

# 6月の給食室

## 給食試食会開催しました！！

6月15日（水）、16日（木）、17日（金）の3日間にみなみの会主催の給食試食会がありました。例年は1年生の保護者の方を対象にしていますが、今回はコロナウィルス感染症拡大の影響で中止になっていた2、3年生の保護者の方も含めて、学年別に3回に分けて実施しました。

密を避けるために1、2日目は教室を2つに分けて説明したり、ボランティアさんを募ったり…例年とは違うスタイルでの開催でしたが、保護者の方々が協力しておかげで無事に終えることができました。

今回は、その試食会の様子をお伝えします。

今年度は、学年別に3回に分けての開催だったため、3日間コンセプトを分けて献立を考えました。

1日目の3年生は、世界の料理で、インド料理

【ターメリックライス・サグカレー（ほうれん草と鶏肉のカレー）・ビーンズサラダ・牛乳】

2日目の1年生は、南小の人気メニュー

【柚子胡椒チャーハン・ワンタンスープ・くだもの（さくらんぼ）・牛乳】

3日目の2年生は、地場産物献立で小金井の特産物ルバーブを使った献立

【ミルクパン・ルバーブチキン・チーズポテト・トマトと卵のスープ・牛乳】

をそれぞれ作りました♪

例年は、『給食室の1日』（小金井市の栄養士会で作成）のDVD視聴、栄養士の説明の後、班になって試食をするのですが、今回は黙食を守ってもらうため試食をしながら、DVD観賞&栄養士の説明を聞いてもらうことになりました。

初日は、3年生の保護者さん対象だったため、南小のメニューや雰囲気をよく知っている方が多く、「いろんな世界の料理が出ていて、うらやましい！今日食べられてうれしい！！」

「子供に「絶対試食会は来た方がいいよ！南小の給食食べないと後悔するよ。」と言われました。」など楽しみにしてきてくれた方が多かったようです。

初めての方は少し抵抗があるかな？という緑色のサグカレーも、「初めて食べたけどおいしかったです♪」との声が聞けてホッとしました。

2日目は、1年生の保護者さん対象で、小の給食をあまり知らない方が多いだろうと予想して、1年生から6年生まで人気のある南小定番メニューにしました。

「柚子胡椒チャーハンは、思っていたより辛味も少なく食べやすい味付けでした。」

「いろんな具材が入っていて驚きました。おいしかったです。」

「おいしかったけど、偏食の子は、食べられるのか少し不安…」などの感想が聞けました。

3日目は、2年生の保護者さんを対象に、南小の給食で力を入れている地場野菜をたっぷり使った献立。この時期に旬を迎える小金井市の特産物、ルバーブ料理も試食してもらいました♪

「ルバーブ、給食で出るので噂は聞いていたのですが、初めて食べました。」

「おいしかったので、今度家でも作ってみようと思います。」

「育つ場所で色が違うなんて初めて知りました。なかなか食べる機会のないルバーブの味が知れてうれしかったです！」

など、ルバーブの感想がたくさん！ 保護者の方々にも小金井の特産物を知ってもらいたい機会となりました。

ここ2年、保護者の方と直接顔を見てお話する機会が少なかったのですが、今回の試食会を通して保護者の方の温かい雰囲気や、給食に対する想いを感じることができ、南小の良さを改めて実感しました。

大切に育てられている南小の子供たちを、私たちもおいしい給食で大切に大切に育てていきたいと思えます。

今回の試食会でいただいた意見を参考にして、これからの給食をよりよいものにしていきます。

参加者は3日間で総勢153名！！（役員さん、ボランティアさん含む。）

お忙しい中、たくさんの方が参加してくださりうれしい限りです。また、事前準備や当日の進行などご協力いただいたみなみの会の方々には感謝いたします。

## 6/15（水）の献立



### 【世界の料理（インド料理）】

ターメリックライス・サグカレー（ほうれん草と鶏肉のカレー）

ビーンズサラダ・牛乳

昨年度給食で提供して好評だったサグカレー。あざやかな緑色を作るため、ほうれん草を入れるタイミングに気をつけました。たくさんのスパイスを使いますがたくさん入ったほうれん草のおかげでさっぱりとした味わいに♪

南小の人気メニューです。



6/16 (木) の献立



【南小の人気メニュー】

柚子胡椒チャーハン・ワンタンスープ・さくらんぼ・牛乳

南小の数あるチャーハンの中でも、1、2を争う人気メニュー。

保護者の方の中には、柚子胡椒って1年生でも食べられるの？と疑問に思っていた方もいたようですが、ほんのり風味をつけることで子供でもおいしく食べられます。

6/17 (金) の献立



【地場産献立 (ルバーブメニュー)】

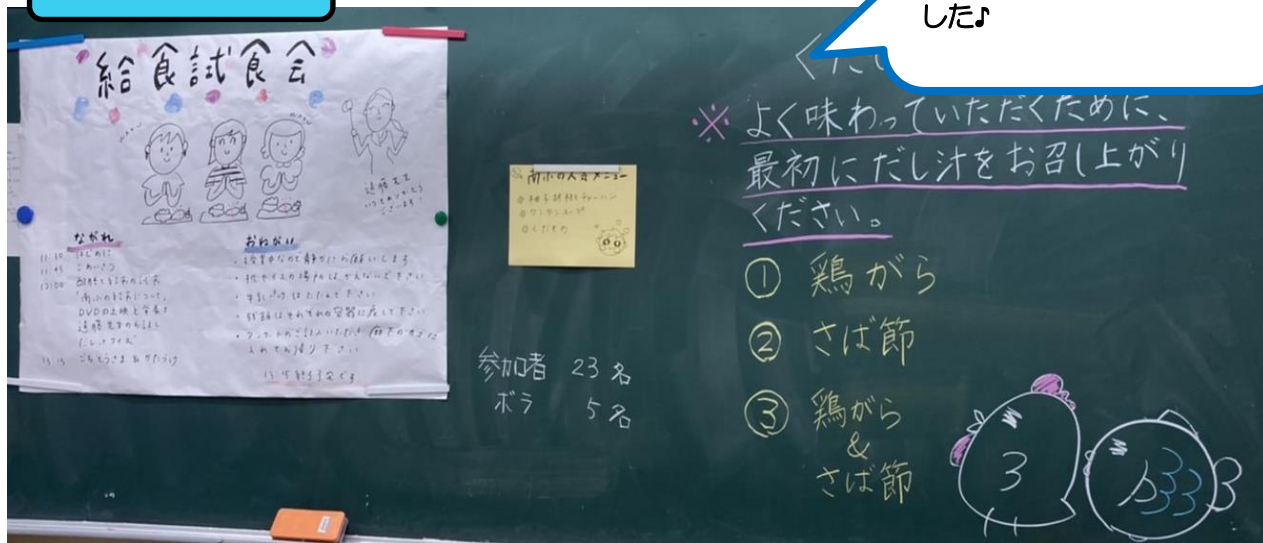
ミルクパン・ルバーブチキン・チーズポテト・トマトと卵のスープ・牛乳

小金井産の野菜と、小金井の特産物ルバーブを使った献立。給食ではこの時期に毎年登場するルバーブを保護者の方にも味わっていただきたいという思いからメニューを考えました。鶏のから揚げにルバーブソースをかけたルバーブチキン♪保護者の方だけ特別にルバーブジャムもつけました。

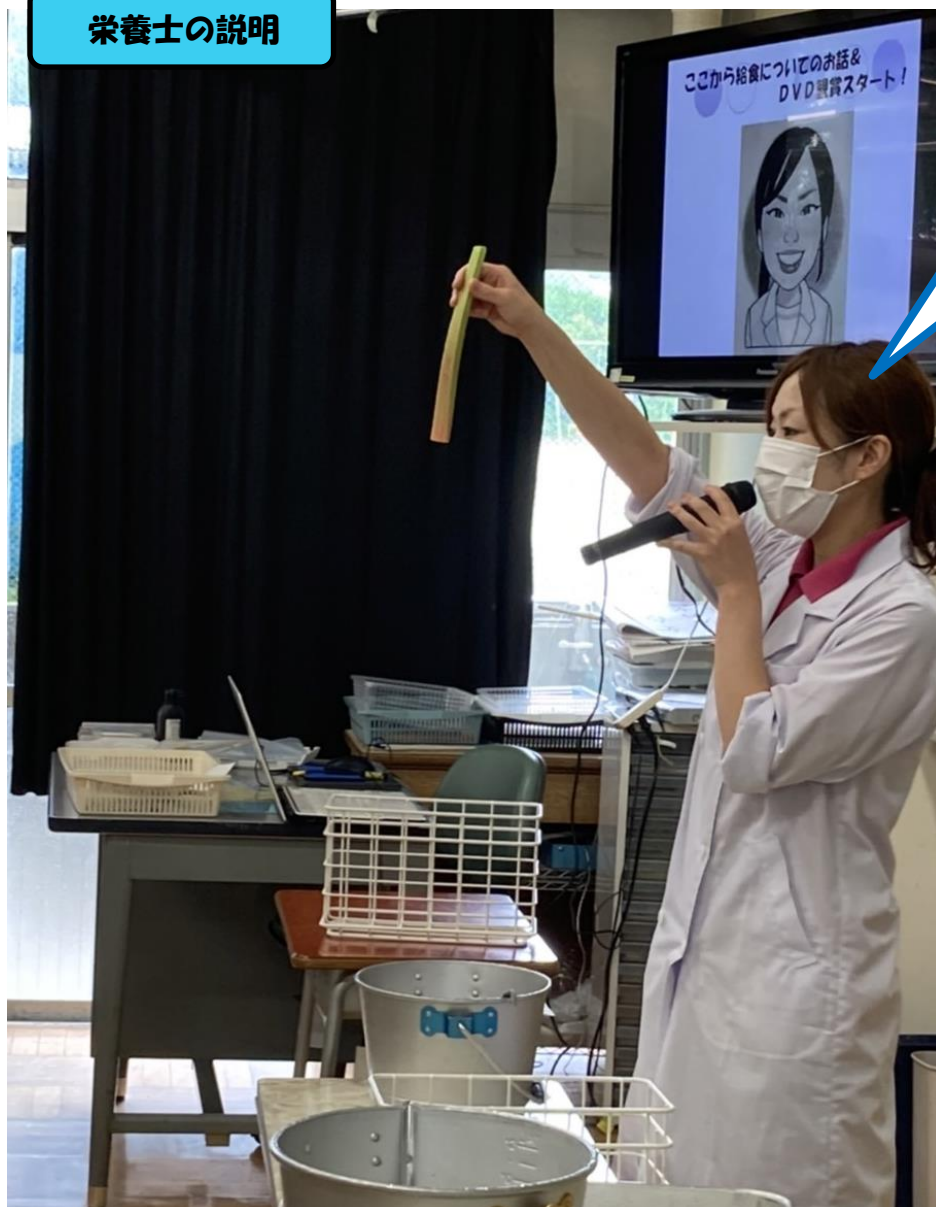


## 試食会の様子

### かわいい黒板



### 栄養士の説明



配膳の様子。

係のお母さんたちが手際よく盛り付けてくれます。



**保護者の方の「おいしかったです！」の言葉と、ほとんど空っぽの食缶を見て、うれしさがあふれた給食室でした。**

## アンケートの結果

当日のアンケートの結果をご報告します。(回答者109名)

### (試食会の献立)

6/15 (水) ターメリックライス サグカレー (鶏肉とほうれん草のカレー) ビーンズサラダ 牛乳

6/16 (木) 柚子胡椒チャーハン ワンタンスープ サクランボ 牛乳

6/17 (金) ミルクパン ルバーブチキン トマトと卵のスープ (ルバーブジャム) 牛乳

#### 1 今日 献立について

##### (1) 味付け

①濃い 1人 ②ちょうど良い 100人 ③薄い 8人

##### (2) 組み合わせについて

①良い 100人 ②普通 9人 ③悪い 0人

##### (3) 満足度

①大変満足 101人 ②満足 8人 ③不満足 0人

#### 《献立についてのご意見》

- ・だしをしっかりすることで薄味にできること改めて感じました。
- ・自宅の味が濃いことがわかり勉強になりました。家でも薄味を心がけたいです。
- ・子供が「南小の給食を食べないと一生後悔するよ!」と言うとおもしろかったです。
- ・サグカレー、ルバーブ初めて食べました。おいしかったです。
- ・念願の柚子胡椒チャーハン、食べられてうれしかった。大満足!!
- ・配膳がけっこう大変だと思いました。
- ・タンパク質が少ないように感じました。

#### 2 南小の給食について

##### (1) 給食についてお子さんと話す機会はありますか?

①よく話す 79人 ②時々話す 28人 ③ほとんど話さない 2人

##### (2) お子さんは給食をどう思っていますか?

①楽しみにしている 100人 ②普通 7人 ③興味がない、苦手である 2人

##### (3) 献立について。

①満足 101人 ②普通 7人 ③不満足 1人

#### 《南小の給食についてのご意見》

- ・給食で食べられるようになったものがたくさんあります。感謝しています。
- ・バリエーションに富んでいて驚いた。子供たちは毎日献立表をチェックして楽しみにしている。
- ・各国のメニューやセレクト給食、季節のメニューなどのすごく工夫されていて、子供たちが楽しく食べている姿が想像できます。
- ・給食についてもっと子供と話そうと思った。顔が見える給食、アイディア給食がんばってください!
- ・試食会、子供に絶対参加してほしいと言われて参加しました!参加してよかったです!!
- ・南小に入学してから給食のことをよく話すようになってくれました。ありがとうございます。
- ・だし汁クイズ、とってもいい取り組みだと思います。
- ・家でも作れるレシピをもっと教えてもらえると嬉しいです。(HPやレシピ集など)
- ・色々な国の料理やめずらしい料理もよいが、子供が偏食なこともあり、まずは一般的に子供が好むものを増やしてほしい。
- ・食べる時間がもう少し長いとうれしいです。

### 3 試食会について

#### (1) 内容について

①良い 105人 ②普通 2人 ③改善点あり 1人

#### (2) 資料について

①良い 105人 ②普通 2人 ③改善点あり 1人

#### 《試食会についてのご意見》

- ・試食会の企画、開催、感謝です。参加できてよかったです。
- ・なかなか知ることのできない給食の裏側を色々知れておもしろかったです。楽しい試食会でした。
- ・給食を作っている方の手間のかかった仕事ぶりに驚いた。今日のことを子供に話したいです。
- ・子供たちへの愛情を感じる給食でした。南小の子供たちは幸せだと思う。
- ・『給食室の1日』や給食委員会動画がすばかったです。勉強になりました。
- ・だし汁とてもおいしかったです。
- ・まなびポケットの給食チャンネルいつも楽しく見えています。
- ・また企画してほしいです。また参加したいです。
- ・開始時間近くに着いたら、説明が始まっていた。その旨も知らせてほしかった。
- ・写真撮影の注意を会が始まる前にしてほしい。 ... e t c

→この他にもたくさんのご意見、ご感想をいただきました。いただいたご意見を参考によりよい給食を提供していきたいと思えます。