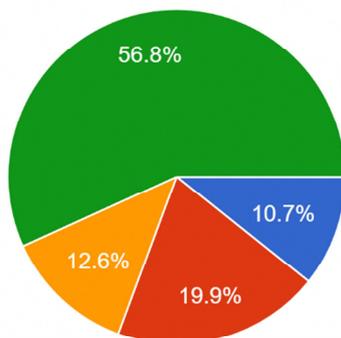


令和6年度 第3回「子どもがつくる弁当の日」についてアンケート(集会結果)

0-1 学校名を選んでください

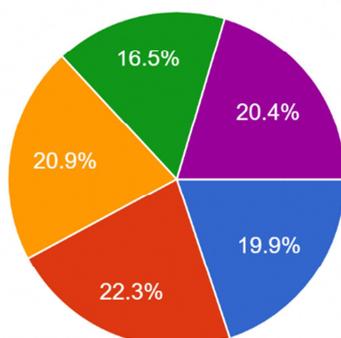
382 件の回答



- 兼次小学校
- 今帰仁小学校
- 天底小学校
- 今帰仁中学校

0-2 学年を選んでください

382 件の回答

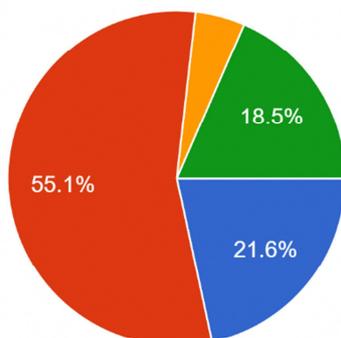


- 小学5年生
- 小学6年生
- 中学1年生
- 中学2年生
- 中学3年生

1 弁当づくりの内容について

1-① 献立を考える

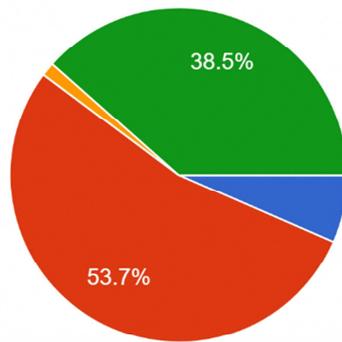
379 件の回答



- (1) 自分だけでいった
- (2) 大人と一緒にいった
- (3) 兄弟姉妹だけでいった
- (4) 親(自分以外の人) だけがいった

1-② 食材を準備する

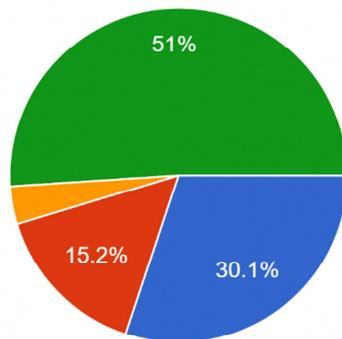
382 件の回答



- (1) 自分だけでいった
- (2) 大人と一緒にいった
- (3) 兄弟姉妹だけでいった
- (4) 親 (自分以外の人) だけがいった

1-③ ご飯を炊く

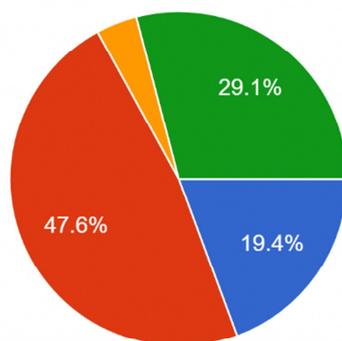
382 件の回答



- (1) 自分だけでいった
- (2) 大人と一緒にいった
- (3) 兄弟姉妹だけでいった
- (4) 親 (大人、自分以外の人) だけがいった

1-④ おかずを作る

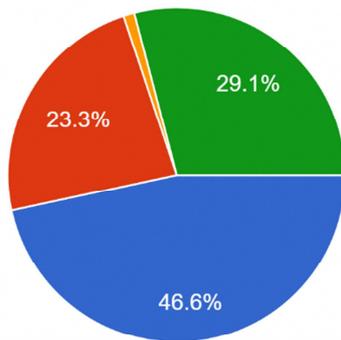
382 件の回答



- (1) 自分だけでいった
- (2) 大人と一緒にいった
- (3) 兄弟姉妹だけでいった
- (4) 親 (大人、自分以外の人) だけがいった

1-⑤ 弁当箱につめる

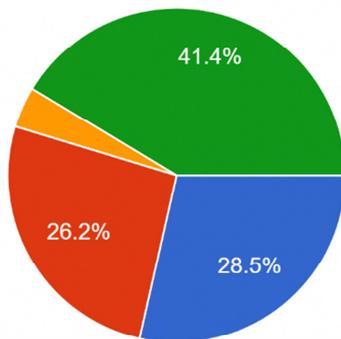
382 件の回答



- (1) 自分だけでいった
- (2) 大人と一緒にいった
- (3) 兄弟姉妹だけでいった
- (4) 親 (大人、自分以外の人) だけがいった

1-⑥ 後片付けをする

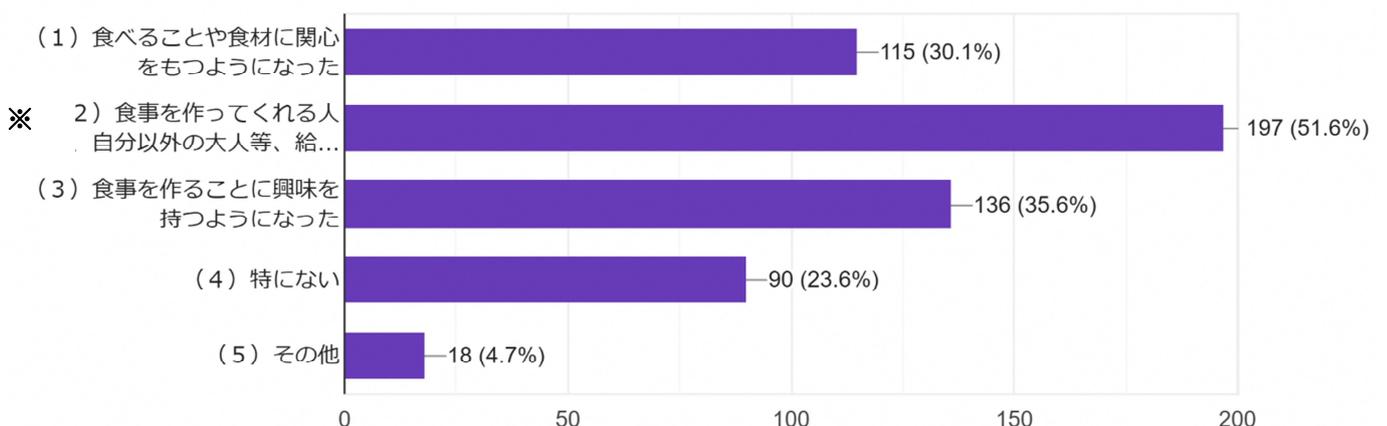
382 件の回答



- (1) 自分だけでいった
- (2) 大人と一緒にいった
- (3) 兄弟姉妹だけでいった
- (4) 親 (大人、自分以外の人) だけがいった

2 弁当づくりを通して、感じたことや身につい...ですか。(当てはまるもの全て選んでください)

382 件の回答



※ (2) 食事を作ってくれる人 (親、自分以外の人等、給食センター 他) に感謝の気持ちを持つようになった

3 弁当づくりで工夫したことや苦労したことを書いてください。

(※ 353 件の回答：可能な限り手直しせずに、ほぼ五十音順に並べています)

- ◆ない・とくにない (34) 工夫したことはないです 熱で、行ってません seiri
●何もしていない・作っていない (4) 早起き (何もしてないけど、起こされた) 作るのがめんどくさかった
つきりませんでしたごめんなさい 親に作ってもらった お父さんがすべて作ったから、特にない
作ってないのでわかりませんが、早く起きないといけないので大変だなと思いました。

あじつけ アルミホイルをスプーンに巻くのが難しかった イチゴを、切ったところ
いっぱい詰めれるようにした いつまで炒めたら良いか
いつもは、さつまいもを入れないのに今回は自分で芋を温めてさつまいもを作った
いつもはお母さんがご飯を作っているの自分で作ったらとても大変でした。
いつもは兄弟でつくってたけどはじめて一人でつくりました。 入れるときにみばえを意識していること
いろいろが良くなるように工夫した。何品も作るのが大変だった。 いろいろとか いろいろを工夫した
いろいろを考えバランスの良い食事を考えた ウィンナーをタコ型にした えいようをかंगाえた
おいしかった おかずがなるべくたくさん入るように工夫した。 おかずの詰め方 おかずの並べ方
おかずの形が崩れないように、彩りを考えて弁当箱に詰めた。 おかずをつくること おかずを考えること
おかずを考えるのがなやんだ おかずを作ったあとに冷やすことができるよう早めに作りました。
おかずを作るのがむずかった おかずを作るのが大変だった おかず何入れるか考えるのが大変だった
おかずを作るのと片付けをいっしょにやること、卵焼きの卵液を混ぜた器を洗うこと
おかずがぜんぶはいれるようにどこに入れるかちゃんと考えた お弁当箱につめる詰め方に苦戦した。
おこめをたくのをくろうした おにぎりをにぎるのがむずかった お母さんが大変だったと思いました
お姉ちゃんといっしょにやってるから、料理は簡単
お母さんに任せっきりで自分で全部作ることではできなかったけど、献立をどうのにするか冬の食材を使ったものを選びました。
かぼちゃとかほうれん草やはっさくみかんなどの冬の食材をつかったり、唐揚げにレモンをかけたりした。
からあげ きのかや生姜など冬の野菜を入れた。 キャラ弁でかおを工夫した きれいに作った
きれいに作った きれいに弁当箱に盛り付けられるよう食材の大きさなどを工夫した。
コメを作るのにごっちゃごちゃした。 コメを炊くのが大変だった こんだてを考えるのむずかしかった
・献立を考えるのが特に苦労した。・おにぎりに顔を書いて可愛くしたところが工夫したところ
ご飯の作ること しっかり食べた じゃがいもを砕くときが一番苦労しました
センスや作るもの考えるのを工夫した。 ソースをつくること適量がわからなかった
タコさんウィンナーが一番大変でした タコライスを作ったこと たまごやき たまごやきをくふうした。
たまごやきをつくる ちゃんと僕の好きな食材を入れた つめること できるだけきれいにつめる
つめるときにきれいになるように意識した つめるときのバランスが難しかった つめるところ
どうやったら隙間がなく詰めれるか考えた どう盛り付けすれば美味しそうに見えるかなどを工夫しました。
どんだけ炒めたらいいのかわからなく苦労した にんじんシリシリーのすりおろし方をかえてみた。
にんじんシリシリーを作るときに怪我をしないようにした ニンジンシリシリーを作るのが大変だった
にんじんりょうりがうまかったです。 バランスがいいのを作るのは大変 バランスよく弁当箱に詰めた。
バランスの良い献立を考えるのが難しかったです バランスの良い献立を自分だけで考えるのが大変だった。
バランスを考える ハンバーグづくりでひき肉こねるときにすごく冷たかった ハンバーグを作るとき苦労した
ハンバーグを5分おきに火が通るまで、ひっくり返すのを繰り返すことが大変でした。
ハンバーグをひっくり返すのが難しかった ハンバーグを作ったときに形をきれいに作るのが難しかった。
ハンバーグを作るときにいつもは豚の肉を使っていましたが今回は初めて牛の肉を使って作ったことです。
パスタを湯がくのが大変だった 2日冷凍したら美味しかったです ブロッコリーを茹でる時間が難しかったです
ほぼ自分で作ったから大変だった ミスしたのをなをした メニュー決めるのに苦労した
やくところをくろうした やっぱりご飯を作るのは簡単じゃないと思った ゆでたまごをむいた
わからない。 一つの具材を濃くしたからほかの具材を味を薄くしてあ
栄養のバランスに注目してハンバーグや卵焼きを入れたときにトマトやブロッコリーを入れたりした。シチューを
作っているときに同時進行でハンバーグを作ったりブロッコリーを茹でるためにお湯をわかしたりした。
栄養のバランスや色のバランスを考えて作ることができた。 栄養バランスを考えて献立を考えた
栄養バランスが取れる組み合わせにするのが難しかったです。 栄養バランスを考えて献立立てた
栄養バランスの良いメニューを作ることやそれらを弁当に鮮やかに詰めること。
何をいれたらいいかまよった 何をいれるか考えるのに苦労しました
家にあるものだけで作ったので何を作るか苦戦しました 果物の色合いなどを考えた 楽しかった
起きれなかったの、親に作ってもらった 詰めること 詰めるときにバランスを考えたりなど難しかった。
詰めるときのバランスを工夫した
詰めるときは中身がぐちゃぐちゃにならないように隙間にウィンナーとかブロッコリーを詰めてスカスカにならない
ように工夫しました
詰めるのが大変でした。 詰めるのが難しかった 詰める場所 詰め込み
詰め方をどんなふうにしたらいいのかを考えるのが難しく大変だった 苦手なテクニックをやるのに苦戦した
苦労したことはハンバーグが固くなったところです 苦労したことは卵焼きを丸めることです。
苦労したところは、食材がとびでないようにしたりすること。

苦労したところは、早起きです。朝早く起きて作るのが大変でした。工夫したところは、最近寒いから鍋を持っていたところでは、

具材を詰めること 具材を複雑に詰め込むと、リュックサックに入れたときに崩れやすい隙間なく入れるのが大変だった 献立を工夫して作ることができました 献立を考えること(13) 献立を考えたり、栄養を決めるのが難しかった。 献立を考えたり配置を考えたりするのが難しかったです 献立を考えて買い物をしたりすることが大変だった。 献立を考えることやその考えた料理をうまく作ることで見た目をよくするために何を入れればいいのか考えた 見栄えがよいように工夫して弁当につめた 見栄えを良くするのに少しくろうした 後片付け 後片付けがたいへんでした 効率よくつくるのが難しかったです。 厚焼き卵を作るのが難しかった 工夫したことはおかずの配置です 今ある食材で何かを作ること

今回は忙しかったので親に全て任せてしまいました。けど、親を見ていると献立を考えるのもそれについて買い出しするのも大変そうだなと見ていました。

今回久しぶりにお米をといでみてお米をとぐってそこまで大変じゃないんだらうなって思っていたけど冷たい水に四回も手を入れないといけなし重たいしでこれを朝昼晩の三回分毎日やるのは大変だらうなと思った

今度は、自分で弁当を作りたい 最後の弁当の日だったので献立を考えるのに時間がかかってしまった 彩り 栄養バランス 彩りが良くなるようにトマトやきゅうりなどをいれるようにした。 彩りやバランスなど 彩りよくした 彩りを意識すること 彩りを考えた

彩りを考えて作ったり、いつもよりはやく起きないといけなから大変だった。火加減がむずくて、焦げさせそうになった。

彩りを考えながら作ったこと 彩りを考えることとかなに健康に良いのかを考えること 彩りを考えるのが難しかった

材料を切るときに、手を切らないようにした。詰め方とか、いい感じに見えるようにした。 自分が食べやすいように弁当箱につめた 自分だけでおかずを入れるところを工夫しました。

自分で献立をたてて1からするのは、めんどかった 自分で作ることはできなかったけど、おかずをうまく弁当箱につめることが少しむずかしいなと思った 自分の食べたいものを詰め込みました。

自分は、寝坊をしてしまい作れなかったけれどお母さんにどのように弁当を作ったの、って聞いたらいろいろ 考えて、テキパキやっているということをしたのでお母さんがすごいと思いました。

春雨サラダのきゅうりを切るのが大変だった 焼き加減や、切り方を工夫しました。 焼き加減や味を全体に染み渡らせるようにするのが難しかった

焼き方や盛り付け方を工夫した 焦げないように火加減を考えたり、かき混ぜたりした。 色が鮮やかになるようにした。 色のバランスを考えることや、卵焼きなどの形を整えること。

色合いを考えるのが難しかった 色彩を考えて詰めたりするのが難しかった。 色味 食べ物が焦げないように工夫しました。

食べ物を切ったり皮をむいたりするのがとても難しかったし、苦労しました。 食材をたくさん使ったすべ配分 食材をどのように詰めるか工夫した 心を込めて作りました

親と食材を準備をするのを頑張った 水をくっつけるために使うのを工夫した 生姜焼きの肉が難しく苦労した。 盛り付け・おかずなど 盛り付けできれいな色合いのできるようにたくさんの種類を作ることを工夫した。

積める量が難しかった 切り方などを工夫した 全部 想像どおりには、つめれないから苦労した 早く置きて準備する 早起き(2) 早起きがたいへんだった 多く入れることを工夫しました。

体の健康を思ってつくった 大変だった 茶色だけにならないように工夫して緑や赤の食べ物も取り入れました 茶色の物以外をいれるように工夫した 朝5時半起きで大変だった。 朝起きるのが大変だった(7)

朝早く起きるためにタイマーをセットしたら弟にタイマーをオフにされていたので自分で早起きできるようにする 朝早く起きるのが少し大変だった。工夫したことは、作る準備を前日に行うことができました。

低コストで栄養いっぱい 冬の食材でにくを使いたかったので肉といえばのすき焼きにしました。 冬やさいをいれました。 唐揚げです。油に当たらないように頑張った 唐揚げ作り

湯気を冷ましてから弁当箱に入れた。 肉巻きおにぎり 肉巻きおにぎりで肉を巻くのが大変だった 肉巻きおにぎりの肉を巻くのを頑張った。 箱につめるの 美味しかったです

美味しく見せるために具材に色を色とりどりにした 美味しく作られていた 美味しく食べること 美味しく食べれるように気持ちを万端にしてみました! 物を詰める 並べるのが難しかった

米などは、水につけすぎたらぐちゃぐちゃになってしまうので早く洗うようにした 米の炊き具合が難しかった 米を炊くのが大変だった 米粒一つまで食べきることを意識しました 弁当にあまり入らなかった

弁当におかずを詰めるときに色どりを考えて詰めた 弁当に詰めるときに御飯の上にどのおかずを乗せたら見栄えが良くなるかを考えた

弁当に詰めるのを工夫しようと思ったけど難しさもあり、苦労した 弁当に食材を入れることを工夫した 弁当の彩りを考えたり、中学生になってタンパク質など質の種類を習い、それに沿って質を考えるのが難しかった

弁当の彩りを考えてやりました。 弁当の材料を詰めるのが大変だった。 弁当の中身は好きなものだけを入れるんじゃなくてちゃんと栄養バランスも考えて食材を買うのが難しかったです

弁当は食べるだけではなく作ることも大変だと感じた 弁当作りでは彩りを良くするためにレモンなどを入れることを工夫しました。

弁当作りでは自分で盛り付けとかどうゆう料理にしようか工夫しました 弁当箱が空いていると、バラバラになるので、できるだけつめていれるのを工夫しました。

弁当箱に、どうやっておかずをうまく詰めるかを考えるのをくろうした。 弁当箱に詰めたりするのが意外と難しかったです。しっかり栄養バランスの整った弁当を作ることができました。

弁当箱に詰める 弁当箱に詰めるのがたいへんでした 弁当箱に詰めるのがむずかかった。
弁当箱に隙間なく詰めることを工夫した 弁当箱のなかがきれいにみえるようにしたこと 弁当箱の詰め方
崩れないようにおかずを詰める
毎回違うメニューで、栄養バランスも考えながら献立を立てていかないといけないのは大変だなと思った。
味付け 味付けが難しかったです。 味付けを頑張った 味付けを工夫した 面白かった
油がはねて苦労した。 卵焼きなどを作るときに材料の分量が難しかった。 卵焼きにネギ入れた
卵焼きの上に顔のパーツの具材を細かく切って配置するのがむずかしかったです。
卵焼きの中にチーズを入れた。にんじんしりしりが焦げそうになった。
卵焼きを作るのが難しかった(4) 卵焼きを作るのが難しく、特にひっくり返すのが難しかったです
卵焼きを焦がさないようにした。 量を考える 緑黄赤の食材を考えるのが難しかった
冷たい水で食器洗うところ 炒め物の火加減が苦労した
炒め方や具合(調味料や炒め)、ご飯を美味しくきれいにさせる並べ方や見せ方。 綺麗に弁当箱につめた

4 「子どもが作る弁当の日についての感想、要望がありましたら書いてください

(272 件の回答：可能な限り手直しせずに、ほぼ五十音順に並べています)

◆ない・とくにない・とくにありません(117)

- おいしかった・美味しかった(11) ◎たのしかった(9)
◎もっと弁当の日を増やしてほしいです。(20) 弁当の日を月に1回にしてほしい・一ヶ月に一回(3)
◎週一がいいけど、2週間に一回、月1でもいいので弁当の日を増やしてください。弁当の日が少ないとその一つ
の弁当に凝ってしまって日常的に弁当を作るという習慣がつかないのかなと思います。昨日の残り物を詰めると
かそういう工夫を凝らせるためにも少し多くしたほうがいいのではと思います。
●なくしてほしい もうなくしてほしい 年に1回でいいと思う 一年に一回の頻度にしてほしいです。
親に作らせてる人たくさんいるからあんま意味ないと思う。 給食の方が良い
◇金曜日にしてほしいと親が言っていた。

3小合同で集まって食べたいです 5人の友達と弁当を食べたら美味しくなった
アイスが食べたい・お菓子が食べたい・学校で食べたい
あまり料理をつくる機会がないので、弁当の日があることで興味が出てきたりすることがあるし、あまりやり慣れて
ないことをやったりすると達成感があったりして楽しいです。
いつもの給食とは違って、自分で決めて良かったです
いつもは作らないご飯を作ることができたので良かったです
いつも作ってこれてあるがとう うまく作れた おかずを自分で作れたことが良かった
おにぎりの中に鮭をいれるのが結構大変でした
おやつがほしい お菓子ありがたいですできるだけ お菓子オッケイ
お菓子も持ってきてもいいということにしてほしい。 お菓子をありにして欲しい
お菓子持ってきて良い日にしません? お弁当の日が、いいと思いました。
お弁当を作るのが楽しかった。 お弁当美味しかったです お母さんの作ったご飯が一番美味しい
これを料理でいかしたい。 こんどは大きい二段弁当にします ご飯を作ってくれる人に感謝しました。
たまには弁当の日はおいしい テーマに沿ってメニューを考えるの難しい。 とてもみんなとかかわれた
とても楽しくてたまには、そういう日があってもいいと思いました。
とても僕の弁当わ簡単だったので次は、難しいのに挑戦したいです
どんな食べ物があるかわかった また、つくってみたいです。
またこんなイベントがあったらいいと思いました またやりたい! また弁当を作りたい
みんなで美味しく弁当のおかずを作ることができて良かったです。 みんなで弁当を食べると楽しかったです。
みんなで弁当を食べるのが楽しかった みんなと一緒に食べたりできて楽しかったです
もっと3小と弁当を食べたい よかった 委員会の仕事で弁当を一人で食べたのがちょっとだけ嫌だった
意外と、上手にできた 一緒に作れはしなかったけど食についてのありがたみがわかった 遠足
楽しかったし、作った人の気持ちも考えられて、いいと思った。 幸せならOKです
高校生になったら弁当がメインなので自分でも作れるようになるため増やしてもいいと思う
今までご飯を作ってくれている人の有り難さや苦労、努力を身をもって実感できた。
今回はあんまり自分で作ることができませんでした。 今回みたいに毎回校外でやりたいです
今年で最後なのでみんなで楽しく弁当を食べることができました 最後だったのでとても楽しかったです。
最後の子どもが作る弁当の日で親と一生に作る事が出来て良かったです。料理をするとうまうまかなかったけど
楽しかったです。いつもご飯と作ってくれる人に感謝して食べようと思いました。
最後の弁当の日だったけど自分で作ったから美味しかった 作るのが楽しかった 作るの楽。
子どもが自分で弁当を作るということを改めて真剣に取り組めた
子どもが弁当を自分で作る機会はほとんどないと思うからとてもよいと思った。
子どもも考えることによって給食や日頃のご飯に興味を持つと思ったから良いと思った
次の弁当の日は自分も手伝いたいです。 次はもっと自分で作れるようにする
自分が作った弁当はとても食べたときにやりきったかんががあってとても嬉しかったです。
自分が作れないものも挑戦して作ることができた 自分だけでご飯などを作れるようになるからとても楽しい

自分で作った弁当は、給食よりも美味しい気がしました。自分で作って楽しかった
自分で作ることに自分で作ったら高校からは給食がなくなるから自立にも繋がりがいいと思った
自分で作るよりも人の食べるのが美味しい気がした自分で弁当を作ると大変だと感じました。
自分で弁当を作るのがとても楽しかった。自分で弁当を作れなかったから次は自分で作れるようになりたい。
自分で弁当を作れるのが楽しかったです。自由席がいい小学生にも、弁当のおだいを作って欲しいです。
少しきつかった食べる量を考えて入れてきてしまった食べ物にきょうみをもった親に感謝
親が作ってくれるありがたみがわかりました。要望は特にはないです。全員が献立を考えたほうがいい。
増やして下さい。美味しそうな給食の日にやらないで下さい。朝が苦手なのでとてもきつかったです。
他の学校との交流をもっとやりたいと思いました美味しそうな給食のときはやらないでほしい
弁当うますぎ弁当が増えると良い弁当って作るの大変なんだなと思いました
弁当の日は、料理に興味を持つことができる特別な日だと思う弁当の日はいいと思うけどめんどくさい
弁当を詰める難しさなどたくさんのかんじました。
弁当を作ってくれる人や給食を作っている人へ感謝しようと思った。弁当を作るのは大変
弁当を作ることで料理に興味を持ったりできるからいいと思う弁当を作るのが楽しかった
弁当を作るのもみんなと見せ合って食べるのも楽しいので、もっと弁当の日を増やしてほしいです。
弁当を食べるときどこか違う場所で食べてみたい弁当作り楽しいから、増やしてほしいです、
弁当作るの忘れがちだった弁当美味しかったです。月1で弁当の日を行ってほしいです。
毎日料理している母に感謝の気持や大変なのにすごいなと思い、自分で全部できるようになりたいなと思いました
友達と喋りながら食べれて楽しかった友達と弁当を食べれたのが楽しかったです良いな～～
料理のことをあなべるからいい料理を覚えたりするのは必要なことだからこれからも続けてほしいと思います