

令和4年11月14日

保護者様

港区立赤坂小学校  
校長 齋藤 恵  
栄養士 阿部 彩音

## 令和4年度給食試食会 実施報告

日頃より本校の教育活動にご理解・ご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、11月に、1年生の保護者を対象として、給食試食会を実施しました。その内容とアンケート結果について報告いたします。

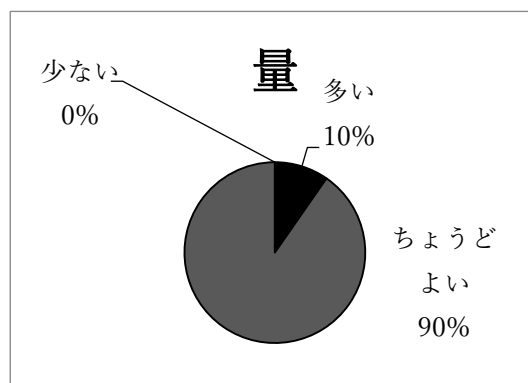
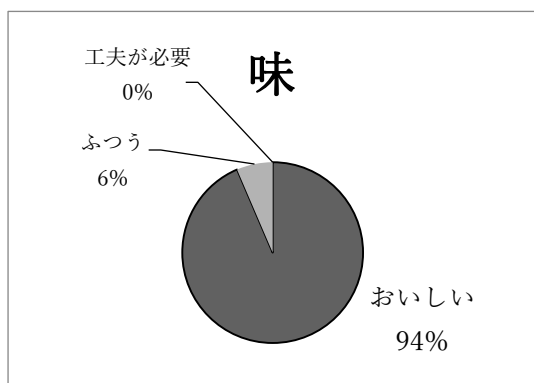
### 実施内容

栄養士の講話を聞きながらの給食試食、質疑応答、アンケート記入

(11月1・2・4日の3日間、合計32名の保護者にご来校いただきました。)

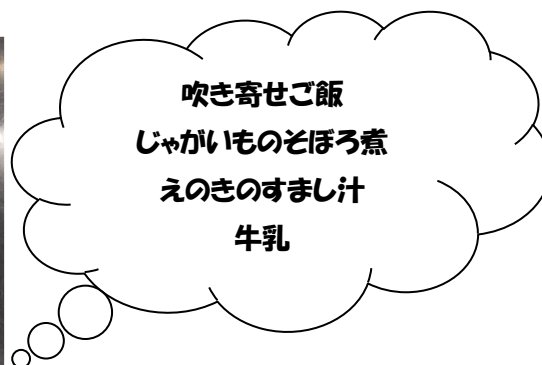
### アンケートより

#### 1. 当日の給食の味や量について



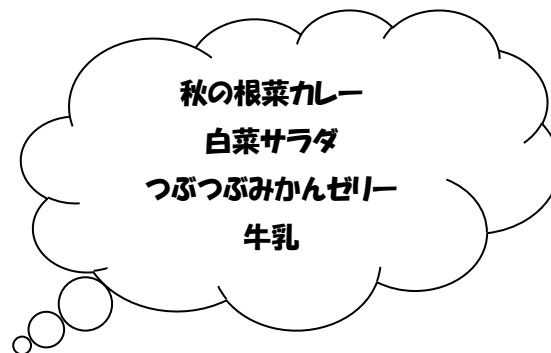
#### 2. ご感想

##### ① 1日目



- 野菜のサイズや味、配慮が感じられました。だしがしっかりしており、具もそれぞれ味がついていて、十分な食事でした。
- だしの味がとてもおいしく感じました。粉末だしを使っていますが、だしをとってみようと思いました。野菜の食感も味わえ、自宅での食事に取り入れたいと思います。
- 優しい味付けで、体にもよさそうで良かったです。
- 一口目は少し味が薄く感じましたが、食べ進めていくうちに、どんどんだしのいい味や素材本来のうまみが出てきて、とてもおいしかったです。
- 手間をかけて作っていただきありがとうございます。食材の味を生かしたとてもおいしい給食でした。
- びっくりするくらいおいしかったです！うす味なのにうまみがあって、お野菜の味や食感も楽しめる素晴らしいメニューでした。そぼろ煮のこんにゃくが、意外性もありおいしかったです。
- だしの風味が効いていて、とてもおいしくいただきました。
- だしも一からちゃんと取っているとのこと、とても優しい味付けだなと思いました。具材も豊富で彩りもよく、おいしくいただきました。
- どの料理もとてもおいしくいただきました。彩りもとてもきれいで、食欲がわきました。じゃがいもやにんじんの固さもちょうど良かったです。

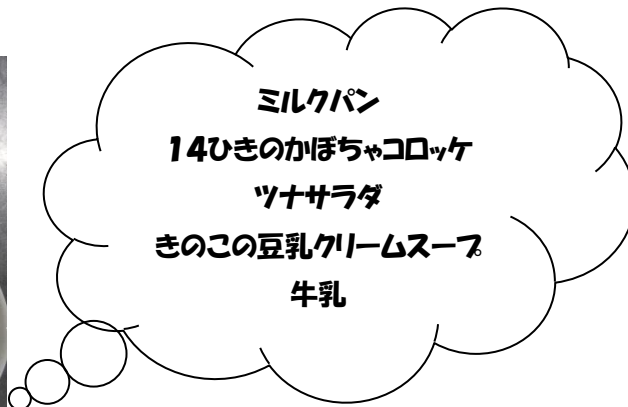
## ② 2日目



- 全体的に優しい味付けでおいしかったです。6年生の男の子あたりは、もう少し食べたいと言うかもしれませぬ。
- 辛くないのにしっかりカレーの味がして、野菜の種類も豊富で、親としては残さず食べてくれたら嬉しいなと感じました。デザートも甘すぎずおいしかったです。
- 家ではなかなか食べない根菜がたくさん入っていておいしかったです。
- ごはんが温かいといいですね。
- カレーもサラダもおいしかったです。
- 彩りが華やかで食欲をそそる見た目、味もとてもおいしかったです。家庭では不足しがちな野菜もたっぷりとれて、安心いたしました。
- カレーに入っている大根がとてもおいしかったです。だしの取り方の話を聞いて、給食のこだわりを感じ、作ってくださった方への感謝を感じました。メインからデザートまで、フルコースを食べたような気持ちになりました。
- 根菜カレーのアイデアがよかったです。
- サラダが、茹で野菜とは思えないほどシャキシャキしていておいしかったです。
- 給食のサラダの味付けを参考にしてみたいと思います。生野菜のような食感に驚きました。

- 根菜をカレーに使用することはないので、新鮮でした。お肉の量がもう少しありましたら、なお良かったと思います。

### ③ 3日目



- 給食で生野菜を使用しないことを初めて知りました。茹でているのにシャキシャキで、コロケも冷めても衣がカリカリで、とてもおいしかったです。全体的に手が込んでいて驚きました。
- ちょっとスープの味が優しめ！？と思ったのですが、塩分が控えめだからでしょうか。野菜もきのこも食感がよく、おいしかったです。
- 短い給食時間で子どもたちが食べきれぬ量などを考えていただいているのもそうですが、食べやすさ、味付けなど工夫されているのがわかりました。私には高学年量は多かったのですが、子どもの成長に合わせて食べる量がわかってよかったです。
- お腹いっぱいになりました。
- 息子は毎日おかわりをしているようです。子供によって食べられる量が違うと思いますが、おかわりをさせていただいて満足しているようです。
- コロケの衣が脂っこすぎず、優しい味でおいしかったです。ミルクパンもおいしかったです。
- サラダがとても食べやすかったです。息子は本当に食べられるものが少ないですが、そんな息子が毎日、「今日も給食全部食べたよ。」と伝えてくれます。野菜や、新しい食べ物を全然食べてくれないのに、本当に全部食べているのか不思議でしたが、本日の試食会で、しっかり食べているんだなと思いました。家庭でも、給食の知恵を借りてみようと思います。
- ツナサラダのシャキシャキ感が素晴らしかったです。パンが大きく、少し食べにくさがあるように感じました。
- 優しい味でおいしかったです。野菜の食感もしっかりあり、おいしかったです。
- 優しい味付けで、食材の味を感じられるとてもおいしいメニューでした。サラダもシャキシャキとしていて食べやすく、おいしかったです。パンも大きかったです、やわらかくておいしかったです。
- パンの量が多くて、大人でも頑張って食べました。

### 3. 今後、試食会で食べてみたいメニュー ( )は人数

郷土料理 (2) 世界の料理 商店街等とのコラボメニュー (2) 和食 フレンチ

子どもたちに人気のメニュー 辛みのあるメニュー (5) 麺類 (2) ラーメン ソフト麺

わかめごはん キムタクご飯 (3) カレーライス (5) ナポリタンスパゲティ シャンボ揚げ餃子

デザート ケーキ ミルクくずもち

#### 4. 給食に関するご意見、ご要望、ご質問等

- 息子がいつもおいしいと喜んでいますが、家では食べられないものをたくさん知って、味覚の世界を広げてほしいです。
- 給食が和食中心なので、野菜嫌いだった息子も少しずつ食べられる野菜が増えました。温かい給食が食べられることもありがたいことだと思います。
- だしからとっていたり、メニューを工夫されていたり、大変ありがたいです。また、自校調理も素晴らしいと思います。子どもも帰宅すると、「今日の給食おいしかった。」と思い出して呟いていることがあります。
- 家で作っても食わず嫌いだったものも、給食でチャレンジして食べられるようになりました。給食は毎日野菜をたっぷり使用してくださっているので、親としてとても助かります。
- メニューの決め方や、一生懸命に調理してくださる様子を教えていただいて、「だからこんなにおいしいんだ。」と納得してしまいました。
- 家では苦手な食材も、給食では食べているのでありがたいです。
- 自分自身が小学生の頃はセンター給食だったため、学校行事に合わせた献立はありませんでした。自校方式での給食のよさが伝わってきて、様々な工夫を凝らして作ってくださっていることを実感しました。
- 校舎に入った瞬間、とてもいいにおいがしてきて、きっと子供たちも給食が待ち遠しいだろうなあと思いました。コロナ禍で黙食が当たり前になってしまいましたが、早く向かい合って楽しくおしゃべりしながら食べられるといいなと思います。
- 入学式の呼び掛けにも、給食のおいしさがうたわれていたので、親子ともども楽しみにしていましたが、期待通り毎日残さずいただいているようで、順調に成長しております。今日の説明で、様々な工夫を重ねて取り組んでいただいていることを知り、大変勉強になったと共に、感謝の気持ちを新たにしました。
- だしからとっていただいたり、献立も工夫してくださっていたり、大変ありがたいと思いました。
- 毎月の行事や世界の料理等、いろいろ考えて作られていて、食を通して様々なことに興味をもてるようになっていて素晴らしいと思いました。
- 月々の献立表を拝見しながらも感じておりましたが、とても温かく、子供たちのことを思って給食作りに取り組んでいただいていることがわかり、感激しました。
- 以前は好き嫌いが多く、初めて食べるものに警戒心がとても強い娘でしたが、給食を食べるようになり、食べられるものが増えました。今後の食事の参考にさせていただきたいので、これからはブログをチェックしようと思います。
- 想像以上に手が込んでいて、とてもありがたいなと思いました。
- 給食ブログを参考にしてみます。
- 小学生になって、おやつを食べなくなりました。給食の量・栄養が、満足度を高めてくれているのだと思います。
- いつも、栄養があっておいしく工夫された給食を楽しみにしています。
- 早くコロナが落ち着いて、楽しく会話しながら食べられるようになるといいなと思っています。
- 栄養価の話が聞けて、とてもありがたいと思いました。
- レシピを教えていただきたいです。
- 驚くほど丁寧に考えていただいて、嬉しく思いました。

- 生野菜は出さない等、様々な工夫を知るよい機会になりました。これを機に、小食な娘へも、ポジティブな声掛けができると思います。給食ブログも、会話のきっかけに使ってみます。
- 無農薬の米や野菜、玄米など、体にいいものをとれると嬉しいです。
- 魚料理を多くしていただけるとありがたいです。
- 動物性たんぱく質の量を増やしていただけるとありがたいです。
- お誕生日給食のメニュー、ケーキ以外のものも増やしていただけるとありがたいです。(ケーキが苦手な子もいるので)
- 時間内に食べきれないことが多いと聞いています。食べやすい料理を増やしてほしいです。
- 給食で使われているカトラリーの種類を知りたい。  
→ (栄養士より) はし、スプーン、フォーク、デザート用スプーンの4種から、献立によって使い分けています。
- 辛みのある料理はどのくらいの辛さを目安にしていますか？  
→ (栄養士より) スパイスやキムチを使った料理は、「舌に残らないくらいの辛み」を基準にして、調理員と複数人で試食しながら調整しています。また、カレーは、低学年用と高学年用の2種類の辛さで作っています。
- お米はメニューによって品種を変えていますか？  
→ (栄養士より) 料理によって品種を使い分けることはしていませんが、時期によって使用する品種は変わります。
- パンも手作りですか？  
→ (栄養士より) パンは給食室で調理しておらず、契約しているパン工場から、焼き立てのパンが届きます。
- 子どもがどのくらいの量を食べ、残しているのかを知る機会があるとよい。  
→ (栄養士より) 給食だよりやブログ等で、喫食状況を知っていただく機会を作りたいと思います。
- 自宅でも再現してみたいので、レシピをいただけると嬉しいです。  
→ (栄養士より) 家庭に持って帰っていただけるレシピの準備を進めています。

アンケートにご協力いただきありがとうございました。皆様のご意見を今後の給食に生かしていきます。