

# 【“くにっ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7年3月5日(水曜日)

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】

	フリット ブロッコリー	フリット のらぼう菜	フリット 人参
1人分提供量	17g	30g	25g
おかわり提供量	120g	120g	100g
おかわり残食量	50g	30g	20g
平均おかわり量(1人分)	14g	18g	16g

## 【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	14人	93%	1人	7%
② おかわりした	5人	32%	10人	68%
③ いちばんおいしいと思った野菜	ブロッコリー 2人 13%	のらぼう菜 5人 33%	人参 7人 46%	その他 1人 8%

## 【子どもたちの声】

- ・のらぼう菜がおいしい。サクサクしていてたくさん食べられた。
- ・人参が甘かった。
- ・オーロラソースが野菜と合っていた。
- ・のらぼう菜の見た目ですぐ苦手かなと思った。食べてみたら食べられた。

## 【考察】

- ・今回は野菜のフリットにして提供した。葉物野菜ののらぼう菜も揚げたことで普段の葉物野菜とは違う食感になり、子ども達も喜んで食べていた。
- ・のらぼう菜という野菜は普段給食で出ないため、「ブロッコリーの仲間だよ、よろしくね」と伝えながら朝の野菜観察を行った。5歳クラスでは給食中に「のらぼう菜おいしい!」「のらぼう菜っていうんだよね」と野菜の名前を話題にする様子がみられた。今後も様々な地場野菜を子どもたちに伝えていきたい。
- ・令和6年度は地場野菜を使った献立を初めて取り入れ、5歳クラスに毎月届いた野菜の紹介をしに行き、配膳・食事の付き添い等を行った。年間を通して子どもたちの様子を見て「くにっこおやさいだから食べてみよう」という子どもたちの姿勢や行動を感じることができた。「野菜が甘い」という声も毎回聞かれたことから、採れたての地場野菜の新鮮さを味わってもらったこともできた。