

【令和6年度 第二回家庭教育学級 給食試食会のご報告】

桜町小学校 PTA 研修委員会

令和6年10月3日(木)桜町小学校5年1組にて桜町小学校栄養教諭の岩城先生を講師としてお招きし、本年度家庭教育学級、給食試食会を実施しました。

○会次第

1. 開会の言葉：桜町小学校 平山副校長
2. 講演：桜町小学校栄養教諭 岩城先生
3. 配膳・試食
4. 講演：桜町小学校栄養教諭 岩城先生
5. 質疑応答
6. 講評：世田谷区教育委員会生涯学習課社会教育係 香月様
7. 閉会の言葉：桜町小学校 PTA 橘会長

桜町小学校 PTA 研修委員会 住田委員長

○参加者について

- ・応募総数 39名
- ・参加者人数 40名（世田谷区教育委員会香月様、研修委員、PTA 本部役員含む）

○当日の様子

当日の献立は「キャロットライスのホワイトソースがけ」「パリパリサラダ」「りんごゼリー」でした。りんごゼリーも給食室で手作りしており、児童に人気のデザートのひとつです。1食あたりの材料費は低学年288円、中学年321円、高学年347円であり、今回参加者へは高学年の材料費に相当する347円を負担いただき、高学年児童が普段食べているのと同じ量を試食していただきました。

岩城先生は講演で次のようなことをお話くださいました。

- 日々バリエーション豊富な献立作成を心掛けている。
- 郷土料理や世界の料理を取り入れることもあり、給食を身近に感じてもらえるよう、各先生の出身地にちなんだ郷土料理を提供することもある。
- カレールウ・ゼリー・ケーキなども手作り。加工品をなるべく使用せず、手作りを心掛けている。
- 果物以外は加熱して提供している。サラダも生野菜ではなく、加熱してあるため、給食のサラダであれば食べられる、という児童は加熱後の野菜のほうが抵抗なく食べられるかもしれない。
- あまり好まれない野菜には、揚げる、焼くといった調理の工夫をしている。
- 給食室では、食器を手洗いしている。

講演後の質疑応答では保護者からの「子どもの好き嫌いへの対応」という質問に対し、「今は食べてくれなくても、食卓から消さないこと。大人が美味しそうに食べることで子どもの方から興味を示すタイミングを待つてはどうか、あまり思いつめないでほしい。」というアドバイスをいただきました。また、桜町小学校では残菜の多さが課題であり、残菜の低減のために様々な調理の工夫をされている、とのお話もありました。

配膳は、一部の参加者に給食係体験としてお願いし、皆さんで協力して行いました。お腹に余裕のある方にはおかわりもしていただき、残菜は殆ど出ませんでした。

○参加者のご意見（一部抜粋）

- 毎日バランスを考えられた美味しい食事を作ってください、本当にありがたく思います。
- 家では作らない料理や苦手な食材も給食なら食べてきてくれて助かります。
- ひと手間の愛情が最高のスパイスとなっていると感じる給食です。
- 想像よりボリュームで育ち盛りには大変ありがたいです。
- やさしい味付けだったので自宅での味付けの濃さに気を付けようと思いました。

○追記

- 参加費を PayPay での事前支払いに限定したことで、混み合うことなくスムーズに受付を行うことができました。

- 桜町小学校の家庭教育学級として初めて、世田谷区の「ひととき保育」（子育て中の方でも講座や講演会等に参加しやすいよう、お子さんを一時的にお預かりする制度）を利用し、多目的室にて1歳児3名をお預かりしました。利用者からは「久しぶりにゆっくり昼食が食べられて感激している」といった感想をいただきました。
- 試食会の後、机・椅子の片付けにも参加者の皆様が協力してくださり、予定より短時間で終了することができました。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。