

PTA 給食試食会特集

PTA 厚生部

6月6日（火）、PTA 厚生部による給食試食会を行いました。

子ども達が毎日楽しみにしている給食の様子を、ぜひ知っていただきたいと思います！

調理・配膳の様子

窓越しから調理の様子を拝見しました。衛生面に気を付けられながらてきぱきと調理されていました。高等部は食堂（一部教室）で食べていますが、コロナ対応と人数の関係もあり、小中学部は各教室で食べています。介助員さん、技能員さんが、各教室ごとに食器や食具をセットしてワゴンに乗せて給食を運んでくれます。



アレルギー用の食事は、名札をつけ、色のついた別の食器に盛り付け、窓口を別にして校長先生、教頭先生の確認をとってから各学部の主事に受け渡しを行っています。徹底された安全管理が行われています。禁食（ハラール）にも対応しています。

献立について

本日の献立は、あじのかば焼丼、ひじきのサラダ（千葉県産のひじき使用）、みそしる、さつまいもの煮物、牛乳、手作りミルクゼリーでした。

献立作成にあたっては、栄養教諭の豊田先生から「旬の食材や千葉県産の食材をできるだけ取り入れ、学校にいる間に様々な食の経験を増やせるよう献立づくりを考えている」と伺いました。



食事の様子

学級ではコロナへの対応が緩和され、黙食はしなくてもよくなり、子ども達がおいしそうに食べている様子を見ることができました。一人で食べられる子、先生に手伝ってもらって食べている子、また、きざみ食やかき揚げなど、子ども達に合わせた対応をしていることもわかりました。



おわりに

子どもが毎日完食、さらにはお代わりをしている給食は、本当においしくボリュームもありました。子ども達が毎日楽しみにしている給食が、いかに多くの方々の支えて提供されているのかを知ることができました。心から感謝します。

給食試食会に参加しての感想、意見です。

- ・とにかく本当においしかったです。味付けが絶妙で、愛情が伝わってきました。お魚やひじきが苦手な子でも、こんなにおいしかったら好きになると思います。
- ・息子がピーナッツアレルギーですと伝えたら、ピーナッツは給食に出しませんと…。一度も出ていないと思います。ありがとうございます。
- ・家では好きなものばかり食べていますが、学校ではバランスのとれた食事ができているので助かります。
- ・栄養のバランスや千産千消へのこだわりなど、豊田先生の食育への熱意が感じられました。給食は、手作り感や温かみを感じられ、家庭で作る味に近いと思いました。

とてもおいしかった手作りミルクゼリーのレシピを教えてくださいました！

ぜひご家庭でも作ってみてください！

-
- | | | |
|-----------|-----------------|--|
| ・牛乳 | 300ml | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">5人分</div> |
| ・砂糖 | 40g | |
| ・寒天（パウダー） | 2g | |
| ・バニラエッセンス | 適宜（※火を止めた後お好みで） | |

- ① 鍋に牛乳、砂糖、寒天パウダーを入れ、よく混ぜる。
火にかけ、ゆっくり混ぜながら、沸騰直前まで温度を上げる。
牛乳は焦げやすく、吹きこぼれやすいので火加減に注意する。
- ② ①を容器に注ぎ入れ、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし、固めたらできあがり！

