切りそろえられた具材…。
7種類の具材が入っています！



最後に

- 調理員さん達も中野先生も、子ども達が美味しく給食を食べられるように、すごく愛情と熱意をもって提供してくださっているな、と感じました。今回は役員だけの小規模な試食会となりましたが、子どもたちの様子を見られて貴重な体験になりました。子どもたちは、あっという間に食べ終えてしまう給食ですが、朝7時から仕込んで調理し、厳しい衛生管理の元、提供してくれている給食室スタッフの皆様、中野先生に感謝の気持ちでいっぱいです。来年度は、沢山の方に試食して頂ける機会があれば良いなと思いました！！