

12月16日に給食試食会を行いました！

給食メニューで1食当たり1.9gの塩分量に仕上げた給食を保護者や地域の方に試食してもらいました。

献立：ごはん、牛乳、豚肉のはちみつマスタード焼き、
水菜のサラダ、和風ポトフ

ポトフはかつお節と昆布でだしをとり、野菜の味を生かして塩だけで味付けをし、0.6%の塩分濃度に仕上げました。子どもたちからは味がうすいということと、素材の味が出ていたためか大根の味が苦手という声が聞こえてきていました。

大人にとっては、だしの味と野菜の味がしておいしいと感じる味でも、子どもたちでは違うということが分かり、子どもたちにも素材の味をおいしいと感じてもらえるような体験学習や給食作りを進めていく必要があると今回の試食会を通して感じました。

