



給食だより

先日配布した「給食に関するアンケート」について、たくさんの方にご協力いただきました。ありがとうございました。今回のおたよりでは、アンケート結果に

いただいたご意見・ご要望の一部です！

☆良い点☆

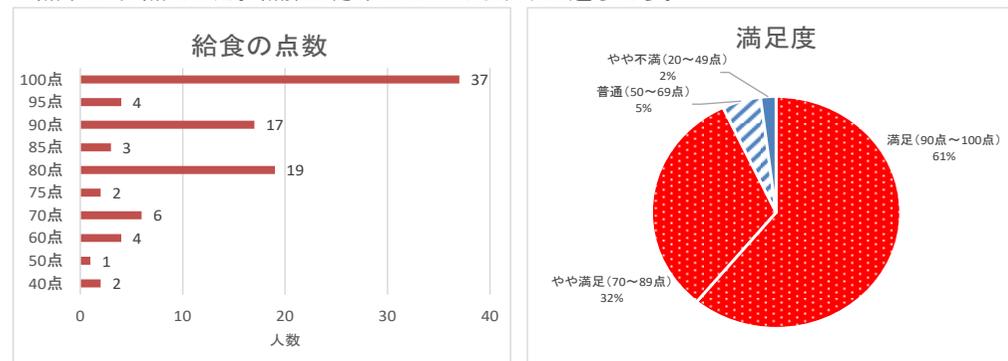
- ◎給食を楽しみにしている
毎日「今日の給食は？」と登園を楽しみに聞いてくるので
- ◎献立について
毎日たくさんの野菜が使われている
いろいろな食材を食べることができているから
家庭とは違った味を知ることができる
季節や行事に沿った食材やメニューが出る
- ◎食育について
友達や先生と一緒に色々な食材やメニューに触れるながら食べられる
園庭で育てた野菜が入ったお味噌汁など、話題にしていた
- ◎苦手への克服
こだわりが強いのだが、色々な料理にチャレンジできるようになった
給食で克服・好きになった食材やメニューがたくさんある
- ◎アレルギーについて
アレルギー対応のものが増えて助かっている
アレルギーについて、クラスの子に伝えてくれていた
- ◎献立表について
献立表や給食だよりに変化があり嬉しい
献立で材料がわかりやすくなったので、参考にして自宅でも作れる
- ◎その他
一日一食バランスの良い食事を摂れて助かっている
給食で栄養をとれていると思うと、家庭での食事にゆとりができた
温かく、出来立ての食事をだしてもらえらるから

☆要望☆

- ◎アレルギーについて
コンソメなどもアレルギーの子が食べられるものにしてほしい
もっと食べられるものが増えたと嬉しい(アレルギーがある)
使用する食品の数を検討してほしい
- ◎献立表について
1週間の区切り線をもう少し濃くしてほしい
以前よりも字が小さくなって見づらい
昨年度のようにスプーンの日がわかるようになると助かる
業者の食品(惣菜やパン)に使用されている原材料も記載してほしい
献立に惣菜の個数だけでなく、グラムも記載するとわかりやすい
- ◎献立について
味のしっかりしたメニューを増やしてほしい
揚げ物が多い
公立保育園のメニューと比べると物足りない
自宅での朝食がパンのことが多いので、給食でパンは出さなくてもいい
家では調理しづらいメニューを取り入れてほしい
使用食材・品数を増やしてほしい
- ◎食育について
ハンバーガーなど自分で作る体験ができるメニューがあるといい
野菜に触れたり、どんな栄養が入っているか話してくれると嬉しい
- ◎その他
食べがよくなかった日などわかるようにしてほしい
できるだけ手作りものを増やしてほしい
添加物の少ない給食を提供してほしい

この他にも、レシピを掲載してほしい、給食の様子(配膳している様子、量や盛り付け、調理している様子)を知りたい、など様々な意見がありました。

アンケートは、217枚配布し95枚集まりました。給食に対する点数の平均点は、100点満点中87.7点でした。点数の分布については以下の通りです。



アンケートをご提出していただいた方のうち、約9割の方が給食に対して「満足している」「やや満足している」という評価をいただきました！

満足度が「普通」、「やや不満」というアンケートには、実際の給食を見たことがないため、給食について献立表からしか情報がなく判断できないためこの点数を選んだという

今回、給食をきっかけに、苦手な食べ物に克服・挑戦できるようになったという声をたくさんいただきました。集団給食という環境が、いかに子どもたちに大きな影響を与えるか改めて知りました。挑戦しようという思いのある今、給食やご家庭での食事を通して、色々な料理でその食材の良さを伝えていきましょう。今後、おたよりでレシピ等お知らせしますので、ご家庭でも是非試してみてください。

今年度、献立表の形式の変更や給食だよりの配布、母親教室でのお話会などに取り組んできました。献立内容では、麺の付け合わせをパンから惣菜に変更したり、蒸し料理や焼き魚など惣菜のバリエーションを増やしました。アンケートで、そういった点について「よくなった」と言っていたきとても嬉しかったです。しかし、変更前の方がよかったという声もあり、これまでの取り組みについても今一度見直し、良いところは取り入れるよう検討していきたいと思ひます。

今回いただいたご要望について、すぐに対応できるものについては実施していきます。他のものは検討していきます。子どもたちの心と身体を育む給食づくりに向けて今後とも

