

令和5年1月吉日

P T A 会員の皆様



福津市立福岡南小学校 P T A
(コミュニティ・スクール福岡南)
P T A 会 長 林田 研史
家庭教育委員長 宮田 花梨

『給食だより』のご案内

厳冬の候、保護者の皆様におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、福岡南小 PTA では、例年「給食試食会」を開催し、子供たちが毎日食べている給食を保護者の方々にもご試食いただく機会を設けておりました。しかしながら、新型コロナウイルス感染拡大の予防のため、今年度は規模を縮小し家庭教育委員会のみでの参加で開催させて頂きました。

参加を楽しみにされていた保護者の方々には大変申し訳ございませんが、何卒ご理解の程、よろしくお願いいたします。福岡南小の給食の様子を少しでも知っていただきたく、給食だよりを作成しましたのでお知らせいたします。

1. 給食試食会でのメニュー



- ・ 米粉パン
- ・ 鶏肉のマスタード焼き
- ・ パンプキンスープ
- ・ ブロッコリーのサラダ
- ・ 牛乳

給食のパンはトーストせずに食べることが前提のため、消化が良いようにしっかり焼かれています。もちろん不要な添加物は入っていません。牛乳は殺菌処理されたカルシウムたっぷりのもの、チキンブイヨンも天然のものが使用されています。

2. 給食中の子供たちの様子



コロナ禍のため、配膳中も静かにすごしています



黙食することにも慣れてきている様子

3. 参加者の感想

☆良かった点

- ・栄養教諭の説明も分かりやすく、給食の参観もでき、試食もとても美味しかったです。
- ・食事について幅広く子供たちに伝えてくれていた。
- ・パンプキンスープが美味しかったです。事前の先生のお話で、パンをしっかり焼いているから堅く感じるかもとの事でしたが、アゴが強くなってよさそうだなと思いました。
- ・給食はただ食べる物ではなく、色々な方が関わり、命を頂いていること、それを子ども達は楽しく学べている事が分かった。
- ・子ども達の配膳、食べているところ、片付けの様子を見ることができた。

☆子供達の給食の様子について

- ・黙食を守り、静然と食事する姿は、大人も見習わなければならないと考えさせられた。
- ・子供たちがスムーズに配膳することができていた。
- ・大規模で密を回避するのは難しいなと感じました。
- ・とても行儀がよく給食の準備をしていた。
- ・私が幼い頃は静かに食べなさいと先生から注意されてもしゃべっていたのに、みんな静かに前を向いて食べていて感心しました。
でも、早くコロナが落ち着き、和気あいあいと食べる雰囲気も味わえたらいいなと思いました。
- ・黙食で大人しく食べている印象でした。

4. 給食室について

現在、福間南小では1720食分を19名の調理員さんで作られています。

衛生管理のため、検収室、下処理室、調理室、洗浄室などそれぞれ区域が分かれています。

回転鍋

容量 140 リットル、直径 110 cm !

90 度縦に回転させて洗ったり、水を切ったりできます。



調理器具

木べらなどはとても重たく、長さは 120 cm !



カレーライスのじゃがいも
は 515 個 !
お米は 1 日 120 キロ !!



5. 栄養や食材について

- ・給食では一日に必要なとされる栄養がとれるよう計算されており、特にカルシウム、ビタミン類の摂取を意識されているそうです。
 - ・お米は宗像地区の「元気つくし」で、質の良い1・2等米のものを使用、おかずは家庭で取りにくい豆、小魚、海藻を使った献立が考えられています。
- 出汁もいりこや鰹節からとり、福神漬けも着色されていないものを使用されています。

6. 栄養教諭に質問 ♪

Q. 給食室内の衛生管理（食中毒を出さないように工夫していること等）について教えてください。

A. 衛生管理の基本として、手洗い・アルコール消毒を作業内容が変わるごとに行っています。

また、加熱調理後はすべて中心温度を確認・記録し、給食の配缶開始時間は、調理後2時間以内に喫食できる時間にしています。

「汚染区域（食材が納品される部屋）」から食材は3回洗って、「非汚染区域（調理室）」にうつします。非加熱で提供する食材（ほぼフルーツのみ）にはそれ専用のシンクがあります。

部屋に入るときに手洗いと手指消毒をし、「非汚染区域（調理室）」に入室する際は、靴と服を清潔用にかえます。調理員さんは、部屋ごとに3種類の白衣を使い分け、月に2回の腸内細菌検査も実施しています。

他にも、ヒトとモノと一緒に部屋から部屋へ移動しない、冷蔵品は納品されたら直ぐに冷蔵庫→提供直前まで極力常温放置しない、など食材ごとにも細かいルールがたくさんあります。



Q. いくつか行事食の紹介をお願いします！

A. 旧正月には白玉雑煮やぶりを出しています。端午の節句や中秋の名月、桃の節句等の行事食としては、それにちなんだデザートを出しています。

Q. 他校の給食献立で面白いものがあれば紹介してください。

A. お隣の古賀市で人気ナンバーワンと言われている「牛めし」を9月に提供しました。

Q. SDGsについて何か取組みされていることがあれば教えてください。

A. 地元でとれた農作物や水産物をできるだけ使用するようにしています。地域の海で獲れたものや地域で育てたものをその地域で消費することは、海洋資源や陸の資源の保護にもつながり、SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」と15番「陸の豊かさを守ろう」に該当すると考えています。

Q. 子どもたちがしっかり朝ごはんを食べるきっかけになるような食育のアドバイスをお願いします。

A. 次のような声掛けを学校でも行っています。



Q. 子供たちがみんな大好きと言っているカレーがどんな味付けなのかを知りたいです。

A. 基本の味つけはカレールウです。隠し味として、りんごピューレ、鶏がらスープ、ウスターソースを入れています。

Q. コロナ禍前に出されていた“いりこ”“昆布”はまだ給食には出ませんか。

A. 感染症予防対策もありますが、現在、食数が以前よりも増えていること。また、食物アレルギーの除去食対象食材でもあるため給食での提供は難しいと考えています。

Q. 食物アレルギーをもつ子供が増えています。本校の食物アレルギー対応食について教えてください。

A. 基本的な考え方・対応方針としては、全ての児童が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにするため、安全性を最優先とし、安全性の確保のため、原因食物の完全除去対応としています。

7. 栄養教諭おすすめ！ ☆自宅でも作れる簡単給食レシピ☆

【キムチご飯】

★材料（4人分）

- ・米・・・2合
- ・おろし生姜・・・小さじ2
- ・豚肉スライス・・・40g
- ・にんじん・・・1／2本
- ・白菜キムチ・・・70g
- ・ごま油・・・小さじ2
- ・砂糖・・・小さじ2
- ・濃口醤油・・・小さじ4

★作り方

- ① 米をといで炊飯器で炊く。
- ② にんじんを短冊切りにする。
- ③ フライパンにごま油をひき、豚肉、生姜を炒める。
- ④ 肉に火が通ったら、にんじん、キムチを加え炒める。
- ⑤ 砂糖、濃口醤油で調味する。（調味料はお好みで調整して下さい）
- ⑥ 炊きあがったご飯に⑤を混ぜ込む。



8. 給食に関するアンケート結果報告

昨年7月に給食に関するアンケート調査を行い、約700世帯のご家庭から回答をいただきました。
ご協力ありがとうございました！

質問①

給食に出して欲しい、あったらいいなと思うメニューを教えてください。

【多かった意見】

- | | |
|-----------------|-------------|
| ・ ラーメン（豚骨） | ・ 唐揚げ |
| ・ お寿司 | ・ チキン南蛮 |
| ・ ピザ | ・ 郷土料理 |
| ・ ハンバーガー | ・ たこ焼き |
| ・ ステーキ | ・ パフェ |
| ・ なっとく丼 | ・ ケーキ、パンケーキ |
| ・ ざるそば、うどん | ・ 焼き鳥 |
| ・ オムライス などなど・・・ | |



【オンリーワンの意見！】

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| ・ ピロシキ | ・ みそおでん |
| ・ 目玉焼き | ・ 酢もつ |
| ・ 自分で具材をはさんで作るサンドイッチ、ハンバーガー | |
| ・ 地域のカフェとコラボメニュー | |
| ・ ラッキーカラーゼリー（君の所にきたゼリーの色が今日のラッキーカラー） | |

※掲載は一部です。たくさんの楽しいご意見ありがとうございました。

質問②

いつもお世話になっている栄養教諭、調理員さんへメッセージをお願いします！

- ・ 日々の給食作り、本当にありがとうございます。
- ・ 美味しくて栄養たっぷりの食事を提供してくださる事に感謝の気持ちでいっぱいです。
- ・ 時間に追われ夕食が手抜きになっても、“給食を食べているから大丈夫！”という安心感があります。

☆ほとんどのメッセージが栄養教諭、調理員さんへの感謝の言葉でした！

質問③

好きな給食メニューを教えてください！

ついに南っ子の大好きなメニューが明かされました！

栄えある第1位は・・・やっぱり強い！「カレー」！

「揚げパン」は惜しくも第2位！そして大健闘。第3位は「フルーツポンチ」でした!!

皆さんの予想はいかがでしたか？

第1位	カレー	357 票
第2位	揚げパン	216 票
第3位	フルーツポンチ	182 票
第4位	ちゃんぽん	93 票
第5位	揚げ春巻き	53 票
第6位	さばのホイル焼き	42 票



最後に、給食だより作成にあたりご協力いただきました先生や保護者の皆様へ心より感謝申し上げます。
来年度「給食試食会」が開催できた際には、多くの保護者の皆様のご参加をお待ちしております。