



令和4年度 第2号
熊の前小学校

食育アンケートへのご協力ありがとうございました

第一回の食育アンケートへのご回答ありがとうございました。アンケートの結果は以下の通りでした。

<質問項目>

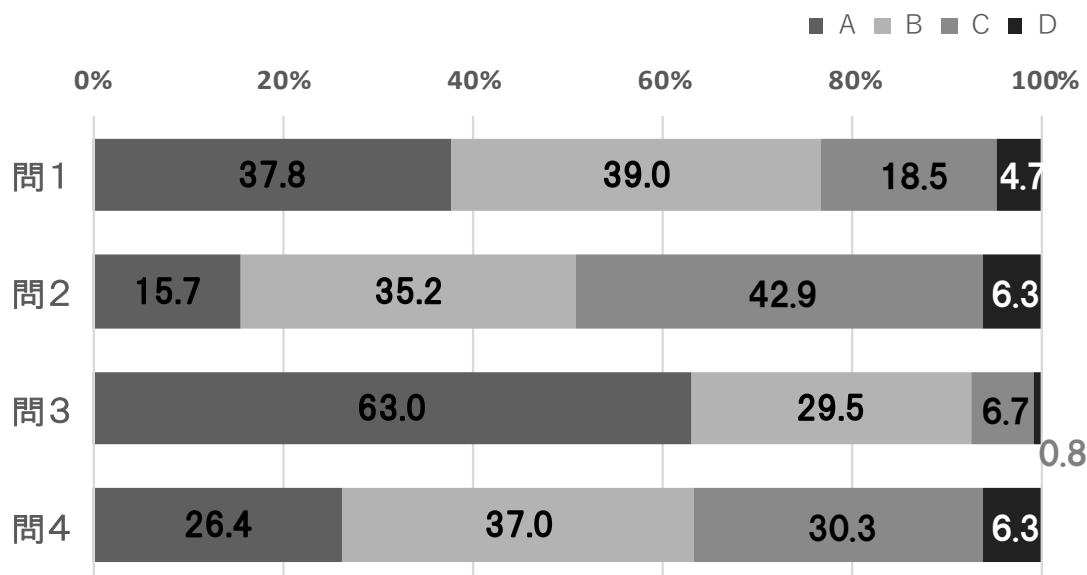
問1 : 学校での食育について、話題に上がる

問2 : お子さんが食育で学んだことを、家庭での食事に取り入れている

問3 : 食育だより(「給食満喫」)や給食だよりを目を通して

問4 : 食育の取り組みが始まってから、お子さんの食に対する意識や姿勢が変わった

A : あてはまる B : ややあてはまる C : あまりあてはまらない D : あてはまらない



給食満喫第1号でもお伝えした通り、問2と問4の項目について、「あてはまる」「ややあてはまる」と感じる家庭が合わせて70%以上になることを目標として取り組みを進めていきます。

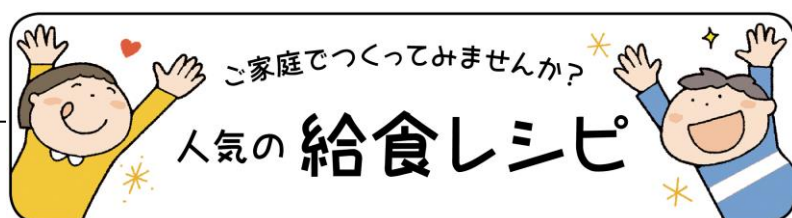
「食育で学んだことを家庭で取り入れている」の項目ですが、なかなか「あてはまる」と答えにくい項目かなと思います。でも、そんなに難しく考えないでください。例えば、給食レシピを家庭で取り入れている家庭は、「あてはまる」に該当します。給食の献立は、食育に活用している教材のひとつです。給食の献立を食べながら、お子さんが食育で学んだことを話題にさせていただくとより学びが深まります。ぜひ給食満喫に掲載のレシピを家庭で取り入れてみてくださいね。

自由記述欄には、「給食を楽しみにしている」といううれしい感想のほか、いくつか質問もいただいたので、次号以降に答えていきたいと思っております。食育アンケート以外にも、お子さんの家庭での変化も聞かせていただく機会を設けたいと思っておりますので、ご協力をお願いします。年度末には、第2回の食育アンケート結果をお知らせします。

5月12日 給食試食会(1年生保護者対象)を実施しました！

数年ぶりに給食試食会を開催することができ、53名の方にご参加いただきました。栄養教諭による給食についての説明の後、給食を味わっていただきました。

実施後のアンケートには「材料の安全性にとっても気を付けていただいていることが分かり、すごく安心しました。メニューも昔と違って色々なものがあって、子どもがうらやましいです」「愛情をこめて作っていただいております。家庭でも食事を大切にしていきたいと思います」など、いろいろな感想をいただきました。いただいたご意見を今後に生かしていきたいと思っております。ありがとうございました。



今回は、子どもたちからレシピリクエストがあったメニューを紹介します。5月2日に提供した「タコスライス」です。沖縄発祥のタコスライスを給食用にアレンジしたメニューです。

5月は1年間のうちで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、家庭でもお試しく下さい。

タコスライス

材料（4人分）		作り方
牛肉（ミンチ）	120 g	① にんじん・たまねぎ・ピーマン・にんにく・しょうがはみじん切りにする。 ② トマト缶は汁を切る。 ③ 油を熱し、にんにく・しょうがをいため、牛肉・にんじん・たまねぎの順に塩・こしょうをしながらいためる。 ④ やわらかくなりはじめたら、コンソメスープの素、トマト・ピーマン・トマトケチャップ・チリペッパーソースを加え、しっかり火を通す。 ⑤ キャベツは細切りにし、ゆで、流水で十分さまし、塩をふり、水切りする。 ⑥ ごはんに④・⑤をかける。 ※ 給食の調理方法をそのまま掲載しています。適宜変更してご活用ください。
にんじん	40 g	
たまねぎ	140 g	
トマト缶	80 g	
ピーマン	20 g	
しょうが	1 g	
にんにく	1 g	
サラダ油	小さじ 1/2	
塩	2 g	
こしょう	少々	
コンソメスープの素	小さじ 1	
トマトケチャップ	大きじ 2	
チリペッパーソース	少々	
キャベツ	160 g	
塩	少々	