

岐阜大学教育学部附属小中学校
保護者の皆様

岐阜大学教育学部附属小中学校
P T A 会 長 柳場 雄貴
保健給食委員長 塚本 悦子

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。

6月19日に1年生の保護者向けに給食試食会を実施し、計73名（委員含む）と多数のご参加をいただきました。

栄養教諭の堀 和子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。

《堀 和子先生より》

- ・ 行事食・郷土料理を大切にしている。また、季節の食材や地場産物を多く取り入れている。
- ・ 「食のお手本」となるように、主食・主菜・副菜・汁物をそろえ、成長期に必要な栄養が補えるようにしている。
- ・ 「だし」をしっかりととることで、薄味を心がけている。
- ・ 異物混入のないように丁寧に洗浄をし、調理の工程ごとにエプロンの色分けをするなど衛生面に細心の注意を払っている。

講話の様子



6月19日の給食



給食試食会に参加してみて、いかがでしたか？

【アンケート結果より】

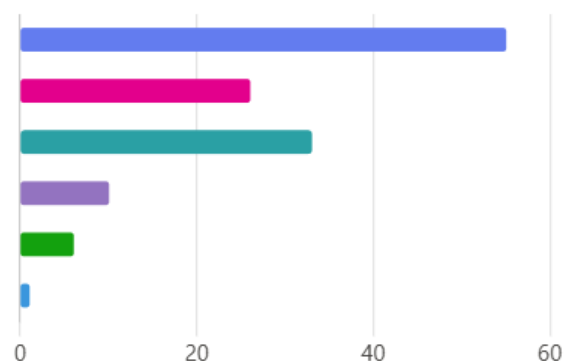
- ・ 子供達が安心して食べられるように、給食室の先生方がとても工夫して毎日作ってくださっている事を改めて学びました。
- ・ 毎日、異物混入や食中毒に気をつけて作って下さる栄養士さんと調理員さんに感謝の気持ちでいっぱいになりました。今日の給食もとてもおいしかったです。アジの薬味だれ、家庭でも挑戦してみたいと思いました。
- ・ 先生達の、給食の安全に対する日々の配慮とご苦労がとても伝わってきました。ありがとうございます。物価高なので、食材の確保大変だと思います。国産食材の利用やデザート等、食の安全のためにも給食費を上げることの検討と提案をされてもいいのでは？と思います。
- ・ 美味しい給食を色々な工夫をして作って下さっているのが伝わってきました。
- ・ 残菜がとてもあることに驚きました。小3の息子と小1の娘も給食をおかわりして、おいしいおいしいと食べてくるので、たくさん食べられるお友達のもとに、残菜が届くといいなと感じました。
- ・ 物価高の中工夫してバランスの良い食材を考えて頂きありがとうございます。子どもと給食について話すきっかけになります。
- ・ 衛生面にこれほどに気を付けて毎日準備をしてくださっているとは知りませんでした。献立面も色々な工夫をいただいていると知り、子供にも給食について色々伝えたいと思います。
- ・ 給食の先生方が、とても気を使って給食を作ってくださっている事が分かり、感謝の気持ちでいっぱいになりました。薄味と仰っていましたが、野菜とお魚はしっかり味がついていて美味しかったです。
- ・ 我が家は和食も多く、給食の煮豆や野菜をいつも美味しいと言っているので家庭でもぜひ真似をして楽しい食事の時間にしたいと思います。
- ・ 給食を作っていただく大変さを知り、日々の給食のありがたさが改めてわかりました。このような機会を設けて頂き、とても良かったと思います。
- ・ 毎日たくさんのご苦労の中、美味しい給食を提供してくださりありがとうございます。子供たちにも今日のお話を伝え、感謝して残さないように食べるように伝えます。
- ・ やはりご飯が残っていて、このご時世なので炊く量を減らしてみるのはどうでしょうか。
- ・ 毎日楽しみに学校に行きおかわりをしたと話してくれます。
- ・ 塩分に気をつけて作ってくださっているとのことでしたが、薄すぎず美味しく感じました。調理員の方が日々細心の注意を払って作ってくださっていると知り、感謝です。子供達にも、残さず美味しく頂くよう伝えていきたいです。
- ・ 実際の味付け具合が分かり、よかったです。調理の過程のお話も聞けて、調理員さんたちのご苦労がよく分かり、とても感謝の気持ちでいっぱいです。
- ・ とても美味しく頂きました。牛乳は少し飲みづらく感じましたが、全体的にバランスが良くて、薄味と伺いましたが、味付けもしっかりしていて美味しかったです。
- ・ 米飯の量はやはり多く感じました。牛乳パックは飲みやすかったです。給食がすごく気をつけて作っていただいていたことが改めてわかって勉強になりました。
- ・ おかずをもう少し増やしていただきたいです。ご飯は残ってしまうのであれば最初から食べられる量で出していただきたいです。
- ・ お肉やお魚を扱う方を汚染者というところが少し気になりました。もう少し別の言葉でもいいように思いました。給食は美味しく、とても気を使って作っていただいているようで、ありがたかったです。

- ・ 普段知ることができない調理の様子を詳しく教えてください、とても興味深く聞くことができました。娘は毎日献立を確認していて給食を楽しみにしているようです。
- ・ 栄養教諭の先生、調理員の方々いつもありがとうございます。食数 1000 食程度だと思いますが、想像以上に狭い調理場で驚きました。冷却設備も連続式フライヤーもない中でとても大変だと思いました。県や市の衛生行政から指導もらえないのでしょうか。食数が多いため事故があったときの被害は甚大になります。今の状態は現場の努力でぎりぎり成り立っていることを行政にはわかっていただきたいです。特に岐阜市は 96 年の O157 集団食中毒の時に HUS の児童が出た市ですよね。それがあつた上での現状には不安を感じます。今回は実情を教えていただき、給食に関わる皆さんや PTA の皆様には感謝申し上げます。栄養士さんはじめ、調理員の方々の並々ならぬ努力と配慮を感じることができました。それとともに残食の多さに胸が痛みました。少しでも減らせるよう、家庭でも話をしてみようと思いました。実際の給食は、家庭よりも薄味に仕上がっていたので家でも少し減塩を心がけようと思います。
- ・ 堀先生のお話がとても分かりやすくて良かったです。自宅でも美味しかった献立についてよく話題になります。メニュー表も冷蔵庫に貼って子供たちも給食確認しています。大豆入りツナごはんは我が家でも人気です。個人的には給食費用はあげてもらって良いので子供たちに美味しく安全な給食を出してもらいたいです。今日の給食美味しかったです。
- ・ 無知な感想で大変恐縮ですが、給食費見直す事は、とても難しいとは思いますが、デザートや冷凍みかんやアイスなどがなくなってしまうのは、子供たちがとても可哀想だと思いました。また、例え有機だとしても、毎日食べるもので中国産のものが使用されている事は、正直なところ気になりました。とても難しい問題だとは理解しておりますが、未来の子供たちの為に、安心安全な食材を使ってもらえると安心です。色々なご家庭がある中で、給食費を無償化にして欲しい等の意見も世の中ではあるかもしれませんが、個人的な意見だと、物価高の昨今、社会の情勢によって給食費をもっと上げていいのではと思いました。子供たちの事を考えると給食費よりもっと大切な事があると思います。現場で仕入や栄養を考えて下さっている栄養士の方々が、限られた予算の中で仕入れなくてはならない、そういった事で頭を悩ます事のない状況になる事を心から願っております。

【アンケート結果】(回答者 67名)

1. 保護者として学校給食に望むことは何ですか？2つ以内で選んでください。

● バランスのとれた内容(献立)	55
● 偏食をしないで食べる	26
● 友達同士で仲良く食べる (楽しさ)	33
● 正しいマナーを身に付ける	10
● 時間内に食べる	6
● その他	1



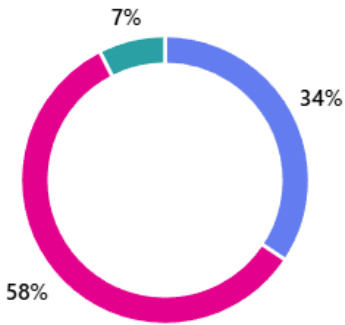
2. 学校給食でお子さんが好まない食べ物が出た場合、家庭ではどのように話していますか？

● 嫌いなものでも少しは食べるように言う	61
● 嫌いなものでも不平を言わずに食べるように言う	4
● 嫌いなものは食べなくてよい	0
● その他	2



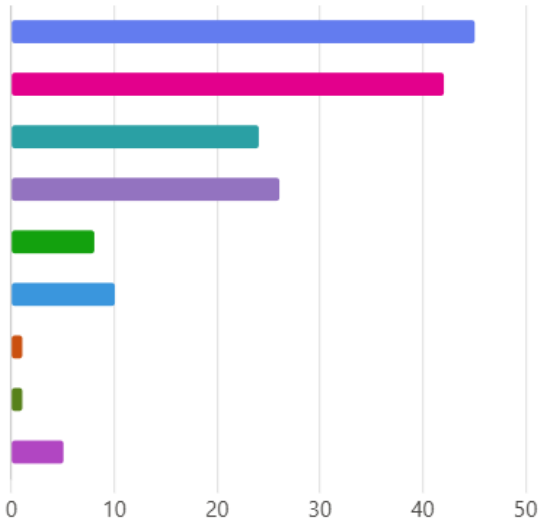
3. 事前に配布されている学校給食の献立を見ていますか？

● 時々見ている	23
● 必ず見ている	39
● ほとんど見ていない	5
● 全く見ていない	0



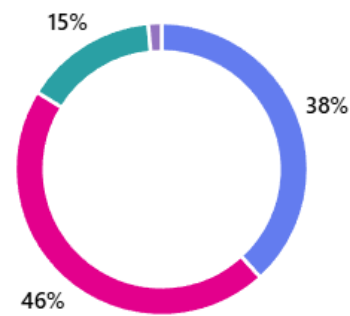
4. 学校給食について家庭内で話題になる内容は何ですか？（3つ以内でお願いします）

● 献立全般	45
● 給食の味	42
● 給食の量	24
● 給食時間の様子	26
● 主食（パン・ごはん・麺）	8
● 副食（おかず）	10
● 牛乳など飲み物	1
● 給食の温度	1
● その他	5



5. 学校給食について家庭内で話題になりますか？

● たまに話題になる	26
● よく話題になる	31
● 毎回話題になる	10
● 話題にならない	1



6. 開催いたしました給食試食会はどうでしたか？

● よかった	67
● どちらでもない	0
● よくなかった	0

