

5月29日の献立

焼うどん・三度豆の胡麻
和え・パン・牛乳

平成27年5月29日に、教頭先生・保護者13名参加のもと給食試食会を実施しました。東中浜小学校から栄養教諭の中川ひとみ先生を「学校給食について」のテーマで学校給食のねらいや目標、給食の献立、給食の栄養素や衛生管理について詳しくお話をいただきました。

近年、共食（きょうしょく）する時間が減ってきており、学級の仲間や先生など「誰か」と食事をともに楽しい雰囲気の中で一緒に食べることの楽しさやコミュニケーションや食事のマナー、食べ物を大切にする心などを学ぶことができる学校給食の重要性を感じました。

給食は児童の一日に必要な栄養素の3分の1を目安に作られていますが、特に不足しがちなビタミン類やカルシウムが多く取れるように考えられています。また、学校給食で出されるパンは、市販のものとちがい材料の配合を変えて作られているということや、野菜については食中毒予防や野菜嫌いの子どもたちが食べやすいようにボイルした野菜を提供していることなどを教えていただきました。毎月配布されている給食の献立表にはメニューだけでなく栄養表の他に、作り方が掲載されているなど（作り方が掲載されているのは大阪市だけだそうです）家



庭でも同じ味を楽しめるように考慮されています。

焼き物機の導入で、焼き魚やグラタン、抹茶ういろうなどが作ることができるようになり、メニューのレパートリーが増えました。

アレルギー対策としては、今年からごまパンをライ麦パンに変更したり、個別対応給食において、卵・ふ・ワンタンの皮など調理の最終段階で取り除くことができる食材について除去することでアレルギー対応をしたりしていただいている。

児童にとっても保護者にとってもありがたい給食。食育を通してたくさん学ぶこと多くの心の育成にもつながっている給食。これからも安全・安心でおいしい学校給食をよろしくお願ひします。

保護者アンケート結果

1. 保護者アンケート結果分量についていかがですか

主食について 多い 0名 普通 13名 少ない 0名

おかずについて 多い 1名 普通 12名 少ない 0名

味付けについて 良い 9名 普通 4名 少ない 0名

2. お子さんは給食を楽しみにしていますか

している 11名 わからない 1名 嫌がっている 1名

給食についての感想

- ・思っていた味もしっかりとついていておいしかった。
- ・パンがとってもおいしかった。
- ・ボリュームが意外に多かった。
- ・家では牛乳を飲まないので学校で出してくださるのでありがたいです。
- ・うどんがベチャッとなつて少し残念でした。
- ・子どもたちはいつも給食の話をよくしてくれています。とても楽しく夕食が楽しみな時間です。牛乳がもう少し飲みやすくなるように粉末の混ぜるものなどが、たまに入れてもらえると子どもたちもうれしいと思います。