

秋田の米農家の方にインタビューを行いました！

高松中学校では月に2回、港区を通じて秋田からお米が届いています。給食委員会では、農家の方の想いをみなさんに知ってもらおうと、秋田の米農家の方に電話でインタビューを行いました。詳しくは給食委員会が作成したポスターを各学年フロアに掲示します。ぜひみてください。また、11月13日(月)の給食は秋田の郷土料理献立です。秋田から届いたお米を使用します。ぜひ、農家の方の想いを考えながら食べてもらえるとうれしいです。

11月23日(木)は勤労感謝の日です。私たちの食べている食事、多くの人々の働きによってできています。実は、食事のあいさつの「いただきます」「ごちそうさま」には食に対する感謝の気持ちが込められています。あいさつの意味を振り返り、気持ちを込めて挨拶をしましょう！

感謝の気持ちをもって食事をしよう

給食のときに毎回行っているあいさつですが、意味をご存じでしょうか。

「いただきます」

私たちは、食べものを食べることで、すなわち食材の命を食べることで生きています。「いただきます」には、食材の命をいただくということに感謝の気持ちを示す意味が込められています。

「ごちそうさま」

ごちそうさまは漢字では「ご馳走様」と書きます。「馳走」は走り回る様子を表しています。農家の方、調理をしてくれた方など多くの方々の力があって食事が出来上がります。「ごちそうさま」という言葉には、そのように動き回って食事を準備して下さった方々への感謝の気持ちを示す意味があります。

給食室では、調理員さん7名で約320人分の給食を作っています。その様子をご紹介します。



給食で使う食材は、ほぼすべて手作業で切っています。カレーの日は合計77kgの野菜を手作業で切っています。



長野県の郷土料理のおやきです。



320人分のおやきを包んでいるところです。皮も、具のかぼちゃあんも、調理員さんの手作りです。

* 給食試食会アンケート結果報告 *

10月13日(金)に今年度第2回目の給食試食会を行いました。14名の保護者の方にご参加いただきました。試食会では、中学生に必要な栄養について、給食ができるまでの様子についてご紹介し、実際にランチルームでのお子様の様子をご覧いただきました。ご参加いただきありがとうございました！試食会の際に実施したアンケート結果をご報告致します。

* 中学生に必要な栄養についての説明はいかがでしたか。

よく分かった…14人 わかった…0人 少しわかりにくかった…0人 わかりにくかった…0人

* 給食ができるまでについての説明はいかがでしたか。

よく分かった…14人 わかった…1人 少しわかりにくかった…0人 わかりにくかった…0人

* 給食の味についてお伺いします。

・ 鮭の味噌あん

とてもおいしい…11人 おいしい…3人 あまりおいしくない…0人 おいしくない…0人

・ 小松菜のゴマ和え

とてもおいしい…10人 おいしい…3人 あまりおいしくない…1人 おいしくない…0人

・ 大豆とジャコの甘辛揚げ

とてもおいしい…13人 おいしい…1人 あまりおいしくない…0人 おいしくない…0人

・ 吉野汁

とてもおいしい…8人 おいしい…6人 あまりおいしくない…0人 おいしくない…0人

多くの感想・ご意見をいただきありがとうございました！また、今回生徒に人気の給食レシピを配布しました。リクエストいただければどの料理でもレシピを作成しますので、気になる料理がございましたら栄養士・服部までご連絡ください。

< 試食会の献立 >

- ごはん
- 鮭の味噌あん
- 小松菜のゴマ和え
- 大豆とジャコの甘辛揚げ
- 吉野汁
- 牛乳

