

【“くにつこおやさいメニュー”実施後報告】

K 保育園 調理室

実施日：令和6年7月8日(月曜日)

対象児：5歳児15名

回答数：15名(100%)

調査方法：聞き取り

【提供量】

	人参	なす	とうもろこし
1人分提供量	12g	29g	54g
おかわり提供量	136g	176g	390g
おかわり残食量	66g	72g	0
平均おかわり量(1人分)	4.6g	6.9g	26g

【5歳児への聞き取り調査結果】

	はい		いいえ	
① また食べたいと思った	11人	73%	4人	27%
② おかわりした	6人	40%	9人	60%
③ いちばんおいしいと思った野菜	とうもろこし 9人 60%	なす 3人 20%	人参 1人 6%	その他※ 2人 13%
その他※・・・そもそも野菜が苦手で、今日の野菜で食べたい／おいしいと思える野菜が無かった				
④ 野菜の切り方について	大きい方がいい 7人	46%	細かい方がいい 8人	54%

【子どもたちの声】

- ・とうもろこしが甘かった。いつものとうもろこしよりも甘かった。
- ・(とうもろこしの皮むきをして) 甘い匂いがした。
- ・焼き目がおいしかった。／焼き目が苦かった。
- ・人参がやわらかくておいしかった。
- ・なすがふわふわしていた。

【考察】

- ・今回も「野菜が甘かった」という声が多くあった。
- ・おかわりは、とうもろこしが非常に人気であった。人参、なすは半量ほどの残食があった。
- ・野菜が苦手な子が、一口食べてみようとする姿が見られた。地場野菜メニューの提供とそれに伴った食育活動が野菜に向き合う経験の場となっており、今後苦手な野菜を克服することに繋がるのではないかと感じた。
- ・今回は食育活動と連携させて取り組んだ。5歳のとうもろこしの皮むきでは匂いや手触りを楽しむ様子がみられた。1歳クラスの野菜の観察では、じっくり野菜に触れ、野菜の名前を口に出すなど野菜を知るきっかけ作りができたと思った。
- ・今回はバター焼きにしたが、焼き目がおいしいという声もあれば焼き目が苦いと感じる声もあった。野菜が大きく切つてあるものと細かく切つてあるものどちらが好みかという問いも半分半分であった。様々な調理法で野菜を食べてほしいという献立作成者の考えと、みずみずしい朝採れ野菜の特徴を伝えるような調理法にすることのバランスを考えていくことが今後の課題だと思った。