

令和元年度給食試食会



2月4日(火)給食試食会が行われました(^_^♪ 保護者17名が参加。
佐藤校長先生と地域学校協働本部コーディネーターの福田さんと一緒に給食をいただきました。

Menu

鯖のゆず味噌焼き、三色おひたし・すいとん・手作り海苔の佃煮・ごはん・牛乳

海苔には、快適な毎日を送るための『元気の素』がたっぷり含まれています。



それでは
みなさん
ご一緒に♪
いただき
ま〜す!(^_^)!



11:50

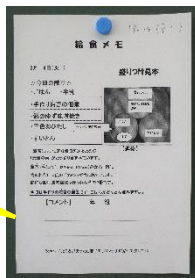
2B 教室に集合



12:00~12:35
準備・配膳・試食



何か気付いたことがあったら書いて、コンテナに貼って戻してね♪



下膳中



12:35~12:50
生徒の配膳・給食見学





12:50 ~ 13:20
第八中学校栄養士さんのお話(給食ができるまで)
懇談・アンケート記入

給食主任の行富先生にもお話しいただきました。感謝♡



緑ヶ丘小学校の栄養士さんと実習生が駆けつけてくださいました。

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。

調理業務概要 平成 24 年 4 月より東洋食品株式会社
喫食数 約 665 食 (小学校 350 名 中学校 250 名)
毎週水・金曜日ふれあい給食 20 食
調理従事者 栄養士 1 名 調理員 10 名
給食回数 約 179 回
給食費 生徒 1 食 340 円 職員 1 食 345 円



保護者の試食会の感想

- ・ バランスもよく、お出汁の味もしっかりしていて美味しかったです。
- ・ 家ではどうしても肉料理が多くなりがちなので、学校で魚料理が出るのは親としてありがたいです。
- ・ 子ども達の配膳の様子を見ることができ、普段の雰囲気も感じることができました。
- ・ 栄養士の方の日頃の心配りを知ることができ、とても安心しました。
- ・ 「八中の給食はおいしいよ♪」と聞いていたので、一度食べてみたいと思い参加しました。
- ・ 子どもが好きな海苔の佃煮だったので、初めて食べることができました。とても美味しかったです。すいとんもお出汁がきいていて、とても優しいお味でした。
- ・ 市販のものや化学調味料を使わず、安心できる材料で給食を作っていることをありがたいと思いました。アンケートではうす味と書きましたが、本来の素材の味をひき立てる、余分以上に調味料を使わず、かつ計算された分のみ使用しているので、この味付けを参考にしたいと思います。給食が安全に配慮されたものであることがよくわかりました。
- ・ 子どもに、同じものを作ってと言われるので、人気のメニューの作り方を知ることができれば嬉しいです。月のお便りに書いていただけませんか？



*上記以外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!(^^)!

