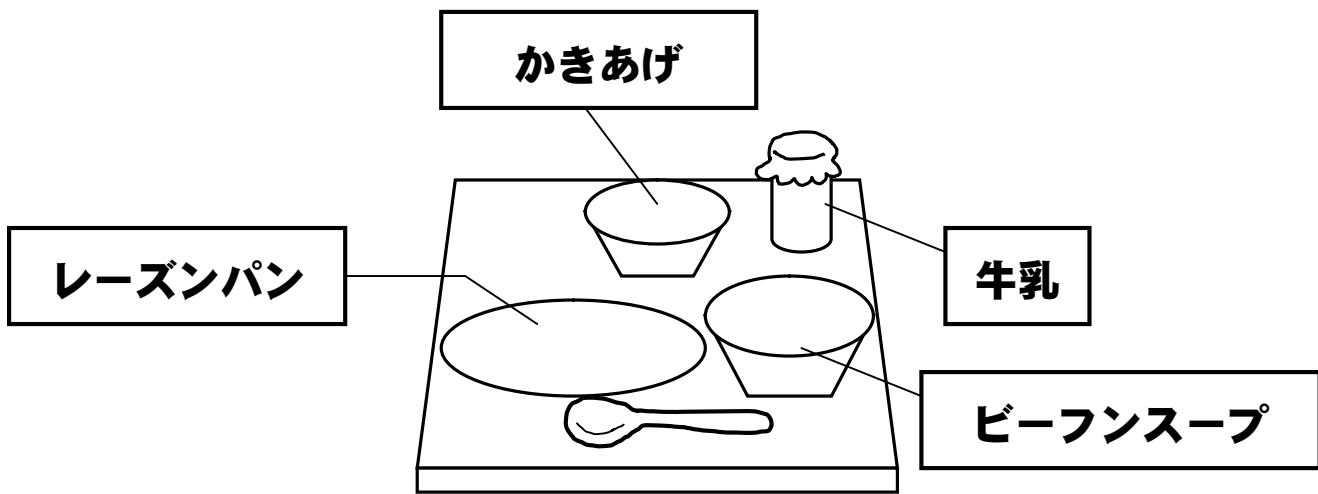


5月27日（火）に給食試食会を行いました。学校給食の話の後、給食の試食と、子ども達が給食を食べている様子を参観していただきました。吹田の給食や千里たけみ小学校の給食の様子がわかっていただけたかと思えます。

試食された感想や要望などのアンケート結果を報告します。励ましの声も多く、うれしく思いました。出された意見などは、栄養教諭の会議の際や吹田市保健給食室にも要望したいと思えます。ご協力ありがとうございました。

①本日の給食を試食されていかがでしたか？



	味			量		
	おいしい	ふつう	おいしくない	多い	適量	少ない
レーズンパン	22名	5名	0名	14名	12名	0名
ビーフンスープ	24名	3名	0名	0名	25名	1名
かきあげ	26名	1名	0名	3名	23名	0名

②給食の献立は…

- 毎月見ている・・・15名
- 時々見ている・・・12名
- ほとんど見ていない・・・0名

献立表を見ながら給食の話題でお話していただけたらとてもうれしいです。また、日々のお料理の参考にもどうぞ。

③お家で給食の話は…

- する・・・25名
- しない・・・2名



話の内容は…

- ・ どんな献立だったか。
- ・ おいしかった給食の話。
- ・ 残さず食べられた！
- ・ おかわりした！
- ・ ラッキー人參の話。
- ・ お友達とどんな話をしながら食べたか。
- ・ 給食時間の放送を楽しみにしている。
- ・ 給食当番をしたときの話。

などなど・・・。

みなさん、給食についていろいろお話してくださっているようでとてもうれしいです。とくにおいしかったメニューについてはよく話題にいただいているようですね。おいしい！と言ってもらえるように、これからも調理員共々、頑張っていきたいと思います。

また、給食時間の放送で、その日の給食で使っている食材や栄養についての話をしたり、クイズを流したりしています。1年生はその放送をしっかり聞いて、興味をもってくれているようです。給食を通じてより一層、子ども達に“食”に関して興味・関心を持ってもらえたらなと思います。

④野菜を食べるための“我が家の一工夫”があれば教えてください

- ・ 細かく刻み、子どもの好きなメニューに混ぜる。
- ・ スープやみそしるにたくさん入れる。
- ・ 果物と一緒にジュースにする。
- ・ お菓子を作るときに入れる。
- ・ 単品で出して素材の味を味わってもらう。
- ・ 嫌いなものでも一口は食べる。
- ・ 親がおいしいと言いながら食べる。
- ・ 離乳食のときにとにかくいろいろな野菜を食べさせていた。



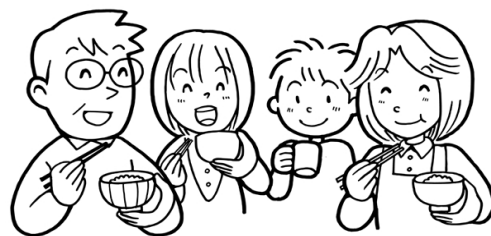
たくさんの良いアイデアをいただきました。ご家庭によっていろいろな工夫をされているようですね。特に細かく刻んで好きなものと調理するというご意見が多かったように思います。給食でも、お子様たちが食べやすいように大きさや切り方を工夫しています。

また、学校では、給食としてではありませんが、野菜を育てたり、調理するという経験をさせています。これは子どもたちにとって、とても大切なことだと思います。野菜を育て収穫し、調理する。自分で育てた野菜、調理した料理は子どもたちにとってきっと特別なものでしょう。このような経験は“自分でできた”という達成感とともに食べ物に興味を持ち、好きになるきっかけとなるはずですよ。

学校でも1年生はさつまいもを育てていて、秋にはさつまいもパーティーをします。2年生になると、夏野菜を育てたりします。

⑤家庭での食育について、大切だと思われることをお書きください

- おいしく楽しく食べること。
- 家族そろって食べる。
- 旬の食べものを食べる。食べ物の旬について教える。
- マナーを教える。
- 好き嫌いなく、いろいろなものを食べるように。
- なるべく手作り。
- 新鮮な食材を使う。
- バランスのよいメニューにする。
- 一つ一つの食べ物の良さを伝えること。
- 準備やあとかたづけも必ず手伝うこと。
- レストランのように、見た目をそそるように盛り付けする。
- 和食中心でうす味を心がける。
- 自分で育ててみる。
- 残さず食べる。



みなさん、ご家庭でもいろいろなことに気をつけていらっしゃるようです。その中でも楽しく、おいしく食べる雰囲気づくりを大切にされている方が多かったようです。家族や友達など、いろいろな人と楽しく食べることで、自然と食事のマナーを覚えたり、苦手なものでも食べられるきっかけになったりします。

給食でも「先生、これ嫌いやけど食べれてん！」という声もよく聞きます。これは、味のことももちろんですが、周りの雰囲気も大きく影響しているのではないのでしょうか。お友達とワイワイ楽しく食べることで苦手なものも食べられるようになる。これも給食の良いところだと思います。ご家庭でも楽しい雰囲気の食卓を大切になさってください。

⑥試食会の感想

- 給食を作るのに、いろいろな注意をしながら作られていて感心しました。
- 少し量が多くてびっくりしましたが、成長期の子どもにはちょうどいいのかなと思います。
- 見た目は少しボリュームが少ないかなと思いましたが、実際食べてみると、ちょうどいい量で味もおいしかったです。
- いろいろな説明をしてくださり、添加物など注意していることや栄養面も1/2以上と、とても手厚くしてくださり、大変うれしく感謝の気持ちでいっぱいです。
- うす味なのにしっかりした味でおいしく、野菜の食感もちゃんとあり、切ったサイズも口に入れやすかった。
- いろいろ勉強になりました。「色」を考えながらメニューを考えようと思います。
- 想像していた以上に栄養面等考えられて給食は作られているのだなと思いました。改めて食の大切さを考える機会となりました。
- こんなにおいしく、安全でしかも安い給食をいつもありがとうございます。
- 手作り、自然素材にこだわっていることに感動しました。家庭にも取り入れたいと思いました。

- 一世代前と違い、栄養面や衛生面だけでなく、美味しさ、楽しさも UP していてうらやましいです。今日のレーズンパンとビーフンは量が反対ならもっと良いと思いました。
- 子どもと話題が共有できて嬉しいです。
- とてもおいしかったです。自宅ではやっていないような作り方や、食材の話聞いて、もっと食について考えないといけないなと反省しました。子どもにも感謝して残さず食べようねと伝えたいです。
- 学校での調理のため、調理員さんの顔もわかり、よかったです。温かさも食べたいという気を起こしてくれるなあと思いました。

広島の子はもみじまんじゅうが出てきたと聞きましたが、吹田では何かあるのですか？

→「吹田市」ではなく、「大阪」というくくりでしたら、「お好み焼き」や「はりはり鍋」が出たりします。

- 毎月頂くメニューを見ていても思うのですが、パンにかきあげというのは何かやはり違和感があります。栄養をまかなうためとはいえ、もう少し食事全体を楽しめるメニューだとよいのでは？

→確かに家庭ではなかなかない組み合わせのメニューですね。給食では、何百人ものかきあげを一つ一つ手作りしています。そのため、手間がかかり、作業の工程上、一緒にごはんを炊くことは難しく、麺類も栄養価を賄えるほどの分量を入れる食缶がないなどの理由があり、どうしてもパンがつくようになっていきます。今後、よりよい給食にするために何か工夫できないか検討していきたいと思います。

ふだんはなかなか知ることのできない給食の様子について知っていただき、興味を持っていただく機会になったでしょうか。児童達は給食の時間にただ食べているだけでなく、様々なことを学習しています。今回は児童達の給食の様子を参観していただく時間は十分にはとれなかったかもしれませんが、学校公開の際にでもぜひ参観いただけたらと思います。



⑦最後に…

本当にたくさんの貴重なご意見、励ましの言葉をありがとうございました。これからも児童達には、生きた教材としての「学校給食」を通して食べ物に興味・関心を持ち、食べることの楽しさ、大切さなど多くのことを学んでほしいなと思います。給食の時間がおいしく、楽しい学びの時間となるよう、より一層がんばっていきたく思います。ぜひ、ご家庭でもお子さま達と給食や食べものについて話し合ってみてください。

千里たけみ小学校の給食の様子についてや食育の取り組み等につきましては、また毎月発行している給食だよりでお知らせしていきたいと思っています。

最後になりましたが、ご参加下さいました皆様、ご準備いただきましたPTA 学年委員の皆様、ありがとうございました。

