

【“くにおやさいメニュー”実施後報告】

K 保育園 調理室

実施日：令和6年9月6日(金曜日)

対象児：5歳児14名

回答数：14名(100%)

調査方法：聞き取り

【提供量】

	なす	長ネギ	じゃがいも
1人分提供量	10g	5g	5g
おかわり提供量	140g	70g	70g
おかわり残食量	30g	10g	0
平均おかわり量(1人分)	7.8g	4.3g	5g

【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	13人	93%	1人	7%
② おかわりした	9人	64%	4人	36%
③ いちばんおいしいと思った野菜	長ネギ 9人64%	なす 2人14%	じゃがいも 2人14%	その他※ 1人8%
その他※・・・野菜が苦手な口にするのができなかった。				

【子どもたちの声】

- ・おいしかった。
- ・じゃがいもがとても柔らかかった。
- ・ねぎ、なすが甘かった。また食べたい。
- ・なす、長ネギの皮が硬かった。
- ・野菜がおいしいから次は塩味の野菜が食べたい。
- ・始めて長ネギを食べられた。

【考察】

- ・今回はミートローフに野菜を混ぜる・乗せる等をしてじっくり焼いた。肉の汁を野菜が吸い甘味が増していたのか、前回の焼き野菜のみで提供した時よりもよく食べていたように思う。
- ・前回、野菜が苦手な口にするのができなかった子ども今日は上に乗せた長ねぎを食べていた。
- ・いつも野菜を食べない子、手を付けようとしない子もくにおやさいメニューの日は食べてみようとする意欲が見える。調理前の野菜に触れたり、調理員が給食時にクラスへ入り子どもたちと触れ合うことなどにより子どもたちが野菜を食べようという意欲を育む機会となっていると考える。