

会員の皆様

給食試食会のご報告

若葉小PTA 副会長
文化厚生委員会 委員長

10月8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・調理についてお話して頂きました。

今年は、今まで参加された保護者からリクエストが多かった子供たちに人気の「カレーライス」を試食会にご用意してくださいました。

参加者からの質問にもお答えいただき、若葉小の給食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。一部内容をご紹介します。

〈当日の献立〉

・カレーライス ・チップスサラダ ・りんごゼリー ・牛乳

【当日の献立について】

〈カレーライス〉

○スパイスの味もしっかりしているのに辛くなく美味しかった。子供たちに人気な理由も納得です。

○ルーから手作りされていることや子供たちのために工夫されていることに驚き感謝の気持ちでいっぱいです。

○カレールーでは出せないやさしい美味しさです。

○お肉が低学年には少し大きいかなと感じました。

〈チップスサラダ〉

○れんこん、ごぼうを揚げているのでコクが出て美味しかったです。

○家ではなかなか食べてくれない野菜ですが、この味付けなら子供も美味しく食べてくれそうです。

○歯ごたえ、酸味がありおいしかったです。

〈りんごゼリー〉

○ジュースの缶詰めでできているとは！とてもおいしくて家でも作ってあげたいです。

○ーから作って頂いていると聞いて驚きでした。

【その他】

○栄養士さんのお話も聞くことができ、給食を作る上での栄養面、コスト面でのお話が印象的でした。

○娘が毎日給食を楽しみにしていて帰ってくると「おいしかったよー！」と報告してくれます。

○栄養バランスが整っていて食べにくい野菜のメニューも美味しい仕上がりになっていてびっくりでした。

○昨今、学校給食のクオリティなど騒がれていることも多いですが、今回の試食会でまったく心配ないなど安心しました。

○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。

○牛乳を完飲しないとおかわりできないシステムを変えて欲しいです。

【リクエスト】

- 子どもだけでも作れる(包丁を使わない)ような献立など。家でも作ってくれたりして面白そうです。
- ピザ
- 子供が大好きならば天丼をリクエストします。
- 新1年生以外でも試食できる機会があると嬉しい。
- 家ではなかなか野菜を食べないのでこれからも野菜たっぷりをお願いします。

今回のアンケートでとても多く書かれていた“チップスサラダのレシピが知りたい“というご意見に栄養士の先生がご家庭でも作りやすい分量でお応えしていただきました。
是非ご家庭でもお試しください。

《チップスサラダレシピ》

ドレッシングの分量

油	大さじ1
酢	大さじ1
砂糖	小さじ1と1/2
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
玉ねぎ	10g(おろす)

上記を混ぜて加熱し、冷ましてつくります。給食だとこれで7~8人分のドレッシングの量です。
お野菜はお好みで良いですが、試食会では、にんじん、小松菜、きゅうり、きゃべつ、をボイルして水冷して水を絞り、ごぼうとれんこんは片栗粉をつけて揚げて混ぜたものにドレッシングをかけました。
今回はサラダ油ですが、ごま油を使うと中華風になり辛みが好きなら粉からしを入れてもおいしいと思います。

◆最後に栄養士の先生から試食会について開催後にコメント頂きましたのでご紹介いたします。

10月8日(火)の試食会、準備、実施ありがとうございました。

アンケートを全て読ませて頂きました。

給食への応援の声が多く、若葉小の子たちが給食を楽しみにしているのがわかり、これからも頑張って給食を作っていく励みになりました。

味付けや、肉の大きさや固さ、カトラリーについてのご意見もあったので食べやすくする工夫と改善をこれからもしていきたいと思います。

若葉小学校 栄養士