



きゅうしょく

給食だより

No. 10

令和7年10月25日
大田区立安方中学校
校長 佐藤 彰



給食試食会のご報告特集



10月17日（金）に給食試食会を開催し、30名の保護者様にご参加いただきました。新校舎に引越し後、初めての試食会ということで若干の緊張もありましたが、参加した保護者様からはご好評の声を多くいただき、嬉しく思っています。新しい施設設備に試行錯誤の毎日ですが、今後もよりおいしい給食づくりに給食室一同取り組んで参ります。ご参加いただいた保護者様、運営にご協力いただいたPTAの皆様に感謝申し上げます。



【秋の香りごはん、ふくさたまご、沢煮椀、りんごゼリー、牛乳】

今回の試食会は10月開催ということで「秋を感じる献立」がテーマでした。秋の香りごはんは、旬の栗やきのこを混ぜ込んだごはんで、もみじ型に抜いたにんじんも散らし、秋を演出しました。ふくさたまごはふくら厚みのある卵焼きです。沢煮椀はだしがきいた具沢山のすまし汁で、気温が下がる秋にはほっこり温まる味わいです。さらに、デザートにはりんごジュースを使った手作りりんごゼリーも組み合わせました。

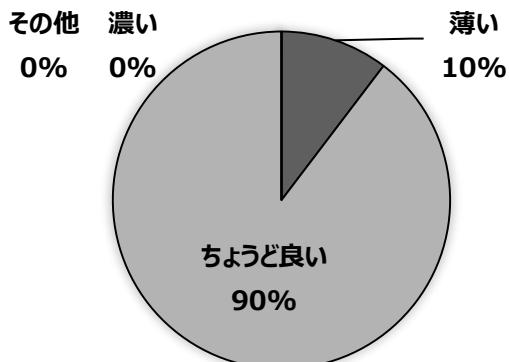


給食試食会のアンケート結果

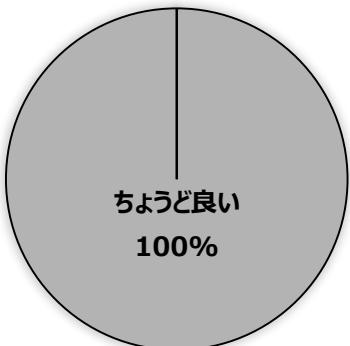


味付けや量について伺いました。一部抜粋してお知らせします。貴重なご意見をありがとうございました。

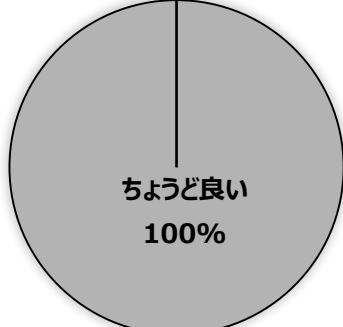
1 味付け ①秋の香りごはん



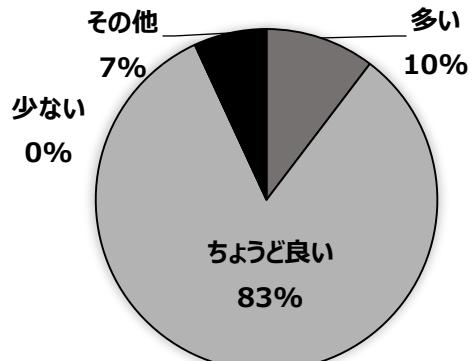
1 味付け ②ふくさたまご



1 味付け ③沢煮椀



2 量について



参加者アンケートより



Q&Aコーナー



Q1 食器が磁器なのはなぜですか？昔はアルマイトの食器でした。

A. アルマイト食器に比べ、磁器は熱が伝わりにいため食器が熱くならず安全に持てること、そして食育の一環として家庭に近い環境で食事を楽しみ、給食に親しみをもたらすことなどを目的として、磁器食器に切り替えていった背景があるそうです。また磁器食器は扱いによっては割れてしまうこともあるため（多くの給食では強化磁器を使用しているため通常の食器よりは割れにくいです）、「食器を大切に扱う」というマナー指導にもつながっています。

Q2 お米が高くなっていますが、どうしているのでしょうか？購入が難しいのではないですか…

A. 給食物資を納品していただいている業者にたずねたところ、給食物資はまとまった量（例えば米は年間でトン単位）を卸業者から一括購入することで、各学校に価格を抑えて供給しているそうです。そのため、店頭価格よりは少し安く購入することができています。しかし、近年は値上げの幅も大きいため、日々価格や品質を注視しながら食材選定をしています。予算にメリハリをつけて献立を考え、生徒たちの楽しみになるような給食づくりに努めていきたいと思います。

Q3 ふくさたまごはお弁当にも良さそうですが、冷凍保存はできますか？

A. 冷凍できます。その際は食べやすい大きさに切り分けて一切れずラップに包み、ジッパー付き保存袋に入れて冷凍保存するのがおすすめです。食べる前日から冷蔵庫に置いて解凍するか、凍ったままお弁当に入れて自然解凍させても良いでしょう（栄養士が家で試した方法です）。

アンケートでは多くの励みになるご感想をありがとうございました。参加された保護者の皆様と直接お話すことができ、大変貴重な時間となりました。「子どもは献立表を必ずチェックしてから登校します」や「帰ってくると今日食べた給食を教えてくれます」などのエピソードを伺い、子どもたちの給食への関心の高さを知ることができました。また、「栄養士さんが『食』を楽しんでいることがこちらにも伝わってきます」という言葉をいただいたのが大変印象的でした。自らが楽しむ姿を見せることで、生徒たちにも食の楽しさが伝わると願って、今後も色々なチャレンジをしていきたいと思いました。



今月の一枚（セレクション）

本校では、給食にお店のようなワクワク感を演出したり、献立のポイントを伝えたりするため、毎日栄養士がメニューを手書きし、給食室前の廊下や給食サンプルケースに掲示しています。今回の試食会でも意外にも保護者様に反響がありました。そこで、今年度のメニューを厳選してご紹介します。



【6月6日】



【6月23日】



【9月22日】



【10月8日】



【10月17日】