PTAだより　No.3

令和8年1月 28 日(水)
相模原市立もえぎ台小学校
PTA会長

さいごのランチ会

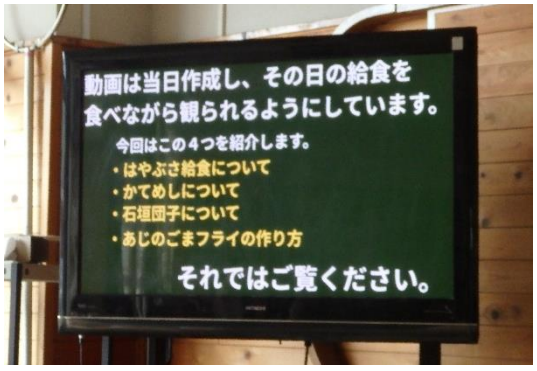
もえぎ台小学校の校舎で食べる給食も残りわずかとなりました。1 学期に 1 年生保護者に向けて給食試食会を行いましたが、今年度はラストイヤーということもあり、2～6年生の保護者の方へ、『さいごのランチ会』を10月2日、3日、22日の3日間に分けて給食の試食会を行いました。

栄養士の先生から、学校給食の現状、普段子どもたちが食べている給食がどのように作られているのか、色々な話を聞く良い機会となりました。試食会後は子どもたちの教室に様子を見に行くことが出来ました。

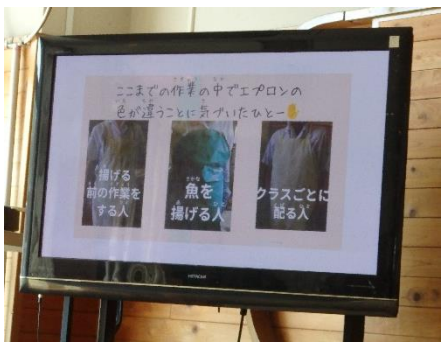
10 月2日木曜日の献立
黒パン
シイラの米粉揚げ
根菜のミネストローネ
牛乳

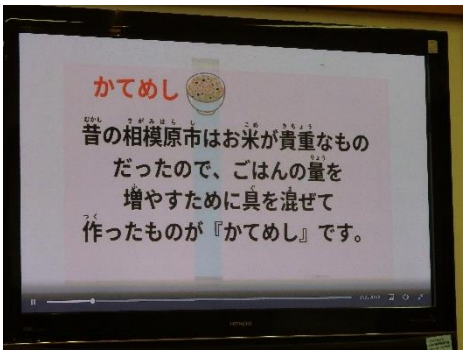
10 月3日金曜日の献立
さつまいもご飯
赤魚の和風ソース
むらくも汁
牛乳

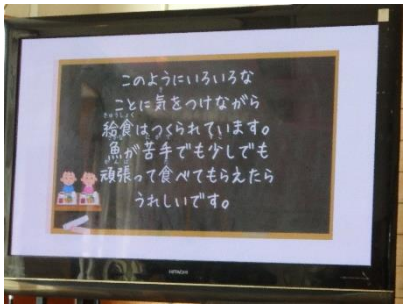
10 月22日水曜日の献立
まめまめドライカレー
（委託ご飯）
野菜スープ
みかんゼリー
牛乳


動画は当日作成し、その日の給食を
食べながら観られるようにしています。
今回はこの４つを紹介します。
・はやぶさ給食について
・かてめしについて
・石垣団子について
・あじのごまフライの作り方
それではご覧ください。

そのはやぶさの日に合わせて
はやぶさ給食を作りました♫
・ほしのハンバーグ
カレーライス
・ぎゅうにゅう
・フレンチサラダ
・はやぶさゼリー


ここまでの作業の中でエプロンの
色が違うことに気づいたひと
揚げる
前の作業を
する人
魚を
揚げる人
クラスごとに
配る人


かてめし
昔の相模原市はお米が貴重なもの
だったので、ごはんの量を
増やすために具を混ぜて
作ったものが『かてめし』です。


このようにいろいろな
ことに気をつけながら
給食はつくられています。
魚が苦手でも少しでも
頑張って食べてもらえたら
うれしいです。

9B5

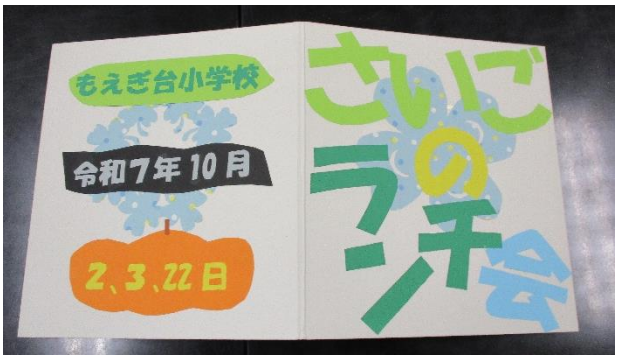
PTA 本部役員より

今年度で閉校になるため、PTA主催事業としてなにか特別なことをしたいと、前年度末から企画してきました。無事に開催出来て良かったです。

お忙しい中、参加して頂いた保護者の中には、以前参加して下さった方もいれば、初めての方もいました。栄養士の先生から伺った最近の給食事情や、自分たちの食べていた給食との違いなど子どもたちとお話ししていただけたら嬉しいです。

毎年1年生の給食試食会では、アンケートを書いていただきましたが、今回はメッセージを書いていただき、色紙に貼り付けて、栄養士の先生にプレゼントしました。

ご協力、ありがとうございました。



参加された皆様のメッセージ

◆いつも美味しい給食をありがとうございます。
◆少人数の学校だから出来ることや、物価高の中、子どもたちに健康的な給食を作ってくださり感謝しています。
◆家では味の濃いものが多いので、ホッとする味付けやお魚が多くてうれしいです。
◆毎日食べれる子どもたちがうらやましい。
◆揚げパンが大きく美味しかった。
◆子どもにもいろんなお話をしながら、給食に感謝しながら食べてほしい。
◆試食会で教えてもらったレシピを家でもやってみます。
◆給食を作る過程が、とても大変なことを知りました。調理員さんたちも毎日お疲れ様です。

etc.