# 【"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9月3日(水曜日)

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】

	ホクホク!サクサ	カレースープ	
	ク!ポテトフライ		
1 人分提供量	25 g	150g(具+スープ)	
おかわり提供量	250 g	1500g(具+スープ)	
おかわり残食量	0 g	0g	
平均おかわり量	20 g	100g (具+スープ)	

# 【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	10 人	71%	4 人	29%
② おかわりした	13 人	93%	1人	7%
③ いちばんおいしいと思った野菜	じゃがいも	なす	長ねぎ	特になし
	9人 65%	2人 14%	1人 7%	2人 14%

#### 【野菜を触ってみた感想】

- ・なすがツルツルしていた。
- ・なすのへた(上部)の部分がカリカリしていた。
- ・じゃが芋が泥がついていてザラザラしていた。泥の匂いまでは嗅いでいなかった為、今度は土の匂いも嗅いでごらんと話をしました。
- ・長ねぎの青い部分の匂いを嗅いで「良い匂いがする」と言っていたが、乳児クラスの子どもたちに は刺激が強かったのか、長ねぎを顔から遠ざける様子が見られた。

## 【子どもたちの声】

- ・なすがトロトロだった。
- ・スープがカレーの味で美味しかった。
- ・ポテトが美味しかった。ツルツルしていた。
- ・ごはんがいつもの給食より美味しかった。

# 【考察】

- ・じゃが芋は新鮮であった為、きれいに洗い皮付きのまま提供した。それが良かったのか、ポテトフライ を見ると真っ先に「じゃが芋だ」、「美味しそう、早く食べたい」と大喜びの様子であった。
- ・スープはカレー味と野菜が良くあっていたためか、普段はなすや長ねぎを苦手とする子も、今回はおかわりをよくして、更におかわりの時も具をいっぱい入れて欲しいという子どもも多くいた。このことより調理法や味付けで野菜の味の感じ方が変わり、おいしいと感じる事が出来るのだということが分かった。
- ・今回は聞き取り調査から分かるとおり、ほぼ全員がおかわりをしたとの回答が得られた。しかもポテトフライ、カレースープどちらもおかわりを完食するという、子ども達も満足した様子で「ごちそうさま」をしていた。調理に携わる者としてこれ以上の喜びはありません。今後も野菜を子どもに喜んでもらえるような給食提供ができるよう考えていきたい。