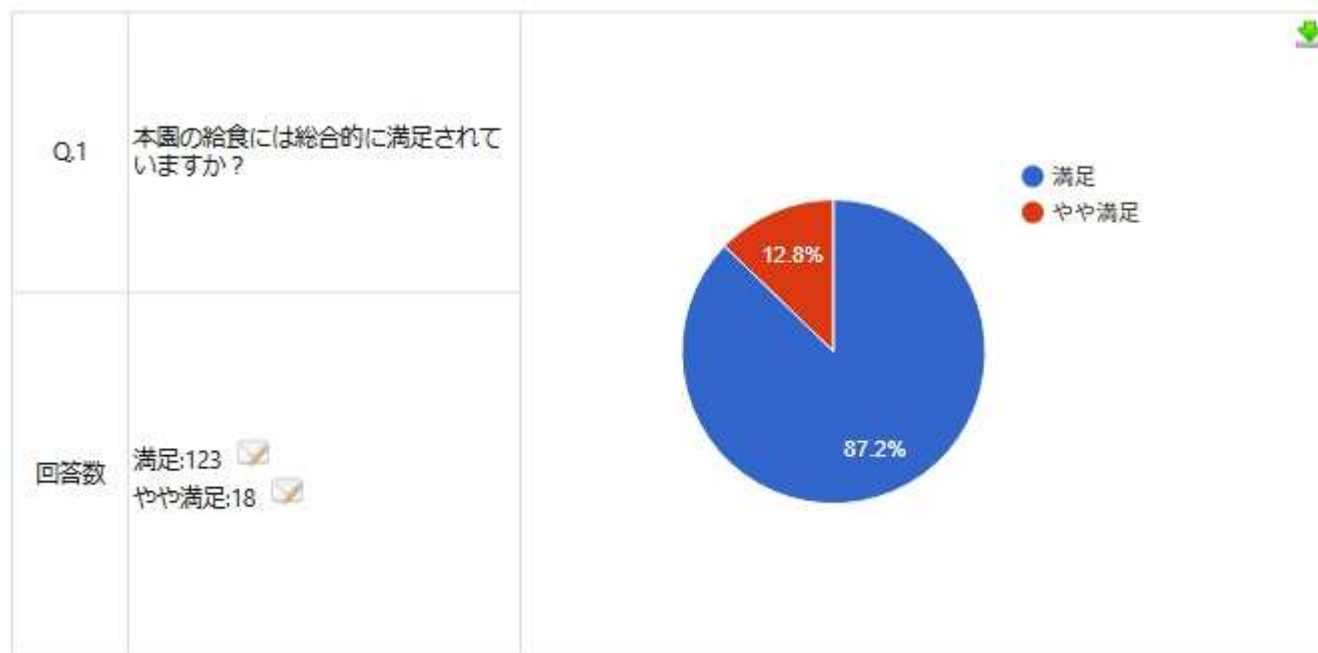
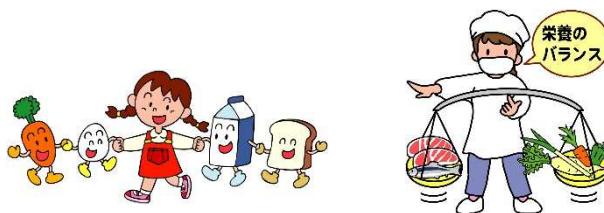


令和7年度 給食に関するアンケート 結果報告書

令和8年2月に在園児対象の『給食に関するアンケート』を実施しました。保護者のみなさまご協力ありがとうございました。集計結果は以下の通りです。

【給食に関するアンケート】

- 実施日：令和8年2月20日～3月1日
- 対象者数：154名
- 回収数：141名
- 回収率：91.5%

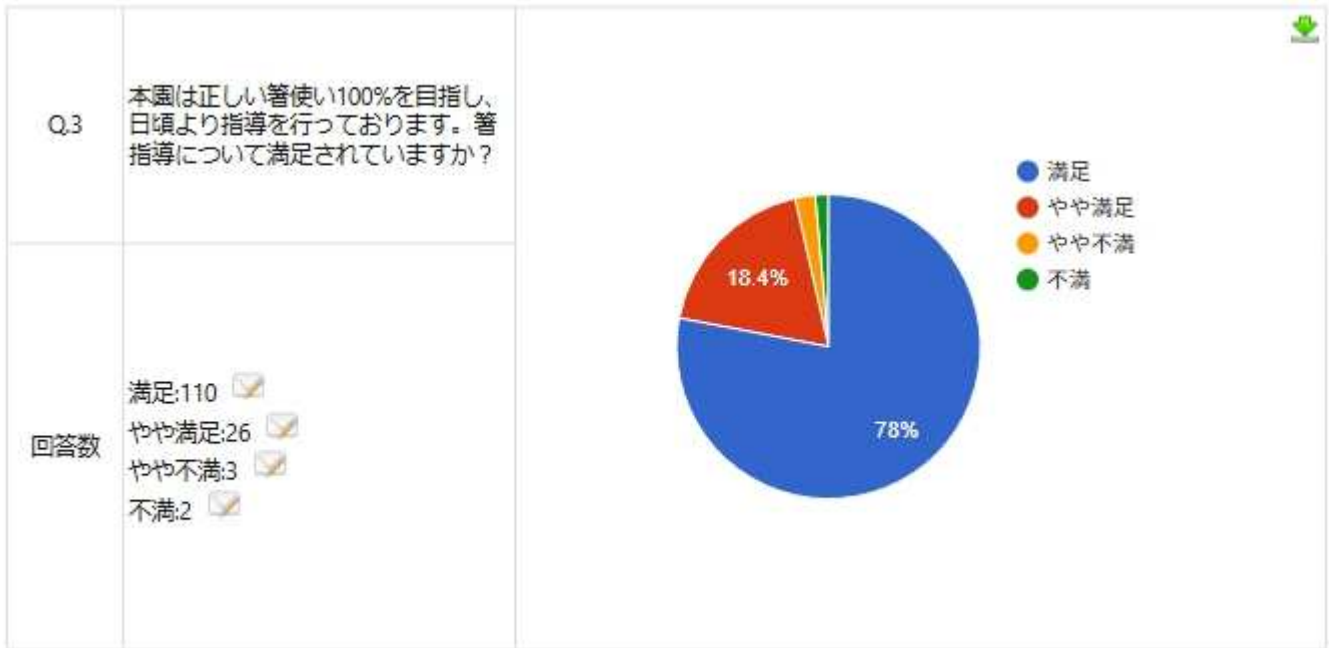


《理由》

- ・家では食べない野菜をたべてくれるから。
- ・いつも「おいしかったー」って言っています。
- ・次の日の献立発表をして楽しみに食べているようです(*^^*)
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・美味しいと家でも話してくれています。
- ・デザートが美味しいみたいです。
- ・しっかりと栄養が考えており、苦手な食材も給食では食べてくれているようなので感謝しております。
- ・メニューが豊富で、食材も豊かです。
- ・園内手作りで温かく、自宅でなかなか作らないメニューを提供してもらえるので一日の栄養としてとても助かっています！
- ・栄養バランスも考えてくださり、大変ありがたく感じております。
- ・食べられなかった食材も食べられるようになり、美味しいと言っているから。
- ・帰宅後におなかを空かせている様子なので少し少ないように感じます。



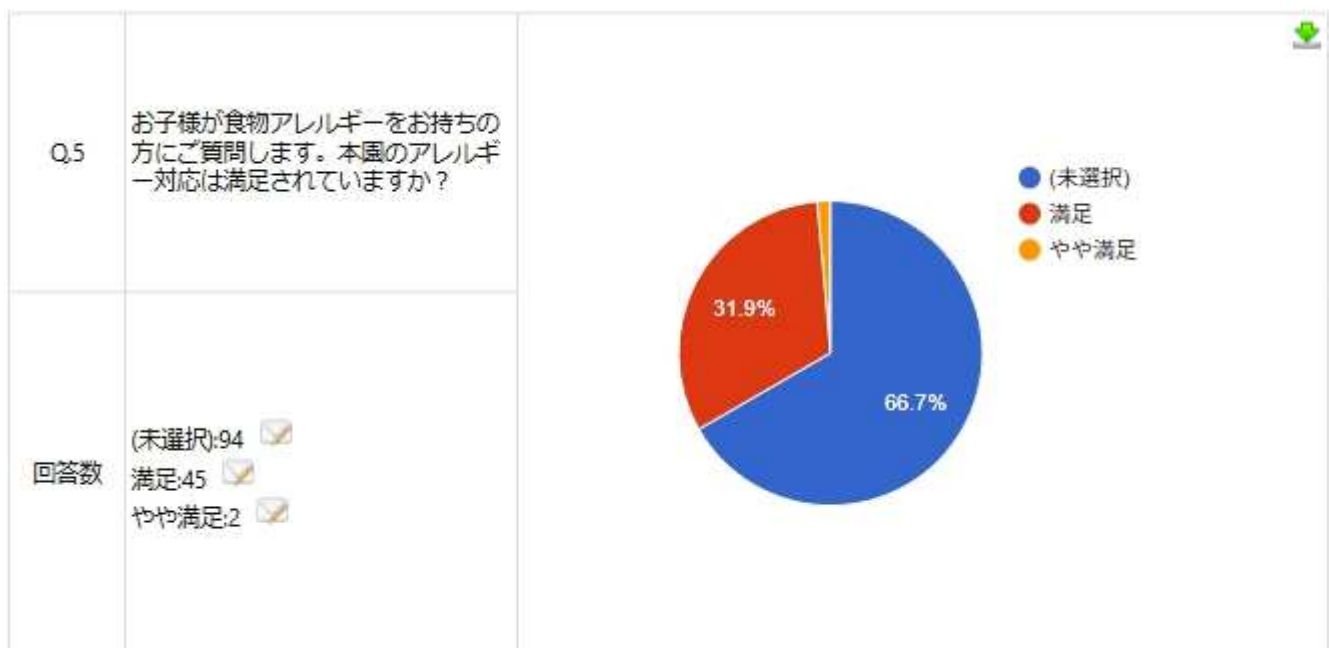
和食を中心に、季節やイベントに合わせたメニューを取り入れ、なるべくたくさんの食材を使用して献立を立てております。また、園内厨房にて調理しておりますので、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま提供できております。中には量が足りないというご意見もありますが、年齢にあった基本的な量（カロリー）で提供させていただいております。帰宅後のおやつなどの捕食で対応いただきますようお願いいたします。たくさんの方に、ご満足いただいております、ありがとうございます。



《理由》

- 嫌がっていたお箸を自分からすすんでつかうようになった。
- なかなかおうちで正しい持ち方を毎日心がけることが難しく、幼稚園で指導していただけていることにありがたく思っております。
- 小さいものも上手につまめるようになっていて驚きました。
- 幼稚園に任せきりになっていますが、日々使い方が上達しています。先生方の丁寧なご指導のおかげだと思っております。
- 最近、持ち方が崩れてきてしまい、家で指導中です。園でも指導していただけると心強いです。
- 指導されている様子は感じられない。

ご家庭でも協力いただき、ありがとうございます。
六角箸を使ってご家庭でも正しい箸使いができるよう、お願いいたします。



《理由》

- ・アレルギーに対して、様々ご配慮いただき対応していただき、本当に感謝の思いでいっぱいです。他にもたくさんのお子様がいる中で、個別に対応していただき、いつもありがとうございます。
- ・毎月、念入りにチェックしてくださっているため。
- ・丁寧に対応していただき、本当にありがとうございます。安心して給食を食べられる環境を作っていただき、感謝しかありません。

医師の診断書をもとに、完全除去で対応しています。楽しい給食の環境を整えるため、それぞれのお子さまに合わせて給食を提供しております。ご家庭での献立表の確認等お手数をおかけいたしておりますが、今後ともよろしく願いいたします。



Q7 その他、幼稚園給食で感じたことやお気づきの点がございましたら、ご自由にご記入ください。

- ・4年間、美味しい給食ありがとうございました！
- ・できれば給食の試食をしたいです。
- ・栄養バランス満点の給食ありがとうございます。給食のおかげで、食の幅が広がりました。
- ・うどんが特に美味しかったようで、頻度をあげていただければありがたいです。
- ・ドリームのおやつが少ないのでもう少しおやつ代を支払うなどして増やしていただくと長時間預けやすいです。
- ・園でおかわりはどのようにしているのでしょうか。
- ・長女が入園してからおよそ10年、本当に給食に感謝しています。ありがとうございました。
- ・給食の人気レシピや、副菜レシピをたくさん教えていただけたら嬉しいです。
- ・工夫して提供してくださり、ありがとうございます。これからも親子共々楽しみにしています。



みなさまのご意見を参考に、今後もおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。今回は、子どもたちに人気がある『そうめんサラダ』のレシピと載せます。ご家庭でぜひ作ってみてください。



●そうめんサラダ● 【材 料 (約4人分)】

そうめん	30g	A	マヨネーズ or ノーエッグマヨネーズ	大さじ5
きゅうり	1/2本		しょうゆ	小さじ1
人参	1/3本		砂糖	小さじ1/2
キャベツ	4枚		塩	小さじ1/5
黄パプリカ	1/4個		こしょう	少々
ロースハム	3枚			

- ①Aの調味料をすべて混ぜ合わせておきます。
- ②きゅうり、人参、キャベツ、黄パプリカ、ロースハムはせん切りにしておき、それぞれ下茹でをしておきます。
- ③そうめんは、3等分に折って茹でておきます。
- ④茹でた野菜とそうめんとドレッシングを和えてできあがりです。
※他にもいろいろな野菜を茹でて加えてみてください。