

給食アンケートの結果

給食のアンケートにお答えいただきありがとうございます。給食の感想やご家庭での様子などたくさん書いていただきとても参考になりました。これからの給食に活かしていきたいと思っております。

今回のアンケートで、いくつか質問をいただいたのでお答えしていきたいと思っております。

その他、気になったことがあればいつでもお声がけください。



Q. 使わないほうがいい調味料、食材はありますか？

A ハチミツは、加熱処理されていないのでボツリヌス菌によるボツリヌス症という病気になってしまうことがあり、最悪死に至ることがあるので、1歳未満の子には絶対に与えてはいけません。黒糖にもボツリヌス菌がいる可能性があるのと同じ気をつけましょう！

その他に生もの(お刺身、生卵など)は、寄生虫、食中毒などの危険があるので乳児の間はよく加熱して食べるようにしましょう！

秋が旬のぎんなん☆ぎんなんも食べすぎるとぎんなん中毒になり、腹痛や嘔吐を引き起こす可能性があります。どのくらいならいいという目安がないので乳幼児期は控えるようにしましょう。

中毒とかではありませんが、加工食品を製造する際に保存性を高めるためや加工しやすくするために、食品添加物が含まれているものがあります。すべての添加物に害があるわけではありませんが、健康に不適切なものが含まれていることもあるので頻繁には使わないことをおすすめします。



Q. どのような調味料を使ったらいいか？

A.園では基本的な塩、砂糖、しょうゆ、みりん、酒、味噌以外に、マヨネーズ、ケチャップ、中華スープの素、コンソメスープの素、カレールウなどを使用しています。大人と同じ調味料を使用する場合は薄味にするようにしています。カレールウは市販の甘口を使用していますが、少し水分量を多くして小さなお子でも食べやすいようにしています。お子様カレールのルウやアレルギーフリーのルウは優しい味なので初めてのカレーに挑戦するのに最適です。

商品の表示をチェック

- 保存料**…細菌やカビなどを繁殖させないもので、人の細胞にも何らかの影響があると考えられている。
- 着色料**…一部に毒性が認められ、海外では使用禁止になっているものもある。
- うま味調味料**…ナトリウムと結びついた形で存在していて、気づかぬうちに塩分過剰摂取になり、強いうま味に慣れて素材の味がわからなくなってしまう。
- リン酸塩**…カルシウムの吸収を阻害し、骨の形成不全や骨粗しょう症を招く。
- 発色剤**…亜硝酸 Na など、ほかの物質と反応して発がん物質を作る。

