



特別号

平成 30 年 5 月 14 日 (月)
江戸川学園取手小学校
～食育推進室～

5月9日(水)1年生、編入生の保護者を対象に試食会がありました。

お忙しい中、57名の保護者の方々に参加していただき、ありがとうございました。試食後、アンケートにご協力をいただきありがとうございます。たくさんの感想をいただきましたので、一部ご紹介したいと思います。

(献立：ご飯・手作りふりかけ・牛乳・春野菜の旨煮・なめこ汁・抹茶水ようかん)

- ・大変おいしくいただきました。幼稚園の給食(お弁当)を毎日苦労して食べていた娘ですが、小学校では本当に毎日美味しかった!!おかわりした!!と嬉しそうに話してくれます。
- ・味付けがこくもなくうすくもなくちょうどいい味でした。旬の食材を取り入れて季節感を感じられる献立もよかったです。
- ・とても美味しく、又、安全にご用意いただけていることがわかりました。配膳が思ったより難しく、子どもたちもこれを行っていることが改めて驚きました。
- ・安全第一で作っていただいていることがわかり大変安心しました。素材の味をいかして、旬のものがたべられるのはよいことだと思いました。量は、見た目はすくなくかなと感じましたが、実際に食べたところ想像以上にボリュームがありました。
- ・大変おいしく頂きました。子どもが毎日おかわりしていると言っていた理由がわかりました。調理にも細心の注意を払って下さっている事が分かり、感謝の気持ちでいっぱいです。
- ・手作りふりかけのレシピ、自宅でも試してみます。ふきはなかなか家庭で食べさせる機会がないので、ありがたいです、なめこ汁もとろみが強く美味しかったです。
- ・旬の野菜がとりいれられ、だしがしっかりきいてとてもおいしかったです。息子もいつも「今日もおかわりした」と報告があります。こんなに美味しい給食を食べていて幸せだと思いました。
- ・安心・安全のために「ここまで!」とおどろく程の衛生管理をされていて、感動しました。また、お味もとてもよく子供の味覚が育てられると実感しました。
- ・とてもおいしかったです。じゃが芋の芽をひとつひとつとったり、グリーンピースをむいたり、ていねいな作業で給食が作られていることを知り、子供にも話してあげようと思いました。
- ・大変おいしくいただきました。かつおだしがとてもいいかおりで、みそ汁が美味しかったです。薄味でしたが満足です。手作りふりかけもおいしかったです。自宅での食事は少し塩分が多いのかなと感じました。おだしをきかせて塩分をひかえていきたいと思います。
- ・味付けの段階からだしも天然に近い素材からとったり、食材も冷凍物を使わないように心がけていらっしゃる様子がよくわかりました。普段アクセスできない給食の実態が分かって、本当に給食を作ってくださる方の思いに感謝いたします。素材を感じられる味付けでとても満足でした。

～★～★試食会の様子★～★～



今年度から、試食会に来ていただいた保護者の方に、子どもたちの給食を食べている様子も参観していただきました。子どもたちは保護者の方の顔を見て照れくさそうにしている姿もありました。

初登場の抹茶水ようかん。1年生には苦味を感じる子どもたちもいましたが、「抹茶すきだよ」「おいしいよ」という声も聞かれました。

本日の給食の残りもほとんどなく、どの学年もよく食べていました。

参加された保護者の方々にお渡しした、「手作りふりかけ」のレシピです。子どもたちからも好評です。ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

～☆～☆～おうちで簡単!手作りふりかけ～☆～☆～

材料(5人分)

★かつお節	3g
★青のり	小さじ 1/2
★しらす干し	15g
しょうゆ	小さじ 1/2
みりん	小さじ 1
塩	ひとつまみ
★いりごま	小さじ 1

作り方

- ① オープントースターの鉄板にクッキングシートをひき、★印の材料を平たく並べます。5分～7分程度焼きます。
- ② しょうゆ、みりんは火にかけひと煮たちさせます。
- ③ ①と②、塩を混ぜ合わせます。冷めたら出来上がりです。

多めに作って冷蔵庫で保存することもできます。
ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～★～

たくさんの温かいご感想ありがとうございました。栄養士・調理員ともに読ませていただきました。これからの給食運営の参考にしていきたいと思っております。

これからも、子どもたちの「おいしい」笑顔のために、食育室一同「安心・安全・ぬくもりあるおいしい給食」の提供に努めさせていただきます。今後ともよろしく願いいたします。