

うみのごちそう給食（2023年2月実施分）アンケート結果

【対象者】

市内19校の中学生

【実施期間】

2023年2月7日～2月14日

【実施方法】

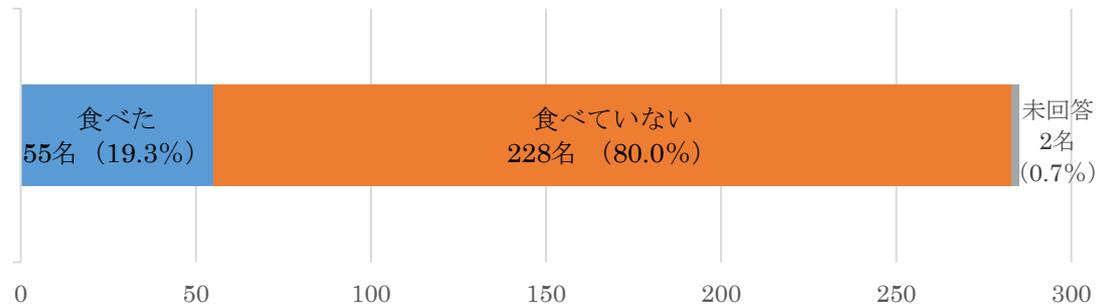
グーグルフォーム

【回答者数】

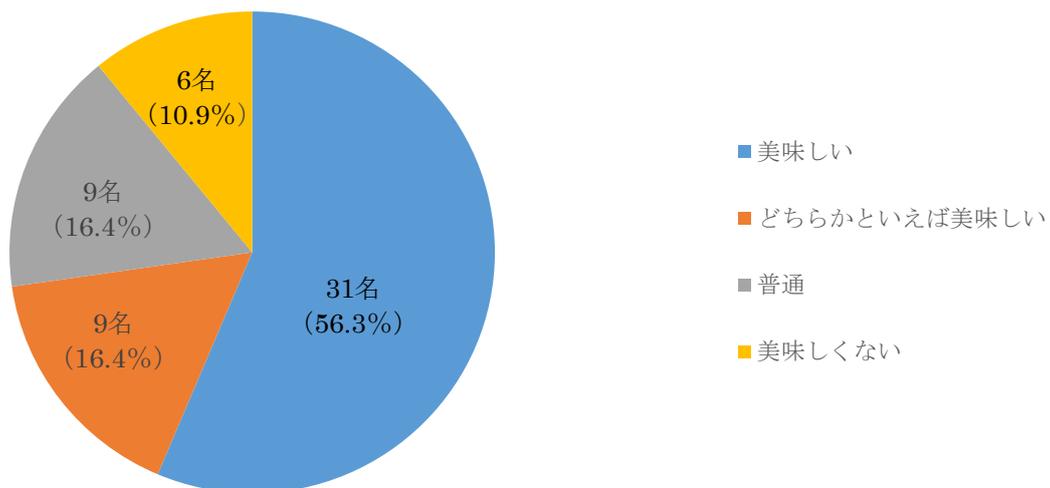
285名

【アンケート集計結果】

① 2月7日のうみのごちそう給食を食べたか



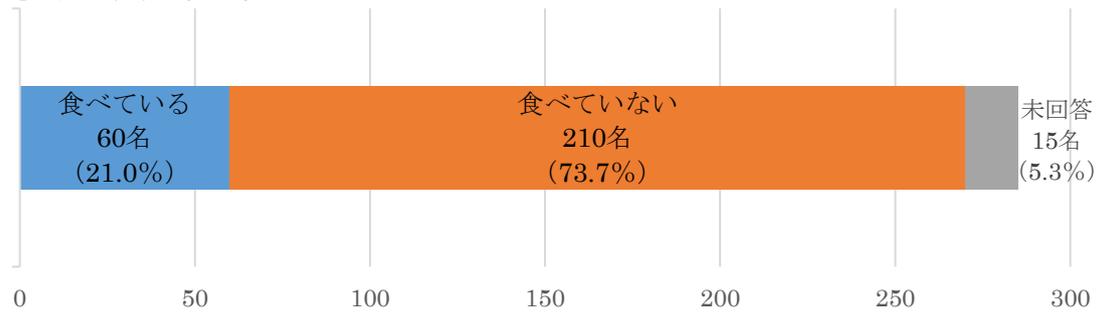
①-1 真鯛の塩焼きの味について（給食を食べている生徒の回答）



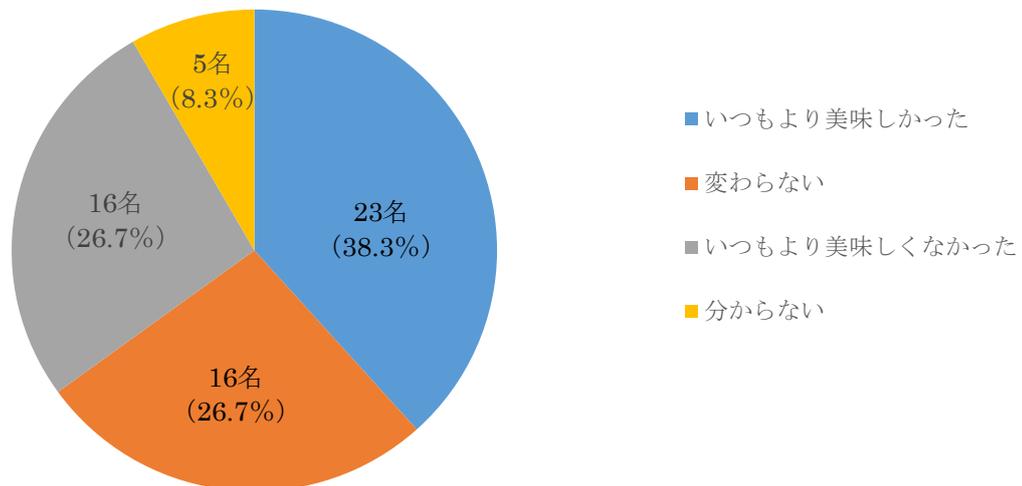
給食を食べた生徒の感想

- ・真鯛がジューシーでぷりぷりでとても口当たりがよく、お塩というシンプルな味付けで真鯛の旨味が引き立ってより一層美味しかった。
- ・身がしまっていて、固くなく、普段の魚メニューより美味しかった。
- ・柔らかくて淡白な味だったので魚が苦手な私でも美味しく食べることが出来た。
- ・食べごたえがあって良かったと思います。
- ・外側がパリパリで、内側はふわっとして、とてもとても美味しかった！また食べたい！
- ・魚の食感がよく新鮮さを感じた。

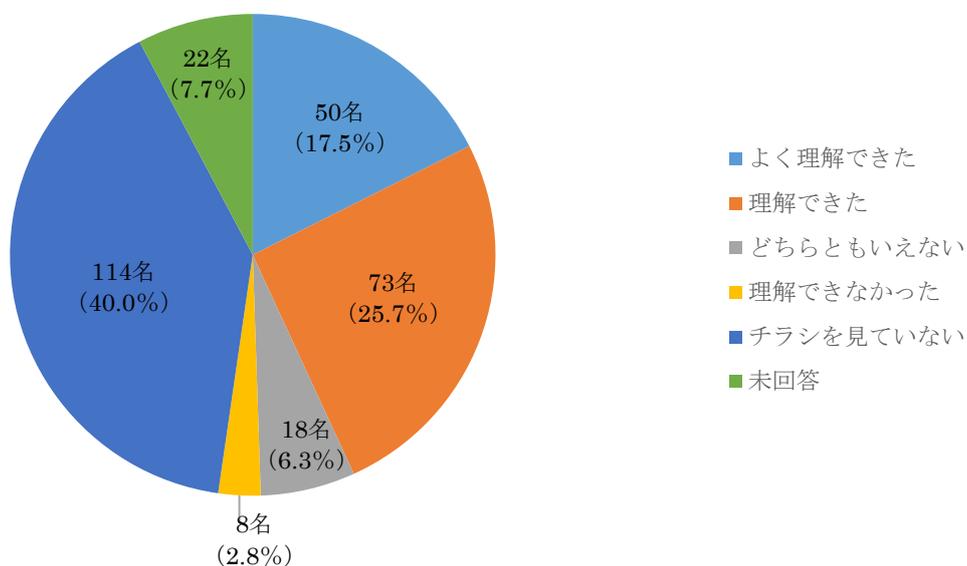
② 普段、給食を食べているか



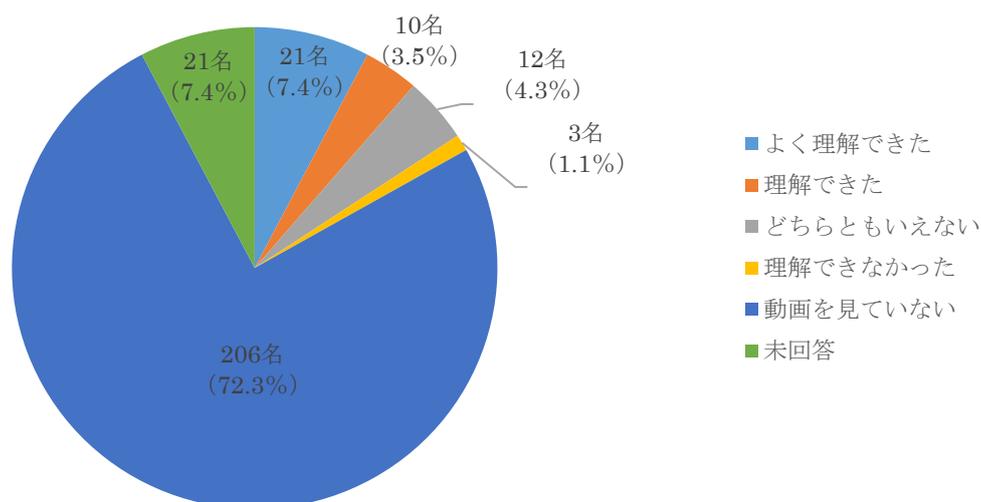
②-1 普段、給食で提供されている魚料理と比較して味はどうか (給食を食べている生徒の回答)



③ 食育通信 (A4 チラシ) を読んで、漁師さんのこだわりや真鯛について知ることができたか



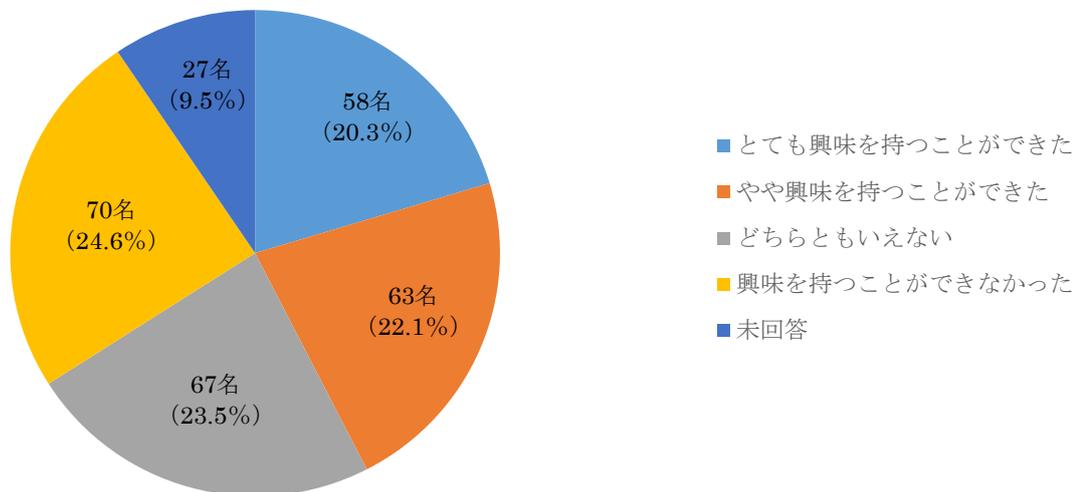
④ 漁師さんからのメッセージ動画を見て、漁師さんのこだわりや真鯛について知ることができたか



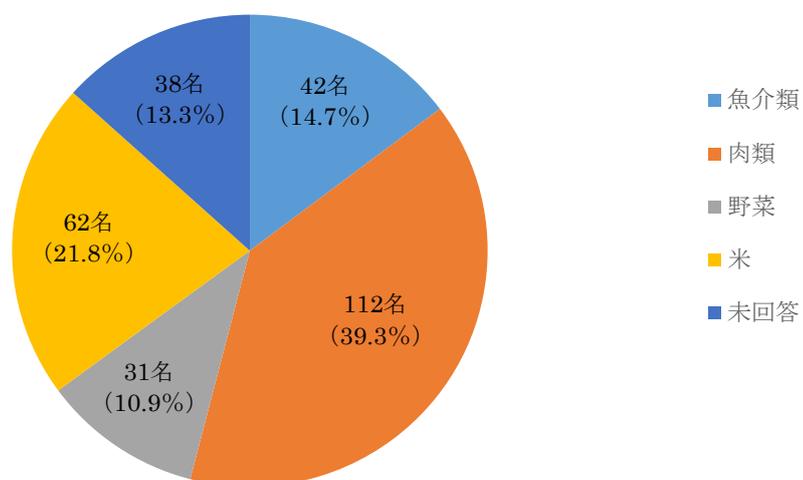
チラシ、動画の感想

- ・ 漁師さんの顔が見られてより一層楽しみになった。
- ・ いろいろ手間をかけて私たちのもとに届くんだなあと思った。
- ・ 食卓に来るまでの流れが良くわかった。
- ・ 真鯛の体のつくりの記事が面白かった。
- ・ 色んな人が私達の食事に関わっていることを知れた。
- ・ 愛南町の養殖のタイのことを調べたことがあったため、もともとその良さを知っていたことも手伝い、漁師さんの努力が伝わって来た。
- ・ 漁師さんの工夫していることが理解できてこれから魚を買うときに生産者を調べたいと思った。
- ・ 私達が当たり前のようにいただいている美味しいお魚、お肉、お野菜、お米は生産者さんがいかに美味しくするには、、、と努力を積み重ねて届けていただいているものという実感を改めて持つことが出来た。これからは今まで以上に感謝をして食べたい。
- ・ 漁師の方々が魚に愛情を注いで大切に育てているからあんなに美味しい魚を食べられるんだと理解した。

⑤ 給食、チラシ、動画を通じて、「魚」の良さを知り、魚食（魚を食べること）に興味を持つことができたか



⑥ また産地直送の食材を給食で食べられるとしたら何が食べたいか



アンケートに回答していただいた中学生のみなさん、ありがとうございました！
いただいたご意見は、今後の給食の参考にさせていただきます。