

第3回 定例役員会

令和5年8月18日（金）
19：30～ 春木市民センター
以下敬称略

出席 中原会長、桶谷副会長、中島副会長、中田副会長、森副会長、大久保書記
尾野会計、古谷会計、國中幹事、齋藤幹事、城津幹事、近森幹事

欠席 瀧書記、小川幹事、関本幹事、寺井幹事、野崎顧問会計監査

1. あて職から報告

各あて職から報告ある方はここでお願いいたします。

中田副会長 7月11日生涯学習審議委員会に出席しました。

古谷会計 大阪府 PTA 協議会「備えあれば憂いなし委員会」に出席しました。

本委員会は“防災と PTA”をテーマとして昨年発足したもので、災害時に府 PTA のネットワークを使って何が出来るのか等を長期目線で考えていこうという趣旨で活動しています。委員会として目指していることはいいことではあるが、現実的に意味を持たせることが難しいのではないかと感じた。

國中幹事 学校給食献立作成協議会に出席しました。

教室に張り出す献立表には、どんぶりやカレーなどのメニューの時に「おかずをご飯の上にかける」というような意味合いでおかずのお皿からご飯のお皿に「→」記号が書かれているそう。生徒から→記号のないメニューを「どんぶりにしていいか？」と質問されることもあり、教員が対応に困るということがあつる。（別添資料として教室掲示用の献立表あり）

中原会長 青少年育成連絡会に出席しました。

2. 市 P 大会について

日程：令和5年11月10日（金）

時間：受付 18：30 開始 19：00

場所：南海浪切ホール 4階 交流ホール（定員 144 名）

内容：単位 PTA 交流会

参加：各単位 PTA から3名以内の出席を呼びかける。（9月に各学校園へ案内予定）

目的：各学校園 PTA 活動について現状の情報共有や意見交換を行い交流の場をすることで、今後 PTA として互いに協力・連携しながら子どもたちを健全育成するために何が出来るかを考える。

【事務局より共有事項】

- ・会場費支払い済です。
- ・椅子 144 脚、円卓 18 台は無料で借りることができます。
- ・マイク、机椅子等の設置、司会台は有料。14630 円で見積をもらっています。
- ・各学校への案内は9月初旬予定です。

【検討事項】

交流会で話し合う内容はどうでしょうか？

- なぜ PTA 役員になることが嫌なのか？
- どうすれば（どの業務がなくなればもしくは何があれば）PTA 役員もしくは PTA 会長になってもいいと思うか？

市 P 大会後懇親会について

A、B、C 案から A 案（松花堂弁当、フリードリンク）に決定しました。

3. 今後の行事日程について

- 8/24（木） 第 1 回 泉南地区 PTA 協議員・参事会@泉佐野市役所
- 9月初旬 市 P 大会案内
- 9/9（土） 府 P 第 1 回市町村 PTA 会長連絡会
- 10月初旬 市内一斉清掃案内（参加校を募集しゴミ袋用意する）
- 10月役員会 三行詩コンクール審査
→市 PTA 役員の皆様は、可能な限り審査にご参加ください。
- 11月初旬 ゴミ袋仕分け（ご都合つく方ご協力お願いします）
各校へ配付
- 11/10（金） 市 P 大会@浪切ホール4階交流ホール

5. その他

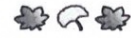
- 12/1 開催の近畿ブロック研究大会「京都大会」について
→桶谷副会長、大久保書記が出席予定です。
- 古谷会計より次回の市 P T A だよりの内容確認がありました。
- 2024 年 1 月 8 日（月祝）成人式に市 P T A 役員は受付として参加予定です。
- 1 月の P T A 研修会について→日時と会場の詳細につき現在調整中です。

次回定例役員会 9月22日（金）19:30～

opsol 福祉総合センター 3階交流室



11がつきゅうしよくカレンダー



2023年度

こんげつ きゅうしよくむくひよう
今月の給食目標

よくかんで食べよう

- ▲ 少なめのごはん、または小さいパン
- 魚はよくかんで、骨に注意しましょう。
- ★ ドレッシング・ソースつき(クラス1本)

1日(水)	2日(木)	3日(金)
フルーツミックスゼリー うずまきパン やまいもクリームシチュー	チリコンカン コッペパン やさしいようふうに	ぶんかひ 文化の日 ぶんかひのイラスト
フルーツミックスゼリー(もも) フルーツミックスゼリーには、黄桃、和梨、みかんが入っています。黄桃は、実が固めなので、缶詰などに加工されています。	チリコンカン チリコンカンは、アメリカ南部の料理です。豆と肉を、トマトとチリパウダーで煮こんだもので、スペイン語で「とうがらしと肉」という意味です。	

6日(月)	7日(火) ★たまねぎドレ	8日(水)	9日(木)	10日(金)
れんこちゃんのちくぜんに ごはん とうふのみそしる	キャベツとコーンのサラダ★ げんまいごはん えびカレーライスの夕	メヒカリのからあげ かたぬきチーズ コッペパン あつあつのちゅうかに	にこみハンバーグ やさしいぞえ コッペパン コンソメスープ	さばのたつたあげ ざいもごはん ぶたじる
おはなし給食 れんこちゃんのちくぜんに 筑前煮は、とりとれんこんやごぼうなどの野菜を炒めて、だしで甘辛く煮て作ります。	えびカレーライス えびの主な産地は、インドやベトナム、インドネシアなどです。それらの国々でとれたえびを日本は輸入しています。	11月8日は「いい歯の日」です チーズや骨ごと食べられるメヒカリには、骨や歯を強くするカルシウムが多く含まれています。しっかり食べて、丈夫な歯をつくりましょう。	コンソメスープ コンソメスープは、フランスで生まれたスープです。味わい深く、透きとおったスープにするために、たいへんな手間がかかっています。	ざいもごはん 秋が旬のざいもを、ごはんと一緒に炊きました。ざいもには、独特のぬめりと食感があります。
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
すきやきどんのぐ ごはん よしのじる	あげシュウマイ ごはん ぶたきムチ とうふ	ジャーマンポテト みかん クロワッサン はくさいスープ	どりにくのバーベキューソース こめこパン コーンスープ	さげのおやき ごもくまめ ごはん みそしる
すきやきどん すき焼きは、江戸時代から食べられている料理です。農作業で使う「すき」という道具を、鉄板の代わりにして肉を焼いていたことが、名前の由来とされています。	あげシュウマイ シュウマイは、中国の料理です。小麦粉で作った皮に、肉や魚のすり身を包んで蒸したものです。今日のシュウマイは、油で揚げられています。	みかん みかんは、今が旬です。旬のくだものは、栄養がたっぷりです。あまくておいしいです。岸和田市にもたくさんのみかんの木があり、おいしいみかんが食べられます。	どりにくのバーベキューソース 給食のバーベキューソースは、にんにく、玉しょうが、しょうゆ、さとう、酒をあわせて作ります。	毎月19日は食育の日 ごもくまめ(ごぼう) ごぼうは、食物せんいを多く含んでいます。食物せんいは、おなかの調子を整え、体の中のいらぬものを外に出してくれます。
20日(月)	21日(火)	22日(水) ★コーンクリームドレ	23日(木)	24日(金)
ブルコギ ごはん たまごわかめスープ	ちくわとこんにゃくのいりに あげのり ごはん ちゃんこなべ	ブロッコリーのサラダ★ オリーブパン ポークシチュー	きんろうかんしや ひ 勤労感謝の日 イラスト	ざわらのさいきょうやき きんぴらごぼう ごはん ずましる
たまごわかめスープ 卵には、いろいろな栄養が含まれています。特に、血や筋肉をつくるもととなる、たんぱく質が多いです。	ちゃんこなべ ちゃんこは「おすもうさんが作った料理」という意味があります。肉やいろいろな野菜を煮こんで作ります。	ブロッコリーのサラダ ブロッコリーは、濃い緑色の野菜です。かぜを予防するカロテン、おなかの調子を整える食物せんいを多く含んでいます。	きんろうかんしや 勤労感謝の日 イラスト	和食の日 11月24日は「いいいほんしよく」と読んで、和食の日です。和食のだしのうま味と日本食のおいしさを味わってください。
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	
どりにくだんごのあまずい ちゅうがおこわ はるさめ スープ	ひらてんどのやさいのにびたし ごはん みそおでん	おおさかさざいもコロッケ コッペパン みそトローネ	ツナとポテトのオープンやき アップルパン かぶのポトフ	
ちゅうがおこわ おこわは、もち米を蒸したものです。もち米に対して、普通の米のことを「うるち米」といいます。今日は、うるち米ともち米を混ぜて炊いています。	みそおでん 冬においしいおでんを、みそ味で仕上げています。赤みそと白みそがあり、今日は両方を合わせて使っています。	おおさかさざいもコロッケ おおさかさざいもを、大根粉でとれたざいもを使って作られたコロッケです。地元でとれたものを、地元で食べることを「地産地消」といいます。	スタディメニュー・国語(1年) かぶのポトフ かぶは、1年生の国語で学習する「おおきなかぶ」に登場する野菜です。寒くなるほど甘みが増しておいしくなります。	

