

### 「第38回葛飾区学校給食展」を開催しました。

平成26年11月7日、8日の2日間、亀有地区センターにおいて「広げよう！葛飾の食育」をテーマに開催しました。

今年は16年ぶりに土曜日も開催したことで、土曜日には未就学のお子さんを連れて家族の姿が目立ちました。

「土曜日に開催していただき嬉しかった。」という感想が多く寄せられました。

### 給食の実物展示

会場の入り口に展示されていたのが、実物展示のコーナーです。小学校6校、中学校4校分の給食の実物を展示しました。来場者の方々から、「実際に子どもたちが食べている給食を見ることができて、参考になった」という感想を聞くこ



実物展示の様子  
右下の写真はパネルで紹介したカレーライス

とができました。

また、「すごいぞ！給食！！給食たんけん隊」というテーマで、子どもたちに人気のメニュー「カレーライスができるまで」の様子等をパネルで展示しました。

### 食に関する指導

### 給食で見直す和食文化

食に関する指導では「和食」にスポーツを当て、「一汁三菜」について、和食で使われるおもな食材「※まごわやさしい」や旬の食材、和食の配膳と箸のマナー等についてパネルで展示しました。

体験コーナーとして「豆つかみゲーム」を実施しました。箸の正しい使い方、大豆、小豆をそれぞれ箸で掴み、お皿に移すというゲームです。小さな子どもだけでなく大人も楽しそうに取り組んでいました。

※まごわやさしいとは：バランスの良い食事の覚え方で、和食の中に多く取り入れられている食品のこと。  
ま〓豆・〓ご〓こま・わ〓わかめ等の海藻・や〓野菜・さ〓魚・し〓しいたけ等の茸・い〓いも

### 講演会

11月8日14時から横浜Fマリノスの栄養アドバイザー管理栄養士の佐治信子氏を招き「本番でしつかり実力を発揮！心

と身体を育む食事のチカラ」というタイトルで1時間講演を行いました。スポーツ選手の食事の摂り方などを例に挙げながら、成長期の食事の摂り方について話されました。

### 給食レシピ配布

実際に学校で提供しているメニューの中から、ひと工夫するだけで手軽に家庭で作ることができるメニューのレシピを配布しました。



「子どもたちに食べさせたいメニュー」の写真とレシピを掲示しました。大変人気のコーナーで、「家庭でも作ってみたい」という声が多く聞かれました。

### 給食献立の試食

### 和食でおもてなし

毎回人気の給食献立試食コーナー。今年のメニューは「もみじごはん、鮭のみそ焼き、沢煮椀」で、両日150食ずつ用意しました。

「来年の4月から子どもが小学校に入

学するのでその前にぜひ葛飾の給食を食べてみたいと思って来ました。」といった声がかかる中、子どもたちもおいしそうに食べていました。

### 体験コーナー

### 給食室の大きな釜にさわってみよう

給食室で使用している回転釜を展示しました。会場の真ん中に設置された回転釜の大きさに来場者の方々はびっくり！「何人分の給食が作れる釜ですか？」

「へらだけでもこんなに重いものだから、実際の給食が入ったらもっと重くて調理員さんは大変ですね。」

といった感想が聞かれました。大人も、楽しそうに釜に触れていました。



「わたしもやりたい！」  
回転釜のコーナーは子どもに大人気♪

### 牛乳の試飲

普段子どもたちが学校で飲んでいる牛乳と同じものを試飲できるコーナー。「給食で出る牛乳が飲めるなんて嬉しいです。」

という声が多く聞かれました。