

平成27年度
学校給食事業評価

平成28年3月

宮代町教育委員会

平成27年度 学校給食事業評価

項目	担当	内容	ねらい
栄養指導	学校栄養職員	<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>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</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 学校栄養職員	<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>
セレクト給食	学校栄養職員 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。	☆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	学校栄養職員	<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。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 教職員	<p>○ 各学年の発達段階に合わせた、とても分かりやすい指導。 ○ 学年の実態に合っていて、視覚に訴える資料でご指導いただき、わかりやすい。 ○ 食べることの大切さを学ぶことができています。 ○ 給食に使用される食品や栄養面、給食のマナーなど幅広く指導いただき、給食を身近に感じるとともに、食の大切さや食に関する知識の理解につながる。 ○ 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。 ○ 各学年クラスの日程を明示していただき、実施内容も事前に教えていただき、計画的に訪問していただけて感謝。 ○ 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、担任共々事後指導をいただけてありがたい。 ○ 一緒に給食を食べることで食への関心も高まり、準備や片付けを改めて反省、改善が図れた。 ○ 6年生の「朝食の献立を考える」は、家庭科の調理実習にあわせて知識を得て、授業で生かした。計画を立てるところから、何を大事にするべきか子供一人一人が目当てをもって授業に参加できた。</p> <p>▲ 保護者にも聞かせたい内容、是非、学年単位の保護者会で行いたい、日程調整が難しい。 ▲ 中3でも時間があれば、卒業に向けて、もしくは、受験に向けてなどの栄養指導があると良い。 ▲ 中学校の栄養指導は、5時間目、6時間目実施のため、給食の様子を見る事が出来なかった、来年は、給食時間を見学してから、栄養指導につなげたい。 ▲ 教育委員会からも、給食時間の様子や栄養指導についての参観をお願いしたい。</p>
児童・生徒 小学5年 中学2年 給食委員会	<p>○ 給食委員会では「残さず食べよう週間」の取り組みなど意欲的に活動。 ○ 家庭科の授業において、栄養バランスや行事を考えながら献立を立てることができた。 ○ 家庭科の授業で、3学期の始めにリクエスト献立を考える時間をとった(5、6年生全クラス)。2学期に、5年生はごはんのみそ汁、6年生は1食分の献立について学習するので、学んだ知識を生かして栄養のバランスを考えながら楽しんで作成することができた。自分たちの献立が選ばれるかもしれないと、大変意欲的。 ○ 具体的に知っている人の名前付きで給食を紹介されると、児童たちの関心は高く、給食後も話題になっている。 ○ 自分自身もこんなアイデアを出してみようという意欲が掻き立てられる。 ○ リクエストしたものが実際給食になって出されると感激。 ○ 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いのか、自分で考える力が必要。自分で献立を作成するという事は、そのよい学習の機会。 ○ 生徒自身がバランスのよい食事を計画することを体験できるよい機会。 ○ 友達の計画した給食への関心が高く、喜んで食べている。</p> <p>▲ リクエスト給食のアイデアを一年通して学校の中で話題を取り上げ続けるのも良いのでは。 ▲ 授業での取り組みはできず、委員会での取り組みとなってしまった。</p>
児童・生徒 教職員	<p>○ 様々な種類のデザートから選択することができ、大変良い。 ○ 写真付きのプリントでイメージも湧きやすく、選びやすい。 ○ 児童は自ら選ぶことができ、大変楽しみにしている児童がほとんどである(複数)。 ○ どれを選んだか、学校で一番人気だったセレクトがなにか、子供はとても関心があり、喜びにあふれている。 ○ 食品情報から、自分でデザートを選択するのは、児童にも職員にも人気。今後も続けてほしい。 ○ 食事を自分で選ぶことができ、食に関心がもてた。 ○ アレルギー対応をしっかりしていただいて安心して楽しく食べることができ、ありがたい(複数)。 ○ 生徒たちも慣れてきており、セレクトの過程がスムーズです。 ○ 生徒の好みに合わせて選べるので、毎学期楽しみにしている。 ○ ブルーベリークレープが実際見た感じでおいしそうだと選んでいない子供たちは残念がっていた。かぼちゃマフィンのときは、教職員がどれもおいしそうだと選ぶときに悩んでいた。悩めるほどおいしそうで食べたいという意欲が掻き立てられる。選べるうれしさと自由を子供たちにチャンスとして与えていただき、感謝。</p> <p>▲ 集計の都合もあり、早めに出していただけるとありがたい。</p>
児童・生徒 教職員	<p>○ 行事食を通し、伝統行事に興味を持つ良いきっかけ(複数)。 ○ 放送用資料が大変分かりやすく、児童も関心を持ち給食の放送を聞いている。 ○ 放送原稿の言葉がとてもわかりやすく、子供たちに料理の紹介が伝わりやすかった。 ○ 行事給食の献立は、大変工夫されていて生徒たちも勉強になる。また、放送での説明もわかりやすく、勉強になる。 ○ 季節を感じる事ができる行事食を給食で食べられることは、とても有意義なこと。 ○ 給食のメニューについて、家庭で話題に上ることも多いと聞く。献立の説明もよく考えられている。 ○ 家庭ではつい忘れがちになる行事食を給食で食べることができ、また家庭でも献立表を見ることで思い出すことができ、とてもありがたい。</p> <p>▲ 給食週間については教室でも原稿を読み、理解を深めるようにした。全クラスで実施できたら良い。 ▲ 放送原稿の読み手の努力が必要だが、丁寧に読んで、センターの皆さんの思いが伝わるようにしたい。</p>

平成27年度 学校給食事業評価

項目	担当	内容	ねらい
郷土料理	学校栄養職員	◆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	学校栄養職員	◆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	学校栄養職員	◆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。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 郷土料理で他の地域に興味を持つことで、日本の各地方を知る学習にもつながっている。 ○ 埼玉県郷土料理を毎年出していただき、郷土に親しむ機会となっている。 ○ 旬の食材をたくさん取り入れていて、郷土料理は季節感が感じられて大変よい。 ○ 特に「しもつかれ」は、味の改良をしていただいたので、児童もたいへん食べやすく喜んでいて、職員にも好評。 ○ 放送用資料の内容は、大変わかりやすく献立について理解できるので有効。 ○ 宮代町の野菜を使っただけのことや、旬の野菜をつかっていただけていることで、子供たちが旬の野菜だと意識して食べることができている。旬のおいしさを味わえることは贅沢。 ○ また、食の知識として調理の仕方、おいしい食べかたも紹介されており、色々な楽しみ方ができている。 ○ 埼玉県郷土料理をたくさん取り入れていただき、ありがたい。 ○ 家庭でなかなか食べることができない時も、定期的に給食で食べられるのがありがたい。 ○ 各地方の郷土料理について知り、親しむよい機会になりました。 ○ 旬の食材を取り入れ学習することは季節を感じる話題づくりにもなりよかった。
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食を通して外国の食文化に触れることができた。 ○ 放送資料で、その国の特徴や文化も紹介されていてよい。 ○ ワールドカップ等、その時期に関心の高い国を取り上げていて、児童の関心がより高まった。 ○ 様々な国の料理を取り入れて、大変よい体験 ○ また、オリンピックやサッカーなどに関連させてくれていて、興味がわきやすい。 ○ 初めての味を体験できる貴重な機会。口に合わないこともあるが、一度食べた味は体や心が覚えるもので、大人になったときにきっと食べた経験が食を助けていくと思う。いろんな国が存在していること、食文化があることを知ることは国際理解教育の一環。大事にしたい。 ○ 外国料理について書いてある掲示物を添えていただき、ありがたい。 ○ 外国料理に触れられるのは、大変よい。その年、その時期、ニュースに挙がってくるような国を選んで給食に出してもらうので、興味関心を持ちやすい。 ○ 給食を通して外国の食文化に触れることができました。話題づくりにもなりよかった。 ○ 味付けについては、食べやすいように配慮されていてありがたいです。 <p>▲ 食べたことのない味の料理は苦手の児童が多いが、給食委員会等で各校の実態を出し合い、毎回改善されているので、どんどん良くなっている。</p> <p>▲ 本年度は、食べ慣れない国や食材が多く、残念な感想が多かった。旬の強い食材などは、難しいのではないかと。</p>
全家庭	<ul style="list-style-type: none"> ○ 地場産物や国内産の食材をできるだけ使用する等、地産地消の努力を感じる。 ○ 献立表で地場産物を分かりやすく表示してあり、地場産物への関心の高まりが期待される。 ○ 掲示用では色分けがしてあり、行事食や、世界の料理等がわかりやすい。 ○ 食材が3色に分かれて表示されていて、家庭科の学習に役立つ。 ○ 食材、カロリー等細かな配慮がわかる。 ○ 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。 ○ カラー版で掲示するようになっていてわかりやすい。 ○ 家庭で話題にすることができているようだ。 ○ 月末に原稿をいただき、次の月に間に合うように配布することができた。 ○ 地場産食材がわかりやすく載っており、宮代産ばかりの豊かな食材に感謝することができる。 ○ 子供たちも日々の放送で何の野菜を使っているか理解している。献立も種類豊富で子供たちが毎日楽しみにしている。 ○ 家庭でも献立はよく見ている、今日食べたものなど、話題に上がる。 ○ 大変きめ細やかな献立表で、いつも好評。 ○ 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など、分かりやすく書かれている。 ○ 食材、カロリー等細かな配慮がうかがえる。 ○ 栄養素などわかりやすく見やすくなっており、生徒もよく見ているので、献立表だけでも栄養の学習になっている。 <p>▲ 栄養価について、カロリーはわかりやすいが、たんぱく質の摂取量が、今ひとつ掴みにくいよう。</p>

平成27年度 学校給食事業評価

項目	担当	内容	ねらい
もりつけ表	学校栄養職員	◆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)	学校栄養職員	◆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。
食育だより (長期休み前)	学校栄養職員	◆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	学校栄養職員	◆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ってもらうことで、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。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 全学年	<ul style="list-style-type: none"> ○ 絵がとても分かりやすく、正しく配膳することができる。 ○ 片付けについても分かりやすい。 ○ 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。 ○ 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。 ○ 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。 ○ 毎日の盛りつけ方が絵にはっきり表れているので、間違えて配膳することもなく、子供たちも先生に質問しなくても確認できて便利。今日の給食が何かなと献立表を見た時にもりつけ評も一緒に見てよりイメージしやすいようです。 ○ 盛り付けの仕方がわかりやすく、すべての教室で見やすいところに掲示されておりスムーズな配膳をすることができている。 ○ 図が分かりやすく、毎日の給食で活用している。ごみの片付け方も記載してあるので、間違いなく分別している。 ○ 盛り付け方がわかりやすいです。 <p>▲ 片付け方(ゴミの分別など)がもう少し詳しいと助かる。</p>
児童・生徒 全学年 全家庭	<ul style="list-style-type: none"> ○ 季節にあった内容で、食と関連して、行事や健康面についても分かりやすく掲載されている。 ○ 栄養指導の取り組みや宮代の給食の歩み等が掲載され、宮代町の給食の取り組みをしっかりと保護者へ情報発信している。 ○ 「朝食アンケート」の関心が高く、保護者の方もよくみている。我が家と他の家庭との違いや、実際朝食をどのようにとっているのか、わかるので反省させられるとの意見がでた。レシピ関係がでると実際家でも作ったよという声が聞こえる。 ○ 献立表の裏面ということで、よく読んでいただけている。内容もわかりやすく、作り方も載せていただけていて好評。 ○ 毎月の給食目標やそれに関連した情報がたくさん盛り込まれている。栄養のことやチャレンジできそうなメニューの紹介もあって楽しい。 ○ 内容が充実しています。家庭でもよく読まれている。
児童・生徒 全学年 全家庭	<ul style="list-style-type: none"> ○ 朝食アンケートの結果の掲載や家庭での食事についての記事等、家庭での食生活改善に向けた啓発がしっかりとなされている。 ○ 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。 ○ 子供たちは給食週間に力を入れたので、給食の歴史についてよく読んでくれた。 ○ セレクト給食の話題にも触れてあり、保護者にも給食を通じてどのような機会をいただいているか、わかりやすいよう。休み前のよい内容で、食育にも役立っています。好評です。 ○ 長期休業前の食育として、家庭でも参考になる内容。 ○ 長期休みに、家庭で食について気をつけたり、活用できる情報があり、よい。
児童・生徒 教職員	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ○ 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。 ○ 毎日の給食に込められた「思い」を今日は何だろうという気持ちで子供たちは放送を聞いている。旬の野菜なのか、リクエスト給食なのか、行事に合わせたものなのか、おおまかではあるが、想像することができている。 ○ 調理の仕方について、豆知識があると女の子の中では話題になる。家にも伝わっているのではないかと感じられる。 ○ 献立の内容を放送で知ることによって、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かった。 ○ 給食委員会の児童が、しっかり伝えようと頑張っていた。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。 ○ わかりやすく読みやすい内容に工夫されている。 <p>▲ 生徒からの質問等を吸い上げ、答えることも取り入れると楽しいかもしれません。</p>

平成27年度 学校給食事業評価

項目	担当	内容	ねらい
—学校との連携— PTA試食会	学校栄養職員 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 学校栄養職員	◆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。
アレルギー対応	学校栄養職員 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。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒の保護者	<p>○ 給食試食会は人気(複数)。 ○ 試食会後にクラスの給食中の様子を見てもらった。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。 ○ 外国料理の日の試食会だったが、非常に味がやさしくおいしいとの感想を得た。特にスープ関係はだしの味のやさしさに感動していた。貴重な食材などをふんだんに使っている給食に感謝の気持ちを感じてもらえた。 ○ 保護者が実際に給食センターに行って、給食が作られている様子を見たり、食に関する講話を聞いたりすることができるのがよい。保護者は、限られた予算の中で安全に工夫して作られていることに感謝している。 ○ 子供たちと同じメニューを食べて、共通の話題ができた。</p> <p>▲ PTA給食試食会の実施は笠原小、百間小各2回、須賀中、百間中で実施した。他校でも、給食を理解していただくために、PTA 給食試食会を計画に位置付けてほしい。 ▲ 試食会の意義、方法等は、学校によりまちまちだと思うが、本校は、まだ始まりかけている段階なので、もう少し、検討していきたい。 ▲ 給食試食会は、保護者が給食に対する理解を深めるためには、試食の対象を1年生の保護者対象に案内するなど、一度は試食する機会を作ると良い。 ▲ 保護者は、給食に対し関心が高いので、給食試食会の開催方法等を考え実施していきたい。</p>
学校代表 給食主任 養護教諭代表 PTA代表 学校薬剤師	<p>○ 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。 ○ 喫食率や食器破損について、職員間で共有し給食指導に役立てている。 ○ 各校の取り組みを情報交換できるので大変参考になる。 ○ 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。 ○ おいしい給食に改めて感謝する日。給食の関心が教職員も児童たちも高いのでいろんな声が聞こえてきます。その小さな意見も献立の検討の時に話すと、センターの方々が真剣に聞いてくださり、本当にうれしい。良い給食にしたいというセンターの方々の思いを私たちも感じることで、日々の給食をただ食べるだけでなく、関心を持ち、こちらもよりおいしく食べようとする気持ちが育てられた。 ○ 各校の取り組みを聞き、自校での参考にできた。 ○ 全校足並みそろえて、町で統一するところも確認でき、助かる。 ○ 給食センターの方の細やかな配慮がうかがえます。 ○ 他校との情報交換ができ、食育の取り組みの参考にしています。 ○ 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。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。</p> <p>▲ 予定献立が行事によって変更することが多かった。会議の中で変更するのは難しいようですので、各校の行事日程をもう少し吟味して出していただけとありがたい。 ▲ PTA代表の方には、各学期1回くらい、給食センターで試食していただく機会を設けるとよい。</p>
アレルギーのある児童・生徒保護者	<p>○ 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。(複数) ○ アレルギー対応については、校内でも全職員に周知している。 ○ 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。 ○ ひとりひとり、細かくチェックしていただき感謝。ご家庭、学校全体、クラス担任、給食主任すべてが共通理解のうえで管理できるので、安心。きめ細やかなご配慮、そしてひとりひとりにあわせた代わりの給食を用意いただく気遣いに感謝。 ○ 町で統一されているのでわかりやすく、先生方にも協力していただきやすい。 ○ 養護部会と連携を図ることで、アレルギーに対する情報を共有できている。 ○ 年度途中でもすばやく対応していただいている、ありがたい。 ○ 安全に対応してもらえてありがたいです。助かっています。 ○ アレルギーを持ち、対応を希望する児童が年々多くなっているが、一人一人に丁寧に配慮していただいている。誤食を防ぐための確認用紙も職員に周知され、確実に除去食・代替食が渡されている。 ○ アレルギー対応については、栄養士、調理員、運転手、配膳員と共通理解のもとに除去食や代替食を提供できた。 ○ アレルギー対応の個別の献立表も作成できた。コピーをし担任にも配布することで、保護者と共通理解を深めている。</p>

平成27年度 学校給食事業評価

項目	担当	内容	ねらい
食材の発注	教育委員会 学校栄養職員 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。 	<p>☆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。</p> <p>☆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。</p>
地場産食材の活用	教育委員会 学校栄養職員 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。 ◆(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。 	<p>☆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。</p>
食材の放射線測定	教育委員会 センター職員	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<p>☆放射線量の高い危険な食材の混入を防ぐ。</p> <p>☆測定結果を速やかに知らせ、保護者の安心等につなげる。</p>
食材の調理	学校栄養職員 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。 	<p>☆児童、生徒のを健康や発育の促進につなげる。</p> <p>☆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。</p> <p>☆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>
配送、配膳	配送職員 配膳員 給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<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>

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
-	<p>○ 適切な分量、質のよい食材。特に魚の時に「美味しい」という声をよく聞き、良質なものを提供いただいている。</p> <p>○ 今年度は、品質のほか予算も考慮にいれた選定作業が行われた。</p> <p>○ ムーミンパスタや五平餅等の物資を供給することができた。</p> <p>▲ 食材選定の際のサンプル品と実際に使用する日に納品された品物の質が異なることがあった。サンプル品の質だけでなく過去の実績も考慮していきたい。また、納入業者への注意喚起も行いたい。</p> <p>▲ 外国料理や郷土料理については物資の確保や選定が難しい時もあるが、安心、安全を第一に物資の選定を行っていく。</p>
児童・生徒 生産者 販売者	<p>○ 地場産の食材が多く取り入れられているのは、大変よい。</p> <p>○ 放送や献立表を通し、児童の地場産物への理解が深まった。</p> <p>○ 地場産物を利用することで、郷土に対する親しみの気持ちを持つことができた。</p> <p>○ 宮代の食材が多く取り入れられており、生徒たちもそれを意識して食べている。</p> <p>○ 宮代町でとれた野菜を食べることができる生徒たちは本当に幸せ。</p> <p>○ 放送でも毎日紹介されているのがよい。</p> <p>○ 宮代町でできた野菜をできるだけ採り入れようとしているところがありありがたい。児童が野菜に対して親近感を持つきっかけになる。実際に野菜をよく食べている。</p> <p>○ 地場野菜の活用においては、例年に比べ安定していました。年間計画をより現実可能な数量に設定していきたい。</p> <p>▲ 平成27年度、地場産の新たな品目はズッキーニと赤かぶ、黄色の人参。品目数は毎年ふえているが安定的な供給に課題がある。</p>
児童・生徒 保護者	<p>○ 放射線量の測定及び公表により、給食への安心感や信頼感につながっている。</p> <p>○ 安心安全の取り組みは大変ありがたい。</p> <p>○ 安全に配慮していることがよく分かり、安心していただくことができます。ありがとうございます。・安心安全な食材を信頼できる業者から納入してもらっていると思うが、引き続き宜しくお願いします。</p>
児童・生徒 センター職 員	<p>○ 栄養バランスがとても良く、児童にとって食べやすい味付けや食感。</p> <p>○ 季節感のあるメニューや、旬の食材の使用等、工夫されている。</p> <p>○ 手作りのハンバーグ等、一つ一つ手作りのものを、手間を惜しまず調理していただき、子ども達も感謝の気持ちを持って給食を食べている。</p> <p>○ みそ汁などの出汁が美味しく、こだわりを感じる。大変おいしい。</p> <p>○ 児童は給食が楽しみ、喫食率はとても高い。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 給食研究委員会等での意見も聞いてくださり、学校や生徒の実情を考慮していただきありがたい。</p> <p>○ 手間ひまを惜しまず調理してくださる皆様に感謝して、今後も残さずいただけるよう指導していきたい</p> <p>○ 気温の寒暖などを考慮した、食欲をそそるメニュー。また、熱いものは温かく、冷たいものは冷たく教室まで運ばれるよう配慮されているので、おいしくいただけます。</p> <p>○ 児童は、毎日給食を楽しみにしている。調理方法も工夫され、また季節感のある給食を頂けるのがありがたい。</p> <p>○ 今年度は手作りハンバーグや手作りトンカツなど新たな試みをしました。センター一同常に新しいものにチャレンジしていきたい</p> <p>○ 手作りの献立等、ひと手間加えることや、出汁の取り方など、こだわりをもって調理していただいています。チーム宮代として、各部署で連携、協力がされています。</p>
児童・生徒 教職員	<p>○ 盛りつけ表が分かりやすく、正しく配膳することができる。</p> <p>○ 特別日課等にも、臨機応変に対応していただいている。</p> <p>○ 配膳員の方々がとても親切で丁寧な対応。配膳員が細やか。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 時間変更やお誕生日給食にもよく対応していただいた。</p> <p>○ 学校行事に合わせて配送や配膳の時間を対応してくださり、大変助かる。</p> <p>○ 特別日課の時など、配送、配膳の時間の早まりによく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た。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。</p> <p>▲ 異物混入が何件かありました。</p>

平成27年度 学校給食事業評価

項目	担当	内容	ねらい
給食センター設備の管理	学校栄養職員 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		

対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
一	<p>○ 良好な給食を安定的に提供していただいている。 ボイラー設備の老朽化が進んでいますが、ヘッダー交換や軟水器の樹脂交換などをしていただきました。▲コンテナの計画的購入が必要。</p> <p>▲手作りソースなどを入れる容器の購入。</p>
	<p>○ メニューの工夫や食材へのこだわり等の工夫で、安全で大変美味しい給食に感謝。 ○ いつもきめ細かな対応。 宮代町の子供たちが健やかに成長しているのは愛情たっぷりのおいしい給食のおかげ。 ○ 急な時間の変更にも臨機応変に対応いただき感謝。 ○ 学校の現状をよく考慮して対応いただいている。 ○ インフルエンザ等で学級に欠席の児童が多い時に、事前に知らせることで、他クラスに振り分けてもらうことができたのがよかった。今後も状態を見て、連絡させていただきたい。</p>