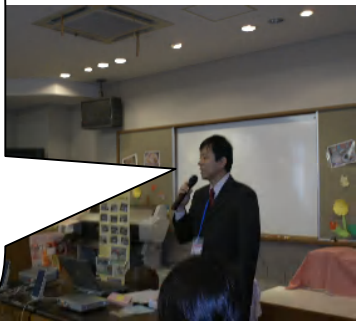


稲葉教頭先生あいさつ



5月26日(月)

# 給食試食会



泉原栄養教諭より、1年生がはじめてランチルームで食べるときにも話した『ランチルームってこんなところ』

- ①教室とは違う雰囲気です楽しく給食を食べるところ
- ②お友達をつくる場所
- ③食べ物や栄養や健康について学習する場所

です。という説明のあと、京都市の学校給食について話をしたり、『給食はてな～献立のひみつ～』のDVDを見たりし、給食への理解が深まりました。DVDの内容は以下の通りです。

- その1 献立を考える
- その2 献立を決める
- その3 材料を集める
- その4 給食を作る → 梅小路小学校の給食室で撮影されました！！
- その5 献立を反省する



献立

あなご丼(麦ごはん)・牛乳

きざみのりつき

野菜のきんぴら・若竹汁



## 試食会アンケートより(抜粋)

・献立についてきかせていただきましたが、すべて「おいしい」という感想でした。

・ご意見・ご感想から

★学校でお友達と協力して、給食を食べている様子が見れてよかったです。学に行きだしてから、上手に食事のお手伝いをしてもらえるようになり、今日の様子を見て納得しました。

★麦ごはんの麦の量もあまり気にならない量でおいしかったです。

★食器もきれいで食欲がでると思います。30年前の給食のイメージとは、ずいぶん違って良かったです。

★だしの味がきちんとしておいしかったです。穴子やきんぴらのあじつけもよかったです。

★子ども達がパクパク食べている姿に驚きました。メニューはすべて、和食だったのにおいしそうに食べている姿にやはり、この子は和食が苦手と思い込むのは、間違っていると思いました。食材・味つけ・雰囲気が大切なんだと改めて感じました。



園田校長先生

あいさつ

