



5月の給食だより

子どもの食事を豊かにしよう

家庭では「食ベムラ」や「好き嫌い」があり、食事作りに悩む方もいらっしゃるのではないのでしょうか。そこで、給食室が大切にしている視点から、家庭で実践できる、食事を豊かにするヒントをお伝えします。

1. 苦手克服のコツ: 嫌いの壁を乗り越えるひと工夫

子どもが嫌がる原因(見た目、匂い、食感)を探り、それに合わせた工夫で抵抗感を減らしましょう。

・見た目を変える

色や形が嫌いな場合は、細かく刻んで色味を隠し、ハンバーグやオムレツなどに混ぜ込みましょう。取り出せないように調理することで、知らず知らずのうちに栄養を摂らせることができます。



・食感を工夫する

野菜をポタージュやペースト状にしたり、逆に揚げてカリッとさせたりと、食感を変えることで、口に運びやすくなります。

・挑戦を引き出す

いつもは混ぜ込んでいる食材を、ひと口だけ元の形で添えてみましょう。無理強いせず、食べられなくても向き合えた姿勢を褒めることで、「挑戦する意欲」を育てます。

2. 味付けのコツ: 薄味でおいしさを引き出す

子どもの味覚形成期は、濃すぎる味付けを避け、素材の味を大切にすることが重要です。

・だし(出汁)の風味とうま味の活用

かつお節や昆布などからとっただしは、うま味成分で食材の味をサポートし、塩分や砂糖の使用量を自然に減らすことができます。だしの風味は、食事への安定感にもつながります。



・風味を足して満足度アップ

塩分を減らしたいときは、ごまや海苔、かつお節といった風味や豊かな食材を仕上げに少量加えることで、味覚だけでなく臭覚も刺激され、満足度が高まります。

3. 食欲アップのコツ: 五感を刺激する見た目と食感

食欲を湧かせるために、見た目や食感、量が重要なポイントです。

・食感でアクセントを

柔らかいものだけでなく、カリカリ、シャキシャキといった食感のコントラストを料理に加えることで、噛む回数を増やしつつ、食べ飽きを防ぎます。

・見た目の工夫と適切な量

星や動物の型抜きを使ったり、カラフルな彩りを意識したりすることで、食べる意欲を引き出します。また、一度に大盛りで出すのではなく、「頑張っ食べきれそうな量」で盛り付け、達成感を持たせましょう。



4. 楽しく食べる環境作り: 食への興味を深める

食に触れる頻度を増やすことが、食べ物への興味と「好き」を育みます。

・お手伝いで参加意識を

買い物、調理(洗う、ちぎる)、配膳など、簡単な作業を子どもと一緒にいきましょう。自分が関わった食べ物には愛着が湧き、挑戦しやすくなります。

・好きな食べ物を起点に

苦手な食材に固執せず、好きな果物や食べ物を起点に、関連する食材や似た食感のものに挑戦させてみましょう。



5. 食への感謝を育むコツ

食育の最終目標は、命をいただき、それを支える人や環境に感謝する心です。

・命のつながりを意識する会話を

魚や肉、野菜といった食べ物がどのように私たちの食卓に届いたのか、その「命のつながり」を意識する会話を家庭でぜひ取り入れてみてください。

・「ありがとう」を込めて食べる習慣

「いただきます」「ごちそうさま」を通して、食材や作ってくれた人への感謝を言葉にする習慣を大切にしましょう。

