

令和3年度 小学校給食体験講座

小学校入学前の児童の保護者の皆さんに、小学校を「食」の観点から知ってもらうため、給食の調理実演・試食を行う「小学校給食体験講座」を開催しました。武蔵野市の学校給食に関する様々な体験を通して、武蔵野市の特色ある学校給食について理解を深めていただきました。また、ご家庭でも活用できる時短レシピも紹介しました。

■開催概要■

第1回

日時： 令和3年10月21日（木）

第2回

日時： 令和3年10月22日（金）

10:00~11:45

会場： 桜堤調理場地域食育ステーション

内容： 調理場見学・武蔵野市の給食の特徴の紹介・給食試食・調理実演（かぼちゃみそグラタン、キャロブクリーム等）

◇調理場見学



給食の調理作業の様子を、2階から見学していただきました。

◇武蔵野市の学校給食について



武蔵野市の学校給食の特徴である、①安全な食材の使用②地産地消の推進③献立におけるこだわり④食育活動の推進などについて、ご説明しました。

◇調理実演（かぼちゃみそグラタン、キャロブクリームなど）



武蔵野市の学校給食の定番である「ネギみそダレ」を使った、時短レシピをご紹介します。



練り味噌は万能調味料で、多めに作って作り置きしておく、味噌ラーメンやマーボー豆腐、ジャージャー麺など様々な献立に応用できます。練り味噌を作ることによってネギの風味を油に移しネギ油を作り、味噌を熱することで料理がより香ばしくおいしく仕上げることができます。ぜひご家庭でもお試しください！



かぼちゃみそグラタン、キャロブクリームが出来上がりました！



食後のデザートとして出した、春巻きの皮を使ったアップルパイです。添えているキャロブクリームは、当日お土産として参加者の方にお持ち帰りいただきました。

◇給食体験



参加者の皆さんに、当日の給食を試食していただきました。10/21の献立は「きのこご飯、清汁、ししやもフライ、中濃ソース、筑前煮、みかん、牛乳」、10/22の献立は「豚丼（麦ご飯・具・炒り卵）、味噌汁、マーボー春雨、みかんジュース」でした。



給食のほか、調理員による実演で調理したのものも試食していただきました！



【参加された方からの感想】

- 素材からだしをとって、本物の調味料を使っていると聞いてそれなら絶対おいしいな、食育の点でもすばらしいなと安心しました。
- 調理場の内部を見学できて、衛生管理が徹底されていることがわかり安心しました。

ご参加いただいた保護者の皆様、ありがとうございました。