

会員の皆様

## 給食試食会のご報告

若葉小PTA会長  
文化厚生委員会委員長

9月26日（火）に1年生の保護者に向けた『給食試食会』が行われました。

今回は試食に加えて、栄養士の野口先生から若葉小の給食についてお話しを伺う時間も設けました。資料もご用意いただき、栄養についてや献立作成といったお話しと給食室の様子をスライドで観せていただきました。参加者からの質問にもお答えいただき、若葉小を知る良い機会となったのではないかと思います。

最後に試食会にご協力いただいた若葉小教職員の皆様、誠にありがとうございました。書面ではありますが、心より感謝申し上げます。

参加者の皆様には今回もアンケートにご協力いただきました。内容をご紹介します。ご質問には栄養士の野口先生から回答も頂けましたのでご一読ください。

### 〈当日の献立〉

・肉じゃが ・白身魚のすまし汁 ・ごはん ・つぶつぶゼリー ・牛乳

### 【当日の献立について】

#### 〈肉じゃが〉

- 野菜やしらす大きさが食べやすい大きさに切られていて食べやすかった。
- 一口目は味が薄いと感じたが食べ進めていくと丁度よく満足だった。
- じゃがいもがホクホクで中まで味がしみていて美味しかった。

#### 〈白身魚のすまし汁〉

- だしを2種類も使っていることに驚きました。
- 白身魚が汁物に入っていると食べやすくて良いです。
- スープにとろみがあって片栗粉をまぶすひと手間が大切だなと思いました。

#### 〈つぶつぶゼリー〉

- つぶつぶ感がとても良かった。
- 甘さも固さもちょうど良かった。

### 【その他】

- バランスも良く彩りもキレイでとても美味しかった。
- 配膳から片付けまで昼休み内で実施するのはとても大変なのではと思った。
- 黙食が終わり子供たちもグループで机を寄せて楽しく食べていると伺い嬉しい。
- 郷土料理や外国の献立を取り入れてくださり、家庭でなかなかできない食育に感謝しています。
- 学校給食のおかげで嫌いなものがなくなり食事を楽しめるようになった。
- 給食室のお話が興味深かった。

### 【リクエスト】

- めん類がもう少し増えたら子供が喜ぶます。
- 親と子供と一緒に食べられる機会があると嬉しい。

## 【質問と回答】

○揚げパンやコッペパンなどメニューに加えてほしい。

→揚げパンは秋～春にかけて献立に取り入れていく予定です。

コッペパン、ねじりパンなどのプレーンなパンは献立の組み合わせを考慮し取り入れることもあります。

○果物のトレイへの直置きが気になりました。

→4枚目の食器の導入について調布市栄養士会にて検討したことがありましたが、場所がとられており熱風消毒保管庫を置くことができない、トレイをお皿と同様清潔に洗浄・消毒していることから、調布市では3枚となっております。

○食器が割れるものを使用しているのは何故ですか。

→調布市では平成4年より強化磁器食器を使用しています。

それより以前はアルマイト(金属)の食器を使用していましたが、熱い料理を入れると熱くなってしまうことから変更されました。家庭と同様の雰囲気では給食を食べてほしいこと、物を大切に扱うことを伝えるという食育の観点から、調布市では強化磁器(割れる食器)を使用しています。

若葉小学校では、食器が割れてしまう事は少なからずありますが、そのたびにどうして割れてしまったのか、次からはどのような事に気を付ければ良いのか、児童としっかり話し、物を大切にすること、給食時間の望ましい過ごし方について指導しています。

○野菜の切り方、大きさなどで気を付けている点は何ですか。

→小学生は大人と比べて口が小さいことその他、使用しているスプーンなどの食事器具がやや小さめであることを考慮し、カレーなどでは「スプーンに乗る大きさ」になるよう配慮しております。