



平成30年度 号外
さいたま市立宮前小学校
校長 松下 穰
栄養教諭

～10月18日、19日に、学校給食試食会を行いました～

学校とPTAが連携して、18日に第1学年保護者、19日に第2学年～6学年保護者を対象に学校給食試食会を行いました。お忙しい中、たくさんの方々に参加いただきありがとうございます。学校給食について理解を深めていただくよい機会になったのではないかと考えております。当日の様子とアンケート結果についてご報告いたします。



1. 当日の様子

(1) 教頭、栄養教諭の話 (多目的室1にて)

本校の学校給食や食育の取組について、具体的に資料やスライドを使ってお話をしました。「日頃の子どもたちの様子や取組がよくわかった」「衛生管理やアレルギー対応が徹底されていると思った」「安全な給食が提供されているとわかり安心した」などの感想をいただきました。

(2) 給食参観 (第1学年保護者のみ各教室にて)

昨年度いただいた「食べている様子をもっと見たい」というご意見を反映し、参観時間を10分長くしました。配膳から、自分の食べられる量に調整したり、おかわりをしたりする様子まで見ていただくことができました。「子どもたちの様子をゆっくり見られてよかった」「楽しく仲よく食べていた」「たくさん減らす子もいて驚いた」「普段家庭で食べないような料理が食べられていた」「きちんと給食着を着て配膳している姿に成長を感じた」「給食への細かな配慮を知ることができた」などの感想をいただきました。

(3) 給食試食 (6年生教室にて)

役員の方を中心に手際よく配膳し、試食していただきました。当日、欠席された方があり、少し量が多くなってしまいましたが、おかわりしながら楽しく食べていただきました。また、食に関する情報交換のよい機会となりました。「家庭の味と変わらないので安心した」「素材の味を感じられた」「シチューがやさしい味でおいしかった」「和え物の味がまるやかだった」「だしが効いている」「見た目は少なく感じたが食べたら満足感がある」などの感想をいただきました。



2. アンケート結果

(1) 給食の分量・味付けについて

ほとんどの方が、「子どもにとって丁度よい」という回答でした。「パンは高学年でも大きいかなと感じた」「サラダをもう少し多くてよいのでは」「子どもの味覚を育てるのに丁度よい」などの感想をいただきました。

(2) お子さんの様子について

ほとんどの方が、「お子さんは給食を楽しみにしている」という回答でした。また、給食を食べるようになり、「食べられる食品が増えた」「食べ物の話をよくするようになった」などの変化があった方が多かったです。家庭でのお手伝いは、食事の準備や後片付けが多かったです。これからも続けていきたいと思っております。



皆様からいただいた貴重なご意見・ご感想は、今後の給食運営や日々の指導に生かしてまいります。お忙しい中ご参加いただくとともに、円滑な運営にご協力くださり、ありがとうございました。

11月8日に、「なかよし給食」を行いました！

兄弟学級で交流する時間をできるだけ多くとれないかと考え、初めての試みでしたが、各家庭から持ってきた空の弁当箱に給食のおかずを詰めて食べるようにしました。

当日、空の弁当箱やはしを忘れる児童がたくさんいるのではないかと心配しましたが、心配はありませんでした。また、低学年は少し時間が掛かりましたが、どの学年も上手に詰めて教室移動ができました。1年生と6年生、2年生と4年生、3年生と5年生という組合せで、楽しく給食を食べたり、お話をしたりと交流が深まりました。

ただ、弁当箱に詰め替えるだけでしたが、特別な感じがしたようです。苦手なミニトマトやきゅうりを食べてみようとチャレンジする姿も見られました。ご家庭のご理解とご協力のおかげで、充実した時間を過ごすことが出来ました。ありがとうございました。



11月13日に、「さいたま市学校給食統一献立 ～10万人でいただきます！給食～」を行いました！

今月の「しょくいくだより」でお知らせしましたが、13日に「さいたま市学校給食統一～10万人でいただきます！給食～」を行いました。当日は朝から「今日のカレーはどんなカレーなのだろう」と、児童も教職員も興味津々でした。ご家庭での様子はいかがだったでしょうか。

給食室では、初めて扱う「カリフローレ」や、いつもと違う野菜の切り方にとまどいつつ、出来上がりを楽しみにワクワクしながら調理をしていました。玉ねぎは焦がさないように弱火で1時間近くじっくり炒めたり、鶏肉は硬くならないように別の釜で炒めて最後に入れたり、カリフローレが分かるようにサラダの上に飾ったりと、いつも以上にこだわりをもって作りました。

子どもたちは、「いつものカレーと色や香りが違う」「いつもよりちょっと辛い」「レストランみたいな味がする」「カリフローレって、カリフラワー？」など、様々なことに興味・関心をもって、楽しく食べることができました。サラダのドレッシングにトマトケチャップが入っていたり、カリフローレを食べるのが初めてだったり、カリフローレサラダの残食は少しありましたが、さつまいも（紅はるか）が入ったシェフズカレーは、ほぼ完食でした。

以前は珍しい野菜だった「カリフローレ」も、最近ではスーパーなどのお店で見かけるようになっています。給食で作ったレシピを紹介しますので、機会があったらご家庭で作ってみてください。



《さいたまカリフローレサラダ》

(材料 4人分)

・カリフローレ	30g	(ドレッシング)			
・キャベツ	200g	・トマトケチャップ	1.5g	・三温糖	0.6g
・きゅうり	50g	・サラダ油	12g	・食塩	0.3g
・食塩(下味)	2g	・穀物酢	9g	・白こしょう	少々

(作り方)

- ①カリフローレは花の部分を長さ3cm位に切って小房に分け、茎は薄く斜め切り、キャベツは5mm短冊切り、きゅうりは3cm輪切りにし、それぞれ茹でて流水で冷ます。きゅうりとキャベツは下味の塩を振る。
- ②ドレッシングの材料を合わせ、泡だて器で乳化させるように混ぜ合わせる。
- ③野菜の水をよく切り、②で和える。(花の部分を別にして②で和え、最後に飾ると見た目もきれいです。)