

令和4年度
学校給食事業評価

令和5年2月

宮代町教育委員会

令和4年度 学校給食事業評価(集約)

項目	担当	内容	ねらい
栄養指導	栄養教諭	<p>◆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)</p> <p>主な内容</p> <p>小1…給食博士になろう(宮代町の給食について)</p> <p>小2…野菜と仲良くなろう(色の濃い野菜と色の薄い野菜について)</p> <p>小3…牛乳を残さず飲もう(カルシウムの働きについて)</p> <p>小4…バランスよく食べよう(3つの食品のグループ分けについて)</p> <p>小5…五大栄養素について知ろう</p> <p>小6…リクエスト献立を考えよう(栄養バランスと一汁二菜・ごはんのみそ汁の組み合わせについて)</p> <p>須賀中1年生…中学生に必要な栄養</p> <p>須賀中2年生…栄養バランスガイドの使い方</p> <p>百間中1年生…SDGsについて</p> <p>百間中2年生、前原中2年生…生活習慣病の予防</p> <p>前原中1年生…リクエスト献立を考えよう</p>	<p>☆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。</p> <p>☆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。</p>
リクエスト献立	家庭科教諭 給食主任 栄養教諭	<p>◆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。</p> <p>◆児童・生徒の作成した献立を給食に取り入れる。</p>	<p>☆児童・生徒の意見を取り入れ魅力ある給食を提供する。</p> <p>☆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。</p>

対 象	評 価
児童・生徒 教職員	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・5年生の内容に五大栄養素の学習を入れていただき、家庭科の授業内容と関連して栄養指導が行われていて理解が深まった。 ・各学年の発達段階に合わせたとても分かりやすい内容であった。 ・給食に使用される食品や栄養、給食のマナーなどの指導で、食の大切さや食に関する知識の理解につながった。 ・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。 ・実際に栄養教諭から学ぶことで専門性の高い授業を受けることができ、食に関心を持つことができた。 ・5年生「5大栄養素について知ろう」…児童が理解しやすいワークシートをもとに指導していただいた。最後には児童が楽しみながら学べるカード学習も入れていただき、知識を身に付けられるいい学習となった。 ・6年生「リクエスト献立を考えよう」…栄養教諭の立場からどのようなことに気をつけて献立を立てているかのお話を頂き、それを参考にグループごとに〇〇先生のための献立を作ろうというテーマで学習した。相手意識を持たせたことで、より献立作りにリアリティが出て良かったと思う。 ・分かりやすい資料が用意されていて、楽しんで栄養指導を受けることができました。5年生の栄養指導では、食品に液体をかけて変色する様子などを導入で見せていただき、子どもたちの関心がぐっと高まりました。 ・ICTの活用、栄養素や食材のカード等作成していただき、ゲーム感覚で多くの情報や知識を身に付け、児童に考えさせる内容になっていた。 ・グループ活動もあり、1人では考えきれない児童も、友達と協力して理解を深めることができた。 ・低学年は栄養教諭の先生と、苦手なものでも、一口は食べようと約束を交わしたことで、指導後、少しずつ食べて、自信をつけることができた。作り手の思いを知って、残さず食べる、美味しくいただくことを学んでいる。 ・栄養指導ありがとうございました。生徒たちも興味を持って授業を受けていました。スライドも見やすく良かったです。 ・授業で深く扱うことのできない範囲について授業をしていただき、ありがとうございました。 ・生徒の食に関する意識をかえるきっかけになりました。 ・リアルな声の紹介をしていただき、生徒も自分自身に置き換えて見直したり、授業に参加していました。 ・また、先生方も改めて生活習慣を見直したいとおっしゃっていました。 ・栄養指導ありがとうございました。パワーポイントや資料も準備していただき、わかりやすかったです。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
児童・生徒 小学5年から	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今までの家庭科の授業や栄養指導を振り返り、栄養教諭とともに、給食献立を例に献立の作成ができていた。 ・それぞれのグループで栄養や彩りなどを考えながら献立の作成ができ、実践的な力が身につけられていた。 ・また、実際にリクエスト献立として採用していただき、児童の給食への関心や意欲がとても高まった。 ・リクエスト献立で作成したものを採用していただき、児童も大いに喜んでいる。励みにもなっている。 ・6年生でリクエスト献立を考える授業を栄養教諭と共に行いました。子どもたちは、食べる相手を意識して、栄養面や季節感などを考えて献立を真剣に考えていました。クラスの代表献立もみんなで選びました。具体的な献立の立て方を学習でき、深い学びとなりました。 ・高学年は家庭科の授業内容(栄養素、献立づくり等)を学習できたので学びが深まった。 ・「〇〇先生に食べてほしい献立」とテーマが入り、相手の健康や好み、郷土を考えた献立をつくっていた。 ・自分の考えた献立が実際に採用されるので、意欲的に取り組んでいました。 ・生徒の考えた給食がほとんど変わることなく提供していただき、ありがとうございます。 ・給食の献立を考える大変さや難しさを知ることができたと思います。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

セレクト給食	栄養教諭 給食主任	<p>◆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。</p> <p>1学期 7月 デザート(はちみつレモンゼリー、お米deシークワサータルト、とと焼き) 2学期 12月 ケーキ(イチゴ、チョコ)</p>	☆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。
行事食	栄養教諭	<p>◆行事のある月に、その行事にちなんだ料理を取り入れる。</p> <p>◆取り入れた献立の説明を、放送用資料にして配布する。</p>	☆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。

<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・写真つきのカラーの資料で選択しやすい。 ・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。 ・また児童間で会話の話題になり、給食を身近に感じることができる。 ・学期に1回お楽しみがあって嬉しい。新たなメニューも加えられて嬉しい。 ・セレクトデザートは、児童みんなが楽しみにしているイベントです。クリスマスケーキは、みんな嬉しそうに食べており、ケーキの箱を大事そうに持ち帰る児童の姿も見られました。 ・自分で選んだものを食べられるワクワク感があり、児童も職員も喜んでいる。 ・生徒はセレクト給食をとても喜んでいました。 ・セレクトデザートの為に学校に来る生徒がいるほど、生徒の楽しみになっていました。 ・栄養素やカロリーについても記載してあったので、そこも考えながら選んでいる生徒もいました。選べるというのは生徒たちにとってとてもうれしいようです。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>※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もお聞かせください。</p> <p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・季節や日本の伝統行事を食を通して学べるので、続けてほしい。 ・放送原稿が大変丁寧に作られていて、児童は給食の放送に耳を傾け、関心を持って聞くことができている。 ・行事食は、家庭ではなかなか取り入れられにくい献立のため、良い食の経験となりました。配布された資料は、低学年は先生がかいつまんで説明したり高学年の場合は、掲示をして子どもたちがあとから読んでいたりしました。 ・放送で、行事内容についての説明を聞きながら、行事食を味わうことができ、とても豊かな気持ちになりました。食を通して文化を学ぶことができました。 ・家庭ではなかなか難しい手の込んだ行事食を味わえてありがたいです。 ・行事にちなんだ料理は生徒も興味を持って食べていました。また、献立に関する資料は、各クラスで掲示しています。読んでいる生徒が多かったです。 ・行事食を食べる機会のない家庭もあるため、毎回楽しみにしていました。 ・放送原稿では、食べる意味などを説明していただき、伝統の継承になりました。 ・行事に興味を持つことにつながっていると思います。黙食のため、放送もよく聞きながら給食をいただいています。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本各地の郷土料理を知ること味わうことも楽しみの一つである。 ・郷土料理について学ぶよい機会となっている。 ・給食の献立から行事を知る事も多く、大変為になっている。 ・リクエスト献立を考える際、「確かに、10月は栗やサツマイモが出るよね。」など、普段から季節感を大切に給食メニューに触れているため、自分の献立にも季節感を出そうとしている児童が多かったです。 ・旬を知ることができる。旬のおいしさを味わえる。季節を感じて食す豊かさを味わった。 ・旬の食材を取り入れてもらえると、生徒も季節を感じることができるので良かったです。 ・地産地消の意識づけにつながっています。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・聞きなれない料理だと、どうしても残量が多くなってしまうのが課題である。学校で郷土料理について知ることができる機会があると良いと思う。

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。
献立表	栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<p>☆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。</p> <p>☆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。</p>
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。

<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・聞きなれない料理名だが、味付けの工夫がされていて児童にとって食べやすくなっている。 ・世界の国々に目を向け、他の国を理解するよい機会となっている。 ・オリンピックやW杯などの世界スポーツイベントと関連した国の料理が給食に出ることで、食を通じてイベントを楽しむことができた。 ・様々な国の文化に触れることができる。味も我々に合うように工夫して下さっている。 ・サッカーのワールドカップなど、関心が高まっている時にその国の献立が出ると、とても話題になりました。 ・給食を通して、その国について理解したり、関心をもったりすることができる。放送原稿の内容を聞きながらその国の料理や、風土について考えながら味わえることがとても良い。また、サッカー世界大会など世間でも話題になっている時期に合わせて、献立が準備されていて、その国の文化に興味をもったときに食文化について知ることができるのが印象に残ってとても良い。 ・ワールドカップの出場国の料理がでたときは、その国に興味をもって食べていました。 ・生徒が食べやすいよう味付け等工夫していただき、ありがとうございます。 ・抵抗がある子も少数いますが、食べやすいように工夫して作っていただいているので、美味しいです。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国料理の紹介資料をもっと活用できるようにしたい。見やすいB4サイズにして、給食の掲示場所に貼り児童が興味を持てるようにしたい。 ・小さい学年は、知らない料理を食べるのにハードルが高い様子でした。 ・馴染みのない給食に食わず嫌いする生徒もおり、残しが増えてしまい、申し訳ありません。
<p>全家庭</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わくわくする献立名や食欲をそそる料理名など、給食が楽しみになる工夫がされている。 ・献立を見て、どんな料理なのか興味を持ち、説明を読んで理解を深めている。 ・地場産物が太字で記されており、とても分かりやすい。 ・各教室に掲示されており、毎日給食をチェックする児童もいるほど、見やすく分かりやすい献立になっている。 ・5、6年生になると理解できる事も増え、関心も持つので載せておいていいと思う。 ・いつも、たくさんの情報が載っていて読んでいて勉強になります。 ・地場産食材を多く使用していること、食材が豊富であること、全国の郷土料理が献立になっていることが伝わる内容となっている。 ・たくさんの情報がのっているので、勉強になりました。 ・毎月の楽しみになっていました。 ・保健や家庭科の授業で学んでいることもあるので、興味を持って目を通しています。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 全学年</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・盛りつけ表を活用し、正しく盛りつけや配膳をしている。 ・イラスト表記されており、配置やソースなどをかける料理が一目でわかる。 ・盛りつけ表により、担任や児童が事前に確認できるため、配膳・片付けが時間内に終わらせられている。 ・とても見やすいです。 ・学級担任や児童が一目でみて、配膳できるようなイラストになっていて助かっています。 ・とても見やすく良かったです。 ・イラストで紹介していただく事で、わかりやすかったです。 ・配膳の際に混乱が少なく、スムーズに配膳できます。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

給食だより (いただきます)	栄養教諭	<p>◆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。</p> <p>◆地場産物や旬の食材についても掲載し、配布する。</p>	☆給食や食に関する情報を保護者に提供する。
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。

<p>児童・生徒 全学年 全家庭</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月の給食目標に沿った内容で、行事や特産品についても分かりやすく掲載されている。 ・栄養バランスのよい食事や手洗い・歯みがきなどの保健情報が掲載され、健康面も含めた宮代町の給食を保護者へ情報発信している。 ・暑い時期や寒い時期、季節の変わり目など体調を崩しやすい時に、食を通して健康を保つ情報などが載っていてとても参考になりました。食べることが体を作り、体調を整えることが良く伝わってきました。 ・宮代の給食の良さ(地場産をたくさん使用、郷土料理、外国料理、保護者の自慢献立など)を広めている。また、宮代の食材のおいしさを保護者に伝えている。家庭でも食を楽しむ、団らんを楽しむきっかけをつくっている。 ・多くの情報が載っているので勉強になります。 ・毎月の楽しみになっていました。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 全学年 全家庭</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保護者から募集したレシピや給食の献立のレシピが掲載されているので、長期休みに家庭で作れるのがとても良い。実際に作ってみたいと思う魅力的な内容である。 ・日頃の給食事情から、お家の人からの献立紹介などの様々な情報を載せていただき、興味深く読ませていただけた。 ・レシピが載っているのが良いと思いました。また、少ない食材でできるメニューが多いのがありがたいです。 ・長期休みに入り、給食で補っていた栄養素がとりにくくなる家庭もあることを見据え、カルシウムやミネラルなどの無機質、ビタミンを積極的に摂るよう啓発して、保護者に伝えている。長期休みだからこそ、家庭でできる食に関する取り組みを紹介し、提案している。季節の行事食など。 ・冬休みに配布した食育だよりにあったレシピが良かったです。 ・生活習慣が崩れやすいので、助かります。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・委員会の活動として、児童が放送することで、給食により関心を持たせるためのよい手段である。 ・内容も料理の国や地域、歴史から食材、作り方など多岐にわたり、放送を聞いていて大変勉強になる。 ・毎日の献立から食品にまつわること、行事にまつわることなど様々な情報を児童に向けて発信していただけて、ありがたい。 ・毎回、詳しい説明をたくさん書いていただきありがとうございます。委員会の子どもたちも、内容を聞き取りやすく伝えようと放送を頑張っています。「今日のこのおかずは何かな?」と、ちょっと不安げな児童が、説明をきいて安心して食べる姿もありました。 ・食、献立に関する多くの情報を伝えて知識を身に付けさせている。大切なことは時期をかえて繰り返し伝えているので、少しずつ内容が定着している。(胡麻は、「開けゴマ!」にあるように大事なもので、栄養たっぷり) ・毎回の放送を楽しみにしています。放送の内容を聞き、意識しながら食べる生徒が多くなりました。 ・食べながら聞けるので、印象に残りやすく良いです。 ・現在、黙食なので生徒もよく聞いています。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容が豊富でとても良いのですが、原稿を読む給食委員の指導をしていて、児童によっては練習に時間がかかり、少し短くしてもらえたらと思います。2学期末には上達してくるので、1学期、特に4月はもう2、3行短くしてもらえればと思います。 <p>《その他》</p>

給食研究委員会	教育委員会 栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<p>☆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。</p> <p>☆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。</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> ◆アレルギーをもつ児童・生徒に除去食・代替食を提供する。 ◆アレルギー対応会議の開催、保護者との面談 ◆事前に、対応についての資料を作成し、校長・養護教諭・給食主任等に配布する。 	<p>☆誤食による、重篤な状態になる危険を防ぐ。</p> <p>☆正しい成長を妨げることのないようにする。</p>
新型コロナウイルス感染症対策	教育委員会 栄養教諭 センター職員 給食主任 クラス担任	<ul style="list-style-type: none"> ◆アルコール消毒等による感染症対策の徹底 ◆新しい生活様式に基づく新たな給食ルールの設定 ◆新たな給食ルールに基づく指導・実践 	<p>☆衛生対策を徹底し、新型コロナウイルス感染症を未然に防ぐ。</p> <p>☆新たな給食ルール(黙食・盛りきり等)を実践することで、新型コロナウイルス感染症を未然に防ぐ。</p>

<p>学校代表 給食主任 養護教諭代 表 PTA代表 学校薬剤師</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・他校の取り組みや食事の様子を情報交換し、学校での給食指導の参考にしている。 ・保護者や学校薬剤師の方々と話し合うことができるため、家庭での様子や栄養面での意見などがうかがえ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改善に役立てている。 ・丁寧に説明いただいている。 ・いつも詳しい説明をありがとうございます。 ・多くの検討事項を決められた時間内で検討できるよう事前の資料配布をする、データ化するなどして計画的に進めてくれるので助かります。 ・各校の情報を交換することができ、良いと思います。 ・学校の意見を取り入れて献立を立ててくださりありがとうございます。 ・学校での子供の意見をお伝えし、検討した上で献立を検討して下さることによって、子供たちの給食の満足度が上がっています。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出張が少ないのはありがたいのですが、一回の給食研究委員会での情報量が多く、提出物や配布物などに漏れがないか、期限内に提出できるかいつも心配です。 <p>《その他》</p>
<p>アレルギーのある児童 ・生徒 保護者</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・保護者との面談やアレルギー対応会議を開催し、管理職・給食主任・担任・養護教諭等でアレルギー児童についての理解を深めている。 ・アレルギー対応についての資料を作成し、全教職員に配付し周知をしている。 ・アレルギー対応の事故がおこらないように毎年改善され、よりよい関係が作れるように配慮いただいている。 ・細やかなアレルギー対応、ありがとうございます。とてもいい対応ですので、栄養教諭の先生方のご負担も大きいのでは・・・と感じています。 ・月ごとに、対応者の名前、品目がまとめられているので、確認しやすく、誤食を防いでいる。 ・丁寧な対応をありがとうございます。 ・一人一人に対応していただき、ありがとうございます。 ・フレンズ給食では、全員が同じ給食を食べることができ、嬉しく思います。 ・アレルギーのある生徒も安心して、みんなと給食を食べることができています。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応の縮小ができないか検討お願いしたいです。また、アレルギー対応児童の給食費見直し(食材費で高いものがあれば、見合った値段を請求する) <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各クラス手洗い・消毒・黙食等の取組は徹底している。今後も気を抜かずに感染対策をしていくように指導していく。 ・コロナ禍での給食ルールはかなり浸透してきたと感じています。 ・おかわりの仕方を感染対策をしていれば学級のやりやすいよう対応できる(大食缶をもっておかわりに回る→密を避けて児童がとりにくる。ただし、いただきますの前)ようになり、教員の負担軽減につながった。 ・コロナ禍での給食のルールが浸透してきたので引き続き、徹底して対策をとっていきたいと思います。 ・対策の徹底により、感染が防止できています。 ・感染対策をしっかりと行っていただき、ありがとうございます。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新しい生活様式に基づく新たな給食ルールの設定を話し合っ検討していきたい。 <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食当番の人数を制限していたが、低学年は最小限の人数では配膳が難しく、数名増やして配膳がスムーズに行えるようにした。 ・黙食について、制限が緩和されるような報道が以前ありましたが、また状況が変化してきた場合は、再度ルールの確認が必要かと思ひます。できれば、町内統一が良いと思ひます。

食材の発注	教育委員会 栄養教諭 センター職員	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 ◆年間計画に基づき、適正な予算執行を行なう。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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。 ☆過不足を生じないよう適正な支出管理を行い、保護者から委ねられた給食費の、効果的な執行を行なう。
地場産食材の活用	教育委員会 栄養教諭 センター職員	<ul style="list-style-type: none"> ◆地場産食材の利用拡大を図る。 ◆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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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。
食材の調理	栄養教諭 センター職員	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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。

<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童が食べやすいように給食センターの方々が調理法や食材を検討していることがよく分かった。 ・食材が値上がりしているなか、変わらない給食費で保護者も助かっていると感じた。 ・食材や物資の値段の高騰がひびき、品質の良い食材の確保も大変なのだろうな…とっています。 ・食数の変更にも迅速に対応していただきありがとうございます。 ・迅速に対応していただき、ありがとうございます。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒同士が減らず、増やすをすることができず、教員の負担がややあった。
<p>児童・生徒 生産者 販売者</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食に地場産の食材を使用することで、野菜を身近に感じ残さず食べることができている。 ・地産地消の良さや食材利用で起こる地域活性化を様々な教科と関連して指導していきたい。 ・宮代産の食材を積極的に使用している。 ・地域の為にも、地場産食材の利用拡大は必要だと思います。 ・放送で毎日地場産の食材を伝えてくれるので、地元の農業について理解が深まる。 ・新鮮な地産の食材を使っいただきありがとうございます。 ・宮代町の特産品を食べることで、郷土愛を深めることができたと思います。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 センター職 員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手作りハンバーグや手作りソースなど、手間をかけていただいた給食が提供されていて、児童・職員ともに美味しくいただいている。 ・季節メニューの他にフレンズ給食や我が家の自慢献立があり、毎日飽きることのないメニューで残さず食べることができている。 ・4月から徐々に喫食率がよくなっていった。 ・多様な調理方法で、飽きることなくおいしくいただいています。 ・温度管理、食べる時の状態を考えて提供してくれているので、食感から香りまで楽しんで味わうことができます。600カロリー前後のエネルギー量を維持しながらおいしい食事を提供していただいています。 ・おいしい給食をありがとうございます。生徒もおいしくいただいています。 ・毎日美味しい給食を提供していただき、ありがとうございます。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

<p>配送、配膳</p>	<p>配送職員 配膳員 給食主任</p>	<p>◆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。</p> <p>◆時間のロスを縮減し、衛生的に配膳を行う。</p>	<p>☆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。</p>
<p>給食センター設備の管理</p>	<p>栄養教諭 センター職員</p>	<p>◆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。</p>	<p>☆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。</p>
<p>その他</p>	<p>給食・栄養士への意見、提案等</p>		

<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配膳員さんや給食センターのドライバーさんがとても親切に対応してくださっている。 ・嘔吐物が付着した食器は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。 ・嘔吐物のついた食器の回収など、いつも迅速な対応に感謝しています。 ・それぞれの料理にあった温度で届き、美味しく食べられること。 ・急な配膳時間の変更にもすぐに対応していただきありがとうございます。 ・迅速に対応していただき、ありがとうございます。 ・安心していただくことができます。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食缶によっては、ケースの形が崩れ、開け閉めがしにくくなっているものがある。特に、熱い汁物が入っている二重食缶のふたが開きにくくなっているとき、児童のやけどに注意が必要です。 <p>《その他》</p>
<p>児童・生徒 教職員</p>	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安心して安全な給食を提供していただき、感謝しています。 ・いつもおいしい給食をありがとうございます。 ・いつも美味しい給食を提供していただき、ありがとうございます。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配膳台の修繕までに時間がかかり、配膳台が危険な状態での給食が続いてしまうクラスがありました。できるだけ迅速に対応して下さる修理業者さんであると助かります。 <p>《その他》</p>
	<p>・いつも細かに計画し、安全衛生に気を配っていただき、ありがとうございます。毎日おいしい給食をいただけて幸せです。(教師も児童も…)</p>