

### 第4回子育て広場

## 『学校給食を知ろう！講話&給食体験会』実施報告

11月24日(木)、第4回子育て広場を実施しました。  
 コロナ禍ということもあり、人数制限をさせて頂いたうえで事前に参加希望者を募っての実施となりましたが、32人のママさんに参加していただきました。

蘇二小の学校給食を長年見守っていただいている栄養士の方から、『給食のひみつ』と題して、給食を安全・安心に子どもたちへ届けるためにどのような苦労があるか、給食を楽しんでもらえるようにどのような工夫をしているか、等のお話をいただきました。子どもたちの給食の様子を知ることができ、参加されたママさんからも感謝の声がたくさんありました。

また、実際に給食を食べることもできました。とても懐かしく、とってもボリュームがありおいしかったです！  
 日頃、子どもたちは黙食を努めていることを改めて実感し、早く賑やかな給食の時間が戻ってくるといいな、と心から願います。

役員にとっても慣れない行事ということもあり、反省点・改善点がいくつかありました。参加者アンケートからもご要望をいくつかいただきましたので今後の子育て広場実施に向けて見直していきます。

PTA役員一同

### ☆講話の様子☆



### 🍴この日のメニュー🍴

- ・ 黒糖パン
- ・ きのコスープ
- ・ 鶏肉のハーブ焼き
- ・ キャロットサラダ
- ・ 牛乳



参加者へのアンケート結果を報告します。(回答者32名)  
 たくさんの回答をいただきました、ありがとうございました。いくつか紹介します。

1. 栄養士さんのお話は、いかがでしたか？

モニターを使っただけの説明で分かりやすかったです。
メニュー表だけでは想像が付きにくいものもあるので、いろいろなメニューの説明をしていただいて、普段子ども達がどのようなものを食べているのか見られてよかったです。
どのくらいの方が携わっていただいているのか知ることができ、とてもよいお話でした。
毎日、5700食もの給食を作ってくださいありがとうございます。
メニューの多さに驚きました。
にんじんを使った料理はけっこう多い、と知れました。
野菜を洗いねいに洗ってもらえて安心しました。大量の食材を仕込む大変さがわかりました。ありがとうございます。
切り干し大根などのゴミが無いか一つ一つ丁寧に確認している映像を見て、細かいところまで気を遣っていると感謝です。ありがとうございます。
作る側も大変じゃないように工夫しているのを知り、ご苦労されているなーと感謝の気持ちでいっぱいです。
子ども達の体のことだけでなく、見た目も考えて下さっていておどろきました。
子どもたちのために楽しんでもらえるよう、栄養、レポートリーとイベントも考えて献立も考えていることがわかりました。
子どもたちが美味しく、楽しく食べるための工夫がたくさんあり、とてもありがたいなと感じました。嬉しく思えました。
工夫して給食を作ってくださいる様子がわかり、子どもへも話したいと思いました。
子どもたちにも給食を作る工程を知ってほしいと思いました。
これだけの手間と愛情を込めて作っていただいているんだと知り、少しでも残る給食が減るといいなと思います。
働いていたり、家族の好き嫌いなもので、つい栄養が偏りがちになっていたかもしれません。学校給食でバランスの良い食事や子供たちが楽しめる食事をいつも考えてくださりとても頼りにしているし感謝しています。

2. 給食の感想を教えてください。(味付け・量など)

・味付け、量など

バランスが考えられていてとても美味しかったです。 多数
ちょうどいい味付けでした。 多数
思っていたよりも薄味で、家庭でも気を付けたいと思いました。 多数
家では食べてくれない野菜等、とても食べやすい味付けでした。
意外と薄味で、とてもおいしかったです。家では食べてくれないけど給食では食べてくれます。
思っていたよりも量が多くびっくりしました。
子どもにはいい量だと思いました。
おかず少ないのかな？と思いました。食パン2枚のおかげでお腹ふくれました。

・黒糖パン

黒糖入りでほんのり甘みがあって美味しかったです。
パン2枚に驚きました。 多数
パン2枚は多く感じました。 多数
バター、ジャム等があると嬉しいです。 多数
子どもたちは食パン2枚を食べているのか聞いてみたいと思います！

・キャロットサラダ

にんじんのサラダが美味しかったです。 多数
人参の食感がシャキシャキとしていて丁度良かったです。 多数
しっかりとドレッシングの味がして美味しかったです。
苦手な子でも食べやすく、固くなくおいしかったです。
酢加減が丁度よく、キャベツの歯ごたえも硬くなく、軟らかすぎずで美味しかったです。

・きのこスープ

美味しかったです。	やさしい味付けでした。
味付けがちょうど良かったです。 多数	
塩分ひかえめでもベーコンなどのだしが効いていてちょうど良かったです。	
かなり薄味でびっくり。家庭の味も見直そうかと思いました。	

・ 鶏肉のハーブ焼き

お美味しかったです！ 多数	鶏肉がふんわりしていてとても美味しかったです。
もう1枚食べたくらいでした。	

3. ご存じでしたら、お子さんの好きなメニューを教えてください。(複数回答可)

カレー 多数	
カレー(下の子は、児玉先生が言ってみえた様に苦手だったが、学校のカレーから食べれる様になりました！)	
焼きそば 多数	麺類(ラーメン・うどん・スパゲッティ) 多数
ハンバーグ・ハンバーグおろしソース	
手羽先	鶏肉のレモン煮 多数
豚汁等、汁物全般 多数	わかめごはん
五平餅	卵豆腐
かいそうサラダ・大根サラダ	
シナモンパン、あげパン 多数	
デザート(ゼリー・みかん等のフルーツ) 多数	
詳しくは知りませんが、いつも美味しいと言っています。	
出た給食は残さず食べていると聞いています。余った給食をジャンケンで食べるのが嬉しいようです。	

4. ご家庭で作ってみたい・取り入れたい給食メニューはありますか？

きんぎょめし 多数	炊き込みご飯
スープ	煮物
シナモンパン	五平餅(ごまバージョン)
サラダ(マヨネーズ和え)、コールスローサラダ、ゆで野菜のサラダ、にんじんのサラダ 多数	
魚は油で揚げると食べてくれると聞いたのでやってみようと思います。	
焼きそば(家で作るのは嫌がりますが、給食はおいしいそうです。)	
今日いただいた、鶏肉のハーブ焼きがおいしかったのでチャレンジしてみたいです。	
いかのハーブ焼き	
美味しい出汁のとりかたを知りたいです。	
にんじんを使った料理	
鬼滅の刃、季節のメニュー、などテーマに沿った食事	
元気がない時に元気になってもらえるようなメニュー	
給食全部作ってみたいです！	

5. その他、気付いたことやご要望などありましたらお書きください。

楽しかったです。ありがとうございました。
児玉先生のスライドの資料が欲しいと思いました。
給食センターの見学を是非取り入れてほしいです。 多数
次は、残飯がどのように廃棄されているのかが知りたいです。
子どもと残菜について話したいなと思います。
ぜひ子供たちにもお話をさせていただきたいです。もっと給食のありがたみがわかる機会があれば残飯も減るのかな・・・と。
人気メニューほど作るのに大変という事で、いつも大変な中取り入れて頂きありがとうございます。
いつも美味しい給食を作ってください、献立も考えてくださってありがとうございます！
いつもおいしく安全な給食をありがとうございます。 多数
すごい数を作っていることにびっくりしました。夏とか大変な思いをして！ありがとうございます。
いつも手間をかけて作ってくださいありがとうございます。自分も子供の頃給食が大好きでした。おいしく食べれるよう、工夫してもらっているとのことで、本当に感謝です。
久々の給食が食べれて楽しかったです。
麺とパンの日の謎が解けました。
ミルクのカフェオレ味が苦手らしいので、違う味の日も作ってほしいです。
和食も食べてみたいです。
黙食はやはり美味しさ半減な気がしました。早くにぎやかな給食タイムにできるようになるといいですね。
早く黙食がなくなると良いな♡
黙食が思った以上に大変で、美味しいと分かち合えないさみしさをとても感じました。給食の工夫をしてくださり少しでも楽しく過ごせていて感謝しています。
子ども達は知っているのかな？中学に行ったらこの給食が食べれなくなることを。もっと感謝して食べてほしいです。これからもお願いします！
PTAの役員さん、このような貴重な時間を作ってくださいありがとうございました☆

以上