

PTA給食試食会特集！

PTA厚生部

6月8日（火）、PTA厚生部による給食の試食会を行いました！

給食は、子供たちの健康を守り、元気で生き生きと学習に取り組むためにとっても大切です。そのために、栄養士さんや調理員さんをはじめ、学校の職員の方々が、細かいところまで気を配り、楽しい給食になるように努力なされています。

ぜひこの試食会特集をご覧ください、給食について知っていただきたいと思います！

調理の様子

食事前、窓越しから調理の様子を拝見しました。安全に気を付けながらも、てきぱきと調理をされていました。



栄養士の豊田先生から、「アレルギー食対応や二次調理対応、感染症予防対策などの衛生管理を徹底するために、調理員さんと作業中もしっかりと声を掛け合うことが大切」というお話をうかがいました！

本日の献立

本日の献立は、あじさいごはん、鯡の南蛮漬け、磯部煮、けんちん汁、牛乳、レモンゼリーでした。



栄養士の豊田先生から、「地産地消」を心がけ、旬の食材をできるだけ使うように心がけている、というお話をうかがいました。今日の献立はまったくそのとおりになっていますね！

写真ではわかりにくいかもしれませんが、小学部用と中学部・高等部用とでは、ごはんやおかずの量が違います。今回の試食会では、1名が小学部用を、2名が中学部・高等部用を食べてみましたが、特に中学部・高等部用はとてもおなかがいっぱいになりました。これなら午後の授業もがんばれそうですね！

栄養バランスについて…

さて、学校の給食はとても栄養バランスが良いということは何となくわかっているつもりですが、いったいどのように考えられているのでしょうか？

文部科学省から、学校給食摂取基準というものが出されており、年齢に合わせたエネルギー摂取量、たんぱく質、カルシウム…などの栄養素の摂取基準が示されているそうです。

本校の給食もその基準をもとに毎日の献立を考えているそうです。大変な苦労だと思いますが、このようにして子供たちの健康を守ってくれているのですね！

配膳について

以前は、中学部と高等部は食堂で給食を食べていましたが、現在は、感染症対策のため、中学部と本校舎に教室がある高等部は、教室で食べています。介助員さん、技能員さん、先生方が、各教室に給食を運んでくれています。



中学部の給食は、食堂で弁当箱に詰めてから、運ばれています。弁当箱が小さくて入りきらないことがあるようですが、そのようなときは、追加用の食缶もいっしょに運ばれ、教室で再度盛り付けています。



コロナ感染症対策として、市原特別支援学校では実に様々な工夫をしていることが分かりました。

このようにして、子供たちを守ってくれている職員の皆様に、心から感謝です！

おわりに…

栄養教諭の豊田先生から、「給食を作るうえで大変なことも多いですが、今まで給食が食べられなかったお子さんが一口食べてみたら食べられるようになった、という報告を聞いたときはとても嬉しいです！子供たちが本校に在籍する間に、給食によって食の経験、食の広がりにつながるといいな、と思います！」というお言葉が聞かれました。

今回の試食会では、おいしく料理をいただきながら、給食づくりに係る職員の皆様のお心遣いまで知ることができました。試食会の計画を共にしてくださった職員の皆様、ありがとうございました！