

平成29年度 第4回家庭教育学級 「給食試食会」

日時：11月2日（木） 10時30分～13時

会場：多目的室・家庭科室

講師：柏井小学校 栄養教諭 古賀裕喜子

参加者：19名（家庭教育学級担当役員を含む）

第四中学校は 3.5km 離れた柏井小学校の給食室から給食が運ばれてきます。当日は柏井小学校の栄養教諭の古賀先生を講師に迎え、生徒たちが毎日食べている給食についてお話いただきました。

まずは市川市の給食の取り組みをお話いただきました。

「正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通じて自らの健康管理ができる生徒を育成すること」を指導目標としているそうです。

食材はなるべく地産地消、信頼できる納入業者の選定、添加物を極力使わない、コストを減らすため手間がかかっても手作りにしていることなど、いろいろな工夫や苦勞の上に給食が出来ているのだとわかりました。

そのあと柏井小学校の給食室の様子を動画で見ました。異物混入が無いように何度も野菜を洗ったり、出来上がってからも何度もチェックしたりと安全に細心の注意を払っていました。

興味深かったのは四中生徒の残菜率のデータです。

柏井小学校の残菜率と比べても、中学生の方が多く残っています。

特に和え物がよく残っているそうです。

好き嫌いもあるかもしれませんが、給食

時間が短すぎて、和え物など食べるのに手間がかかるものに時間が取れないそうです。

その後家庭科室に移動して給食の試食をしました。

メニュー：ゆかりごはん、牛乳、さばのカレー焼き、大豆の磯煮、桃太郎のきび団子汁、桃太郎の桃ゼリー

【参加者の感想】

☆サイドメニューが残食が多いことがわかり驚いた。

☆アジのカレー焼きが美味しかった。

☆給食時間が短くて結果残してしまうということがわかり残念だった。市として給食時間を長く取れるよう働きかけてほしい。など



ご参加ありがとうございました。