

徳島中 PTA だより

12月24日

『 給食試食会を実施しました その① 』

12月16日(火)に PTA の給食試食会を行いました。徳島市学校給食会より元木会長を講師に迎え、給食を通しての食育について、また、給食会の役割、調理の様子等についてのご説明をいただきました。おいしい給食を子どもたちに提供するための工夫やその食材の調達についても知ることができました。



※調理場の見学



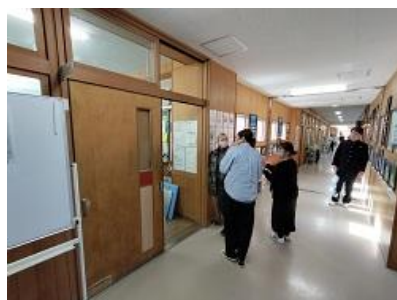
※講義の様子

給食試食会では、試食はもちろん、その他に、調理場の見学や、教室の子どもたちの給食準備の様子を見に行くこともできました。配膳に勤しむ子どもの姿は、家庭と違った頼もしさと成長を感じることができるものでした。楽しく会話しながら、保護者同士で交流もでき、大満足の試食会となりました。

元木会長には、お忙しい中、丁寧にご説明いただき、徳島市の給食について理解を深める機会になったと思います。ご参加いただいた保護者の皆様にも感謝申し上げます。また同様の機会を設け、PTA も子どもたちと共に、食について考える活動を続けていきたいと思っています。



※試食会給食準備の様子



※教室での準備の様子を見学しました。

給食試食会で提供された、給食の人気レシピを、記載しました。よろしければご活用いただき、給食の味を再現し、ご家族で堪能していただければと思います。

レシピ1（キムチ丼）

【材料（4人分）】

キムチ	80g
豚肉	100g
しょうが	2g
しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
もやし	120g
白菜	200g
にら	40g
たまねぎ	120g
にんじん	60g
にんにく	2g
サラダ油	小さじ2
さとう	大さじ2弱
しょうゆ	大さじ2
ごま油	少々
（コチュジャン）	少々
白ごま	4g



（作り方）

①すりおろした、しょうが、酒で豚肉に下味をつける。

②白菜は食べやすい大きさに切る。もやし、にらは3cm程度の長さに切る。にんじん、たまねぎはせん切りにし、にんにくはみじん切りにする。

③サラダ油を熱し、にんにくを入れて香りを出し、豚肉を炒める。

④にんじん、たまねぎを入れて炒め、しばらくしてから、キムチを入れて、砂糖としょうゆで調味し、炒める。

⑤もやし、白菜、にらを加えて炒め、ごま油、白ごま（お好みでコチジャン）をふって仕上げる。

※ ごはんの上に盛って食べます♪