

令和7年度 第70回岐阜県PTA研究大会 b y 西濃 実践発表

「大垣市立星和中学校PTA 豚汁炊き出し事業」

【事業概要】

星和中学校PTAでは、毎年11月上旬の授業参観に合わせて「豚汁の炊き出し」を実施しています。約40年前から始まった活動であり、今も継続して実施されている星和中学校PTAの特色ある活動の一つで、生徒たちも毎年楽しみにしている事業の一つです。

中川防災倉庫から道具を借り、用具の準備や野菜のカット、皮むきなどの調理から後片付けまで、保護者など多くのボランティアの方々にお手伝いいただきながら開催しています。

【事業の詳細】

まずは豚汁を作るのに欠かせない道具を中川地区の防災倉庫から運びます。いざという時の災害が起きた場合でも、私たちの住む地域には炊き出しができるよう、道具が備えられています。この豚汁炊き出しは防災訓練も兼ねて開催されています。まずは「はそり」という大鍋を洗います。校長先生や教頭先生もお手伝いしてくれます。はそりを全部で6つ使用して、500食以上の豚汁を作っています。

さて星和中の豚汁には何種類の野菜がはいっているでしょうか？

まずはとっても立派な里芋やごぼうを豚汁ボランティアさんが洗ってくれます。大根、白菜、ニンジン、ねぎと役員やボランティアさんで1日かけて野菜の下準備をします。毎年ものすごい量です(笑)。

作業はウィルス感染対策もしっかりとっています。キャップにマスク、エプロン、ゴム手袋も使い捨てを使用して行います。もちろん消毒や検温も徹底して安心安全に努めます。

野菜の種類は…6種類です。その他にメインの豚肉、豆腐とともにやくも入っていますよ。そして味付けは噂の星和ブレンドのお味噌。秘伝の味です！この味は代々星和中のPTAに引き継がれてきた大事なものです。

【事業の効果】

毎年、防災倉庫の用具を使用することで用具の点検にもなり、また被災時の学校と地域のつながりや、生徒、保護者たちの共助と防災意識の向上に役立っています。また、いざ災害が発生した際に、地域や保護者、子どもたちが自然と繋がり、協力して炊き出しなどが実施できるよう訓練の意味もあります。



大垣市立星和中学校PTA
豚汁炊き出し事業

開催日：令和6年11月2日

開催場所：星和中学校

調理室

準備のようす



大垣市立星和中学校PTA
豚汁炊き出し事業

開催日：令和6年11月2日

開催場所：星和中学校

中庭

調理のようす



大垣市立星和中学校PTA
豚汁炊き出し事業

開催日：令和6年11月2日

開催場所：星和中学校

各教室

配膳のようす