



平成28年度第10ブロック母親委員便り第1号

笑顔がいっぱい

「母親委員」てなに？

静岡市PTA連絡協議会の専門委員の中に「母親委員」があります。市内小、中学校が12ブロックに分かれて年間のテーマに基づき研究活動をしています。私達第10ブロックは、三中、四中、五中、清水小、不二見小、駒越小、三保二小、三保一小の8校です。活動内容は、広報誌“笑顔がいっぱい”を通し活動報告したり、情報交換をしています。



平成28年度第10ブロック母親委員テーマ
えんじん
『縁(円)陣～みんなでつくろう笑顔の輪』

いろんな縁(円)になってつながって生きている私たち！
そんな仲間がみんな笑顔で輪になれるようなつながりを作っていくをテーマに1年間活動します。



平成28年度第10ブロック母親委員紹介

村松 加織(ブロック長・清水小)	山川 真理(副ブロック長・不二見小)
斎藤 寿子(五中)	佐藤 浩代(五中)
森田 まり子(清水小)	渡邊 紗子(不二見小)
諏訪部 美保(駒越小)	池田 真奈美(駒越小)
鈴木 真知(駒越小)	吉川 恵美(三保二小)
磯部 結子(三中)	加藤 多美江(三中)
松山 貴久美(四中)	
豊田 徳子(三保一小)	宮城島 英子(三保一小)

以上15名で、1年間頑張ります！！

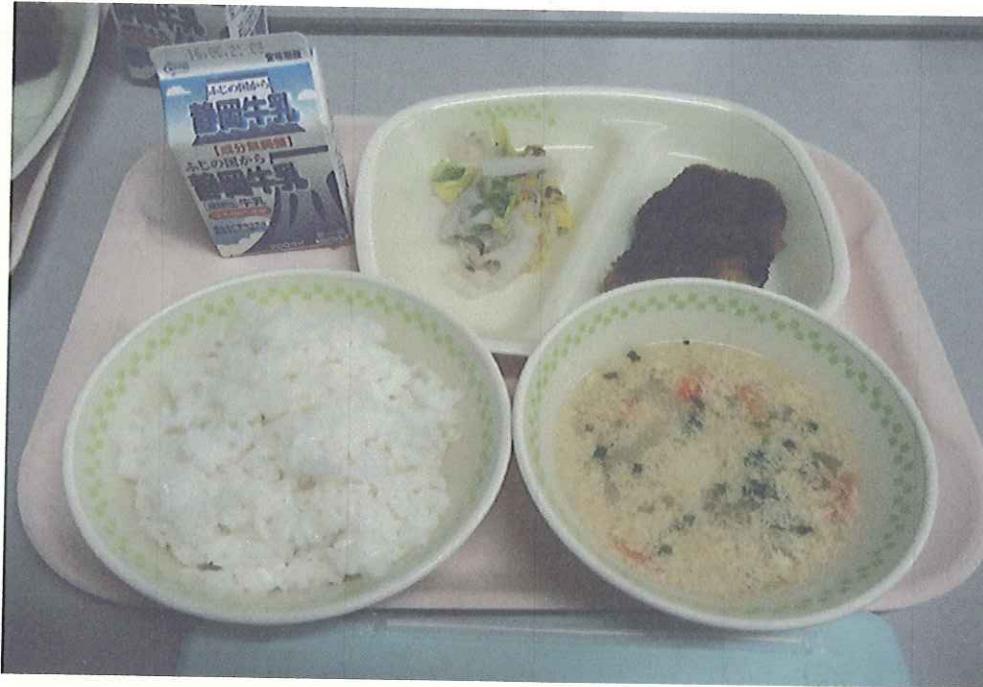
6月15日(水)中吉田給食センターに行ってきました。

第10ブロック 7名の参加で見学及び試食をしてきました。
現在第10ブロックでは小学校では単独調理給食(自校方式)、中学校では調理委託給食(お弁当給食)で子どもたちに提供されています。
静岡市の他の区ではすでに給食センター方式で行われていることもあり、設備費やランニングコスト等経費節減などの理由により将来的には清水区もすべて給食センター方式に統一されることが検討されています。



中吉田給食センターでは静岡市内26校の小中学校の給食を作っています。
遠い玉川小学校など片道1時間半かかる学校の給食も作っているので、私たちが伺った午前10時過ぎには調理が終了し、盛り付けをするところでした。盛り付けも献立によって汁気のあるもの等とそうでないものとで盛り付ける量を変えるなど、ベテランの技が必要なのだそうです。





～中吉田給食センターに質問コーナー～

・工夫している点は？

日本各地の食べ物を知ろうということで、メニューに取り込み
地域の特色を教える。この日は愛知県の郷土料理「みそカツ」

・アレルギー対策について

みんな楽しく同じものを食べられるように、メニュー自体は変えずに
アレルギーを起こす食材を取り除く(除去食)で対応している。

・このセンターの特色

ドライ方式を採用…床が水で濡れていない状態

モップで常にふき取り、衛生的に保つ

強力な蒸気加熱による調理方法

HACCPの採用…異物混入、食中毒を防ぐために、調理工程の
履歴をすべて記録し、安全管理に努めている。



①

6月15日メニュー

みそカツ

梅とじゃこのサラダ

かき玉汁

米飯

牛乳

愛知県の郷土料理

「みそカツ」

豚カツに八丁味噌等の豆味噌を
ベースに、ソース、砂糖等を混ぜ、
甘くした特製のタレをかけた食べ物です。

