



教 成 館

関小だより

【学校教育目標】

- よく学び工夫する子ども
- 健康で明るい子ども
- きまりを守り、助け合う子ども
- 責任をもちやりぬく子ども

給食ってどんな味？どんな量？

12 月 4 日（木）PTA 厚生部主催の給食試食会を 16 名の方々にご参加いただき開催しました。当日の給食のメニューは「麦ごはん、牛乳、鶏肉の照り焼き、ごまじゃこ和え、けんちん汁でした。参加した方々は子供たちがするのと同じように配膳した後、いつも子供たちが食べている給食の味と量を体験しました。

試食した後は、いつも一関小学校の給食を作っている真滝学校給食センターの大内田栄養教諭さんからご講話をいただき、学校給食についての理解を深めました。

大内田栄養教諭さんは、①栄養バランスのとれた給食（昼食）にするために、主食（主に炭水化物）と主菜（主にたんぱく質と脂質）と副菜（主にビタミン）と牛乳（無機質）の組み合わせになっていること。②給食の量は 1 日あたりの栄養量の 1/3 になっていること。③一関の食材も積極的に使用していること等についてお話をしてくださいました。また、給食ができるまでの様子の映像を用いながら給食が材料の受け入れから完成まで



までの様子の映像を用いながら給食が材料の受け入れから完成まで厳しい衛生管理と温度管理の下で作られていることをわかりやすく説明してくださったり、朝食の大切さについて具体的にお話してくださったりしました。

今回の給食試食会は、子供たちが普段食べている給食を通して食と健康について改めて考える機会となりました。ご参加いただいた皆様大変ありがとうございました。

【ご参加いただいた方々の感想より】

- ・子供が普段食べている献立だけではわからないことを知ることができて、家での話題にもなります。家では好き嫌いがありますが給食だと食べられるようで、味付けなども参考にしたいと思います。
- ・30 年ぶりに給食を配膳して食べるということを体験して、小学校当時のことを思い出しく感じました。子供の時には特に気にすることもなく食べていた給食が子供を育てる親となつてからは、毎日給食が出るのがとてもありがたく、家庭では不足しがちな栄養を補ってくれるのすごく助かっています。
- ・けんちん汁は薄味に感じましたが、出汁の風味や根菜の様々な香りが感じられ美味しくいただきました。
- ・子供の成長のためにも栄養は大切なので、具を多めにした汁物だけでも毎日作ってみようと思います。
- ・講話を聴いて、1 日の必要摂取量の 2 分の 1 のビタミン、鉄、ミネラルを含むようにしていると知りました。成長時期を大切に考えてくださっていることに感謝です。

ご協力よろしくお願ひいたします～赤い羽根共同募金～

一関小学校児童会ボランティア委員会では 12 月 10 日（水）～12 日（金）の朝の時間に赤い羽根共同募金を行います。赤い羽根共同募金は、高齢者や障がい者等を対象として行う事業や機材整備資金などをはじめ地域福祉の推進のために行われる様々な事業に使われます。地域福祉に直接関わることは難しいですが、募金という形で地域福祉の活動に貢献できればと思いますのでご協力をよろしくお願いいたします。

なお、募金については、募金の額ではなく協力しようという気持ちが大切なので、あまり高額にならないよう、子供が学校に持ってくることのできる範囲内の額でのご協力をお願いいたします。