



給食試食会報告書

照北小 P004-02-012
令和4年10月21日
照葉北小学校 PTA
学年学級委員会
実施日 令和4年10月4日

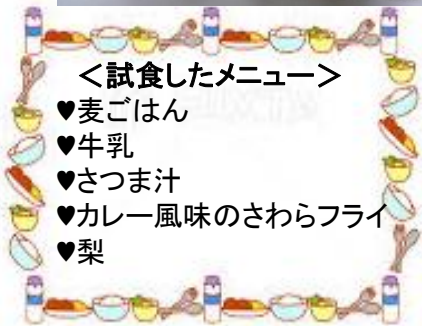
先日、1・2・3年生の保護者49名で給食試食会を行いました。栄養教諭の松尾先生のお話をお聞きし、子どもたちの給食時間の見学と給食の試食を行いましたので、ご報告します。



★栄養教諭 松尾先生のお話★

- ・1100人分を9名で作っている
- ・作業によってエプロンの色を変える。野菜は3回洗うなど衛生管理を徹底している。
- ・主食はご飯の量だけでなく、パンも低・中・高学年で大きさが違う。
(パンの種類が20種類、ご飯は県産米『元気つくし』がメイン。白ごはんに対して、白麦を10%入れて食物繊維UP！)
- ・食経験を増やすために、世界のメニューを取り入れている。
(フォー、シुकメルリ、油淋鶏など)
- ・和食(酢の物、魚、ひじきなど)の時の残菜が多いため、家庭でも和食に慣れ親しんでもらいたい。

★給食試食会の様子★



＜試食したメニュー＞

- ♥麦ごはん
- ♥牛乳
- ♥さつま汁
- ♥カレー風味のさわらフライ
- ♥梨

★試食会アンケートの結果★

- | | |
|----------------|---------------------------|
| Q1. メニューはいかが？ | Q4. 試食会はどのような目的で行うのが望ましい？ |
| * 美味しかった 98% | (複数回答可) |
| Q2. 味付けは？ | * 給食中の子どもの様子も見学できる 40人 |
| * ちょうどよかった 96% | * 保護者の交流の場として 7人 |
| Q3. 量は？ | * 食育についての新しい知識を増やす 21人 |
| * ちょうどよい 83% | * 子どもの食に関する相談の場として 12人 |
| * 多いかもしれない 9% | * 学校給食の知識と理解を深める 30人 |
| * 少ないかもしれない 2% | |

★試食会アンケートに寄せられたご意見より★

- ・野菜が丁寧に切られていて、とてもおいしく食べることができました。
- ・成長期なので、硬い料理も食べて噛む力を鍛えられるといい。
- ・給食を作って頂く大変さやありがたさを改めて知ることができた。
- ・息子が「ママに給食を食べさせてあげたい」と言っていたので念願の給食試食会でした！
- ・学年ごとに、ご飯やパンの量の違いがあることがわかった。



この鍋一つで、蒸す、揚げる、茹でる、全て行います！！

★試食会を振り返って★

3年ぶりの試食会の開催でした！たくさんの保護者の方に応募いただきありがとうございました。

苦手な食材やメニューも、給食では食べることもできているようです。

家庭でもいろいろな食べ物を家族と一緒に食べて「食」を楽しむことが、さらに子どもの食育を深めるきっかけになると感じました。松尾先生、坂本先生をはじめ調理業務員の先生方、佐伯教頭先生、古賀先生、参加して下さい下さった保護者の皆様、ありがとうございました。