

家庭教育部

第1回PTA学級「給食試食会」

6月16日(月)双葉小学校マルチルームにて「給食試食会」を開催しました。栄養教諭の先生による講話では、1回の給食で10~20種類の食品を摂取できることや、献立には、行事食や日本の味めぐり、旬の食材や地元食材を多く取り入れていることなどを教えていただきました。また、安心安全な学校給食のために、調理場での仕組みやアレルギー対策、衛生管理など様々な配慮についても知ることができ、感謝の気持ちでいっぱいになりました。

試食会では、愛媛県の味めぐり献立を参加者の方といただきました。「給食試食会」は、子どもたちが毎日楽しみにしている給食を、保護者の方と味わうことができるよい機会となりました。

令和7年6月16日(月)
双葉小学校マルチルームにて

【献立】

- 味めぐり～愛媛県～
- ・オレンジピラフ
- ・野菜スープ
- ・鯛のマリネ
- ・ふどうゼリー
- ・牛乳



第2回PTA学級「親子で料理教室」

夏休みを利用して、料理研究家の中村和憲氏を講師にお招きし料理教室を開催しました。

令和7年8月19日(火)
双葉小学校家庭科室にて

【献立】

- ・茄子のボロネーゼ
- ・鯛とトマトの洋風スープ
- ・ショコラムース



今年度も「親子で料理教室」に多くの保護者の方が参加されました。講師の先生による、食材のうまみ成分についてのお話は、とてもわかりやすく「なるほど」と、ためになることばかりでした。うまみ成分の知識を生かして、夏野菜や愛媛の食材を使ったこだわりの献立に、親子で楽しみながら挑戦しました。親子で協力して作った料理はどれも満足のいく出来栄えで、完成した料理は参加者みんなで、おいしくいただきました。ごちそうさまでした。

参加された保護者の方からは「異学年の保護者との交流が楽しかった」「親子で料理をする機会ができてよかったです」「講師の先生のお話がとても心に残った」などの感想をいただきました。保護者の方との充実した夏休みを過ごすことができ、思い出に残る一日となりました。

