

学校給食試食会内容

2025年2月28日(金)

【 説明内容 】 栄養教諭より

- ① 給食室調理員6名で220食を作っている
- ② 学校給食法という法律に則って給食は実施
- ③ 給食の栄養価について
⇒第二次成長期は人生で1番栄養が必要な時期。ただ、年間の食事の16パーセントしか給食は食べていない。家庭でも栄養摂取を！この時期の栄養状態が一生の身体づくりの基礎と疾病罹患率に影響がある。心の状態にも栄養は大切。
- ④ 給食ができるまで
 - (1) 1カ月前献立作成 (2) 調理員と献立打合せ⇒指示表・工程表・動線図
 - (3) 保存食⇒万が一の時のための材料全てと出来上がり全て50g2週間保存
 - (4) 検食⇒校長が30分前に食べて安全・味等を確認 (5) 衛生管理について
- ⑤ 生徒の日々の給食の様子と食育
 - (1) 好きな献立と苦手な献立について
 - (2) 「めしあがレター」 (3) 給食委員会によるメニューボード
 - (3) 行事食 (5) 防災給食 (6) 時事問題を取り上げた献立(新札など)
 - (7) 地場産物(ヨーロッパ野菜や岩槻ねぎ、くわいなどの伝統野菜)
 - (8) 実物を体験(ヨーロッパ野菜・スパイス等) (9) 教科との連携
 - (10) 給食週間 R4 郷土料理 R5 ブックメニュー R6 世界の料理(シェフ給食)
- ⑥ まとめ 年間1095回 90歳まで生きたら98550回
生きている限り「食」は続く。ぜひ楽しんで欲しい。
子どもたちの将来30年後、50年後も健康でいられる食を続けていける基礎を今のうちに身に付けて欲しい。
- ⑦ 実際に給食を試食

【 感想 】

R6年度給食試食会アンケートまとめ 【31名出席（保護者21・地域10）】

ご協力ありがとうございました。和やかな雰囲気での試食会になりました。

本日の給食はいかがでしたか？

- ・とてもおいしかったです（30）
- ・カレーが思ったより甘めでした
- ・カレーはピリ辛でおいしく、福神漬は歯ごたえもあり、白玉はフルーツたっぷりでした。
- ・福神漬は家でも作ってみたいになりました。（3）
- ・手作りの福神漬が食べやすく生姜が効いていてとても良かったです。カレーも手作りなんて素晴らしい。
- ・市販の福神漬は苦手ですが、手作りの福神漬とてもおいしかったです。
- ・白玉にいちごが入っていてとても豪華で生徒も喜びそうだなと思いました。
- ・お腹いっぱいです！
- ・久しぶりの給食だったので、おいし過ぎて中学生がうらやましいです。
- ・給食でしか食べられない福神漬が試食できて良かったです。
- ・給食ができるまでの苦労や手順が分かり頭が下がる思いです。すごいですね。残したら申し訳ないです。
- ・すばらしいです。全部がすごく食べやすかったです。

本日の話の内容はいかがでしたか？

- ・大変勉強になりました。食の大切さを改めて考えました。（8）
- ・すごく気を使って丁寧に料理していることがわかりました。（2）
- ・子どもたちが毎日食べる給食ですが、毎食とても愛情込めて作ってくださっているのがわかりました。（4）
- ・人生で食べられる食事の回数に驚きました。子どもにもっとちゃんと食べさせてあげようと思いました。
- ・普段からとてもこだわりを持って作ってくださっていることが分かり感謝しかありません。（4）
- ・子どもたちの給食の様子など聞いて楽しかったです。
- ・とても参考になりました。中学生のうちに、たくさん栄養をとってもらって今後の人生に備えてもらおうと思いました。
- ・毎日の調理員さんのがんばりのおかげで安心して食べられていることが知れて良かったです。
- ・野菜もたくさん使われていて良いと思う。

- ・栄養士さんや調理員さんの苦勞を知れてよかったです。大変なお仕事だなあと感じました。
- ・給食のカロリーが830キロカロリーもあることにびっくりしました。川中の給食がおいしいからこそ、残菜が少なくなっているのではないかと思います。
- ・川中の給食の残菜量や給食についてのいろいろな工夫が知れて良かったです。
- ・小中学生の頃は何となく食べていた給食ですが、6：30から昼の給食のために準備してくださっていると知って、数年たってからありがたさを感じました。

川通中学校の給食・食育についてご意見や感想があればご記入ください

- ・昔の給食はコッペパンと脱脂粉乳でした。今の子どもたちはすごく幸せですね。
- ・毎日朝早くから作っていただいて、栄養も考えていただいて素晴らしいです。
- ・季節や行事、地域などいろいろ工夫して作られていることに感動しました。
- ・いろんなイベント、季節の行事食の献立で子どもが喜んでいます。(5)
- ・子どものことを一番考えて、楽しくおいしく食べられるようにメニューを工夫してありがたいです。(2)
- ・思っていた以上に丁寧に作られていると感じました。
- ・子どもが給食委員です。みんなが楽しく食べられるように工夫しているようです。頑張っていて欲しいです。
- ・いつもおいしい給食で、とてもありがたいです。
- ・作ってくれる方の変なことを子どもたちに知ってほしいです。感謝の心を教えて欲しい。(2)
- ・ヨーロッパ野菜を使ったり、ふだん食べられない野菜を食べられるのは良い経験だと思いました。
- ・川通中の給食は、他の県よりも多くの品数があるので非常に食べ応えがあって、食べ盛りの子どものために嬉しいと思います。
- ・毎日安全安心に気を付けて作られていて素晴らしいと思いました。
- ・地産地消を行っていることを聞き、今後もよろしくお願いします。
- ・いろいろな教育課程に結び付けて指導している点、素晴らしいです。生徒たちの関心も高まると思います。
- ・川中の子は幸せだなと感じました。(2)
- ・今のやり方で良いと思います。

今後、試食会で食べてみたいメニューがあればご記入ください

揚げパン(8) 郷土料理 ABC スープ(2) ソフト麺ミートソース ハンバーグ(2) みそラーメン(3)

担々麺 オムライス（２） 季節のメニュー 麺のメニュー（５） 生徒に１番人気のメニュー
調理パン

キムチチャーハン（２） ゼリーフライ お豆のデザート 海藻サラダ 色々 プリン カレー
（２） 唐揚げ

シェフ給食 ピザトースト ヨーロッパ野菜を使ったメニュー

食育だよりで取り上げて欲しい内容を教えてください

地域のこと 食品の種類 給食のレシピ（６） 食事を作る大変さ、命の大事さ、残さず食べる
大事さ

テスト前に小腹を満足させる簡単メニュー 献立表いつもイラストが見やすく楽しく見てま
す

お子さんの「食」の課題だと思っていること。ご家庭で「食」について大切にしていることを教えてください

- ・一応栄養に気を付けていますが偏りがちです
- ・よく噛むことが歯によいことを知って欲しい
- ・好きなものしか食べてくれません（２）
- ・品数多く食べさせることが課題。嫌いなものも工夫して食べさせようと思いました。
- ・バランスよく食べて欲しいと思っています（４）
- ・感謝して食べる
- ・好き嫌いが多。いろいろな食材にチャレンジして欲しい。（４）
ごはん粒を残さないこと、作った人に「おいしいです」と伝えるように言っています。
- ・バランスよく食べてもらいたいので彩りに気をつけています。ただ、どうしても肉に偏りがち。

魚料理に

困っています。

- ・お魚を食べることが少ないので、今後どうしていこうか悩み中です。（２）
- ・季節を感じられるものを取り入れるようにしている。
- ・子どもが偏食のためとても苦労している。野菜が苦手なため、カレー等人参や玉ねぎをすって
入れている

ので大変です。子どもが食べるために頑張っています。

- ・お菓子やごはんのみ食べていること。
- ・毎日しっかり食べる。家族で食卓を囲むようにしたいが、なかなかできない。（２）
- ・朝食をしっかり食べることが大事