

# 令和6年度給食試食会

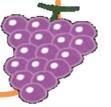
9月13日(金) 12:00~13:00  
西宮中学校 2階 多目的室



## 献立

旬の果物～ぶどうの食べ比べ～

- ・チキンクリームライス
- ・パリパリごぼうのサラダ
- ・巨峰とマスカット
- ・牛乳



9月13日金曜日に西宮中学校給食試食会が開催され、多くの保護者にご参加いただきました。

試食会の冒頭、副校長先生のご挨拶に続いて本校の給食を調理してくださる HITOWA フードサービスのマネージャー、そして今年度赴任された栄養教諭の先生より西宮中の給食について説明していただきました。

「学校給食は単なる昼ご飯ではありません。」  
栄養教諭として給食を通して食育を図るとともに、成長期において食べることがいかに大切かということ子どもたちにわかってほしい、という思いで日々の献立を工夫されているそうです。

スライドでは調理場で食中毒や異物混入防止策を徹底し、野菜を洗うところから安全管理に努めている様子が紹介されました。

新鮮な食材と、出来立てを最適な温度で味わってもらうことへのこだわり、アレルギー対応食についての細かい配慮などにも触れ、子どもたちが毎日いただく給食が本当に丁寧に作られていることを実感できました。



講和の後は試食タイム。1年の学年委員さんにご協力いただき、迅速に配膳が整いました。



試食会の献立は、季節の果物『ぶどう』の食べ比べができるメニュー。主食のチキンクリームライスは子どもたちに人気のメニューの一つだそうです。

野菜や鶏のうま味とクリームソースのコクでとても食べ応えのある一皿でした。

保護者から特に好評だったのはパリパリごぼうのサラダ。ケイジャンスパイスが絶妙で、西宮の給食は他校に比べ残菜率が低い、というのも納得の美味しさでした。

給食についての生徒たちの声はその日のうちに給食室に届けられ、時にお返事もあるのだとか。

前向きな感想はその後の給食作りの励みになるとのこと、それは家庭で台所を預かる身としても当然ながら頷けます。



四季折々の食材をテーマにした献立や、家庭では馴染みの薄い外国の料理、生徒自らが考案したマイベストオブスクールランチなど、バラエティに富んだ内容に羨ましさも覚えつつ、こうした給食が、単に体を作るだけでなく心も育む栄養となり、中学校生活に彩を添えているように感じられました。



試食会後に行われた学校給食運営協議会では、区の学校給食担当職員の方やP協派遣委員として神明中PTAの役員の方も交え、本校の給食について意見交換が行われました。他校の給食のお話や、それぞれの家庭での食事の様子を共有でき、学びの多い会となりました。

担当の先生、HITOWA フードサービスの皆さま、  
そして当日お手伝いいただいた学年委員の皆さま、  
どうもありがとうございました。