

# 「第40回 葛飾区学校給食展」を開催しました

平成28年10月22日(土)に、健康プラザかつしかにおいて「心とからだの健康づくりをめざす学校給食」を広げよう！葛飾の食育」をテーマに葛飾区学校給食展を開催しました。

今年はおリンピックの年であったことから、開催国ブラジルの料理、世界各国の料理、さらに、日本の伝統や食文化を伝える行事食や日本各地の郷土料理について取り上げました。

また、望ましい食習慣を遊び感覚で体験しながら学んでもらう体験コーナーを3種類用意しました。

## 給食献立の試食 世界の料理を味わおう！

2016リオ五輪

オリンピックの開催国だったブラジルの料理「フェジョアータ」を味わいました。「フェジョアータ」は豆、肉、野菜などを煮込んだブラジルの家庭料理です。

「おいしかった」「豆嫌いな子どもでも食べられる」と好評でした。

また、公益財団法人東京都学校給食会の協力により、学校給食で使用しているパンの展示と、ミルクパン、あしたばパン、パインパンの配布をしました。



給食の実物の展示やパネルでの紹介



「朝食カルタ」を楽しんでいます

## 給食の実物展示 給食で広げよう！世界の輪×和



フェジョアータ(ブラジル料理)

日本の味「行事食」と「郷土料理」、世界各国の料理「や、めざせ未来のオリンピック選手ということで「からだをつくる料理」についてパネルで紹介し、実際に学校で提供した給食を展示し、展示献立のレシピを配布しました。

**食に関する指導  
子どもに身に付けさせたい食習慣**  
三つの体験コーナーで遊びながら望ましい食習慣について学びました。朝食パネルでは朝食の大切な役割を知り、その役割や朝食のとり方のポイントが記された「朝食カルタ」を楽しみました。「献立を立ててみよう」のコーナーでは、主食・主菜・副菜・汁物をそろえたバランスのよい献立を作りました。おやつに含まれる砂糖と油の量を知り、「おやつワークシート」を使って、おやつ選びをしました。

**給食レシ配布**  
実際に学校で提供しているメニューの中から、子どもたちに食べさせたいメニューのレシピを配布しました。もずくのかき揚げ丼、じゃがもち汁、小松菜チーズマフィン等12種類のレシピを用意しました。

「家でも作ってみたい」とレシピが喜ばれていました。

**給食室の大きなお釜・給食のレプリカ**  
桐山工業株式会社の協賛により給食室で使用している回転釜を展示し、来場者が実際にさわったり、初めて見る大きなお釜に驚いていました。

また、公益財団法人東京都学校給食会の協力により学校給食の歴史として給食のはじまりから現代の給食までのレプリカの展示をしたほか、葛飾の給食の歴史を記したパネルや、給食の食器の移り変わりを展示しました。給食の歴史を振り返り、自分の子どもころを懐かしく思われる方も多かったです。

J A 東京スマイル葛飾営農研究会の協力により、葛飾産の野菜を展示しました。来場者は、葛飾でとれる野菜を興味深く見学していました。

今年の葛飾区学校給食展は、土曜日1日間の開催でしたが、多くの方々にご来場いただきました。