

参加いただいた皆さんのアンケートより（回収33名）

○ 本日の給食試食会献立についておたすねします。（本日は中学年1人分の量）

- (1) 「なすのミートグラタン」のお味はいかがでしたか。  
… 全員が「ちょうどよい」と回答されました。
- (2) 「鶏肉とキャベツのスープ」のお味はいかがでしたか。  
… 全員が「ちょうどよい」と回答されました。
- (3) 「黒糖パン」の量はいかがでしたか。  
… 2名の方が「多い」と回答、他の方は「ちょうどよい」と回答されました。
- (4) 「ダイスゼリー(みかん)」の量はいかがでしたか。  
… 全員が「ちょうどよい」と回答されました。

### 【 アンケートのコメント 】

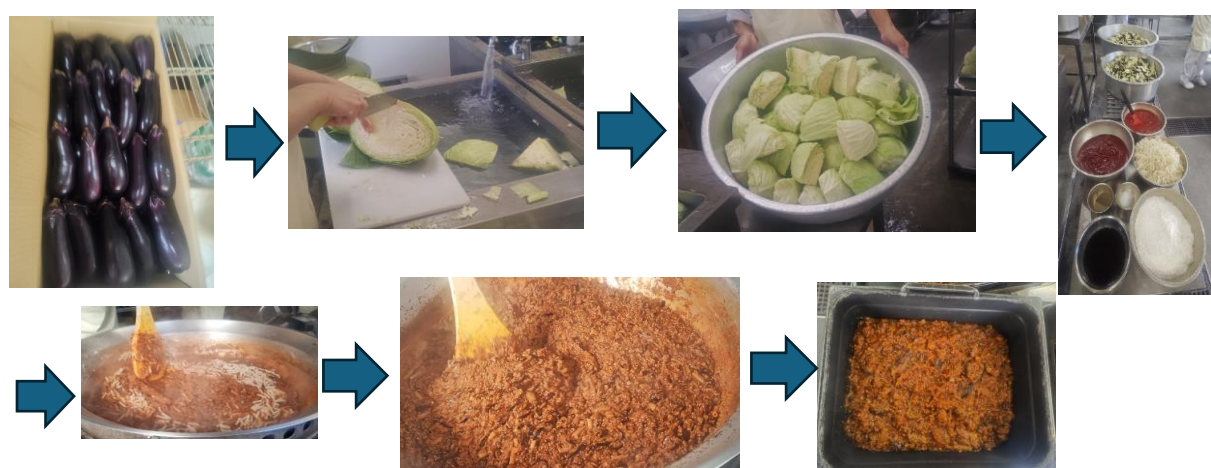
- とてもおいしかったです。作り方等も教えてくれ安心しました。これからもおいしい給食をよろしくお願いします。本日はありがとうございました。
- 衛生面、栄養面がしっかり考えられていて勉強になった。
- 米粉のマカロニがもちもちしていておいしかったです。給食、好き嫌いなくいつもおいしいと言っています。
- 今日は実際に子どもが食べている、給食を試食できて、大変貴重な機会でした。
- 「なすのミートグラタンはコクがあって美味しく、鶏肉とキャベツのスープはあっさりとして食べやすかったです。
- 黒糖パンとダイスゼリー(みかん)の量もちょうどよく、中学年の子どもに適した分量だと思います、食材のこだわりが感じられ、大変満足しました。ありがとうございました。
- おいしかったです、ありがとうございました。
- マカロニがもちもちの食感でおいしかったです。見た目は量がそんなに多くなさそうですが、食べたら満足感がありました。子供がよくおかわりすると言っていますが、おいしいから納得です。家ではあまり野菜を食べないのですが、給食では食べてくれるので助かっています。
- いつもおいしい給食の提供ありがとうございます！  
これがおいしかった!など報告してくれて家でも同じように頑張って作ってあげたいと思っています。
- どれも美味しく頂きました。
- なすのミートグラタンは野菜嫌いの子たちでもすごい食べやすい味だなと感じました。  
米粉のマカロニもモチツとしていて美味しかったです。
- 子供は野菜があまり好きではないので、給食で食べた〇〇がおいしかったよ、食べれたよと言われることがあるので、レシピとかを教えて頂けると嬉しいなと思いました。
- めっちゃおいしかったです！ごちそうさまでした。
- いつもおいしい給食を提供していただき、ありがとうございます。子どもたちが好ききらい



10月15日（木）、PTA給食試食会が行われました。  
委託業者の方々のあいさつに続き、この日のメニューの紹介がありました。

- ・なすのミートグラタン
- ・鶏肉とキャベツのスープ
- ・ダイスゼリー（みかん）
- ・黒糖パン
- ・牛乳

作り方を、説明しました。



さらに、アレルギー対策として学校給食での「グルテンフリー」の取り組みである、米粉を使ったカレーグラタンの作り方を動画でお見せしました。また、食器検査の様子



も写真で見えていただきました。

写真左より  
米粉のカレールウ  
米粉のデミグラスベース  
うるち米の上新粉

せず、いろんな食材を楽しんでもらえたら幸いです。これからもよろしくお願いします。

○親が小学生の時に食べてた思い出の給食を聞いて、参考にしてみてもいいかも。

米粉マカロニを使用してるのはびっくりしました。とてもいいことだと思います！

家でもなるべく米粉を使用しているので。

○キャベツやわらかくておいしかったです。

・米粉を使った料理がすごくおいしかったです、豪華

・献立もすごく工夫されていて、いつもありがとうございます!!

○とても美味しかったです。息子がいつも、「給食が、おいしい！おいしい！」と言っているのに納得です。毎日ありがとうございます。

○ネットで見る給食より量が多くて安心しました。子どもも「給食美味しい」といつも話してくれます。ありがとうございます。

○いつも子ども達のために大量の給食を作成してくださり、ありがとうございます。

美味しかったです。スープおいしかった。

○2回目の参加なんですけど前よりも、給食の仕組みがすごく進化している感じがしました。味もおいしくて、息子が小学生になり、給食を毎回おかわりしてるみたいで、みごとに太りました。そんなにおいしいんだなと、子どもの味にも合うご飯なんだなと改めて思いました。

ありがとうございました。

あとおススメが黒糖パン苦手と言っていたんですが・・・私はすごくおいしかったです。

○とてもおいしかったです。今後もよろしくお願いします。

○私の母校に給食がありませんでしたので参加させていただきましたが大変おいしいものを提供していただいていることを知り安心しました。

○子ども達の事を、考えて作ってくださって、味もやさしい味で美味しかったです。

○学校給食のしくみや安全がよくわかりました。アレルギーをもつ子どもがみんなと同じものを食べられる喜びを得られるようになったのだなと思いました。食べる事をがまんしなくても良い給食を提供するには、給食に関わる全ての方の協力のおかげなのですよね。あらためて感謝いたしました。

○パッと見、量が少ないと思ったが、食べ終わる頃にはそこそこお腹がふくれた。味は全でおいしかったです。違うメニューも食べてみたい。

○すごくおいしかったです!!!

○パンが大きいなと思いましたが、子どもは残さずおかわりもしているようです。

すごく丁寧に安全に気を付けて作ってくださっているのが分かり、とても安心して学校にお任せできるなと感じました。家では食べないような食材も「今日の給食の厚あげ、もやしおいしかったわー!!」と言っており、家でも美味しく作るように、プレッシャーをかけられています…。レシピもとても参考にさせて頂いています。

○どのメニューもとてもおいしかったです。米粉のマカロニがもちもちしていて、なすもスライスされていてとても食べやすかったです。(米粉シリーズ家にも欲しいです。)

スープも具たくさんで栄養満点で、衛生面のお話も聞けて安心しました。ゼリーの食感も良かったです！

子どもも毎日よくおかわりをしているようで「おいしかった～!!」と喜んでいます!!

家で食べないものも食べれたと言っています。

1年生の頃に「まぐろのオーロラ煮」がおいしくて家で作ってとリクエストされました。

レシピ・作り方が知りたいです☺ ありがとうございます！！

○アレルギーのことも考えて作られていると驚きました。中学でもよろしくお願いします。

○とてもおいしかったです。牛乳がストローレスで少しびっくりしました。

でもこぼすことなくのめました。

○味もおいしくて、子供が給食なら苦手な野菜を食べてくれているので、本当にありがたいです。

少量で作るより、600 人分で作るほうがおいしく作れると牧田先生のお話でうかがい、給食のおいしさのひみつが知れて良かったです。安全面にも、野菜の切り方にも気をつけて作っていただいていることが分かり、とても安心できました。

○なすのミートグラタンの味つけ等が、子どもたちでも食べやすい様なちょうどいい感じでした。なす……ってまだ苦手な子どもが多いと思いますが、これならみんなおいしく食べてくれると思います。ごちそうさまでした。

○初めて参加させていただきましたが、こんなにもていねいにそして安全に配慮して調理されている事を知り驚きました。

味もおいしく子供が学校の給食を楽しみにしている理由がよく分かりました。

○とても、ていねいで安全な給食を子どもたちに届けていただき心から感謝します。

これからも、どうぞよろしくお願いします。とても、おいしかったです!!!

○とてもおいしくいただきました。

○子どもが毎日、「○○をおかわりした。」とうれしそうに教えてくれますが、こんなにおいしいのだから、子どもも毎日おかわりするわ、と納得しました。食の安全面についても知ることができて良かったです。引き続きよろしくお願いします。

### この日のレシピ

[なすのミートグラタン]①なすはさっと水にさらしてあくをぬき、必要に応じてゆでる。②綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛ひき肉、豚ひき肉をいためる。更にたまねぎ、なす（下ゆでなし）の順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソースで味つけし、なす（下ゆであり）、上新粉を加えて煮る。最後にマカロニを加え、ミニバット（小学校は1クラスの数分、中学校は30人分程度まで、ふたなし）に入れ、焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、10分間、焼き物機で焼く。

[鶏肉とキャベツのスープ]①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、チキンブイヨンを加え、鶏肉、にんじん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。

[ダイスゼリー（みかん）]①ゼリーは小学校1人50g、中学校1人65gずつである。