



令和8年度

きゅうしょくだより10月



秦野市立末広小学校



給食試食会が行われました。

9月6日(金)、6年生の修学旅行2日目に給食試食会が実施されました。始めに、学校からのあいさつとして教頭先生からお話があり、その後、栄養士から、ごあいさつを含め給食についてお話させていただきました。また、給食ができるまでの動画をご覧ください、調理の様子を紹介させていただきました。12時15分からは各教室の配膳の様子を見学、12時30分から給食を試食していただきました。

試食会の献立

- ・枝豆おこわ
- ・いもち汁
- ・いかの風味揚げ
- ・ぶどうゼリー
- ・牛乳



試食中の様子

給食室からのお知らせは
ホームページに載せています。
Instagramには給食の
写真を投稿していますので
ぜひチェックしてください☆

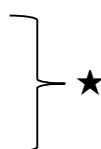
【感想・ご意見】試食後、感想やご意見をアンケート用紙に記入していただきました。ご紹介させていただきます。(「いつもありがとうございます。」などの感謝の言葉をたくさんいただきました。重なる部分は省略しました。)

- ・給食室の動画を見て、想像以上に丁寧に安全に作業が行われているのがわかり、とても安心しました。
 - ・一つひとつ、細かく作られていたり、今年の夏休みまではエアコンがない中で大変な作業をされていたと聞き、感謝の気持ちでいっぱいになりました。
 - ・配膳の見学で、普段見られない我が子の様子も見ることができてよかったです。
 - ・野菜が苦手な子も給食だと完食して食べて帰ってきます。
 - ・我が子は偏食で、食べられるものが少ないですが、給食を通して初めて食べられたものが増えています。
 - ・家だと定番の味でないと残しがちですが、いろんな味にチャレンジさせてもらえたらうれしいです。
 - ・子どもが毎日、「今日も全部おかわりした」と言っていて、どれだけ食べるのかと思いましたが、普段の家での食事に比べて少なかったのが、納得しました。子どもの運動量をみながら、家で食べる量や内容も考えたいです。
 - ・パッと見た感じは、少ない?と感じたのですが、使われている食材は多く、彩りもよかったです。
 - ・試食会の分の配膳を5年生がお手伝いしてくれました。早くムダがなくて、さすがだと感じました。
 - ・枝豆おこわは、ごま塩があると食べやすいと思います。やわらかく、モチモチして満腹感もあり、美味しかったです。
 - ・いもち汁に細かく切られた野菜がたくさん入っていて、しょうがの風味がよくすごく美味しかったです。
 - ・野菜の隠れミッキー(ラッキーベジタブル)がいもち汁に入っていて、子どもが友達に見せて喜んでいる気持ちが分かりました。
 - ・いかは苦手な方なのですが、おかわりするくらい食べやすかったです。
 - ・1~6年生が同じものを食べるので、仕方ないかもしれませんが、食材はもう少し大きく切って、かむことを意識できていいと思いました。
 - ・自分が小さい時の給食と比べて、食器なども含め、違いを感じることができて楽しかったです。
 - ・家では食べない給食の野菜スープを食べてみたかったです。レシピがあれば知りたいです。(◎下記参照)
- 『まだまだ、たくさんの感想やご意見をいただいています。ご紹介しきれなかった方、申し訳ございません。』

アンケートで質問いただいた野菜スープのレシピを載せています。10月22日(木)に提供する予定です。

◎野菜スープ(小学校3・4年生 4人分)

・とり小間肉	60g	・粉末チキンブイヨン	3g
・サラダ油	適量	・しょうゆ	小さじ1/2
・玉ねぎ	中1/3個(60g)くし形切り	・酒	小さじ1/2
・にんじん	中1/3個(40g)いちよう切り	・塩	1g
・じゃがいも	中1個(120g)一口切り	・こしょう	少々
・コーン	40g	・水	300cc
・キャベツ	1/10玉(100g)乱切り		
・セロリ	少量(10g)葉は刻む、茎は薄切り		
・小松菜	1株(40g)さっとゆでて刻む		



1. とり肉をサラダ油で炒め、玉ねぎ、にんじんも加え炒める。
2. 水を加え、じゃがいも、コーン、キャベツ、セロリを順に加える。
3. 調味料(★)で味を整え、小松菜を加えて完成!

