



食に関するアンケートを実施しました

子どもたちの食に関する実態を把握するために、各学年に食に関するアンケートを実施しました。アンケートの内容は学年に応じて変えていますが、全校児童に共通して質問した「給食は好きですか」という項目の結果をご紹介します。

給食は好きですか

- 好き
- ▣まあまあ好き
- あまり好きではない
- 嫌い

学年	好き	まあまあ好き	あまり好きではない	嫌い
6年	57%	29%	12%	2%
5年	73%	18%	9%	0%
4年	66%	31%	2%	1%
3年	61%	28%	9%	2%
2年	70%	27%	3%	0%
1年	58%	27%	10%	5%
全校	64%	27%	7%	2%

給食を「好き」「まあまあ好き」と答えた児童は全校で91%でした。給食に対して前向きな気持ちをもっている子どもが多く、うれしく思います。2・5年生は「嫌い」と答えた児童が0%という驚きの結果でした。昨年度までの結果と比べてみても「好き」と答える児童の割合が増えているのが分かります。今年度の食育を進めて、さらに多くの児童が「給食が好きだ」と感じられるように励んでいきたいと思えます。年度末には、またアンケート結果をお知らせします。



給食こぼれ話

—えびフライだと思ったら—

5月の給食で出た「むきえびフライ」。「えびフライ」ではなく、魚のすり身にえびの身が混ぜてある、まが玉形のフライです。子どもたちは、朝から「今日はえびフライだよ」とウキウキ。先生の中にもえびフライと勘違いしていた方もいたようで、配られたフライを見て「?」。献立名を見直して「確かにむきえびって書いてある」という声。献立名をよく見てね♪と、皆さんのリアクションを楽しんだ友田でした。ちなみに、食べながらえびを見つけた楽しさがあるのが、むきえびフライの魅力です。

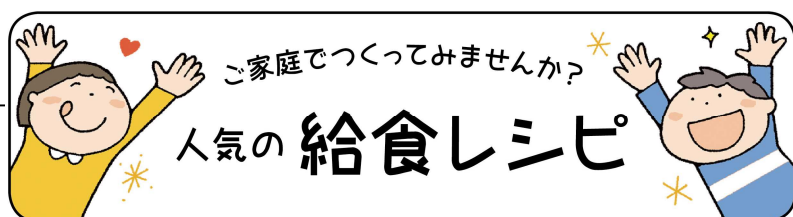
1年生のある児童は、むきえびフライを一口食べ、マスクをしておもむろに立ち上がり、担任に「これ、めっちゃおいしい」と報告にいったそう。えびフライもむきえびフライもどちらもおいしいのです。

家庭との連携を進めていきます♪ 一家庭教育セミナー＆親学で食育一

先日PTA役員の方たちから声を掛けていただき、今年度も家庭教育セミナー講師をさせていただくことになりました！ご要望が多かったのか、私の圧が強かったのかは分かりませんが…今年度も講師を任せていただき、うれしく思います。

もちろんテーマは「食育」です。保護者の皆さんに興味をもっていただけるようなセミナーにできたらと考えています。秋に開催予定です。案内が届きましたら、ご一読いただき参加をご検討ください。コロナウイルスの影響で中止にならないことを願うばかりです。

さらに今年度は、親学アクションにも関わらせていただくことになりました。各家庭への配付資料を作らせていただきました。こちらは1学期中に配付されるのではないかと思います。多くの家庭で活用していただけるといいなと思っています。



ごはん混ぜたりかけたりするメニューは人気があります。5月の献立の中で人気の高かった「まぜまぜチキンライス」を紹介します。

5月は1年間のうちもっともごはんの残量が増える月です。そのため、ごはんが食べやすい献立を多く取り入れるようにしています。家庭でも「おかずは食べるけど、ごはんはあまり食べない」という声を聞くことがあります。ごはんもしっかり食べられるこちらの献立、家庭でもお試しください。

まぜまぜチキンライス

材料（4人分）	作り方
鶏肉（こま） 100g	① にんじん・たまねぎ・ピーマンはみじん切りにする。 ② ホールコーンは汁を切る。 ③ 油を熱し、鶏肉・にんじん・たまねぎ・ピーマン・ホールコーンの順に塩・こしょうしながらいためる。 ④ やわらかくなりはじめたらあくや水分をとり、砂糖・トマトケチャップ・チャツネ・ソースを入れさらにいためる。
にんじん 40g	
たまねぎ 120g	
ピーマン 20g	
ホールコーン 40g	
サラダ油 小さじ1	
塩 小さじ1/2	
こしょう 少々	
砂糖 小さじ1/2	
ソース 小さじ1/2	
トマトケチャップ 40g	
チャツネ 小さじ1/2	

Q チャツネって何ですか？

A チャツネは、野菜や果物に香辛料を加えて漬けたり煮込んだりして作るものです。給食では、カレーやミートソースなどの煮込み料理に使います。スーパーでは、トマトピューレなどが売っている近くで売っていることが多いです。省いても大丈夫ですが、うまみが凝縮されているので味に深みが出ます。