



PTA 活動 ありがとうございました

コロナ禍で令和5年度までは思うような PTA 活動ができませんでした。令和6年度は有意義な活動を再開してこうと、さまざまな PTA 活動を計画し、開催していただきました。ご尽力いただいた役員の皆様にお礼申し上げます。参加していただいた皆様もありがとうございました。

3月1日に後期の PTA 広報紙を発行していただき、子どもたちの活動の様子をたくさん掲載していただきました。スペースの都合で、後期の PTA 活動の様子を広報紙では紹介することができませんでしたので、学校だよりで紹介させていただきます。

給食試食会 11月28日 ※保護者の方から要望があった給食の肉じゃがレシピを裏面に掲載しました

約5年ぶりの開催となりました。栄養教諭の塚田先生から、給食センターの取組や献立の工夫などを説明していただき、給食について詳しく知ることができました。PTA 役員さんも職員もコロナ禍前の開催の様子を知らなかったため、進行に戸惑う場面もありましたが、保護者の方がてきぱきと協力して配膳等をしてくださいました。ありがとうございました。参加者の感想を一部紹介します。

- ・本当に子供達のことをよく考えて給食を作ってくださっていることがよくわかり、いい経験になりました。極力添加物が入っていない給食ということが聞けて良かったです。
- ・家で食べている量と必要な量の違いがわかったので、必要分に近づけられるようにしていきたいと思いました。
- ・給食の歴史の話はとても興味深く面白かったし、もっと知りたいと思いました。
- ・給食の歴史や給食センターの様子など、知らないことばかり聞けておもしろかったです。骨のレントゲンは衝撃でした。
- ・生産者さんを身近に感じられる機会があったらと思いました。生産者さんを知っていれば苦手なものでも頑張れるかなと思いました。
- ・色々な野菜が入っていてとても考えられた献立でした。家ではなかなかたくさんの野菜を食べさせる献立が思いつかないのでありがたいです。びっくりしたことは食べる前に給食を減らす子が多く、せっかくの栄養を考えられた給食なのに、もったいないなと感じました。

奉仕作業 10月19日

保護者の方や地域の方だけでなく、今年度は子どもたちも参加してくれました。



茶話会 2月21日

雪のため休校となり、開催日を変更することになってしまいましたが、参加してくださった皆様ありがとうございました。保護者の方同士のかかわりを増やしていただく活動となりました。

PTA 役員の皆様、会員の皆様

ありがとうございました

【肉じゃが】

材料名	分量（5人分）
サラダ油	小さじ1/2
豚肉	100g
日本酒	大さじ1
玉ねぎ	小サイズ1個（110g）
にんじん	中サイズ1/2本（40g）
じゃがいも	中サイズ2個（220g）
しらたき（こんにゃく）	40g
グリーンピース	15g
ざらめ（砂糖）	大さじ1/2強（5g）
本みりん	小さじ1（5g）
しょうゆ	大さじ2/3（13g）
食塩	少々

＊分量は、ご家庭の都合に合わせて調整してください。



※給食試食会の写真です

作り方

①玉ねぎは1cm幅に切る。（串切りでもよい）

＊玉ねぎの大きさをそろえて切るとよい。

にんじんは4mm厚のいちょう切りにする。

じゃがいもは乱切りにして水にさらし、じゃがいものでんぷんを除く。

しらたきは、軽くゆでて灰汁を抜く。また、5cm程度の長さに切りそろえておく。

グリーンピースは、軽く洗う。

豚肉は3cmの長さに切る。

②鍋を熱し、サラダ油をなじませる。豚肉を炒める。

ある程度、火が通ったら、日本酒を回しかけて肉の臭みを飛ばす。

③玉ねぎを加えて炒める。

玉ねぎが透き通ったら、にんじん、じゃがいもを加えて軽く炒める。

水をひたひたよりも控えめに加えて、煮る。

④灰汁を取り除き火を弱める。ざらめ、本みりんを加えて蓋をして煮る。

ざらめが溶けたら、食塩としょうゆを加えて煮る。

⑤野菜やじゃがいもが煮えたらグリーンピースを加えて、しばらく置く。

●ポイント

- ・給食センターでは、1つの釜で千人分近く煮るため、じゃがいもが煮崩れやすくなります。そのため、水は少し入れて、食材から出てくる水分の量を見ながら水の量を調整していきます。
- ・給食は、出来上がって時間がある程度経ってから食べ始めます。しばらく置くことで、味が染みていきます。