

PTA全体目標『**き**気軽に **た**楽しく **ゆ**やささをもって **ま**学び合い **と**共に支え合おう』

運営委員会より

第6回運営委員会が1月15日（月）PTA会議室で開かれました。

- ◆校長先生より今後の行事予定のお話がありました。
- ◆各委員会の進捗状況を皆で話し合いました。
- ◆次年度のバレーボール実行委員会の継続審議が行われ、継続が承認されました。
- ◆災害備蓄品を皆で災害備蓄品倉庫まで運び、確認し合いました。

【 対外会議出席報告 】

《本部役員》

1月14日（日） 公所自治会キーマン合同会議
公所自治会もちつき大会

《校外委員会》

1月14日（日） 公所自治会キーマン合同会議



— 本部より —

あけましておめでとうございます。今年もよろしく申し上げます。

各委員会より

— 学年委員会 —

3学期に行う5年生のイベントも少しずつ決まり、動き出し始めました。イベントが終了している他学年は引き続き、引き継ぎ作業をしています。

3学期は全体では最後の委員会を予定しております。

— 文化委員会 —

今年度の活動も残りわずかとなりました。文化委員会では企画イベントが無事に終わり、ご参加いただいた皆様から頂いたアンケートなどをもとに、良かった点や反省点をまとめ次年度の委員さんに引き継げるよう最後の活動を進めております。

— 広報委員会 —

後期発行の広報誌も、最終段階まで来ております。
後期に行われた色々なイベントを紹介しています、お楽しみに！

— 校外生活指導委員会 —

1月25日（木）に校外委員会を開催し、次年度委員への引継ぎの準備を行いました。また、地区ごとに地区懇談会報告書を配布しましたので、子どもたちの安心・安全な通学のためにお役立てください。

一 役員指名委員会 一

旧年中、沢山のご協力に感謝申し上げます。当委員会も協力的に活動が行われております。引き続き、皆様のお力添えを賜れますよう宜しくお願いいたします。

一 バレーボール実行委員会 一

1月13日（土）より今年度の親睦練習を再開しました。2月10日（土）に冬の校内大会を開催します。先生方にもご参加いただき、学年問わずのチーム戦を行います。例年大変盛り上がりまますのでご興味のある方はぜひ応援にいらしてください。

また、昨年度ご好評をいただきました初心者講習会も1月27日（土）、2月24日（土）で予定しています。初めての方でも楽しめる内容となりますので、お気軽にご参加ください。詳細は先日配布しましたお便りをご覧ください。

災害備蓄品お引っ越し中



第7回運営委員会は、2月19日（月）10時30分から開催されます。

（場所 PTA会議室）

編集
書記

今年度、北大和小学校から学校給食ボランティア委員として、大和市教育委員会の主催する学校給食講習会に参加させていただきました。給食について学ばせていただいたことの一部をここに報告させていただきます。

まず、私がなぜ学校給食ボランティアになろうと思ったのか…。我が家は中学生と小学生2人が大和市の給食にお世話になっています。3人とも朝、学校に行く前に給食のメニューをチェックして行くほど給食が大好きです。特に下の子は偏食があるのですが、家では食べないものも、「給食では食べた！美味しかった！」と言って帰ってくるが多かったり、辛いものはあまり好まない子ども達ですが、給食で一番好きなメニューがキムチを使用した献立だったり。「何でだろう。レシピだけではない、何か秘密があるのではないか。」そんなことを思いながら、立候補させていただきました。実際にはそれ以上に学ぶことがたくさんありました。

まず、給食の食材は、業者から食品まで選定委員会にて、子供たちにとって安全で良いものを選び、献立作成では必要な栄養素を細かく設定し、過不足ないように作られ、素材を生かすことができる手作りにこだわり、コロッケや餃子は1つ1つ包む、丸める。カレーやシチューはルーから手作り。それを北大和小学校では1200食されていると知った時は驚きでした。

また、献立は大和市で統一ではあるが、調理法はその学校の栄養士さんがどうしたら魚の生臭さを無くして美味しく食べられるかなどを考えて、焼くタイミング、調味料を入れるタイミング、煮る順番などを工夫されているようでした。「ここは栄養士の腕の見せどころなのです！」と聞いた時、「家では食べないけど、給食のは食べる」それは栄養士さんの工夫があってこそだと思いました。



講習会では調理実習があり、各学校の給食ボランティア委員の方と6人1組で、調理しました。学校給食の献立から、麻婆豆腐やのりの佃煮（他にあと2品ありました）を作りました。麻婆豆腐は唐辛子を刻むところから、調味料を合わせて作ります。野菜も使用している種類が多く、千切りやみじん切りなので、6人分でも切るのは大変な作業でしたが美味しくできました。のりの佃煮も手作りでした。のりの佃煮は簡単で美味しかったので、我が家の常備菜になりました。

共同調理場も見学させていただきました。1場当たり約4400食作られるそうで、回転釜や大きなしゃもじなど、普段あまり見ることのできないものを見せていただき、実際に手に取らせていただきました。「しゃもじだけでも重い…。混ぜるだけでも重労働だ。」と思いました。

また、衛生管理の面においても、ほぼ目しか見えないくらいびっちりした白衣と帽子を身につけ、手洗いの回数も作業ごとにたくさんあり、安心安全な給食のために徹底していると感じました。共同調理場では配送があるため、保温食缶等を活用し、適温で提供できるようにしていました。中学に入学した娘が、「共同調理場から来る給食は冷たいのではないか。」と心配している時期がありましたが、「温かいし美味しい。」と給食が大好きなのは、このような工夫のおかげですね。



大和市の給食には64年の歴史があるそうです。時代背景に合わせて形態が変わり、食器が変わり、主食の頻度が変わり、食の環境が変わっていく中で、たくさんの方々が子どもたちの健康と笑顔を支えているのだと感じました。このような、給食が子どもたちに届くまでのことを、一部ですが知る機会をいただけたことを嬉しく思います。とても楽しく学ばせていただきました。ありがとうございました。