

けいせん

議会だより

Vol.11



学校給食を試食しました。

未来を担う大切な子どもたちを健やかに育てるために学校給食では、どのような食材を使い、どのような形で子どもたちの成長を支えているのか調査をするために、3月22日(火)桂川小学校で議員全員が試食しました。

当日のメニューは、主食は柏型パン、主菜は、ささみチーズカツ・キャベツソテー、副菜は押し麦入りスープ(大根、人参、押し麦、もやしが入り、味は中華味でした。)添えとして牛乳200ml。

最初見た時には、内心足りるのかと不安でありましたが、油で揚げられたチーズカツがカリカリ的には高かったのですが、食べ終わった時には満腹感で、とても幸せでした。(総カロリーは、609kcal)因みにメニューは、小学校・中学校とも同じですが、中学生にはキャベツソテーとスープを少し多めに提供しているそうです。

校長先生のお話で、栄養士の方がアレルギー体質の子ども達にそれぞれアレルギー物質の除去食作りに苦慮しておられることを聞かせていただきました。皆さんが見えないところで、子どもたちひとりひとりの事を考えながら作って頂いているのはありがたいことです。また、月に一度は地元の食材を使った給食の提供(地産地消)を考えていると言われていました。

子どもたちが「私たち一人一人の為に野菜などを作ってくださいる人」がいること、「私たち一人一人の為に料理を作ってくださいる人」がいること、食べるということとは多くの「いのち」をいただくかなければ生きられないこと等、給食を通して知ることでも大切ではないでしょうか。身体だけでなく精神的にも大きく成長する子どもたちを町民みんなで愛情を持って育て、見守っていききたいものです。