令和8年度特定給食施設等研修会 意見交換 「施設で実践している喫食率を高めるための工夫について」

①調理における工夫（調理方法、献立内容など）

・食材に酵素を使用し、食べやすくする
・委員会で献立の見直しをし、マンネリ化を防ぐ
・食事アンケートの結果を反映させている
・好き嫌いの反応を見る
・食材の大きさ、硬さに配慮する。年齢の幅があるので、個別対応（体調にも合わせる）
・飲み込みの悪い方はゼリー対応を行う
・行事食を提供する、見た目を工夫する
・月1回ユニットで調理をし、香り等を楽しんでいただく
・食べにくいものはあんかけ等食べやすいものにする
・手作りのふりかけ（野菜）を提供する
・野菜の青臭さを抜く
・豆が苦手な子のため、豆と肉を混合する
・魚が主菜の時は副菜は肉の入ったものにする
・季節のものを取り入れる
・0-2歳児は魚のほぐし身やひじき煮など白米にかけて食べる
（切り干し大根、すき昆布なども）
・野菜は見た目で分からないように細かく切る
・味付けはカレー味（カレー粉）等にする
・献立の主菜、副菜のメリハリを付け、同じ味にせず、色付きご飯なども取り入れる
・旬の食材を取り入れる
・食材の大きさ、形を揃える
・子どもに人気なカレーの中に苦手な食材を入れる
・薄味にしすぎない
・サイクルメニューにして味に慣れてもらう
・唐揚げ、魚のフライ等年長組も1/2カットにして「半分は食べようね」等声かけをする
・素材の味、だしをしっかり効かせて、野菜は下茹でしてえぐみ等を軽減する
・見た目をきれいにし、食欲をそそる彩りを考える
・残食が多いもの（小松菜、インゲン）は味変する
・細かく切って肉やみそ汁に入れる
・料理名を工夫する
・新メニューを入れる
・にんにくなどを使って風味をつける
・玉子焼きをハートにする
・アレルギーの子でもできるだけみんなと同じ献立内容にする（特に行事食）

②施設全体、多職種での取り組み（栄養指導、食育など）

・看護師、STと情報共有をする
・NSTなどで話し合う
・月1回の栄養便りで食材の栄養について患者さんにお知らせしている
・食形態の話し合い
・食事懇談会を開催し、意見反映
・月1回のユニットカンファレンス
・毎日ミールラウンドを行い、多職種に伝える
・校内放送で給食に関する内容の原稿を作って子どもたちが読む
・食べもの、季節に関するクイズを出す
・給食だよりを作成する、給食の様子を掲載する
・担任が食材の説明をする
・小さい子に話しかけて素材を知らせる
・菜園で収穫したものを子どもたちに洗ってもらう
・混ぜて食べさせない（混ぜる、ご飯にかけるが嫌いな子もいるので意見を尊重する）
・魚を解体し、それぞれの部位を園児に見せるなど2ヶ月に1回食育を実施する
・植えたゴーヤを収穫し、それを給食で色々な食べ方、味付けで食べる
・食育カルタ
・毎月バイキングをする
・行事食の時は全クラス一緒に食べて交流を深める
・お誕生日会の時はプレートで食べる
・三色カードを年長のこどもたちに振り分けしてもらう
・菜園活動で野菜を収穫してもらい、給食に入れ、それについて子どもたちに発表してもらう
・食育指導（毎月15分で実施、月1回）
・クッキングなどで自分で体験する機会を作る（チーズなど好きなものと食べられた経験が次に生かされる）
・ポジティブな声かけ（苦手なものを食べられたなど）、がんばって食べたねシールを渡す
・野菜の育て方を知ってもらう
・先生だけで試食してみる
・会議で相談してから新メニューを入れる
・園で作った野菜を家で調理してもらう（おうちでクッキング）