

【“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 7 年 8 月 6 日(水曜日)

対象児：5 歳児 13 名

回答数：13 名(100%)

調査方法：聞き取り

【提供量】

	ピーマン (キーマカレーの具)	空芯菜 (スープ)	
1 人分提供量	100 g	120g	g
おかわり提供量	450 g	300g	g
おかわり残食量	120 g	120g	g
平均おかわり量 (1 人分)	25.3 g	13.8g	g

【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	8 人	62%	5 人	38%
② おかわりした	6 人	46%	7 人	54%
③ いちばんおいしいと思ったメニュー	ピーマン 3 人 23%	空芯菜 7 人 54%		

【子どもたちの声】

- ・空芯菜の葉っぱのところが美味しかった。スープにとろみがあった。
- ・空芯菜の穴を見つけられた
- ・ピーマンがドライカレーに入るとおいしかった。
- ・ピーマンが甘かった／苦かった／あまり味がしなかった

【朝どれの野菜に触れた時の子供の声】

- ・穴があいていた
- ・触ってみたら緑の野菜の匂いが強かった

【考察】

- ・今回はドライカレーにピーマン、スープに空芯菜を入れた。子どもが苦手とする緑色の野菜であったが、新鮮な野菜であったこと、それぞれの調理法が合っていたようで好評であった。
- ・空芯菜は、穴があいた茎を子どもたちは興味深げに観察していた。配善時も「穴があいたお野菜見たよ」「空芯菜だよ」と話しをする姿があった。穴があいているという特徴が印象深く、子どもたちも覚えやすかった様子であった。スープも空芯菜のコクが出ていて人気があった。
- ・ピーマンは人それぞれの感想が出ていた。今日の採れたてピーマンは小ぶりで柔らかめであったため、食べや

すかったのではないかと感じた。3 歳クラスなどは見た目からして避けている様子であったため、親しみやすいように声かけや野菜の紹介の仕方を考えたい。