

「第41回 葛飾区学校給食展」を開催しました

平成29年10月7日(土)、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。

今年度は「ぎよしよく」を題材として、葛飾区立小・中学校に勤務する栄養士がパネル展示や体験コーナー、魚をテーマにした講演会、魚を使った学校給食の実物展示などを準備し、来場者をご案内しました。

食に関する指導 「ぎよしよくってなあに？」

魚博士になろう！

「ぎよしよく」は、魚の生産から消費まで、さらには生活文化までを含みます。魚に関わることをいろいろな視点から学び、魚を触ったり、味わったりして、魚をもっともと好きになってほしい。そうした願いを込めて、栄養士がパネルを作成し、展示しました。魚の分類と栄養、魚の下ごしらえについて、焼き魚の食べ方、魚を使った郷土食や学校給食の紹介、魚に関する仕事(漁業・加工業)などを紹介しました。また、葛飾区立の小・中学校で行った、魚に関する食育の取組みについても紹介しました。

体験コーナーでは、鯛、鰻、鰯など、



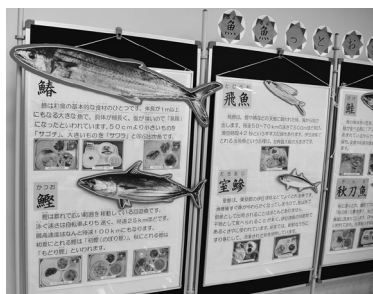
魚の漢字の読み方クイズコーナー、魚のカルタコーナー、魚釣りコーナー、けずり節体験コーナー等を栄養士の案内のもと、小さな子どもから大人まで、楽しんでいました。魚の大きさを知ってもらうため、魚釣りコーナーの魚は実物大を紙で作成するなど、栄養士が創意工夫して準備し、何度もチャレンジする子どもや大人の歓声であふれていました。来場者からは「楽しみながら魚の事を学べました。」「みんなが興味を持てる展示でした。」「と好評でした。

講演会では、伊豆大島漁業協同組合の岡村京子氏をお招きして「食べてみよう！島の魚〜ごまさばについて〜」を演目とし、伊豆大島の漁業や島の魚について、お話ししていただきました。

学校給食の実物展示

「魚魚(ぎよしよく)って おどろく魚の魅力」

実際に学校で提供した、魚を使った学校給食の実物を展示しました。鯖の味噌煮や鯖のおろし煮、秋刀魚のひつまぶしの和食献立から、鮭とさつま芋のグラタンの洋風献立、鰹とお芋のケチャップあえの中華風献立まで、各校の栄養士が作成した色々な献立を展示し、展示献立のレシピを配布しました。



おどろく魚の魅力

レシピを手にとった来場者からは「毎年楽しみにしています。」「早速今夜のメニューにしたいと思います。」「と喜ばれていました。

葛飾の野菜展示。学校給食のレプリカ

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。また、先着50名の方に、小松菜を配布しました。

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、学校給食のはじまりから現代の学校給食までのレプリカを展示しました。また、アンケートに回答していただいた方に、学校給食で使用しているパンを配布しました。

給食レシピ配布

来場者から「実際の学校給食とレシピを一緒に見ることができ、わかりやすくてよかった。」「との声がありました。



実物展示のレシピ以外にも、実際に学校で提供しているメニューの中から栄養士が選び抜いた、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。

鯛の生姜煮、手作りさつま揚げ、じゃこトースト、ツナと大根の和風スパゲティ、ポークビーンズ、レタススープなど、14種類のレシピを用意しました。

そのほか、葛飾の学校給食の歴史を記したパネルや、学校給食の食器の移り変わりを展示しました。学校給食の歴史を振り返り、自分の子どものころを懐かしく思われる来場者の方も多かったようです。

来年度の葛飾区学校給食展は、平成30年10月20日(土)、亀有地区センターにて開催予定です。葛飾区立小・中学校における食育の取組みについて、栄養士が紹介いたしますので、是非ご来場ください。

学務課 ☎ (5654) 8463