

給食アンケート結果

令和 4年 2月

ルンビニあゆみ園 給食室

給食アンケートにご協力いただきありがとうございます。
アンケート結果をお知らせいたします。

① お子さんは給食を楽しみにしていますか？

- A とても楽しみにしている 62人 B まあまあ楽しみにしている 28人
C あまり楽しみにしていない 6人 D 給食は好きではない 6人
E その他 1人（まだ話せる月齢ではない）

② 家庭で配布された給食献立表を見ますか？（食べる前でも後でも可）

- A ほぼ毎日見る 27人 B 時々見る 62人 C ほとんど見ない 8人

③ お子さんと給食を食べた様子について話しをしますか？

（掲示の給食を見ての会話も可。声掛けでも可）

- A ほぼ毎日する 37人 B 時々する 55人 C ほとんどしない 5人

④ 家庭の食事でふりかけごはんや味付けご飯ではなく、白米でごはんを食べますか？

- A ほとんど白米 26人 B 時々ふりかけや味付けごはんを食べる 63人
C ほとんどふりかけなどで味を付けて食べる 8人

⑤ ⑥お子さんと保護者の好きな（食べてみたい）給食・おやつ献立メニュー

順位	園児（給食）	保護者（給食）
1位	カレー(21人)	カレーライス(20人)
2位	味噌汁(7人)	蒸しパン(11人)
3位	うどん・麺類(6人)	レバー料理(6人)
4位	七分づきご飯(5人)	豚肉と野菜の中華風(4人)
5位	ハンバーグ(4人)	ハヤシライス グラタン 梅サラダドレッシング(各3人)

⑦ 配布された給食だよりで園児の様子を見たり、レシピを活用していますか？

（レシピは作らなくても、参考にしても可）

- A よく見る 39人 B 時々見る 51人 C ほとんど見ない 7人

⑧ 給食への感想・要望等ご意見

質問	うちでは酢の物、煮物をあまり好んで食べないのでどんな味付けをしているのか気になります。
回答	給食では、酢の物は、酢5：砂糖：4（重さ）の割合を基本としています。少し甘く感じる方もいるかもしれません。また、いろいろな素材から水分もでるため、一般的な酢の物より薄く感じます。煮物に関しては、少し食べやすくやわらかい煮物を作ってみてはいかがでしょうか？煮物は、家庭の味があると思います。大人の食べる味を少し薄目にとり思って作っててください。

質問	給食では苦手なものでも友達がいるので頑張って食べますが、家ではなかなか進みません。どうやったら食べやすく出来ますか？
回答	まずは、家庭の食卓で大人がおいしそうに食べる姿を何度も見せてみてはいかがでしょうか？おいしそうに食べる姿を何度も見て、食べたいと思えるには時間がかかるかもしれません。しかし、量を少しにして、少しでも食べたらほめる。その繰り返しで、友達が頑張って食べる給食の雰囲気と同じになるのではないのでしょうか？そして、食べられる自信と経験を付けてみてください。味見係もおすすめてです。食卓では食べなくても、味見なら以外に食べたりしませんか？まずはたくさん食べる事よりも、食べられる自信を付けていく事が大切だと思います。

質問	<ul style="list-style-type: none"> ・レバーを食べさせたいけど処理方法や扱い方が分からないので自宅でできるレシピがあれば知りたいです。 ・梅も自宅で出すと「すっぱい」と言い、手をつけないのどのような味なのか知りたいです。 ・きのこが苦手なのですが、「給食のきのこはおいしいから食べれる」と言っています。ぜひきのこを使ったおススメのレシピがあれば知りたいです ・野菜をたくさん取れるサラダのレシピ ・時短メニュー ・丼ものレシピ ・おふのおやつ
回答	<p>レバーは水でさらして使用しています。他の料理に比べて少し濃いめの味付けな物もあります。家庭ではレバーのケチャップ和えが作りやすいと思います。梅干しは、ごはん炊き込んだり、ドレッシングとして使用します。</p> <p>多くの知りたいメニューがありましたので、お便り等の参考にさせていただきます。また、玄関ホールの掲示板付近に保護者が閲覧できるレシピコーナーを設置予定です。そちらにアンケートを参考に選び、2月中旬より半月替わりで掲載しますので御覧ください。</p>

<その他>

- ・椅子、机の高さも子どもに合ったものをと考えてくれていることを聞き、素敵な環境で食事ができていることを嬉しく思います。
- ・栄養なども考えながらいつもおいしい手作り給食ありがとうございます。
- ・お便りでは、わかりやすく簡単なレシピや園での食育への取組の様子が掲載しており、とてもありがたいです。また、園側の食育活動に対する意識や意図がおたよりから伝わり、家庭でも意識をしなければいけないなあ。と感じています。毎日、美味しい食事をありがとうございます。
- ・給食のおかげでいろいろな食材や味付け、調理法を小さいうちから経験できてありがたく思っています。
- ・幅広い食材を使用した栄養バランスの良い給食をありがとうございます。特に魚料理はなかなか頻繁に家庭で取り入れることができず、また調理法や味付けも単調になってしまうので給食で出していただけてありがたいです。

その他多くの感謝のコメントをいただきました。ありがとうございました。
今後の給食に生かしていきたいと思えます。

これからも、お子さんの長い生涯に必要な健康な体を作るための、基礎となる味覚と食生活を身に付ける大切な時期に携わっているという思いを大切に、栄養のあるおいしい給食提供、また食育活動に取り組んでいきたいと思えます。

お忙しい中、ご協力ありがとうございました。