

# 給食試食会



11月7日（水）、学校主催による附属中学校の保護者を対象とした「給食試食会」が実施されました。来年4月から始まる『自校方式の給食』に備えて、食堂調理室が工事中のため、子どもたちは教室で、保護者は会議室で給食をいただきました。39名の保護者が参加し、ランチボックス形式の給食を試食させていただきました。

- 給食試食会担当の杉本先生から本日のメニューが紹介された後、大井校長先生から、「来年度から自校方式の給食となり温かい昼食がいただけるようになります。皆で同じものを食べるという、食育の体験ができる場所を得ることはたいへんありがたいことです。給食を通して、クラス・学年の和を大切にしたいですね。」というお話がありました。



お話をされる大井校長先生

小倉副校長先生も参加され、いよいよ試食開始です。

「いただきます♪」

## 本日のメニュー

- 青椒肉絲 (チンジャオロースー)
- 春雨の中華風サラダ
- きのこの卵とじ
- ごはん
- ピーチゼリー
- 牛乳

カロリー：861kcal タンパク質：33g 脂質：24.7g



牛乳瓶の紙製のふたとビニールカバーは分別して回収しています。ふたを入れるごみ箱は、生活委員の手づくりだそうです。



会議室での試食会の様子



中学1年生の給食の様子

- 試食会に参加して下さった東京都教育委員会の栄養士さんからは、「普段は都庁で献立の作成を担当しています。摂取カロリーや栄養のバランスはもちろん、子どもたちの好き嫌いを無くすために見た目や量など工夫を凝らしたメニュー作りを心掛けています。ランチボックス型のお弁当は汁がこぼれないように調理方法に工夫をしています。」というお話がありました。また、「来年4月からの自校方式の給食では、栄養士が学校に常駐することでよりきめ細かい対応や学校行事に合わせた給食作りができると思います。」という嬉しいお知らせもありました。



東京都教育委員会の栄養士さん

- 試食した保護者のみなさんからの感想を紹介させていただきます。

- ◇ 野菜が多く取れるのはいいのですが、食材が細かく切っているものが多かったのも、もっと噛みごたえがあるものがあってもよかったと思います。
- ◇ 栄養士さんのお話を聞き、工夫されている点が良くわかりました。子どもたちにも今日聞いた内容を聞く機会があればいいと思います。
- ◇ 大人には受け入れられる味ですが、子どもが好きな味ではないと思います。アンケートをとって、味の改善に努めていただけると嬉しいです。
- ◇ とてもおいしかったです。少し冷めているのが残念ですが、栄養のバランスもすばらしいと思います。やはり給食があるのはとてもありがたいです。
- ◇ 来年度から自校方式の給食ということですが、高校生も何らかの形で利用できるといいと思いました。

子どもたちの健康を思い、たくさんの人の手を介して提供される給食に、あらためて感謝された保護者の方も多かったようです。

ごちそうさまでした！！