

食を通しての子どもからづくり ～PTA主催 学校給食試食会アンケートより～

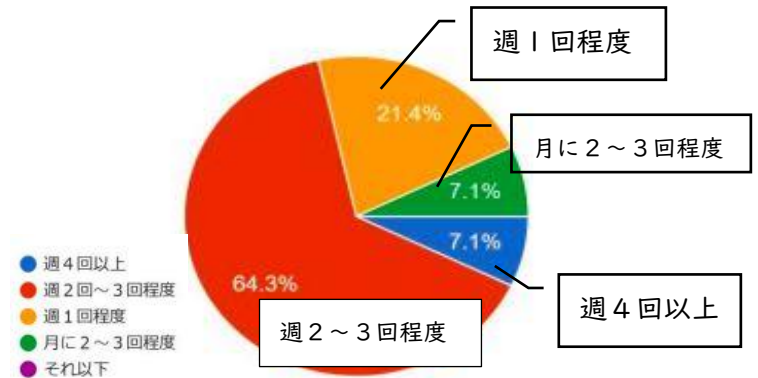
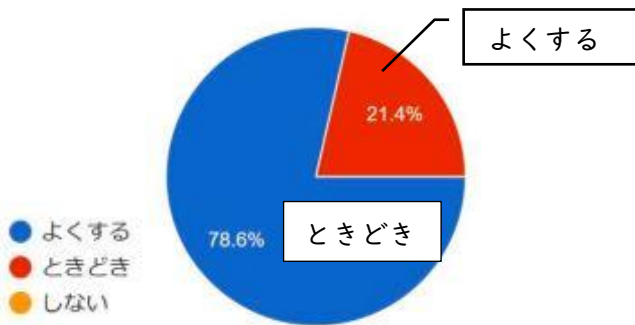
校長 岩澤 尚彦

校内の櫛も少しずつ色づいてきました。日中は暑い日もありますが、朝夕は寒く感じられるようになりました。先日の運動会は、ご来賓の皆様、多くの保護者の皆様に参観いただきました。御多用の中、来校いただきまして感謝申し上げます。演技では、子どもと教師でつくり上げていく過程を、授業参観を経てご覧いただくことができました。一人一人の子どもの高まりや集団としての成長ぶりを感じていただけたと思います。学校評価アンケートの際に、ぜひご感想やご意見をお聞かせいただければ幸いです。

6月に給食試食会が行われました。PTA役員、企画委員の皆様のお力で実施することができました。感謝申し上げます。試食いただいた保護者の皆様にアンケートを行い、集計もしていただきました。少し遅くなりましたが、その結果の一部を紹介いたします。

ご家庭で給食の話をしてはいますか。

食事で魚を1週間に何回くらい食卓に出しますか。



○試食会後のご意見やご感想

- ・ 意外と量も多く、家では食べられない食材に接することができて助かります。
- ・ 給食は全て手作りで作っている事を知ることができより安心しました。
- ・ 試食も教室見学も貴重な体験でした。今後も継続していただきたいイベントです。給食美味しかったです！
- ・ 給食の味、様子を知ることができて、とても有意義でした。
- ・ 栄養面やバランスなど、子どもたちのことを考えていただいていたありがたいと思いました。
- ・ 出汁をきちんととり、ルーやドレッシング等をすべて手作りで作っていらっしゃるという話を聞いて、ちゃんとした味を経験させてくださっていることをとてもありがたく思いました。栄養士や調理をしてくださっている方々、いつもありがとうございます。
- ・ 思ったより具が大きいんだなと思いました。食感も良く、工夫して作っていただいているのが伝わりました。わが子たちは給食が毎日美味しいと言っています。

給食へのご理解を深めていただいたご感想やご意見をたくさんいただきました。ぜひ、今後も給食試食会はPTAの皆様と協力して取り組んで参りたいと思います。

学校給食は、子どもの成長期に合った栄養のバランスや量を考慮し、献立を作成しています。また、食文化を意識した献立も作成されています。和食だけではなく、チリコンカーンやビビンバなど世界各国の料理を子どもたちが食べやすいように調理し提供しています。さらに、最近では、未利用魚を積極的に給食に取り入れて、食材を大切にしていける取組も行われています。

学校での「食育」は、数多くの要素を踏まえて学校給食や授業の中で行われています。子どもの成長と持続可能な食生活を維持していくことは今日的課題です。今後も保護者の皆様にもご理解をいただきながら推進して参ります。