

PTA 会員の皆様

府中市立府中第九中学校
 校長 吉田 修
 P T A 会長 内海 直樹
 学年委員長 荒川 倫子

給食試食会実施報告書

6月5日(水)に第12回給食試食会が府中市立学校給食センター(府中市朝日町3丁目13番地)で開催されました。当日は、伊藤副校長先生、内海 PTA 会長をはじめ 27 名の保護者の方々にご参加いただき、給食の試食を行いました。

試食前に栄養士・調理員の方にセンター内の案内をしていただきました。また、体験コーナーでは全身のほこりやごみを取り除くエアシャワー体験や手洗い体験などをさせていただき、センター開催ならではの醍醐味を味わうことができました。センターの方のお話の内容と、当日参加者に回答していただいたアンケートの結果を下記のとおりご報告いたします。

記

【当日の献立】

うぐいすきな粉揚げパン、牛乳、さくらんぼ、トマトシチュー、キャベツとハムのソテー

【センターの方のお話】

○当日の献立について

- ・揚げパンは砂糖、ごま、きな粉、うぐいすの4種類があり、味を増やすことで一つのメニューでも飽きのこないよう工夫しています。
- ・さくらんぼは山形県産を使用しました。
- ・トマトシチューは鶏がらからだしを取り、時間をかけ、丁寧に作りました。
- ・キャベツとハムのソテーのハムは発色剤を使用していません。



当日の献立



揚げパンを自動で揚げる機械を見学。揚げたてのうぐいすきな粉揚げパンをいただきました。
 トマトシチューに使用される野菜を洗う機械、剥く機械を見学しました。

○府中市の給食について (DVD より抜粋)

- センターで一日に作れる給食の数は 22000 食 ⇒これは全国最大規模だそうです。
 - 給食の献立が決まるまでの期間はおよそ 2 ヶ月
 ⇒栄養士や農家の方が 1 ヶ月ほどかけて食材選定会議を行い献立を決めます。安心・安全を第一に食材には気を配っています。地産地消をテーマに府中市内の農家の野菜を多く使用しています。
 - 1 日の給食用に炊くご飯の量は 1.3 トン
 - 材料を運ぶ台車の高さは 60 cm
 ⇒床からの距離を取ることでばい菌などが入らないよう衛生管理をしています。
 - 学校で一番初めに給食を食べる人は校長先生
 ⇒安全性と味を確かめるためにすべての学校で義務づけられています。
- *給食センターで働いている方たちは、食缶が空になってセンターに帰ってきた時が一番嬉しいと、話されていました。

【参加してくださった皆様のアンケートより、いくつか紹介させていただきます】

<本日試食した給食について>

◆味付けについて

濃い：0名 普通：25名 薄い：4名

◆量について

多い：0名 適量：24名 少ない：5名

<メニューについての感想>

- 揚げパンはうぐいす味で普段なかなか食べることができないのでうれしかった
- 揚げパンうぐいす味がとてもおいしかった
- 味付けや素材の切り方が今後家庭で作るときの参考になりそう
- 野菜のソテーは薄味だが食材の甘みがよく感じられ、おいしかった
- 薄味だけど、食材の形がしっかりと残っていて歯応えがあり、食材本来の味が楽しめる味付けだった
- トマトシチューは、しっかりとした味付けで小学校の給食とは違い成長に応じた調理をいただいていることを感じた
- ハムは発色剤を使用していないものでおいしかった

<センターの栄養士・調理師の方のお話、DVD についての感想>

- 丁寧な説明でわかりやすくよかった
- とても手間をかけてもらっていることを実感した
- 子どもの口に入るものに気を配っていただいていることに感謝
- 実際にセンター内を見学して、給食へのありがたみが増した
- 会場の構造上、声がとても響くので、聞き取りづらいところがあった
- カレーなどのルーも市販品を使わずに手作りだと聞いて驚いた

<センターでの試食会の開催についての感想>

- 現地開催で移動が少し大変でしたが、実際に作っている様子が見られてよかったです
- アレルギー対応の話をもっと詳しく聞けるとよいと思いました
- エアシャワーなど職員の方が普段使用している施設を実際に体験できて楽しかったです
- 見学施設として設備されているのでセンターでの試食会もよいと思いました

<給食試食会全体の感想（質問・要望）>

- 体験できないことを体験できて楽しかったです
- 学校での試食会よりもとてもよかったので、今後も続けてほしいです
- 昨年と違い、センター開催だったので、とても興味深く参加できました
- たくさんの保護者の方に試食会に参加していただきたいです
- 毎日おかわりじゃんけんをする子供の気持ちや様子がよくわかりました
- 栄養バランスや食材にこだわった美味しい給食を食べることができ、いい経験となりました



手洗い体験コーナー



DVDを観ながら楽しく給食について学びました



一つで1500人分作れる巨大回転窯体験



エアシャワー体験コーナー

給食センターでの初めての試食会の開催ということもあり、準備の段階で戸惑うこともありましたが、ご協力いただいた給食センターの皆様ありがとうございました。給食を作っている現場を目の当たりにすることで、あらためて作ってくださる方の思いや給食への感謝を深めることができました。来年度も多くの保護者の方のお申し込みをお待ちしております。ご参加いただきました皆様、ご多用の中ありがとうございました。

1学年学年委員一同