

# 給食試食会アンケート結果

6月19日（火）に保護者の方を対象に給食試食会を行いました。PTA 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。

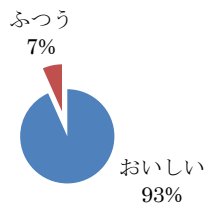
6月19日（火）のこんだて  
ライ麦パン・牛乳  
ビーフストロガノフ  
温野菜（カリフラワー・オーブン）  
場所：ランチルーム

当日は80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。



## ライ麦パン

### 味

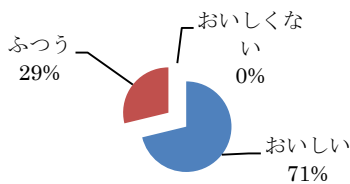


### 量

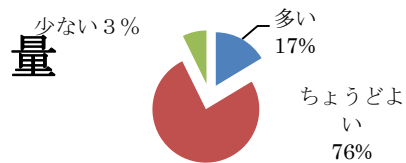


## ☆牛乳

### 味

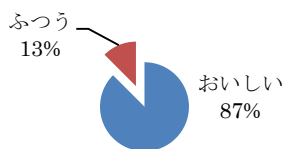


### 量

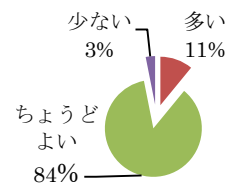


## ☆ビーフストロガノフ

### 味

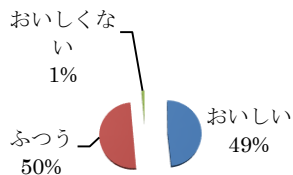


### 量

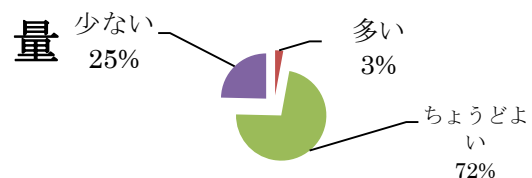


## ☆温野菜（カリフラワー・オーブン）

### 味

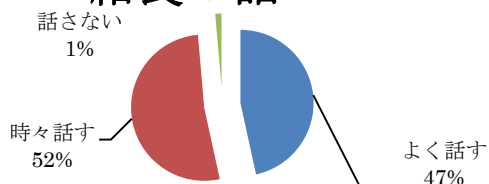


### 量



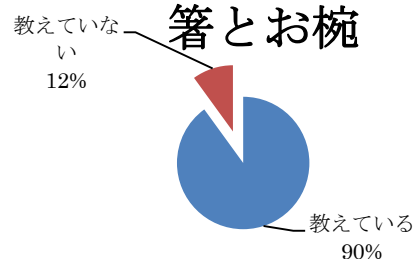
## ☆お子さんと給食の話をしますか？

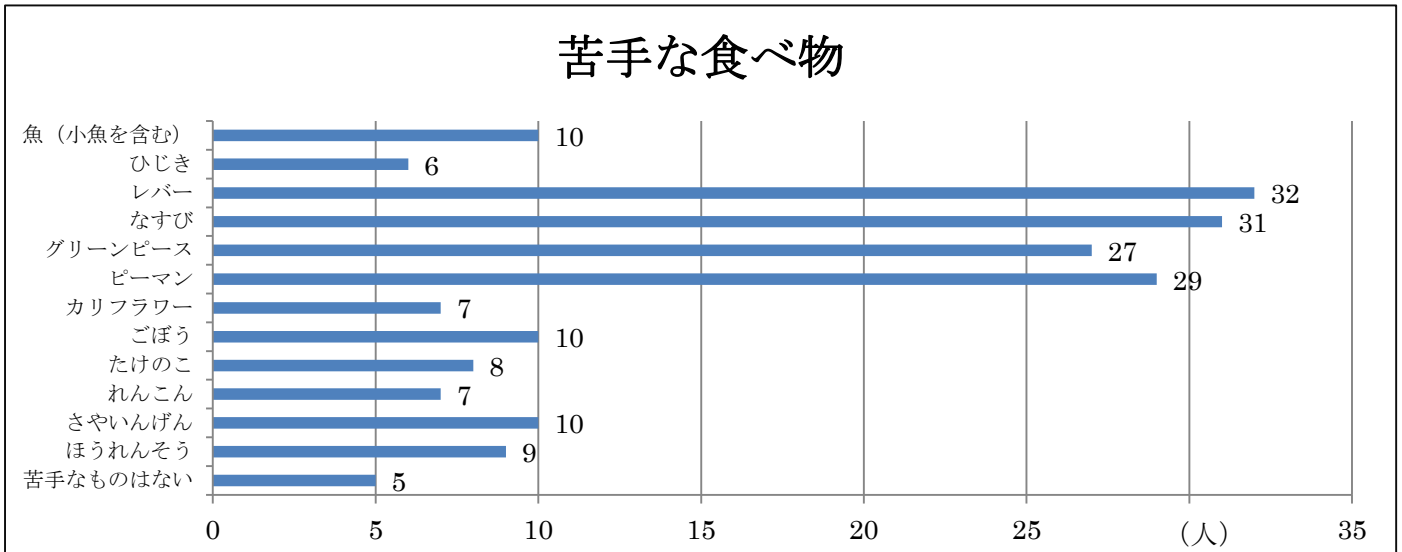
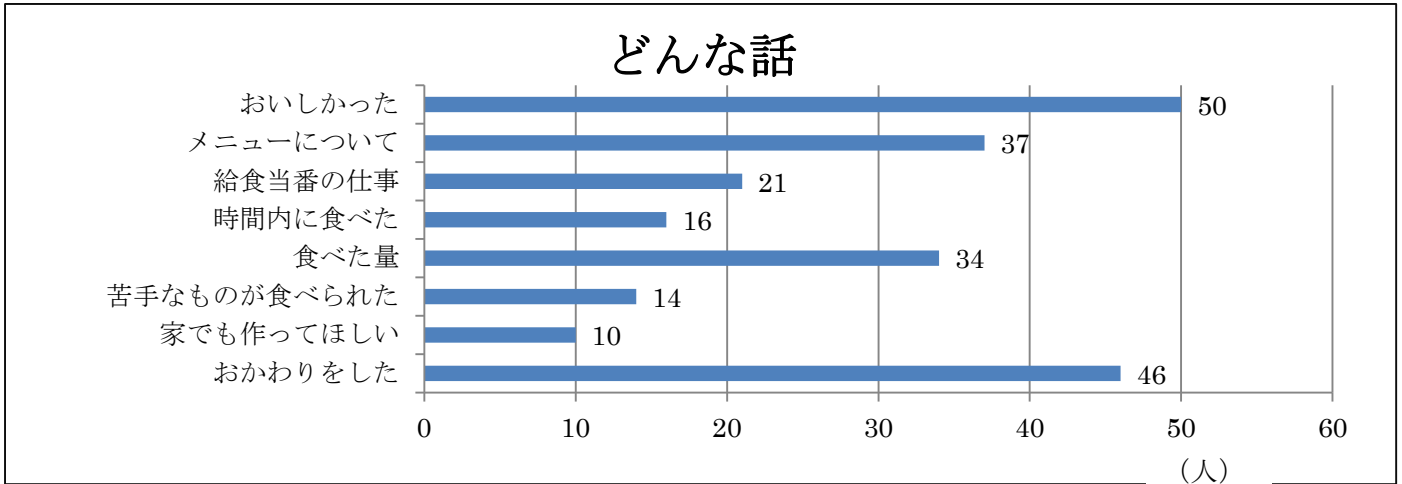
### 給食の話



## ☆箸の使い方、お椀の持ち方を教えていますか？

### 箸とお椀





☆「食」についてどんなことを教えていますか？

（箸の使い方、お椀の持ち方以外）

- ・ 食べ方など。
- ・ 食べる時の姿勢・座り方など。
- ・ 同じ物ばかりを食べないで、いろいろな物を食べる。
- ・ 食事中立ち歩かない。
- ・ 床にこぼさないように行儀よく食べる。
- ・ コップと箸を同時に持たない。
- ・ 食事中はテレビを見ない。
- ・ 箸の置き方。

☆どんなことに気をつけて食事作りをされていますか？

- ・ 野菜が不足しないように意識して作っている。
- ・ 好物を一つ入れる。
- ・ カルシウム、鉄分、水分などが不足しないように作っている。
- ・ 野菜を中心に彩りよく作る。
- ・ 苦手な野菜が食べられるよう細かく切って肉と混ぜる。
- ・ 野菜が苦手なので、スープや煮物に入れる。
- ・ できるだけ野菜を多く入れる。
- ・ 見た目、盛り付け、器など工夫している。
- ・ 食事時間が楽しくなるように盛り付けをかわいく工夫している。
- ・ 魚がメインの時は食べやすいメニューにする。
- ・ 和洋中、肉・魚料理をいろいろとりまぜる。

☆その他のご意見・感想

**ライ麦パンについて**・・・はじめは大きさに驚き、食べられないかと思ったが、フワフワでやわらかくおいしかった。アレルギー児童のことを考え、卵も乳も使わなくてもこんなにおいしいパンがあるんだと思った。

**ビーフストロガノフ**・・・マイルドな味でおいしかったです。うす味かと思ったけど、食べ終わる頃には口の中に味がしっかり残っていました。レシピをもらったので家でも作ってみようと思います。具たくさんで歯ごたえもありおいしかったです。

**温野菜（カリフラワー）**・・・シャキシャキとして甘みがあった。程よい固さでよかった。スチームで蒸すとおいしくなるのがわかった。家でカリフラワーを使わないので、学校で出してもらえるのがうれしいです。ドレッシングの量が多いと感じた。もう少し量がある方がいいと思った。

**その他**・・・子供が「おいしかった」「おかわりした」と話してくれるので、今回初めて参加しました。おいしかったです。子供が食べている給食を食べることができ、よかったです。給食のこともよくわかりました。品数がもう少しあればと思った。アレルギー対応のこともよくわかった。お椀の持ち方は教えているが、なかなかおらないので、学校でも教えてもらえてありがたいです。