平成29年9月18日

PTA会員各位

かえで市立かえで小学校

PTA会長　須田洋一

**給食試食会のご報告**

初秋の候、皆様におかれましてはますます御健勝のこととお慶び申し上げます。また、平素はPTA活動に対してご理解、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、去る6月2日（金）多目的室にて、平成29年度給食試食会を開催いたしました。50名を超える保護者の方にご参加いただき、とても楽しい時間を持つことができました。まず、浅田校長先生より給食で提供される食材の安全性、材料費の高騰に伴う給食の提供回数についてのご説明をいただきました。次に、栄養教諭の佐々木先生より学校給食の概要や栄養素の基準、献立の工夫などをご説明いただきました。また、普段は見ることができない調理中の様子や子どもたちの食事風景などの動画を見せてくださり、参加者の皆様にも大変好評でした。

当日の献立「野菜ビビンパ」「鶏肉団子スープ」「牛乳」「甘夏ゼリー」をいただきながら、普段はあまり交流のない他学年の保護者の方々とも会話が弾み、和気あいあいとした有意義な会となりました。以下に、参加者の皆様からいただいたご意見やご質問などをまとめましたので、ご覧ください。

**■献立・給食について■**

1. 素材の味が生かされておりおいしかった。
2. 薄味でよかった。
3. 丁寧に作られていることがわかり、安心した。
4. 家での食事よりも薄味で、家の味付けが濃いことが分かった。
5. 栄養バランスが考えられており、ありがたいと思った。
6. メニューもバラエティ豊かで子どもたちが飽きないように工夫されていた。
7. 衛生管理も徹底されており、安心した。

**■試食会について■**

1. 給食の安全性を知ることができた。
2. 他学年の保護者の方と交流できてよかった。
3. 家庭での献立の参考になった。
4. 子どもたちが学校でどんなものを食べているのか分かってよかった。
5. 子どもと同じ味を共有できて楽しかった。来年もまた参加したい。

**■栄養教諭　佐々木先生とのQ&A■**

**Q1食材の調達で注意していることを教えてください。**

→野菜、果物、肉類は国産で新鮮なものを購入しています。魚介類についてはすべて国産というわけにはいきませんが、鮮度のよいものを取り寄せています。加工品については国内工場で加工されているものを選んでいます。また、すべての食材において地産地消を心がけています。

**Q2子どもたちが完食できるように気を付けていることがあれば教えてください。**

→食材の組み合わせや調理時間など工夫して色味がよい状態で出せるようにしたり、いろいろな味を楽しめるような工夫をしたりしています。子どもたちには甘辛味が人気ですが、そればかりにならないよう、酸味や辛味なども程よく取り入れています。

**Q3子どもたちに人気のメニューを教えてください。**

→野菜ビビンパ、きつねっこごはん、たけのこごはんなどの混ぜご飯が人気です。1年生から6年生まで学年を問わず人気の高いきつねっこごはんのレシピをご紹介します。ぜひ、ご家庭でも作ってあげてください。

人気メニュー「きつねっこごはん」の作り方（4人分）♪

1　お米（2合）にしょうゆ（小さじ2）、塩（少々）を加えて炊く。

2　油揚げ1枚を短冊に切り、水（大さじ1）、砂糖（小さじ1）、しょうゆ（小さじ1）を加えて煮る。

※しめじや人参などの野菜を入れてもおいしくなります。

3　炊き上がったご飯に2を混ぜ合わせる。

4　白ごま（適量）と小口切りにしたねぎ（適量）をのせる。

**Q4調味料はどのようにしているのでしょうか。**

→スープや出汁などは、鶏ガラ、かつお、昆布など自然のものでとるようにしています。カレーやシチューなどのルーも市販のものは使用しておりません。

**Q5給食で使っている食器について教えてください。**

→食器はすべて強化磁器となっており、落とすと割れることがあります。以前は割れない食器を利用していましたが、ご家庭と同じような食器で提供したいという考えと、食器を丁寧に扱うことを学んでほしいという願いを込めて昨年度から強化磁器の食器を採用しています。

以上