



保護者21名と
地域コーディネーターが参加



令和5年度

給食試食会

2023.11.28

主催：PTA文化教養委員会
地域学校協働本部

11:50
2階多目的室
集合♪



12:25~13:05
準備,配膳,試食

それではみなさん
一緒に
いただきます!(^^)!

化学調味料
は使用して
いません

Menu

きな粉豆乳トースト,ポークビーンズ,フレークサラダ,牛乳



多くの食材を使用し、旬の食材や
季節の行事食,世界の料理などを取り
入れ、バリエーション豊かな献立になる
ように工夫をしています

だしはけずり節,昆布,鶏
ガラ,豚骨からとります

米飯は週3
回程度実施
しています

ベーコン,ハム類,ちくわ,
かまぼこなどの練り製品
は無添加のものを
使用しています

シチューなどのルーは
小麦粉,バター,油を
じっくり炒めて作ります

子ども達には本物の味,
自然の味を知ってもらえ
るように努めています



前日調理はせず
すべて当日の朝から
調理しています



給食は手作りが基本です
コロッケ,ハンバーグ,春巻き,
肉まん,ゼリーなどのデザート類
も一つ一つ手作りです

13:05~13:30
片付け,懇談,アンケート記入

生徒の配膳見学
アクシデントがあり
見学はなしとなりました

- 1.適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- 2.日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- 3.学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- 4.食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということについての理解を深め生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- 5.食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- 6.我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- 7.食料の生産,流通及び消費について、正しい理解を深めること



学校給食の目標



第八中学校栄養士
T san
緑ヶ丘小学校栄養士
W san
ご協力いただき
ありがとうございました

平成 18 年 4 月に給食開始

親子調理方式 緑ヶ丘小学校の敷地内に給食施設を備え、本校へは
そこで調理されたものを提供しています
献立の作成は小学校の栄養士さんが行っています

調理業務 平成 24 年 4 月より東洋食品株式会社

概要 喫食数 約 860 食 (小学校 500 食 中学校 360 食)
調理従事者 栄養士 1 名 調理員 13 名
給食回数 約 179 回
給食費 生徒 1 食 340 円 職員 1 食 360 円
(令和 5 年度より変更)



保護者の感想

- ・普段家では食べられない MENU を食べることができて良かったです。
- ・きなこパンの時などは、おしぼりがあるといいかなと思いました。
- ・家で魚をあまり食べたがらないので、魚料理を増やしてほしいです。
- ・栄養バランスのとれた給食を毎日ありがとうございます。
- ・初めて給食の試食をしました。温かくて美味しかったです。
- ・野菜は細かく切っていたので味がしみこみやすいのかなと思い、家でもやってみようと思いました。
- ・今年度から栄養士さんが代わられたというお話でしたが、変わらず美味しい給食でした。
- ・栄養満点で、理想的な食事だと思います。
- ・この量を短時間で食べるのは難しいのではと感じました。
- ・品数がもう一品増えると喜ぶと思います。
- ・とても美味しく頂きました。主食、おかずともに味も食感も良く、食べやすかったです。また試食会に参加したいです。
- ・子どもたちの配膳の様子が見られず残念でした。 ←ごめんなさい m(_)_m
- ・アツアツのものを食べることができるのは幸せなことだと思います。
- ・家では食べない食材もおいしく調理して下さり、「学校でなら食べられる」と子どもから聞いています。色々な料理を出して下さり、「こんな料理を食べたことがある」という経験にもなり有難いです。
- ・他学年の保護者の方とも交流でき楽しかったです。
- ・いつも清潔で安全な給食を提供して下さいありがとうございます。
- ・好き嫌いがあっても食べられるよう工夫して作って下さっていると思います。
- ・献立表だけではなく、たまには給食の写真を学年だより等に掲載してもらえると、家で給食のことが話題になることが増えるかもしれません。
- ・ポークビーンズがとても美味しかったです。家でも作ってみたいです。
- ・トレーを食器(お皿)として使っていることを初めて知り驚きました。とても合理的だと思います。
- ・年に一回でも、人気の MENU のレシピをいくつか教えていただけると、家でも作れそうなのでお願いしたいです。
- ・給食無償化の話がありましたが、1 食 340 円で食べられることは有難いことです。アレルギーで弁当食の生徒や私立に通うお子さんがいる中で、こんなに安く安全な給食をいただけることに感謝するためにも、個人的には予算をかける優先順位が高いことが他にあると考えています。
- ・毎回楽しく参加させていただいています。来年も楽しみにしています。
- ・給食プライスレスです♡
- ・自分が小学校の頃食べていたものとは大きく違い、とても美味しかったです。
- ・食パンはふわふわもちもちで、とても美味しかったです。
- ・物価上昇中の中、低予算で、毎日美味しい給食の献立を考えて下さっていることを有難く感じています。



*他にも給食試食会の感想、給食への貴重なご意見、ご要望も
たくさんいただきました。ありがとうございました。 **感謝です!(^^)!**

