

岐阜大学教育学部附属小中学校

PTA 会員 様

岐阜大学教育学部附属小中学校

P T A 会 長 中 嶋 保 仁

保健給食委員長 尾関 奈緒子

給食試食会について（ご報告）

日頃は、PTA 活動にご理解、ご協力いただきまして、誠にありがとうございます。

5月24日・6月22日の2日間、1～4年生の保護者向けに給食試食会を実施し、2日間で計94名（委員含む）と多数のご参加をいただきました。

栄養教諭の森田 裕代先生からお話を伺い、実際に給食を食べていただいたことで、学校の給食が子どもたちの成長を考えて丁寧に作られていることをよりご理解いただけたのではないかと思います。参加された保護者の皆様からいただいたアンケートの結果を下記にご報告いたします。学校給食で人気メニューのレシピと共に是非ご覧ください。

《森田裕代先生より》

- ・ お米を始め、パンや野菜など、できるだけ岐阜県産を使用している。
- ・ 食を通してたくさんの経験ができるよう、日本各地、世界各国のメニューを取り入れたり、マナーや栄養について学べるように工夫している。
- ・ 食育の一環として、子どもたちが作った野菜を給食で取り入れたり、子どもたちによる調理室の見学などを行なっている。
- ・ 子どもたちの健康のために、丁寧に手作りすることを大切にしている。（毎日お出汁をとる、かき揚げは全員分1000個以上手作りするなど。）



給食試食会の様子



6月22日の給食

《アンケート結果》

給食講話に参加してみて、いかがでしたか？

【ご意見・ご感想】

- ・大豆が、嫌いで、家で出す事はありませんでした。豆腐も好きではありません。でも、お茶豆がお菓子みたいでとても美味しかったので、おやつに作りたいと思います。
- ・実際に子供たちと同じ給食がいただけて、とても美味しく、嬉しく感じました。毎日手作業で手間を惜しまず、作っていただき、とても有難いです。子供が給食はとてもおいしいといつも言っているのですが、その理由が分かりました。毎日ありがとうございます。
- ・本日はとても貴重なお話を聞かせていただき、ありがとうございました。家庭での食事を見直すいい機会となりました。給食も実際に試食させていただき、献立内容や味付けを知ることができ、とてもよかったです。とてもおいしくて、家でも作ってみようと思いました。(質問) 給食で使われているお味噌がどこで購入できるのか教えてほしいです。⇒岐阜市芋島の芋慶さんです。
- ・校長先生のお話も森田先生のお話もとても興味深く、給食が授業とも深く関連付けられていることが分かりました。また、うちの子供は「時間がなくて給食を残した」とよく話してくれるのですが、試食会で給食の量がわかり、全部食べられなくても大丈夫そうだと思います。お茶豆がとても美味しかったです。家では黒豆や金時豆くらいしか出していませんでしたが、もう少し豆料理のレパートリーを増やしたいと思いました。角麩も使ってみたいです。
- ・味が薄かった。
- ・去年の2年生が育てた小松菜のお味噌汁の美味しさが、1年生だった子どもには大変な衝撃だったようで、よく話題になりました。その時の2年生の様子、森田先生方の調理配信などの対応をお聞きして、育て、食べる喜びを学校全体で共有しているのを感じました。子どもは2年生になりました。今年はどうな風に野菜を育てていくのか、話を聞くのがとても楽しみです。
- ・普段から美味しかったおかずや主食をよく教えてくれるので、今回あの量をより美味しくするための工夫や手間がわかって頭の下がる思いでした。私自身が小学校の頃は授業中も食べ続ける位完食出来ずややトラウマに近い給食でしたが今回改めて食べてみるととても美味しかったです。キャベツも、昔はボイルキャベツというボイルしたのみのような記憶があるので献立の進化を感じました。帰宅後、子どもと今日のメニュー美味しかったねと話ができ、子どもは「お茶豆」が苦いけれど甘くもあり一番美味しかったと言っていました。同じものを食べてあれこれ話せたことや、お茶豆の風味を残し甘味も出す工夫や野菜を切る量の膨大さなどを話すことができ、貴重な機会となりました。食に意欲が出たのか翌日は完食してきました。いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・試食会は、普段の給食が知れて、とても良かった。給食の内容は、枝豆のような手で食べるとベタつく物は、おしぼりが無い状況では、出さない方がいい。
- ・子供たちが実際に食べている給食をいただくことができ、貴重な体験になりました。野菜の量も多く、塩分が控えめな点等、健康を考えていただいていることが分かりました。森田先生の講話もとても勉強になりました。様々な配慮がとても有難いです。今後、家庭でも食育に力を入れていこうと思います。いつもありがとうございます。
- ・実際に食べることができてよかったです。味噌汁の野菜(特にじゃがいも)が固かったように思います。
- ・牛乳のストローなしに衝撃を受けました。毎日美味しい給食を提供いただきありがとうございます。これからもよろしくお願いします。

- 学校の給食で出る魚料理は骨は取ってあるのでしょうか？ホキのしそ揚げ美味しかったです！
- 家で食べる枝豆は塩たっぷり、食後は喉がカラカラ！食べ比べると、家での食事がいかに自由気ままな味付けになっているか、を気づかせていただきました。家でのお汁の具も、クタクタに煮たものが好きですが、食感はなくなっています。素材の味、食感とは、をしっかりと感じる事が出来ました。美味しいお給食を作って頂いてありがとうございました。
- 食材の切る大きさを変えて調理していただいていることを初めて知りました！また、季節によって赤味噌から合わせ味噌と使い分けされていることも知り、驚きました。これは家庭でも取り入れたいと思います。正直、1000人ほどの給食の量は想像が難しいですが、毎日学校で調理していただいた温かい食事を食べられること、本当にありがたいことだとあらためて感じました。いつもありがとうございます！！
- 今日はありがとうございました。自宅ではあまり量を食べないのですが、給食は残さず食べていると聞いていて、しっかりした量を食べているのだなと思いました。朝食があまり食べられず、パンだけ、おにぎりだけ、となってしまうことが多いのですが、1品だけでも添え物を食べれるようになるとういなと思いました。
- 前回赤味噌の試飲をした時とても美味しいと思いました。今日実際具材も入ったお味噌汁を飲んで、よりお味噌汁の美味しさを感じました。その中に入っていた小松菜がとてもシャキシャキしていて色々な野菜の食感が1つのお味噌汁の中で感じられて面白かったです。給食のお米の味、牛乳の味とても懐かしかったです。
- 念願の試食会、嬉しかったです。色々考えてくださっていて、改めてありがたさを感じました。子どもが「給食時間内に間に合わなかった」とよく言っているのですが、納得のボリュームでした！
- 普段の給食で使用されている食材や発注、衛生管理など丁寧に作っていただいている事が伝わりました。また、畑の野菜についても、どういきる科の子ども達の力が活かされていると感じました。給食もホキが柔らかく、お味噌も出汁がえぐみがなくおいしかったです。この度は学校での食を知る機会を設けていただき、ありがとうございました。
- 給食とても美味しかったです！ご馳走様でした。お味噌汁の中のお野菜や枝豆の茹で具合が固めでシャキシャキして美味しかったですし、噛む回数も増えるので家庭でも真似しようと思いました。お出汁も効いていて、家でも引き続き丁寧に取汁を取ることを続けていきたいと思いました。「ホキ」も初めて食べましたが美味しかったので、家庭でも取り入れたいです。森田先生の熱い想いが伝わるお話を聞くことができ、改めて食の大切さを実感しました。2年生のどう生きる科給食もどうなったのか聞くことが出来て、とても良かったです。息子は毎日お給食を楽しみに登校しているので、これからも美味しいお給食をよろしく願いいたします。早く子ども達が楽しく会話をしながらお給食を食べられる日が来ることを願っています。本日は貴重な機会を作ってください、ありがとうございました。
- 本日は、ありがとうございました。自分も小さい頃は当たり前前に食べていた給食、配膳。とても懐かしくも思いました。お話の中で、鰹節を鰹から…よくわからないけれど、感謝で涙がこぼれそうになりました。もちろん、お仕事だからだろうけれど、本当に色々考えてくださっているんだなあ。とか、少しでも健康に。とか、ありがとうございます。と改めて思いました。今日は、参加できて良かったです。子どもが帰ってきたら、会話が弾みそうです！