

平成29年度 給食試食会

健康教育部



<日時> 平成29年10月24日(火)・26日(木) 12:00~13:45

<日程> 12:00~ 献立の説明

12:10~ 特別食の味見、会食

13:00~ 給食についての説明

①献立の説明

栄養士：志賀、新井田

- ・学校給食は「子どもの心と身体の成長を支える」「望ましい食習慣を身に付ける」ための大切な時間です。
- ・学校給食は生きた教材として、学校における食育の中心となっています。
- ・旬の食材、新鮮な地場産物の活用、様々な食文化に触れることで、子どもたちに食に対する関心を持ってもらいたいです。
- ・10月24日(火)~26日(木)は学部ごとのリクエスト献立です。給食好きなメニューアンケート結果をもとに献立を作成しました。

平成29年度 給食好きなメニューアンケート 集計結果

| | 小学部 | | | 中学部 | | | 高等部 | | |
|------|--------------------------|--------|----------------------------|----------------|-------|--------|----------|--------|--------------|
| | 26日献立 | 第1位 | 第2位 | 25日献立 | 第1位 | 第2位 | 24日献立 | 第1位 | 第2位 |
| 主食 | ごはん | 白いごはん | ラーメン | ごはん | ごはん | ラーメン | コッペパン | コッペパン | カレーライス |
| 主菜 | ハンバーグ | ハンバーグ | からあげ肉だんご | コロッケ | ハンバーグ | コロッケ | 鶏のからあげ | からあげ | しょうが焼き |
| 副菜 | ポイル ブロッコリー かぼちゃの甘煮 | ブロッコリー | ごまあえ | 金平ごぼう 野菜サラダ | 金平ごぼう | 野菜サラダ | 海藻サラダ | 海藻サラダ | ※複数票なし |
| 汁物 | 具だくさん汁 | シチュー | 具だくさん汁 コーンスープ | みそ汁 | みそ汁 | コーンスープ | コーンポタージュ | コーンスープ | ※複数票なし |
| デザート | りんご | プリン | いちご りんご ヨーグルト ゼリー | プリン | プリン | ヨーグルト | ぶどう | ぶどう | プリン ヨーグルト |

10月24日(火)の様子

参加者10名



10月26日(木)の様子

参加者4名



②特別食の味見、会食

- ・特別食（カミカミ食、モグモグ食、ゴックン食の3食形態）の味見をしました。3食形態の調理の工夫について質問されるお母さん方が多く、熱心に栄養士さんの話に耳を傾けていました。保護者さんからは、「みんなが食べやすいように、食形態ごとに工夫して調理されているのがすばらしい」「実際に見て、食べて、確認することができてよかった」などの感想が寄せられました。
- ・普通食の会食は、保護者さん同士で向かい合って、和気あいあいと食べました。「おいしい」「子どもにもたくさん食べて欲しい」などの言葉が聞かれました。

10月24日（火）の様子



10月26日（木）の様子



③給食についての説明

パワーポイントを使って、給食指導における学校での取り組みと食形態ごとの調理の工夫点について説明しました。家庭でもできるかじりとりや噛む練習の方法、野菜などを柔らかくする調理法、ぱさつきを軽減する方法なども話をしました。

「安全でおいしく楽しい食事」のために、児童生徒の摂食機能発達段階に合った食形態で食べ、いろいろな食材や味に親しんで欲しいことを話しました。一人一人の実態に応じた給食指導を行うことで、子ども達の「食べる力」を育てていきたいと思っています。

