

平成29年度
学校給食事業評価

平成30年3月

宮代町教育委員会

平成29年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い
栄養指導	栄養教諭	◆学校の要請を受け、各学校の実情に合わせ栄養指導を実施。(集会形式・クラス単位学校保健委員会なども含め) 小1…給食博士になろう 小2…野菜について 小3…牛乳について 小4…バランスよく食べよう 小5…間食(おやつ)について 小6…朝食の献立を考えよう 中1…お魚パワーを知ろう 中2…食生活を考えよう	☆学校給食を通じて、児童・生徒に食についての正しい理解と、望ましい食習慣を身につけてもらう。 ☆児童・生徒の望ましい発育と健康のために、食に関する知識を伝える。
リクエスト献立	家庭科教諭 給食主任 栄養教諭	◆児童・生徒が自分で、栄養面を考えながら、創意工夫して献立を作成する。 ◆児童・生徒の作成した献立を給食に取り入れる。	☆児童・生徒の意見を取り入れ魅力ある給食を提供する。 ☆児童・生徒の給食への関心を深め、栄養についての実践力を身につけてもらう。

対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
児童・生徒 教職員	《指導について》 ○ 各学年の発達段階に応じて、とてもわかりやすいご指導をいただいている。 ○ 掲示物など、楽しくわかりやすい資料をたくさん用意してくれている。 ○ 学年に応じた学習内容になっていて、児童が理解できるように、具体物や資料を活用し計画的に指導されていた。 ○ 学習後は、給食を児童と一緒に食べたり、配膳や片付け等の事後指導もしていただいたりしていた。さらに、児童の感想文にも、一人一人に返事を書いていただき、児童の食への関心が高まっている。 ○ 学年に応じた学習内容になっていて、児童が理解できるように、具体物や資料を活用し計画的に指導されていた。学習後は、給食を児童と一緒に食べたり、配膳や片付け等の事後指導もしていただいたりしていた。さらに、児童の感想文にも、一人一人に返事を書いていただき、児童の食への関心が高まっている。 ○ 以前、5、6年の家庭科の授業に於いて、五大栄養素をより詳しく教えていただいたり、だしのよさを試飲と共に教えていただいたりした。栄養教諭からの説明なので、教科書にはない専門的な内容も知ることができ、子供たちも真剣に話を聞いていた。 ○ 学年に応じた内容が、計画的に指導されている。指導後に学級の児童と一緒に給食を食べながら、担任と一緒に、事後指導をしていただけているのもありがたい。 ○ 給食指導について、改めて気を付けてほしいことについて伝えていただけるのはうれしいです。また、指導中で使ったプリントに目を通していただき、個人個人に一言アドバイス等も付け加えてくださっています。とても丁寧で有難いです。 ○ 各学年の発達段階に合わせた内容で分かりやすい指導であった。 ○ 家庭科の献立作成の授業で、TT授業をしていただくことができました。専門的な食材についてお話をさせていただいて、生徒の関心が深まりました。 ○ 資料が豊富で、クイズ形式など大変工夫されており、映像とお話がたいへん分かりやすく、生徒たちが時間いっぱい楽しく学習している。 ○ 指導により、食べることに興味を持つことができ、食べることの大切さを学ぶことができています。 ○ 教材やワークシート等が充実していて、児童が興味を持って意欲的に取り組んでいた。 《課題・要望》 ◆ 小6で「朝食の献立を考えよう」の栄養指導は、1学期の家庭科の授業とタイアップしていただくと嬉しい。 ◆ 1,2年生に栄養指導をして頂くことが良かったです。生徒の感想を見ると、印象に残った内容の多くが魚の漢字の読み方になっていたので、栄養や健康について専門的なお話をしていただけるといいです。
児童・生徒 小学5年 中学2年 給食委員会	《食について学ぶ好機》 ○ 先日実施した時の様子は、1枚書き終わるともう1枚喜んで取り組む児童が大勢いた。大変楽しみながら考えていた。また、「栄養教諭の島村先生は、毎日こんなに苦労して考えてくれるんだ」と感想を述べている児童がいた。 ○ 知っている児童の名前付きで給食を紹介されると、児童達の関心は高く、給食後も話題になっている。リクエストしたものが、実際に給食に出てくると、うれしそうにしていた。自分自身のアイディアを出してみようとする意欲が高まっている。5年生は、家庭科の時間に、自分で考えたリクエスト献立を立てた。今後も継続的に続けてほしい。 ○ 5年の家庭科の授業で栄養素についての授業の後に、学んだことを生かし、献立作成を行った。栄養素のバランス、自分の好みなどを盛り込めるよう工夫し考える作業は、主体的に取り組めて大変良い。 ○ 児童が立案した献立が実施されることで、給食への関心がより高まり、献立について興味を持つ良い機会となっている。 ○ 児童・生徒のリクエストということで献立に対する関心が高まり、よりおいしく食べる事ができている。 ○ 5年の家庭科の授業で、五大栄養素の授業の後に、学んだことを生かして献立作成を行った。栄養素のバランス、自分の好みなどを工夫し考える作業は、主体的に取り組めて大変良い。 ○ 児童が立案した献立が実施されることで、給食への関心がより高まり、献立について興味を持つ良い機会となっている。 ○ 食物の栄養を知り、自分の体づくりのために何を食べたら良いのかを、自分で考える力が必要となる。 ○ 自分で献立を作成するということは、そのよい学習の機会と考える。体を作るための3つの食品群を普段から意識し、家庭科の時間にスムーズに学習へ進める。 ○ 給食委員会では5年生が学習した内容について、児童集会で全児童に向けて発表する機会をつくりました。 《取り組み方》 ◆ 給食委員会の取組として、生徒会朝会や各クラスで募集の呼びかけをしました。 ◆ 6年生で献立の作成を学習するので、授業の一環として取り組むならば、5年生より6年生の方がふさわしい。

セレクト給食	栄養教諭 給食主任	◆児童・生徒に、事前に2・3種類の食品から選択してもらい、当日、自分で選んだものを食べる。 1学期 7月 デザート (白桃フレッシュゼリー、シークワサータルト、ミニクレープ) 2学期 12月 ケーキ(イチゴ、チョコ)	☆自らが食べる食品を選ぶことで給食に対し意欲や関心を高めてもらう。
--------	--------------	---	--

児童・生徒 教職員	《選ぶ楽しみ》 ○ 児童は自分で選ぶデザートを楽しみにしている。 ○ アレルギー対応もしていただいて、安心して楽しく食べることができていた。 ○ 学期に1度、季節に応じた「お楽しみデザート」を自分で選択できることで、食べる楽しみが増えて待ち遠しくしている児童が多い。また、アレルギーの児童が食べれるようなデザートも用意されていて、みんなで一緒に食べれる配慮に感謝している。 ○ 写真付きのカラーの資料で選択しやすい。 ○ 掲示資料のカロリーなども選択の参考になっている様子もみられる。 ○ 自分で選べるという特別感があり、児童はとても楽しみにしている。 ○ 人と違うものを選んだり食べたりできることで、食事中の会話が盛り上がり、食の関心、次は何を選ぶかという喜びを得ることができている。 《課題・要望》 ◆ 生徒たちはとても楽しみにしていました。余裕をもってメニューをいただけるとありがたいです。
--------------	--

行事食	栄養教諭	◆行事のある月に、その行事にちなんだ料理を取り入れる。 ◆取り入れた献立の説明を、放送用資料にして配布する。	☆学校給食を通じて、昔ながらの料理や各地域に伝わる料理を知ってもらう。
郷土料理	栄養教諭	◆食材の旬や、郷土料理の季節に合わせ、料理を取り入れる。	☆生活の知恵、食のいわれについて、理解を深め、郷土に関心を持ってもらう。
外国料理	栄養教諭	◆毎月、1国ずつ、その時期にあった、外国の料理を取り入れる。	☆料理を通じて、外国について理解を深め、興味関心を持ってもらう。

児童・生徒 教職員	《活用方法など》 ○ 行事食は、毎回工夫していろいろな料理を出してくれていてとてもよい。地域や季節などを感じておいしくいただいている。 ○ 献立に関するクラス1枚配布の資料の活用状況については、中学年ではクラスで楽しんで読んでいる、高学年は黒板に掲示して読めるようにしている、ひまわりあさがお学級では、つくえにおいて読みながら食べているなどの意見が出ました。カラーで分かりやすく資料を作ってくれていてありがたいです。 ○ 行事献立に関する行事食の由来や食材等の細かい資料をつけていただき、その知識を学び、食に感謝と関心をもって食べるような内容になっていた。 ○ 食の由来や食材等の細かい資料をつけていただき、その知識を学び、食に感謝と関心をもって食べるような内容になっていた。 ○ 資料は、黒板に掲示して目を通せるようにしている。 ○ 給食の準備をしながら、読んでいる生徒がいる。行事食は季節を感じることができ、いいと思う。 ○ 行事食は必ず放送資料で説明が入るので、行事における知識を得ながら食べることができるし、季節も感じられていいと思う。 ○ 外国料理の資料は、カラーで地図や国旗を載せてあるので、見やすくわかりやすく関心を持てる。黒板に掲示して、いつでも見られるようにしている。 《課題・要望》 ◆ 給食委員会の児童が、分かりやすく読めるように工夫してあるが、給食時間内に放送するので、少し短い原稿でもよいのではないかと思う。
	《郷土理解につながる》 ○ 旬の食材をたくさん取り入れてくれて、郷土料理は季節感が感じられてよい。味の改良もしていただいて、食べやすく喜んでいる。職員にも好評です。 ○ 宮代町の食材や旬の野菜等を使っていただき、地場産の郷土料理を食べることができ郷土の再発見ができています。また、食材の料理の方法やおいしい食べ方も紹介されているので、活用していきたい。 ○ 普段食べられない、地方の郷土料理を味わうことができました。食育の観点からも、良い経験をすることができました。放送の説明とともに味わうことで、旬の食材やその郷土の食材を知ったり味わうことができ、いいと思う。 ○ いろんな地方で愛されている料理があることを知るいいきっかけである。その土地の産物を生かして作られていることも気づき、味で覚えられることはいい経験である。そして、食べてみないと分からないので給食で食べられることは幸せだと思います。埼玉県郷土料理の献立を給食週間等で実施することで、郷土に親しむ機会となっている。
	《児童生徒の関心が高まる》 ○ 外国料理は、前の日にカラーでわかりやすい紹介資料を出してくれるようになったので、ゆっくり見ることが出来てありがたい。味は、児童が食べやすいように改良してくれているので、以前よりもよく食べるようになった。苦手意識や残りもほとんどない。食べたことのない料理に出会うことができとてもよい。 ○ いろいろな国の料理をおいしく食べれるように細やかに工夫がされている。詳細な配膳方法が添付され、外国の雰囲気味わえる貴重な体験をさせていただき、ありがたい。また、国際教育の一環であり大切にしていきたい。 ○ 給食を通して外国の食文化に触れることができた。また、放送資料で、その国の特徴や文化も紹介されていてよい。 ○ 日本のものではないという新鮮さが生まれ、関心をもって食べるができる。食べた経験は大人になったときに必ず思い出されます。子供たちは「へー」と言いながらその国に興味を持って食べています。 《課題・要望》 ◆ 献立によっては、食べにくいものもあり、食べ残しが気になりました。 ◆ 我々の味覚に合うように工夫されている。時々、難しい風味のものもある。 ◆ 本場の味をなるべく生徒たちの味覚にあうように工夫していて、癖があまりなくなった分、その国の本当の料理からかけ離れたものになっているように思われることがある。

献立表	栄養教諭	◆当月の献立名と使用食材、栄養価を一覧にして配布する。 ◆献立や料理についての説明を載せる。 ◆地場産食材の活用をお知らせする。	☆児童・生徒及びその家庭に、当月提供する給食の、献立名と使用食材・栄養価を知ってもらう。 ☆児童・生徒及びその家庭に、当月提供する地場産食材を知ってもらい、地域の理解や食材の活用促進につなげる。
もりつけ表	栄養教諭	◆当月の給食のもりつけの仕方や後片付けの仕方をイラストと文章で説明したものを一覧にして配布する。	☆盛り付けの仕方をわかりやすく示し、児童・生徒がスムーズに配膳を行ってもらう。
給食だより (いただきます)	栄養教諭	◆当月に合ったテーマに基づき、食に関する記事を掲載、その他給食や食に関する、町や各校の取り組みを掲載する。 ◆地場産物や旬の食材についても掲載し、配布する。	☆給食や食に関する情報を保護者に提供する。

全家庭	《わかりやすく、献立に対する関心を高めている》 ○ 家庭科の授業でも、5大栄養素の学習の時に献立表を参考にしている。役立っている。 ○ 家庭で話題にすることができているようだ。 ○ 今月の目標や絵入りで郷土料理、行事献立等分かりやすく作ってあるので、見やすい。献立名の詳細だけでなく、材料や栄養量の記載があり、栄養価を知ることができた。月末に献立表を配っているの、児童は、翌月の献立を楽しみにしている。 ○ 見やすく書かれている。行事食等は太字で書かれていて、特別な献立であることを視覚的に示していてよい。また、行事食等の説明もレイアウトを工夫して詳しく説明されており、興味を引く。 ○ 家庭でのごはんの献立にも役立ち、生徒と保護者の会話のきっかけにもなっている。詳しく見やすく、とても良いと思います。 ○ 行事食等は太字で書かれていて、特別な献立であることを視覚的に示していてよい。また、行事食等の説明もレイアウトを工夫して詳しく説明されており、興味を引く。 ○ 給食のメニューについて、家庭で話題にすることも多いと聞く。献立の説明もよく考えられている。参考になることが多い。旬の食べ物を知り、料理や味付けをしるいいきっかけにもなる。 ○ その月に出る自慢献立や郷土料理、外国の料理の紹介もあり、宮代産の野菜が太字で書かれているのは、分かりやすい。 《課題・要望》 ◆ 細かい内容の献立をありがとうございます、生徒は献立表を見て給食を楽しみにしています。中学生は献立表の表記にもっと漢字を使っていたらと、読みやすいです。
児童・生徒 全学年	《スムーズな配膳に寄与》 ○ 図がわかりやすく、もりつけ方や片づけ方が低学年でもしっかりできている。 ○ 盛り付けが、絵で載っているの、低学年も見やすく献立がイメージしやすい。細かい配膳方法も分かり、配膳するときに役に立っている。朝から「今日の給食は何だろう。」と、もりつけ表を友達と見ている児童もいる。 ○ 配る個数等の記載もあるので、確かめることができる。 ○ 余白のところにも後片付けのきまりや行事食の説明などがある、工夫されている。個数など分かりやすく、配膳がスムーズでした。盛り付けの仕方は大変わかりやすい。 ○ イラストが見やすくはっきりしているので、盛り付けの仕方がよく分かる。 《課題・要望》 ◆ スプーンを何に使うのだろうと思った献立があった。 ◆ ごみの片づけ方について以前より詳しく書いてある。ヨーグルトのふたなど、業者にひきとってもらうゴミについてもう少し付け加えていただくと混乱しないと思います。
児童・生徒 全学年 全家庭	《情報発信》 ○ 毎回興味深く読むことが出来る内容になっている。食に関する記事は、季節に合ったテーマが書かれていて興味深い。児童にも知らせたいことが詳しく書かれている。教師も児童も大変勉強になる。家庭でもレシピを見て作れるのでよい。 ○ 児童が知りたいメニューが載っていることが多いので、これからもレシピを載せてほしい。 ○ 宮代産の野菜を多く使っていることがわかり、地元の食材を安心しておいしく食べている。 ○ 宮代町の給食の歴史や学校での給食の様子や家庭での食の取り組み方が記載されており、関心をもって保護者は、見ているようである。 ○ 季節にちなんだ内容で好評です。食への取組を家庭と連携していく上で、大きな役割を果たしていると思います。情報量が豊富でいいと思います。 ○ 食に関する情報がたくさん発信されており、読みごたえがある。 ○ 季節に応じた健康面の話題も多く、健康管理に役立つ。 ○ どんな給食を児童が食べているか保護者が興味を持つよう、由来や栄養、学校での様子などを詳しく知らせていてよい。

食育だより (長期休み前)	栄養教諭	◆夏・冬・春の長期休み前に発行。 食に関する情報をテーマを絞って掲載	☆家庭に配布することで、保護者の食に関する意識を向上を図る。
放送用資料	栄養教諭	◆毎日の献立についてや、食材についてのお話を原稿にして放送用の資料を作成する。	☆給食時間に校内放送で読み上げてもらうことで、児童・生徒たちに料理や食材、作り方など、食に関する事知ってもらう。
学校との連携 PTA試食会	栄養教諭 センター職員 PTA	◆保護者の中から希望者を募り、学校給食を試食してもらう。 ◆学校給食について及び食に関する講話を行う。	☆保護者及び地域の方々に、給食について知ってもらい、食に関する意識を高める。
給食研究委員会	教育委員会 栄養教諭	◆予定献立の検討、及び実施した給食に対する意見を聞く。 ◆各校の給食に関する情報を交換する。	☆予定献立を多くの人に検討してもらうことで、学校での指導面にも配慮する。 ☆各校の現状を把握し、献立作成及びその他の給食運営を円滑に進める。

児童・生徒 全学年 全家庭	《食に対する意識付け》 ○ 食事の大切さについて意識を高めることができる内容でありがたい。 ○ 長期の休み前に発行され、休みをどう過ごすのか家庭における食育の大切さを知らせることができた。 ○ 食に関する情報がたくさん発信されており、読みごたえがある。 ○ 季節に応じた健康面の話題も多く、健康管理に役立つ。 ○ どんな給食を児童が食べているか保護者が興味を持つよう、由来や栄養、学校での様子などを詳しく知らせていてよい。 ○ レシピの紹介がとてもよい。保護者にも給食に関心を持ってもらうよい機会になっている。 ○ 朝食アンケートの結果が分かりやすくまとめられていて、家庭への啓発になっている。
児童・生徒 教職員	《食に対する学びと関心》 ○ 毎日の放送用原稿を読み上げ、放送することで、食への関心が高まった。原稿を毎日作る大変さに答えるためにも、しっかりと委員会の児童に練習させて、読ませていきたい。 ○ 放送委員が給食時「いただきます」をする時間後を見計らって放送してくれています。内容も分かりやすいです。聞いていてわかりやすい内容になっている。 ○ 給食の献立について詳しく知り、メニューに興味を持ち、楽しみながら給食を食べている。 ○ 毎日、地場産の野菜が紹介されており、地場産物に関心を持つきっかけとなっている。 ○ 献立の内容を放送で聞くことで、今日の給食に興味・関心を持って食べることができている。給食指導に生かされることが多く、クラスでも食べながら紹介をしている。今日の給食のメニューが設定されたわけも知り、意味をもって食べられる。宮代町でできた野菜が何かを知ることができるのもよい。 《課題・要望》 ◆ 毎日の放送資料が大変わかりやすく、よく聞いている。児童も教師も内容が勉強になる。苦手な食べ物でも興味をもつことができるきっかけになっている。ただ、給食委員会の児童がはっきりゆっくり上手に読むことができるよう指導が行き届かないことがあるので、学校内で改善できるようにしていきたい。
児童・生徒の 保護者	《取組状況》 ○ 給食試食会は人気が高い。 ○ 今年は、32名の参加があった。外国の料理をおいしくいただくことができた。 ○ 児童が喜んで食べれることに感謝しているようである。 ○ 試食会により、保護者からの理解を得ることができるのでよいと思います。 《今後に向けて》 ◆ 中学校でも試食会などで保護者や栄養教諭の先生、センターの職員の方などにクラスに入って生徒と一緒に食べる機会を作れると、作る方大変さや給食のありがたさを知ることができると思う。 ◆ 保護者は、給食に関心が高いので、給食試食会の開催方法等を考え実施していきたい。 ◆ 今年度は6年児童と保護者を対象に親子給食を実施予定。 ◆ 試食会のあと、クラスの給食中の様子を見てもらい、今後も給食を理解していただくために給食試食会を続けていくとよい。
学校代表 給食主任 養護教諭代 表 PTA代表 学校薬剤師	《情報交換の機会、品質向上に寄与》 ○ 各校の取り組みを情報交換できるので大変参考になる。 ○ 細かい配慮がうかがえる。 ○ 実施した給食に対する意見を丁寧に聞いていただき、改善できるところは進んで改善していただいている。 ○ 予定献立では、情報を共有し行事と照らし合わせながら検討している。 ○ 今年度は、昨年度より宮代町全体の喫食率が高くなり、給食が好きな児童が増えているようだ。 ○ 給食への関心が高く、教職員や児童から、様々な声が聞こえてくる。その小さな意見を聞いてくれて、献立を改善して、安全でおいしい給食にしようとしているセンターの方々の意気込みが伝わってきた。 ○ 予定献立を検討することで、行事等で変更をお願いでき、助かります。また、他校との情報交換ができ、参考になりました。 ○ 他の学校の取り組みや、保護者の方の意見も聞くことができるとともに、栄養教諭の先生と直接お話しすることができ、有意義である。 ○ 他校の取り組みや様子を情報交換し、学校での給食指導の参考にしている。 ○ 給食の様子や献立について等、様々な立場の方と話し合うことができる貴重な機会となっている。 ○ 喫食率や食器破損について、校内の職員間で共有し給食指導に役立てている。 ○ 献立の予定やメニューについての説明が、細かく提示されている。 ○ 学校に持ち帰って、今月の献立のポイントのページは各担任の先生にも配りたいぐらいです。また、各学校の給食に関する取り組みが紹介されるので、大変参考になる。時間があるときには、職員集会で伝えるようにしています。 《課題・要望》 ◆ 保護者の参加のため、率直な意見交換がしにくい事項もあるので、学校職員のための研究委員会もあるとよいかと思います。

アレルギー対応	栄養教諭 センター職員 給食主任 クラス担任	◆アレルギーをもつ児童・生徒に除去食・代替食を提供する。 ◆事前に、対応についての資料を作成し、本人・保護者・各校給食主任・クラス担任に配布する。 ◆必要に応じて、保護者との面談を行う。	☆誤食による、重篤な状態になる危険を防ぐ。 ☆正しい成長を妨げることのないようにする。
食材の発注	教育委員会 栄養教諭 センター職員	◆物資検討会などによる適切な食材選定。 ◆主食、副食、牛乳等を適切に発注し確保する。	☆計画的な発注により、適切な量と品質の良い食材を確保し、良質な給食の提供につなげる。
地場産食材の活用	教育委員会 栄養教諭 センター職員	◆地場産食材の利用拡大を図る。 ◆(株)新しい村と連携し、新たな品目の開拓や、既存品目の利用拡大を進める。	☆地場産食材の利用拡大を促進し、児童・生徒の地域理解促や産業活性化につなげる。
食材の放射線測定	教育委員会 センター職員	◆安全な給食を提供するため、食材の放射線量を測定する。 ◆測定結果を速やかに公表する。	☆放射線量の高い危険な食材の混入を防ぐ。 ☆測定結果を速やかに知らせ、保護者の安心等につなげる。
食材の調理	栄養教諭 センター職員	◆栄養価が高く美味しい給食を提供するため、食材の効果的な調理を行なう。	☆児童、生徒のを健康や発育の促進につなげる。 ☆季節感があり食欲をそそるメニューにより、喫食率の向上を図る。 ☆短時間で効率的な調理を行い経費や労働時間の縮減を図る。

アレルギーのある児童・生徒保護者	《きめ細やかな対応》 ○ いつも一人一人に丁寧に配慮していただきありがたい。 ○ 出張で担任不在の時も、個別の袋に入っていて、確認サインをするようになっているので、補充の教員にもわかりやすい。 ○ デザートもアレルギーに対応していただき、みんながおいしく安心していただいていると感じる。 ○ お誕生日給食の、アレルギー対応デザートも配慮していただきありがたい。 ○ 毎月の献立表では、一人ひとりに丁寧な対応と、配膳時には、アレルギー用のビニール袋にいれていただいたりしていることに感謝している。また、月末には、資料を保護者、担任に事前に配布しているので、安心している。 ○ アレルギーのある生徒の把握、代替食を確実に配膳することは、学校でできた。 ○ 一人一人のアレルギーに合わせた献立表の作成等、個別に丁寧な対応がされている。 ○ アレルギー対応について、校内で全職員に周知し、アレルギーの研修等も実施している。 《課題・要望》 ◆ 学校では、教員が、代替え・除去食を生徒へ提供する教室での間違いが起こらないよう、毎日気をつけています。しかし、保護者の意識が給食センターや学校に任せきりになっているように感じます。事故が起こらないように、また、起きたときの事を考えると、毎月詳細献立を保護者に配布し、保護者がチェックした上で、代替え・除去食の対応を決定して通知するなど、家庭からのチェックもあった方がよいと思います。 ◆ アレルギー対応の資料や実施決定通知書については、栄養教諭を中心に、学校と連携して進めていくことがよいと思います。アレルギーをもつ児童・生徒への毎月の事前資料について、クラス担任分もいっしょにいただけるとたすかります。 ◆ 誤食を防ぐために、担任以外でもきちんと対応できるよう、個人のアレルギー対応の献立表の掲示を徹底する。
—	○ 適切な分量、質のよい食材と感じている。特に魚の時に「美味しい」という声をよく聞き、良質なものを提供していただいていると感じる。1年生も野菜のおかずが大好きだ。 ○ 雪で食材(小松菜、人参)が届かなかった日も、コーンを入れてカラフルでおいしいサラダで、好評だった。
児童・生徒生産者販売者	○ 地場産業を利用することで、郷土に対する親しみの気持ちをもつことができた。 ○ 身近な地域の食材に関心をつことができ、地場産食材を使った郷土料理に誇りをもつことができた。 ○ 地場産の食材を使う地産地消のよさや食材を選択する力を様々な教科と関連して指導していきたい。 ○ 宮代町で採れた食材をたくさん使ってもらい、生徒たちは大変恵まれています。放送資料でも紹介してもらえ、分かりやすいです。
児童・生徒保護者	○ 安全安心の取り組み、大変ありがたい。 ○ 食材の放射線量を測定を公表することで、保護者や児童そして教職員も安心して、給食を食べることができた。今後も、継続して速やかに公表してほしい。 ○ 安全にもかなり配慮をしていただき、大変ありがたいです。 ○ 放射線量の測定や公表により、給食への安心感が高まっている。
児童・生徒センター職員	《手づくりと工夫に感謝》 ○ みそ汁などの出汁が美味しく、こだわりを感じています。大変おいしいです。 ○ 児童は給食が楽しみで、喫食率はとても高い。 ○ サラダのドレッシングや、トマトソースなど、たれがいつも手作りで栄養たっぷり、大変おいしくいただいている。 ○ 喫食率の裏に、給食センターの皆様の細かい配慮が感じられ、感謝している。 ○ リクエスト献立、行事献立、我が家の自慢献立等、季節や喫食率の向上を図るさまざまな工夫がいっぱいの給食を提供していただき、感謝している。 ○ 手作りのハンバーグ等、一つ一つ手間をかけて作られているものは、食感もよくとても美味しく児童にも人気がある。 ○ ハッピーにんじん等、給食を楽しく美味しく食べるための工夫がされている。 ○ 手間がかかる献立を、提供していただき、生徒も大変喜んでいきます。ありがとうございます。

配送、配膳	配送職員 配膳員 給食主任	◆事故やトラブルを防止し、適切な時間に確実に食器や食缶等を届ける。 ◆時間のロスを縮減し、衛生的に配膳を行う。	☆児童、生徒の良好な喫食環境を確保し、喫食率の向上や効率的な学校運営につなげる。
給食センター設備の管理	栄養教諭 センター職員	◆給食センターの各種設備を、適正に管理し、必要な改修や更新を行う。	☆加工や調理の効率を確保し、業務の停滞を防ぐ。 ☆良好な給食を安定的に提供する。
そ の 他	給食・栄養士への意見、提案等		

児童・生徒 教職員	《丁寧に対応していただいている》 ○ 事故なく安全に配膳できた。配膳員さんが、各学級の給食当番の児童に「今日は、……」と、配膳の仕方や数もののおかずの個数を丁寧に伝えてくださるので、給食当番の児童はよく聞いて間違いなく配膳することができている。笑顔で対応してくださるので児童は親しみをもって給食を取りに行っている。 ○ 時間変更やお誕生日給食にもよく対応していただいた。 ○ 毎日、適切な時間に安全に配送をしてくれた。配膳員は、適切な時間内に食器や食管等を届けることができた。 ○ 給食主任ともコミュニケーションをとり速やかな取り組みをしていた。 ○ 嘔吐物があつた際に、個別に回収していただくなど衛生面にも配慮されている。 ○ 異学年グループ活動のグループ数に応じた給食の対応をしていただき助かっている。 ○ 今年度はインフルエンザによる学級閉鎖等が多く、その度に対応していただき、ありがたかった。 ○ 急な食数や特々日課への変更に臨機応変に対応していただきありがとうございます。 ○ センターの方、トラックの運転手さん、配膳員の方に、学校の行事による時間の変更によく対応していただき、本当に感謝しています。 ○ 特別日課の時など、配送、配膳の時間に確実に対応してもらっている。おかげで温かいものを温かいうちに食べることができる。 ○ 除去食・代替食が確実に対象児童に届けられるように、確認方法もしっかり確立されている。配膳員さんから盛り付けの注意点がある時は、学級で気をつけている。 ○ ハッピーランチや誕生日給食の際にもワゴンを運んでいただき大変感謝しております。 《課題・要望》 ◆ 学校敷地内での配送車の最徐行運転をお願いします。 ◆ 配膳の際に、献立に合わせ、スプーンを付けていただく日が多いのですが、箸を使わずご飯を食べる習慣がついている生徒が多いように感じます。箸で食べられるスープは箸で食べさせたいです。また、納豆、おかからなど、丼ものなど、食べにくいのでスプーンを使用させるのではなく、食事のマナーとして箸で食べさせたいと思うことがありましたので、中学生だけでも御検討いただければと思います。
—	○ 良好な給食が安定的に提供されている。
	○ いつも、おいしい給食を作っていただき、ありがとうございます。 ○ 毎日おいしい給食ありがとうございます。子供たちは毎日楽しみにしています。 ○ 残さず食べようと頑張る姿もたくさん見られます。これからもよろしくお願いします。（食器の破損は気をつけていきます。）