

☆給食アンケート集計結果☆

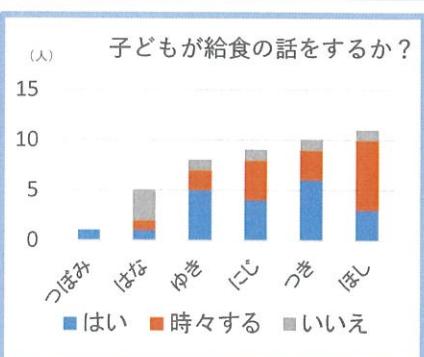
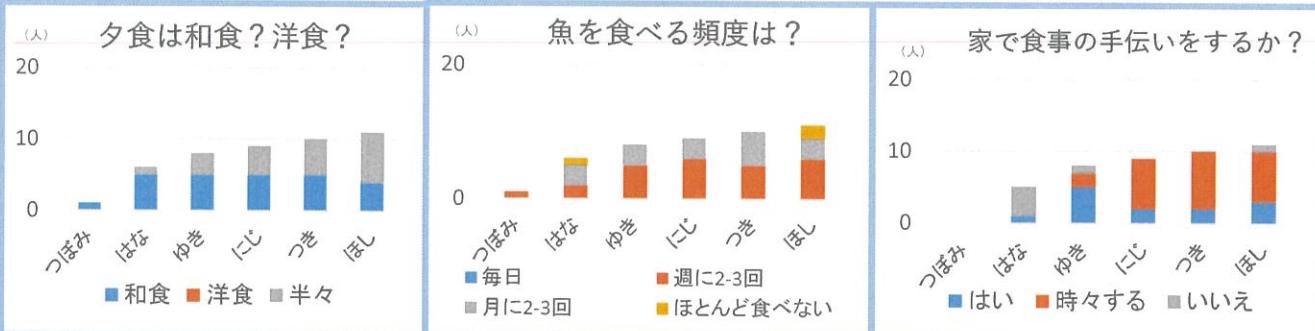
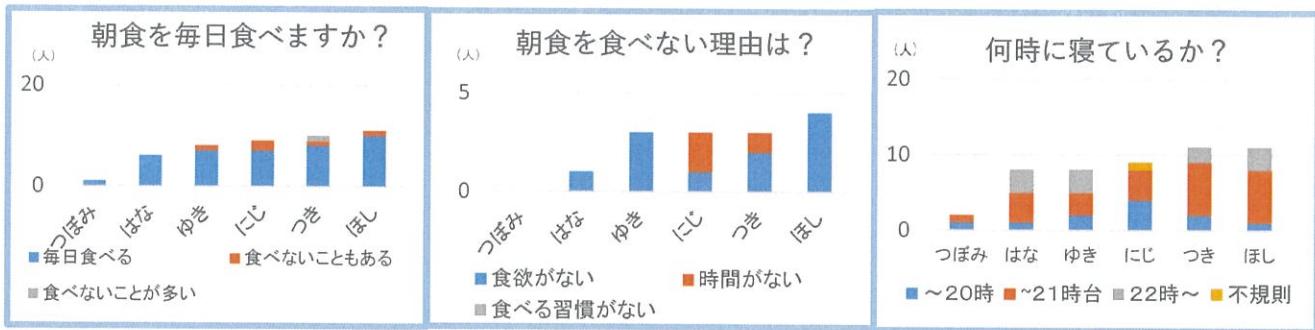


2022年 6月

お忙しい中、ご回答をいただきありがとうございました！

今年は前年同様、クッキングや行事食を楽しみにしています！との声を多く頂き嬉しい限りです(^^)♪集計が出ましたのでお知らせします☆彌

鹿児島空港わらべ保育園



・朝食の欠食は、前年度よりも減っていた。
 ・前年度に比べて、未満児の就寝時間22時台が増えた。就寝時間が遅いと朝の目覚めが悪くなり、朝食の欠食にもつながるため、不規則な就寝や夜更かしは避けて睡眠時間や生活のリズムを整えることも大切。
 ・給食以外で魚を食べる頻度は、前年度よりも増えていた。多くの家庭で週1回は食べているようだった。魚の油は血液をサラサラにし生活習慣病予防に役立つため、魚を食べる機会を増やしていくべきだ。
 ・ほとんどの子が家で食事の手伝いをしている。食事の手伝いをすることで食に興味を持ちマナーや食べ物について自然と学習する機会になる。
 ・展示食やクッキングの写真は多くの方が見てくださっており、園での給食の話をする機会にもなっているようなので、今後も続けていきたいと思います。

★好きな食べ物で多かったもの

つぼみ	はな	ゆき	にじ	つき	ほし
豆腐	納豆・卵焼き	果物	唐揚げ・うどん	トマト・唐揚げ	果物
—	ご飯	めん・魚・納豆・野菜	おにぎり・餃子	果物・納豆・チーズ・魚	肉(唐揚げ・焼肉・チキン南蛮)
—	唐揚げ・エビフライ	豆腐・唐揚げ	ご飯・パン	ご飯・餃子	ピザ・ご飯

★苦手な食べ物で上がったもの

つぼみ	はな	ゆき	にじ	つき	ほし
分からぬ	野菜	特になし	野菜類	野菜類	ピーマン
—	ウインナー・ベーコン	きのこ・野菜・レバー	きのこ類	きのこ類	野菜類
—	特になし	えび・卵	そぼろ・ケチャップ	レバー・肉	きのこ類

★給食の好きなメニューで多かったもの

つぼみ	はな	ゆき	にじ	つき	ほし
—	唐揚げ	カレーライス	カレーライス	カレーライス	カレーライス
—	みそ汁	デザート	ハヤシライス	魚・みそ汁	ハンバーグ・ハヤシライス
—	全部	汁物・めん類	うどん・ハンバーグ	全部	ご飯・果物・めん

★給食の苦手なメニューで多かったもの

つぼみ	はな	ゆき	にじ	つき	ほし
—	野菜類	レバー	ひじきサラダ	野菜類	スキムミルク
—	特になし	特になし	トマト	チーズケーキ	ピーマンの入った料理
—	カレー・めん類	分からぬ	—	鶏肉・かきたま汁	きのこ料理

好きな食べ物は、唐揚げ・果物・肉類・めん類が多かった。

苦手なものは野菜が多く、特にピーマン・なす・きのこが多かった。また、スキムミルクが苦手な子も数名いた。

好きなメニューは、カレー・ハンバーグ・唐揚げなどの肉料理、うどんやスパゲッティなどのめん類、果物や汁が多く、誕生会やクッキングなどの行事食を楽しみにしているようでした😊



(人)

子どもが食べないときどうするか？

(人)

つぼみ はな ゆき にじ つき ほし

- 調理法を工夫する
- 量を加減する
- 代わりの食品を使い、苦手な食品は出さない
- 励まして、残さないように食べさせる
- 無理には食べさせないが、食べたら褒める

【その他の回答】・苦手なものでも必ず2回は食べさせる

食事面での子どもの気になることは？

(人)

つぼみ はな ゆき にじ つき ほし

- 好き嫌い
- よく噛めているか
- 早食い
- 遊び食べをする
- 食べムラがある・食べない

【その他の回答】・食具の持ち方 ・自分で食べようとしない
・食べすぎ ・食わず嫌い ・あまり嗜まずに飲み込む

✿よく家庭で作る料理✿

未満児(0~2歳児)

- ・唐揚げ ・カレー ・うどん ・ハンバーグ ・炊き込みご飯
- ・丼物 ・野菜スープ ・卵焼き ・焼き魚 ・野菜炒め

以上児(3~5歳児)

- ・カレーライス ・唐揚げ ・ハンバーグ ・餃子 ・炒め物
- ・うどん 鶏の照り焼き ・ピーマンの肉詰め ・オムライス
- ・スパゲッティ ・焼きそば ・お好み焼き ・焼魚 ・汁物

(質問への回答)

好き嫌い
が多い…
どうしたら
良い？

0-1才クラスで、好き嫌いが多く悩んでいるご家庭が多く見られました。0-1才クラスの時期では赤ちゃんの好き嫌いはまだ固定しません。食事の見た目や彩り、切り方、固さによっても食べ具合は異なります。食べにくい形や大きさが嫌で食べない事もあるので、ご家庭の負担にならない程度に料理法や見た目を工夫してみましょう。その時は嫌がって食べなくても日をおくと食べることもあります。あまり心配しなくても大丈夫です。どうしても食べない時は食べるものを食べさせて脱水や栄養不足にならないよう気を付けましょう。

カレーライス・唐揚げ・ハンバーグなどが多かった。
未満児は、一品で野菜とたんぱく質(肉・魚・卵・豆腐など)がとれるハンバーグ・丼物・炊き込みご飯などが多かった。子どもたちの栄養バランスを考えて作っている姿が目に浮かびました。以上児では、カレーライス・オムライス・焼きそば・お好み焼きなど野菜を多くとれるメニューが上がっていた。苦手な野菜を食べられるよう工夫がしてあり、愛情込めてお料理されているんだなと感じました。また、焼き魚などのお魚を料理しているご家庭、豚汁・ミネストローネ・野菜スープなど野菜がたくさん食べられる汁物を作っているご家庭も多かったです。

載せきれなかった内容もありますが、こちらの結果をもってご報告とさせていただきます。

お答えできなかつた質問や疑問については給食だよりを通して、お届けしていきたいと思います☆彡

クッキングの写真展示がどこにあるか分からぬ！との意見もありました。クッキングの様子は、給食室のガラス窓に掲示しています☆ゆき組～ほし組までがクッキング対象クラスになりますので、ぜひご覧ください。

また、「イベント給食を楽しみにしています！」「美味しい給食をありがとうございます」「展示やクッキングを楽しみにしています」という嬉しい声を多くいただきました(^^)

コロナが中々収束しませんが、今後も子ども達と感染予防をしながらクッキングを継続したいと思います。子ども達が「食」に興味を持ち、大好きになってもらえるよう給食室も美味しい給食作りを頑張ります！！

