

# 給食試食会アンケート結果

6月22日（木）に保護者の方を対象に給食試食会を行いました。PTAの厚生部の役員の方を中心に事前の打ち合わせ・当日の準備・片付けなどご協力いただき、ありがとうございました。

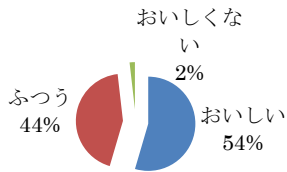
6月22日（木）のこんだて  
 ナン・牛乳  
 だいたず入りチキンカレー  
 温野菜（ブロッコリー・オーブン）  
 場所：ランチルーム

当日は58人の方が参加されました。いろいろなご意見・ご感想をいただきましたので、紹介させていただきます。

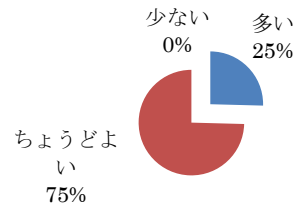


## ☆ナン

### 味

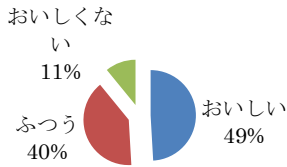


### 量

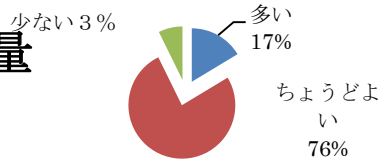


## ☆牛乳

### 味

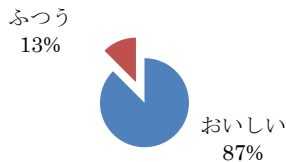


### 量

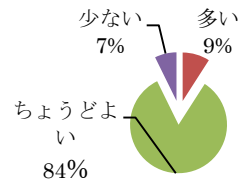


## ☆だいたず入りチキンカレー

### 味

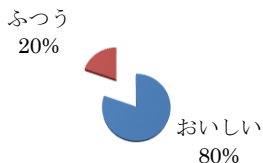


### 量



## ☆温野菜（ブロッコリー・オーブン）

### 味



### 量



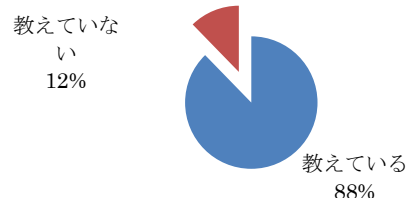
## ☆お子さんと給食の話をしますか？

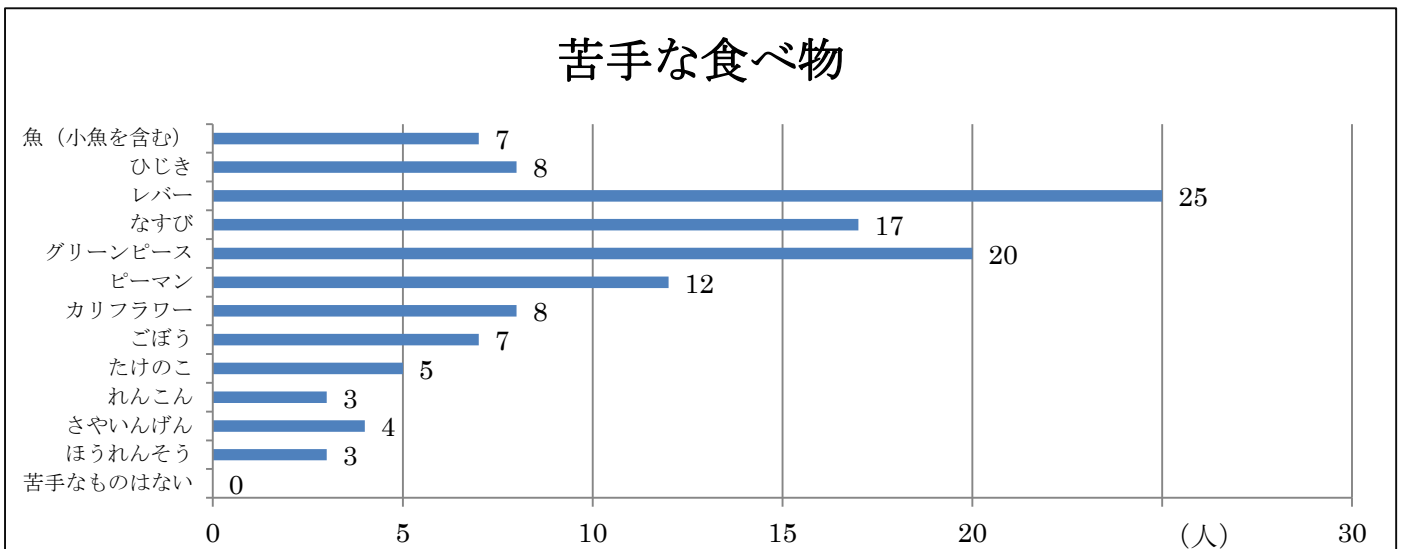
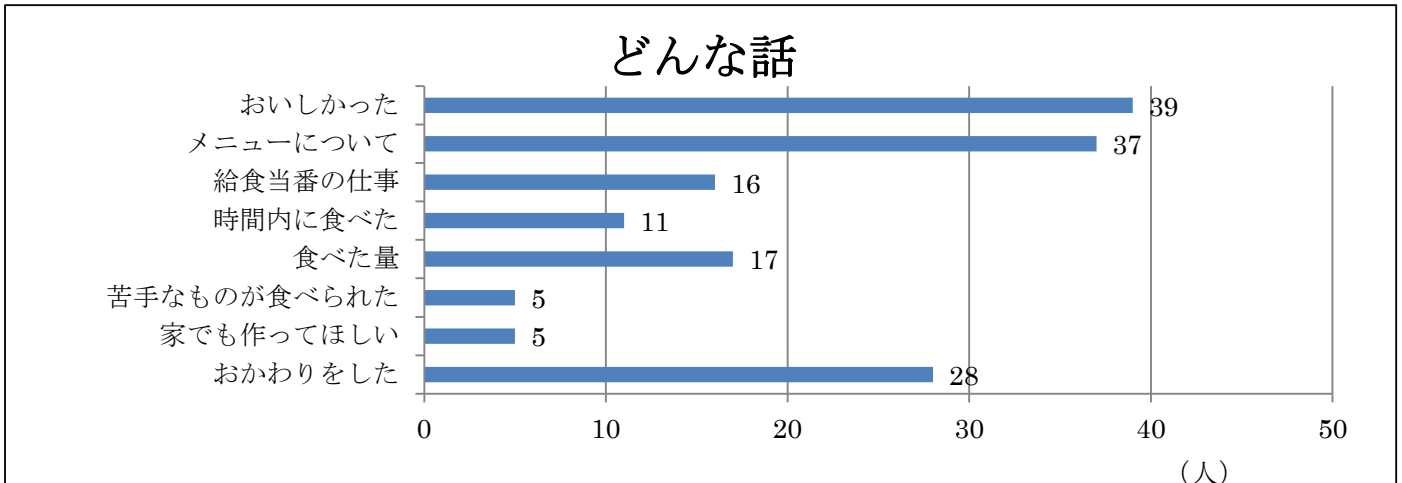
### 給食の話



## ☆箸の持ち方を教えていますか？

### 箸の持ち方





☆「食」についてどんなことを教えていますか？（箸の持ち方以外）

- ・お茶碗を持っていない時は、皿に手をそえる
- ・ごはんは左側、汁物は右側、おかずはその後ろの真ん中の位置
- ・ご飯粒を残さない。苦手なものも一口は食べる
- ・準備・片づけのお手伝い・食事のマナー
- ・食事時間はテレビを消す（集中して食べられるように）
- ・座っている時の姿勢・遊び食べをしない
- ・口を閉じて食べる（くちゃくちゃ食べない）
- ・ごはんとおかずを交互に食べる
- ・初めに決めた量を食べる
- ・「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ

☆どんなことに気をつけて食事作りをされていますか？

- ・野菜（無農薬）を多くとれるようにこころがけている
- ・単品のおかずにならないように
- ・体の調子で食べたいものを作る
- ・和食のメニューを嫌がるので、1品子供の好きな物を
- ・旬の物を使ったり、添加物を避けたりする
- ・盛り付け方・色取り
- ・苦手なものを小さくきざんだり、汁物に入れたりする
- ・肉・野菜・汁物・魚を出す
- ・栄養のバランス・一汁二菜を基本に
- ・アレルギーのものを除去して作る
- ・家族の年齢層が広いので、みんなに食べやすいものを

☆その他のご意見・感想

おいしかった。カレーがすごくおいしかった。子供たち食材や調理方法にこだわって作ってもらっていることがわかった。給食についての説明もよくわかった。なつかしいカレーの味だった。子供が「給食おいしいよ」と言うので試食会に参加したが、バランスのとれた食事でおおいしかった。低学年～高学年の主食の量が調整されているなど工夫がされていることがわかった。私自身が小学生の時に1番好きなメニューが「だいず入りチキンカレー」だった。レシピを知ることができたので、家でも作りたと思います。日ごろ子供たちは給食が好きで今まで1度も残したことがないそうです。家では苦手な野菜を給食では食べたというときは献立表を参考にしています。人生初の「ナン」おいしかった。優しい味付け、温かいカレーおいしかったです。ナンもいいですが、普通の日のメニューも食べてみたいです。学年によっても違うかもしれませんが、量がたりないだろうか。牛乳が思ったより量が多かった。色々なレシピをもらったので、家でも作ってみようと思った。温野菜のプロッコリーがおいしかった。家でも温野菜にしてみようと思った。

☆☆☆たくさんのご意見ありがとうございました。☆☆☆