



Commission restauration du 21 septembre 2017

En présence de :

LFI Tokyo : Madame Hélène Haublé, directrice administrative et financière; Monsieur Jorge, gestionnaire matériel ; Monsieur Sugimoto, chef cuisinier

Représentants des élèves : Pierre Freysz ; Emilie Leclercq

LFT-FAPEE : Madame Elisabeth Beaufort ; Madame Anne Béranter ; Madame Isabelle Pierre-Danos.

Résumé :

La première commission restauration de l'année s'est déroulée en présence de deux représentants des élèves.

Cette année 1250 repas sont préparés par les 17 personnels de cuisine.

Les élèves de CE1 déjeunent dans le réfectoire du secondaire.

Pour les élèves souffrant d'allergies, les cuisiniers préparent plus de 60 repas spéciaux.

Au mois d'octobre aura lieu "La semaine du goût" sur le thème des régions de France.

De nouveaux plats sont proposés à la cafétéria.

La semaine "Découverte de la cantine" aura lieu au mois de novembre ; 20 parents pourront visiter et déjeuner à la cantine.

Des serviettes plus grandes devraient être distribuées aux enfants de CP.

日本語要約 :

2017年度第1回学校給食委員会には、2名の学生が学生代表として参加しました。

今年度、17名の職員により1250食が提供されています。

幼稚園、小学校の生徒増加に伴い、CE1の生徒は、中学、高校の学食をりよしています。また、アレルギーを持つ生徒向けに60食の特別食を提供しています。

今年の食育週間は、10月に予定されています。

今年のテーマは、フランスの地方料理です。

また、高校のカフェテリアでは新しいメニューの提供が始まりました。

今年度も学校給食体験週間を11月を予定しています。保護者が学校の食堂を訪問し、給食を食べることができます。

募集人数は、20名の予定しています。

また、CPの生徒には、現在より大きい紙ナプキンを配布すべきだという保護者からの要請を伝えた。

English Summary:

The first food committee of the year took place in the presence of 2 students representatives.

This year, 1,250 meals are prepared daily by a team of 17 cooking staffs.

CE1 students are having lunch in the canteen of secondary school.

For students affected by allergies, the cooking staff prepares more than 60 specific meals a day.

The "Taste" week will take place in October and the topic will be the french regions.

New dishes are offered in the cafeteria this year.

The "Canteen discovery" week will take place in November, 20 parents will be able to visit and have lunch in the cafeteria.

Bigger napkins should be distributed to CP students for lunch.

Organisation et encadrement de la cantine

Cette année, les 17 personnels de cuisine préparent 1250 repas par jour (repas de la demi-pension et de la cafétéria). La cuisine peut préparer jusqu'à 1300 repas.

Heures de passage primaire

11H15 Maternelle et CP

12H00 CE2 et CM

Il a été demandé à Mr Jorge un détail du personnel d'encadrement disponible durant l'heure de déjeuner :

- 6 surveillants + 9 assistantes maternelles pour le déjeuner des élèves de la maternelle,
- 6 surveillants pour les élèves du CP,
- 6 surveillants pour les élèves de CE2 et CM.

Les élèves de CE1 déjeunent dans le réfectoire du secondaire à 11h15, c'est à dire avant les collégiens et lycéens.

Contrairement à la rentrée précédente, aucun problème d'organisation n'a été signalé. Le passage est fluide et les temps d'attente raisonnables.

Présence des élèves à la commission restauration

Depuis la fin de l'année dernière, deux représentant des élèves du primaire assistent à la commission restauration afin de donner leur avis et leurs idées.

Il est envisagé que des représentants des élèves du secondaire y assistent également cette année.

Allergies

Cette année, la cuisine doit gérer plus de 60 élèves avec des allergies (principalement au primaire). Des repas spécifiques et individuels leur sont préparés.

Pour les cas d'allergies les plus sévères, il est demandé que les parents préparent un bento.

Mr Jorge rappelle l'importance que les élèves bento et demi-pensionnaires ne déjeunent pas à une même table (toujours pour des questions d'allergies)

Composition des menus

Sur une semaine, il y aura : un menu japonais, une fois du poisson et des viandes différentes.

Un menu végétarien est proposé chaque mois.

Chaque repas devra comporter : un produit laitier (sous différentes formes ; yaourt, fromage, gratin) et un légume (en entrée ou en plat principal).

Les représentants des parents veillent à favoriser la proposition de fruits frais pour l'élaboration des menus. Toutefois, pour des contraintes budgétaires, les fruits frais sont remplacés une fois par

semaine au MAXIMUM par des fruits au sirop. M.Jorge nous précise que les enfants apprécient ces desserts.

Provenance des denrées

Pour rappel, des restrictions d'approvisionnement sont mises en place. Les produits en provenance des préfectures situées à proximité ainsi qu'au nord de Tokyo (Aomori, Akita, Iwate, Yamagata, Miyagi, Gunma, Niigata, Fukushima, Tochigi, Ibaraki, Saitama, Chiba, Tokyo, Kanagawa et Shizuoka) ne sont pas commandés.

Le lycée nous fait parvenir tous les trois mois un tableau avec les origines géographiques des aliments consommés.

Retours sur le menu du mois de septembre

Les deux élèves présents n'ont eu que des félicitations pour le chef. Ils regrettent toutefois que les desserts soient servis en petite quantité et que les élèves de CM2 ne puissent pas se resservir. Mr Jorge en prend note.

Menu du mois d'octobre

La semaine du goût aura lieu la semaine du 9 au 13 octobre. Le thème de cette année est "Les régions de France". Les élèves du primaire auront l'occasion de voter pour leur repas préféré.

Cafétéria

De nouveaux plats sont proposés cette année : yakisoba, oyakodon, sandwich crudités, pizza, pancake et bientôt quiche-salade.

Semaine découverte de la cantine

Cette année encore, les parents sont conviés à venir visiter et déjeuner à la cantine. Cette visite, co-organisée par les FLT et le LFI Tokyo, nécessitera une inscription au préalable. La date précise sera décidée lors de la prochaine commission restauration.

Mr Jorge recevra les parents pour expliquer le fonctionnement de la cantine, s'ensuivra une visite des installations et les parents pourront également déjeuner. Quatre parents pourront être reçus chaque jour.

Une seconde semaine de découverte se déroulera dans le courant du deuxième trimestre

Questions des parents

Les élèves de CP qui l'année précédente apportaient leur propre serviette de table se retrouvent cette année avec des petites serviettes en papier à leur disposition et beaucoup de taches sur les vêtements.

Mr Jorge répond qu'à l'école en France les enfants n'ont plus de serviettes tissu à partir de 6 ans. Savoir se servir de couverts et utiliser les serviettes à disposition fait partie de l'apprentissage. Il va voir pour fournir des serviettes plus grandes pour les CP.

La prochaine commission se déroulera le jeudi 19 octobre.