2023年10月16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

秋晴れの候、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。

9月27日（水）に、2023年度給食試食会を開催しました。50名を超える保護者にご参加いただき、とても楽しい時間を持つことができました。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、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、献立の工夫などについて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は、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わかった。
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ー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. 子どもたちの学校での食事の様子がわかってよかった。

# ～Q&A～

**栄養教諭　佐々木先生にお聞きしました！**

### 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掛けています。

### 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。

### 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、昆布などの自然の材料でとるようにしています。また、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。