

【給食部】保護者対象の給食試食会を行いました！

6月4日（木）に給食試食会を開催しました。保護者の皆さんに、子どもたちが学校で毎日食べている学校給食の目的、献立作成、本校の給食指導などについて栄養教諭が説明を行いました。

納品から保管までの温度管理や調味料の計量の仕方、異物が混入していないかごまの粒一つひとつまで手作業で行う検品、野菜の3回洗い、加熱した料理の温度計測などの給食ができるまでの様子を動画で見ていただき、きめ細やかでたいへんな調理員さんの仕事についても紹介しました。

給食は、子どもたちの味覚を育てるため化学調味料を一切使わないことや、だし、ドレッシング、カレールーなどを全て手作りしていること、安全でおいしい給食を作るための努力や工夫についてもお話ししました。おいしい給食の試食後には参加した方々からたくさんの感想をいただきました。

給食は、学齢期の子どもたちの健康な心と身体を作る大切なものです。ご家庭でも、給食について話題にしていただげる機会になるとうれしいです。



この日の献立

ごはん 牛乳
チンジャオロースー
中華スープ
オレンジゼリー

～調理の様子の動画より～



割卵作業の様子



削り節でだしをとっている様子



炊飯器からごはんをクラスごとに
配缶している様子

試食会についてご意見・ご感想(抜粋)

- ・どのような目的で、どんな風に日々給食を作られているかなどを知ることができた。
- ・給食室の見学や実際の試食など、大満足の内容だった。
- ・栄養面や食育などとても考えられていて、毎日食べられる子どもたちをうらやましいと思った。
- ・特別食のまともマッシュ食を試食して、味が濃くてとてもおいしかった。
- ・思っていた以上に色々なことを教えていただいた。