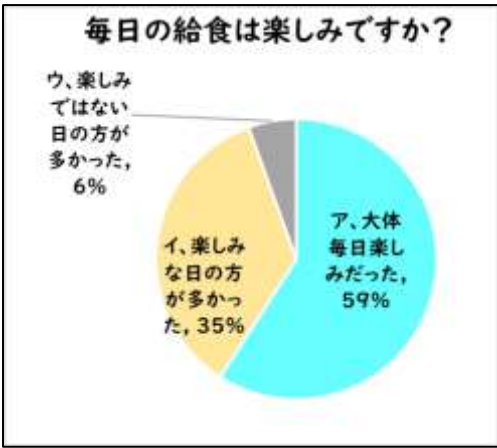




おかげさまで一学期の給食も15日に無事に終了しました。ご協力ありがとうございました。今年の7月はあつという間に梅雨が終わり暑い日が続いていました。暑い国の工夫も取り入れながら提供し、最終日は一足早い「土用の丑の日献立」ということでハレの日献立にしました。最終日に書いてもらった「一学期のふりかえり」の結果を紹介します。(7月19日現在集計470名)

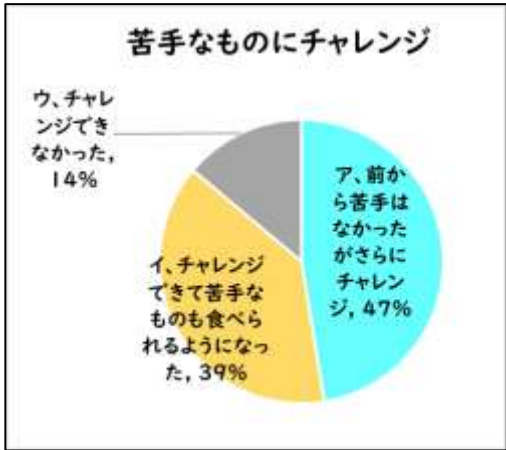


①毎日の給食は楽しみですか？

「ア、大体毎日楽しんでいた」と「イ、楽しみな日の方が多かった」にあわせて90%以上の生徒が答えていたうえに「最近の給食はめちゃくちゃ手の込んだものが出て、食べてて幸せになります。」「毎日の給食がとてもおいしくて午後でも元気に生活できます。給食が部活などの力になっています。」「ちゃんとフルーツも国産のものを使っているの安心しておいしく食べることができました。」などの感想まで寄せられたので、ほっとしました。

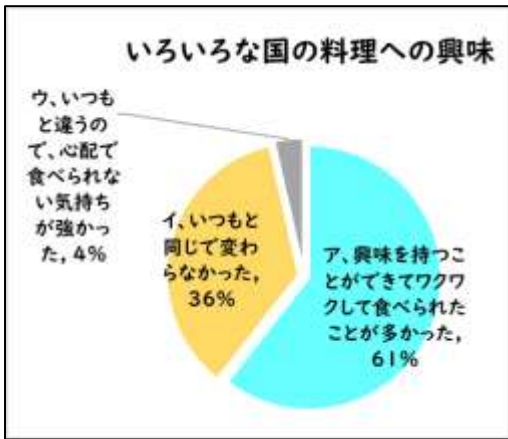
②苦手だったものが食べられるようになったり、チャレンジできましたか？

「ア、前から苦手はなかったがさらにチャレンジできた」と「イ、チャレンジできて苦手なものも食べられるようになった」にあわせて86%の生徒が○をつけていました。「私はトマトが苦手なのですが、麺などに混ぜて入っているととてもおいしかったです。」という感想もあるように、苦手な人の多い野菜や豆や魚をふんだんに盛り込んだ献立を出していたのに残菜が少なかったことから生徒たちの頑張りが見えました。

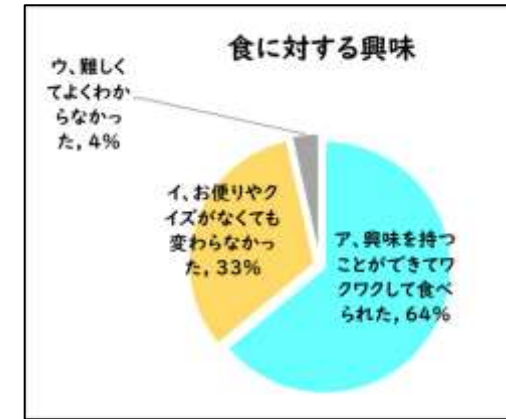


「ア、前から苦手はなかったがさらにチャレンジできた」と「イ、チャレンジできて苦手なものも食べられるようになった」にあわせて86%の生徒が○をつけていました。「私はトマトが苦手なのですが、麺などに混ぜて入っているととてもおいしかったです。」という感想もあるように、苦手な人の多い野菜や豆や魚をふんだんに盛り込んだ献立を出していたのに残菜が少なかったことから生徒たちの頑張りが見えました。

③いろいろな国の料理を紹介したが、いろいろな国の料理に興味を持つことができましたか？



1年社会科との関連で、いろいろな国の料理を立て続けに出していたので、この結果が一番気になることでした。ウ、の「いつもと違うので、心配で食べられない気持ちが強かった」と答えた人が4%だけだったので、少しほっとしました。「ちょうど社会で外国の食べ物について習っていたので、食べるのがわくわくして良かったです。」「世界の料理特集のようなものが給食の中で一番ワクワクできました!!毎日新しい体験をすることができて楽しかったです。」「私はいろいろな国の料理を楽しみながら食べていました。世界には色々な食べ物があるんだなど、たくさんを知ることができ、また『給食室からこんにちは』で、その日の給食の国について知ることができました。」という感想も多く寄せられていました。外国料理に限らず日本の料理でも初めてのものが出た時、「何だか不安」と尻込みしてしまうのではなく、「どんな味だろう。食べてみよう。」と、すすんで受け入れる気持ちになるように、献立を考え毎日の給食を丁寧に作って信頼してもらえるようにしたいと考えています。



④毎日の給食のおたよりやクイズで食に対する興味が増しましたか？

毎日給食の時間に「給食室からこんにちは」のおたよりをクラスに一枚配り、放送でも読んでもらっています。今食べているものに興味を持ってもらうためにクイズも出しています。中学校の教科で習っていることも組み入れたクイズに楽しく各教科担当とも相談して作っています。そのことについてどう思っているかここでは質問してみました。「ア、興味をもつことができてワクワクして食べられた」と、答えた生徒が64%いて「給食についてあまり興味はなかったけど、お便利などを通して食べ物に関して

元気に夏をのりきろう レシピ①大人の夏ご飯



レシピ②豚肉のステーキ レシピ③王様の野菜味噌汁



- #### 【給食の7月の産地について】
- ・にんじん 千葉県産
 - ・じゃがいも 志木市産・茨城県産
 - ・たまねぎ 志木市産・兵庫県産
 - ・おかひじき 千葉県産
 - ・セロリ 長野県産
 - ・レモン 愛媛県産
 - ・おくら 鹿児島県産
 - ・じゅんさい 秋田県産
 - ・赤ピーマン 高知県産
 - ・モロヘイヤ 群馬県産
 - ・小松菜 埼玉県産
 - ・いわし 千葉県産

知ることができ、少し興味を持つようになりました。給食おいしかったです。」「給食というものが嫌いだったけど、メニューや味が工夫されていて、クイズも楽しく給食が楽しみになりました。」という声も寄せられていたので、今後も頑張っって続けていこうという力をもらえました。

☆元気に夏をのりきるための熱中症予防に効果的な食材と、それを活用した給食レシピを「志木中ヘルスリーダー養成プロジェクト」でも紹介しました。志木中のホームページに掲載しています。QRコードも作りしました。ご活用ください。⇒
 ☆二学期の給食開始は8月30日です。みんなが元気に登校してくるのを楽しみに準備します。

