

アンケート結果

回答者34名(8月6日回答者18名・7日回答者16名)

今日の料理教室の講習内容はいかかでしたか。

①満足-33名 ②やや満足-1名 ③やや不満-0名 ④不満-0名

満足されたところ、不満を感じたところ、差し支えなければご記入ください。

- ・日頃、子供とゆっくり料理をすることがないので、楽しかった。
- ・たくさんのメニューを子どもと一緒に作れて…、食べられて…、おいしくて…満足です。
- ・野菜もたっぷり、色とりどり、とても美味しく出来ました。デザートがうまく固まらなかったのが残念でした。
- ・調味料の合わせ方(分量)や材料の組み合わせ方等、家庭で参考になることが多くありました。
- ・とてもおいしかったのと、子供たちが一生懸命な姿が見られてよかったです。
- ・油を使うところは全てやってもらっているので、子供にも安心させて実習してもらえました。包丁がよくきれるので、子供包丁があればもっとよかったかと思います。
- ・親子でクッキングができ、栄養満点レシピで満足です。お土産まであってびっくりしました。
- ・寒天の固まり具合など、子供には難しいところがあった。少々(分量で)とか少し難しいような…。
- ・わりと簡単な料理だったので良かった。寒天がかたまらなかったのはどうしてかな？
- ・初めて出会う親子さんと仲良く楽しく料理ができ、刺激になりました。
- ・調味料を量るのがすこしいへんでした。
- ・地元の野菜がたくさん使われていて感心しました。
- ・子どもたちができるよう工夫されて、簡単にできたのでよかったです。
- ・メニュー豊富で、いろんな味が楽しめました。(甘いもの、酸いもの…)
- ・1~10まですべて作るのではなく、揚げ物はまとめてやってくれるなど、時短できたので、とてもスムーズにできてよかった。
- ・不満は知り合いと別々の班だったこと。
- ・違う学校、違う学年の子といっしょに料理が作れてとても楽しかった。
- ・旬の野菜をとり入れて、高価なものでなくても、おいしく楽しく料理できた。
- ・具たくさんで献立が充実していた。
- ・器具の使い勝手が悪かった。
- ・調理台が高かったけど、踏み台があったのでよかった。
- ・野菜をたくさん使った料理を子どもに体験させることができ、とてもよかったです。
- ・子供達には量が多く、食べきれず残していたのもったいなかった。実際の給食の量で充分。
- ・家で子供に包丁を使わせる事がなかなかないので、いい経験になりました。
- ・当日まで、どんな料理教室か心配でしたが、説明等、とても手際が良くわかりやすく、周りのお母さんとも協力できてよかった。

子供たちはいつもこんなおいしい給食を食べられて幸せですね。

- ・丁寧にやさしく指導して下さいありがとうございました。
- ・時間配分や、子供ができることも適当だったと思います。お世話をしてくださる方がたくさんいらして良かったです。
- ・子供が知っている料理だったので子供たちが積極的に参加してくれました。
- ・学校給食はとても工夫されていて、親が勉強になります。

どんな親子料理教室に参加したいですか。

- ・今日のように学校給食で人気のあるメニュー
- ・山口県産食材の郷土料理
- ・魚料理教室
- ・日頃作らないような料理
- ・野菜料理
- ・親子で簡単クッキング
- ・ピザやパン
- ・旬の野菜を使った料理
- ・ハンバーグを作りたい
- ・パン作り
- ・お菓子作り
- ・簡単な子供だけでも可能な料理
- ・イタリアン

学校給食への要望、気付き等ありましたらご記入ください。

- ・安全・安心・おいしい給食
- ・これからも、おいしい給食をお願いします。
- ・食の安全第一、いつも季節に応じた献立に感謝しています。
- ・お寿司を作ってほしい（娘より）
- ・家庭でなかなか食卓に出ない食材等、（今日でいうと冬瓜等）を使ったメニューを紹介してほしい。
- ・いろいろな食材をつかってほしい。
- ・レシピも、献立表にどんどんのせてほしい。
- ・ミルメークは学校によって、出るところと出ないところがあるのでしょうか？
- ・よく噛むおかずがいい。
- ・学校で人気のレシピを家庭用の分量でどしどし公開してほしい。（子供たちの人気度もわかるといい）
- ・給食参観の回数を増やしてほしい。
- ・子供の苦手そうな食材もっと使ってほしい。
- ・今のままで十分ありがたいです。
- ・デザート回数をふやしてほしい。

- ・同じメニューの繰り返しはいやだ。
- ・パンの種類がいつも同じなので、変わったパンをだしてほしい。
- ・ジュース類もとり入れてほしい。
- ・揚げものが多いので、そんなになくていい。
- ・ひじきのりなどの岩のりの回数を増やしてほしい。
- ・カレー、チキンチキンごぼうの回数を増やしてほしい。
- ・地産地消で農薬など使っていない素材で、体に良い料理を提供してほしい。
ベーコンなど加工品も無添加で。
- ・地産地消が多く取り入れられて良いと思います。

その他感想・お気付きの点などお聞かせ下さい。

- ・おみやげありがとうございました。
- ・いろいろと細やかなお気遣いありがとうございます。
- ・給食のお陰で、嫌いな食べ物もなくなりとても感謝しています。1日 300g の野菜を心がけて、家族の健康に頑張ります！
いつも子供たちに美味しい給食をありがとうございます。
- ・とてもおいしかったし、家庭でも作ってみようと思いました。機会があればまた来年も参加させていただきたいと思います。
- ・とても楽しかったです。本当にありがとうございました。
- ・無料で試食できてよかったです。
- ・寒天が固まらなかったのは残念でしたが、他はおいしくいただきました。子供達も、好き嫌いを言わず、食べる事ができました。
- ・学校での試食会の時は、量が少ないと思いましたが、今日はとても量が多かったです。これからの料理に役立つレシピがいっぱい知れてよかったです。
- ・「うそっこ目玉焼き」とてもかわいくて目からウロコでした。
- ・「うそっこ目玉焼き」が本当の目玉焼きに見えました。家でパパに作ってだましてみようと思う。
- ・参加できてよかったです。ぜひ、次回も参加したいです。
- ・兄弟、姉妹での作業は喧嘩になる事も多いので、親子⇒5・6年生とかにして子供だけの料理教室があってもいい。
- ・学校給食メニューを作る体験ができてとてもよかったです。
- ・親切で丁寧な対応ありがとうございました。知らない人同士でも楽しいですね。(逆に知っている人同士だと大騒ぎになりそうでこわいですよね。)料理教室での調理経験で家のお手伝いにも取り組んでもらいたいです。
- ・実習してないレシピも家に帰って作ってみたいと思いました。
- ・日頃使わない野菜(冬瓜・ズッキーニ)を使っての料理だったので、これからの家庭料理の参考になってよかった。
- ・日頃は兄弟の下の子に手がかかるので…、今日は久しぶりにゆっくりと上の子と料理ができ、楽しい時間を過ごす事ができました。ありがとうございました。
- ・会費(参加費)を払っても良いので、夏休み等に回数を増やしてほしいです。