

令和元年度
学校給食事業評価

令和2年2月

宮代町教育委員会

令和元年度 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	<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…おやつについて考えよう 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 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>
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 (お米で豆乳プリンタルト、フレンズクレープ(ヨーグルト風)、シークワサーゼリー)</p> <p>2学期 12月 ケーキ(イチゴ、チョコ)</p>	<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。</p>

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・年に1回の栄養指導であるが、1年後にも教えていただいた内容がきちんと残っているので、今後もお願いしたい。 ・各学年の実態に応じて、とてもわかりやすいご指導をいただいている。指導により、食べることの大切さを学ぶことができています。 ・栄養教諭との効果的な教科の単元については、家庭科5年生「食べて元気に(ご飯とみそしる)」や家庭科6年生「くふうしよう、おいしい食事(バランスのよいこんだてを考えよう)」、他には、中学年の保健体育「早寝・早起き・朝ごはん」の単元などが考えられる。 ・各学年の発達段階に応じたご指導をしてくださり大変勉強になっている。プリントなどを使い、栄養素の具体的な働きについて分かりやすく学ぶことができ、子供たちも栄養の大切さを実感することができている。その栄養を取るためにはどんな食品をどのくらいの量摂ったらよいのかも考えることができた。 ・栄養指導では、どのクラスでも栄養教諭の先生の話を一生涯懸命聞いていた。学年の発達段階に応じた指導内容で、とても学習しやすかった。 ・書き込めるワークシートや、パワーポイントでの説明が分かりやすい授業でした。クイズなども取り入れていただき、生徒が考えられる授業でした。 ・1,2年生を対象に栄養指導をして頂くことができ良かったです。新しく栄養バランスガイドについても指導していただきました。初めての内容でしたので、大変だったと思います。2学年は、食の安全をテーマにしても良いかと思う。 ・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。給食の出汁について詳しくお話をさせていただいて、生徒の関心が深まりました。写真や画像、ワークシートがあると、生徒の理解がさらに深まると思います。お忙しい中、授業の時間に合わせていただき助かりました。 ・生徒が興味を持つ、クイズ形式などで工夫おり、映像とお話がたいへんわかりやすく、生徒たちが時間いっぱい楽しく活動をしていると感じている。
児童・生徒 小学5年 中学2年 給食委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・知人の名前が出ると、とても親近感がわき、献立に興味を持って食べることができていた。5年生での献立作りは、少しハードルは高いが、自分の好みも反映して栄養の学習ができるので、いい取り組みと考える。 ・家庭科の授業で、リクエスト献立を考える時間をとった。(6年生全クラス)2学期に、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、大変意欲的だった。 ・「今日は〇〇さんの献立だった！」と、友人の名前を嬉しそうに言いながら献立を見ていたので、献立に親近感がわいたようである。自分が作った献立が、給食のメニューになるかも・・・というのは、献立作りのモチベーションになるためとても良いと思う。 ・5年生は、5大栄養素の学習をした後に献立を考えていた。栄養面に配慮しながら考えることで、また、実際に採用されることで、実感を伴った学習となった。家庭科の授業の一環として続けていきたい。 ・リクエスト献立に選ばれた児童はもちろんのこと、自分の知っている児童のリクエスト献立が出ると、とてもうれしそうに食べていた。今後も、定期的に出していただくと大変ありがたい。 ・リクエスト献立は、生徒の間でも話題になり、給食への興味・関心を高めています。生徒の希望を上手に給食に取り込んでいただき感謝している。 ・リクエストと言うことで献立に対する関心が高まりよりおいしく楽しく食事をする事ができている。
児童・生徒 教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・学期に1回のリクエスト献立も児童の楽しみの一つになっている。大変であるかもしれないが、続けてほしい。 ・児童は、自分で選ぶことができるので楽しみにしています。デザートについても、アレルギー対応をしっかりとさせていただいて安心して楽しく食事ができていた。 ・セレクト給食は、児童たちがとても楽しみにしている給食行事の一つです。今回は、アレルギー対応児童もケーキをセレクトできることができ、アレルギーのある児童もとても喜んでいました。また、ケーキが新しいメーカーの物になったが、スポンジがふわふわしていて美味しく、また大きさも少し大きくなったようで満足感が増した。教諭や児童からも「おいしい」「前より大きくなった気がする」と、大変好評であった。 ・学期に1回のリクエスト献立を、児童たちはとても楽しみにしている。アレルギー児童にもご配慮いただき、児童全員が楽しめるセレクト内容だった。センターの方々には大変な取組ではあると思うが、これからも続けていただきたい。 ・生徒がとても楽しみにしています。続けていただけたらと思う。 ・デザート以外の献立があれば良いなど個人的に思う。 ・生徒たちはとても楽しみにしていました。他校の食物アレルギー生徒の情報が入らないよう、配慮をお願いします。また、集計の都合上、もう一週間早く連絡いただければ助かる。 ・自分で選択できるので、生徒たちはとても楽しみにしていて友達との話題の1つにもつながっている様子です。また掲示資料などのカロリーなども参考にしている様子も見られた。

行事食	栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<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おう。</p>
郷土料理	栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ◆食材の旬や、郷土料理の季節に合わせ、料理を取り入れる。 	<p>☆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おう。</p>
外国料理	栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<p>☆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おう。</p>
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おう。</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>

<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・献立に関する資料の活用状況については、中学年は喜んで楽しみながら読んでいる、高学年では帰りの会で翌日の給食を発表している等、様々な場面で活用している。 ・日本の伝統行事に触れられる良い機会となった。 ・資料は、給食の時間に担任が読み聞かせていた。子供たちが初めて知ることも多く、食育の大切な資料として活用させていただいた。 ・行事にちなんだ料理は、季節を感じられ、行事を知る良い機会だと思う。 ・世界の料理の説明があり、とても分かりやすくよかったです。クラス掲示をして活用していた。 ・資料は、毎日給食の配ぜん中や休み時間などで読んでいる生徒が多くとても楽しそうに読んでいる。 ・行事食は、興味を持ちながら食べていて季節を感じることができとても良いと思っている。
<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・11月の彩の国月間では、たくさんの埼玉県の郷土料理が紹介され、自分が住んでいない地域ではあるが関心を持って楽しんで食べることができた。行田市のゼリーフライや、埼玉県全土の呉汁は大変おいしくいただいた。また、他県の郷土料理も本来ならば味わうことのない味だが、こうして給食で食することができ、実際その県を訪れたときに食べてみたいという経験が持ていい取り組みだと思う。 ・給食の時間には、毎回いただいている放送資料を給食委員会の児童が放送している。放送資料の中には、旬の食材について詳しく説明されており、児童も興味深く聞いている様子が見られた。 ・「とうふラーメン」や「ホンモロコ」、「ゼリーフライ」や「みやしろカレー」など、埼玉県各地の郷土料理を知ることができ、給食中にも郷土料理の話で盛り上がった。普段食べられないものが多いメニューなので、とても楽しい。 ・旬にものを取り入れていただくことで、料理に季節感を感じられた。 ・知らない料理や食べたことのない料理について興味をもち、未知の味に挑戦する良い機会だと思う。 ・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、良い経験をする事ができた。 ・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とても良いと思う。
<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな外国の食文化に触れられ、国際理解の面からもいい経験ができていると思う。ただ、時に独特すぎるものもあるので、わざわざ日本風にする必要はないけれども、普通に食べておいしいと感じる料理を提供するのでよいのではないかなと思う。 ・様々な国の料理を取り入れて、大変よい体験である。 ・また、話題の国を関連させてくれていて、興味がわきやすい。 ・食べたことのない味の料理も、味を工夫していただきおいしく食べていた。 ・イラン料理のケバブなど、食べたことのない料理が出てきてみんなで「海外にはこんな食べ物もあるのか」と驚きながら食べることもあった。また、ラグビーワールドカップの時期は、対戦相手の料理などそれに合わせた外国料理が出てきてとても関心をもって食べる事ができた。 ・なかなか触れることのない外国料理。名前が特徴的なものも多く、楽しみながら外国の料理にふれることができた。 ・とても工夫されていて食べやすく、外国の料理に興味を持てる。 ・初めて食べる料理もあり、国の紹介も含め、世界の国々に関心を持つ機会になっていると思う。 ・生徒たちの味覚に合うように工夫されていてとても食べやすいし、外国料理の日は生徒がとても興味を持って食べている。
<p>全家庭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・分かりやすく作られている。 ・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させていただき役立っている。 ・給食の献立について家庭で話題にすることができている。 ・地場産食材を紹介してくれる事で、自分達の住んでいる地域で、このようなものが作られているのだという事を知ることができた。 ・カラー刷りのものは、色分けがされていて大変見やすい。多彩なメニューがあり、それについての説明も簡潔でこれからの給食が楽しみになる内容となっている。 ・献立表を見て、次の日の給食を楽しみにしている児童がとても多い。また、使用食材や栄養価も記載されているため、保護者も安心している。 ・今月の献立の丁寧な説明があり、とても分かりやすく、助かっている。 ・生徒は献立表を見て給食を楽しみにしている。中学校の献立表の表記は漢字で作成して欲しい。職員からも読みにくいという意見がある。漢字にひらがなをふるでも良いと思う。 ・家庭でのご飯の献立にも役立っている。とても詳しくて分かりやすく、見やすいと思う。

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おう。
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。
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おう。
—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。

<p>児童・生徒 全学年</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・分かりやすく、見やすく、美しく作られている。 ・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た。また、イラストや文があることで教師が説明しなくても子ども達が自ら確認し、もりつけをすることができた。 ・とても見やすく良いと思う。 ・どの食器にどの料理を配膳するのか一目で見分けるため、とても配膳がしやすかった。(特に低学年や、新1年生の年度初めの時に、配膳がスムーズだった。) ・イラストと、今日の献立の説明が分かりやすく、良いと思います。 ・長い料理名ほど、平仮名だけだと読みにくく感じます。 ・個数など分かりやすく、配膳がスムーズでした。 ・配膳の時にも生徒たちはお皿などの配置を確認するなど、当番は毎日もりつけ表を見てわかりやすく、とてもありがたい。片付け方も書いてあるととても良いと思う。
<p>児童・生徒 全学年 全家庭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の食材や行事、衛生的に注意することから健康面まで、よく考えられて記事が書かれている。 ・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おり、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。 ・埼玉県の郷土料理や特産品、栄養のことや衛生面のことなどたくさん記事が書かれていてとても勉強になった。 ・毎月、様々な情報を得られたため、保護者も学校給食に対し、安心してた。 ・児童が旬の意味を知るよい機会になった。 ・食に対する情報を分かりやすくまとめており、生徒の興味がわく内容になっています。 ・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う。 ・配布すると生徒たちはよく読んでいる様子がみられる。
<p>児童・生徒 全学年 全家庭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学期終わりの食育だよりは、給食献立のメニューが紹介されていたり、保護者からの応募のメニューが載せられたりしていて、興味関心を持たせる工夫が凝らされている。 ・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ありがたい。 ・長期休み前の発行、ということで家庭でも作れるようなレシピが載っているのが良いと思った。家族で一緒に作れるような簡単なレシピなので、長期休みに実践しやすい内容となっている。 ・学期終わりの食育だよりは、長期休業中の食生活のポイントや、どんなものを食べるとよいか等が、分かりやすかった。また家庭でも作れるレシピが載っていて、親子で料理を作る良い機会になった家庭もあったようである。 ・テーマに沿って便利がでるのは、食育の取組からも、とても良いと思う。
<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・児童に分かりやすく作られている。 ・毎日の放送資料が一年生でも理解できるような言葉で書かれており、大変わかりやすい。児童も教師も内容が勉強になっている。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。 ・いつも詳しくわかりやすい解説が書食材やメニューについての詳しい解説が書いてあり、とても勉強になった。毎日給食委員の児童が読んでいるが、抑揚などにも気を付けて読むように心がけていた。 ・給食に出ている料理についての詳しい説明を、楽しみながら聞いている。家に帰ってから、放送で知ったことを、家族に話している児童もいるようなので、これからも続けていきたい。 ・その日に使われている宮代産の野菜がどれかが分かり、探しながら食べている児童もいて、給食を食べながら食育になっていると感じた。 ・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る。言葉・内容が小学生向きなので中学生らしい文章でお願いしたい。中学生は既に6年間聞いているので、授業の既習内容と重複していることが多い。中学校に合わせた内容にすることで、授業で学んだことと給食とが横断的に学べる機会になると思う。 ・聞いていてわかりやすいし、とても面白い内容になっているので毎回楽しみにしている。
<p>児童・生徒の 保護者</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・PTAによる試食会の申し込み方法が理解されていない。管理職もPTAの本部の一員になっているはずなので、連携がとれるように話しておきます。 ・給食試食会は大変人気が高い。試食会のあと、クラスで給食配膳している様子を見てもらった。今後も宮代町の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。 ・試食をした保護者の方からは、「野菜が多くて良い」という意見が多かった。ほかに食器がしっかりしていた、味のバランスが良かった、という意見のほか、「量が少ないかな」「おかずが冷たい」という意見も聞かれた。中には、人生初の給食という方もおり、保護者の方にとっても良い機会であった。 ・保護者が給食を食べることができ、給食センターでどのように給食を作っているのかを知る良い機会である。 ・実際に食べていただくことで感想や意見を直接聞ける良い機会だと思う。 ・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良いと思う。

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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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	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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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。

<p>学校代表 給食主任 養護教諭代表 PTA代表 学校薬剤師</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各校の取り組みを情報交換できるので大変参考になる。今年度は、喫食数を上げるための取り組みを教 えていただくことができ勉強になった。 ・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。 ・毎回準備をしっかりしていただき、資料も用意していただけるため、大変ありがたいです。 ・他の学校で感じることや、栄養教諭の方の意見を聞いて良い情報交換の場だと思う。 ・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。毎回保護者参加のため、率直な意見交換がしにくい事項もあるので、何回かは保護者 なしの研究委員会もあるとよいかと思います。アレルギー対応のトラブルや、個人情報を含む内容につい ても、情報交換がしやすいと思います。 ・色々な先生方や保護者の方と情報交換したり、給食の様子などが聞けてとても必要な時間だと感じてい る。
<p>アレルギー のある児童 ・生徒 保護者</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーの事故が起こらないよう、対応会議・保護者の面談・教職員への理解・事前の資料等、やるべ きことはやっていると思う。それでも事故が起こるのは、無理があるのではないかと思われる。最後の確認 をどうしても担任に任せなくてはならない以上、絶対にミスがない状況にはならないと思う。どの学校もしっ かり対応しそれでも起こってしまうのであれば、これ以上細かなアレルギー対応はしないことが事故を起こ さない最善の方法ではないだろうか。 ・いつも一人ひとりに丁寧に対応していただきありがたい。 ・デザートもアレルギーに対応していただき、みんなが美味しく安心していただいていると感じている。 ・アレルギー対応については、命にかかわることなので細心の注意を払っている。担任の先生方に定期的 に配膳の仕方を確認するなどの他に毎日養護教諭と給食主任が配膳の様子を見回っている。それでも、 誤食が起こっている。誤食まではいかなくても配膳のミスが出ることもある。提供する側(学校側)は神経 を使うが提供されている側はそこまでの意識があるのかどうか…。課題は大きいのではないか。 ・アレルギー児童の心理面にも配慮した除去食・代替食を出していただき、大変ありがたい。 ・個別面談をすることで、保護者の方から「安心しました。」と言っていただきました。栄養教諭の先生に は、お忙しい中、各校回って面談をしていただいて大変感謝している。 ・対応についての資料、活用している。 ・毎月、生徒ごとに準備していただき、とても分かりやすく、誤食の予防につながっていると思います。生徒も 担任も把握しやすい環境になっている。 ・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、毎日気をつかっ ているが、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る。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良いと思う。 事故防止を考えると、代替食を提供する場合に、個数の物が重なって入ることは危険だと思う。給食費を 均等に取っていることも考え、入らないよう、御検討願いたい。また、対応一覧表など、他校の個人情報が入 らないよう配慮してほしい。 ・アレルギー対応は養護教諭と連携をとりながら確実に配膳することができた。 アレルギー対応の仕方を学校ごとでなく、町内全体で共通理解することができれば誤食などを防ぐことが できると感じる。また、今年はアレルギー対応について情報交換ができたことでとても参考になった部分があ ったのでとても良かった。

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。 ◆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。 	<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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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	<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。
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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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	<ul style="list-style-type: none"> ◆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。 	<ul style="list-style-type: none"> ☆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		

<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。野菜も、お家のサラダはあまり食べられないけど給食の野菜(サラダ)は食べられると言っている児童もいた。
<p>児童・生徒 生産者 販売者</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・放送資料で必ず地場産の食材を紹介してくださっているので、児童にもしっかり認識されている。 ・地場産食材を利用することで、郷土に対する親しみの気持ちをもつことができた。家庭科の調理実習でも地場産の食材を利用した。 ・地場産の食材をより多く取り入れる取組、これからも楽しみである。 ・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る。放送資料でも紹介してもらえ、地産地消への意識付けになっていると思う。
<p>児童・生徒 保護者</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・安心安全の取り組みが大変ありがたい。 ・安心して給食を食べることができている。 ・安全にかなり配慮していただき、大変ありがたい。
<p>児童・生徒 センター職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・十分に配慮されていると思う。 ・みそ汁などの出汁が美味しく、こだわりを感じる。 ・児童は給食が楽しみで、喫食率がとても高い。サラダのドレッシングや、トマトソース、ジャム、あんこなど、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。 ・児童が食べやすいように、具材の切り方や味付けなどを工夫していただいているため、野菜が苦手な児童でも、少しずつ食べられるようになってきている。 ・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る。配膳時に上からかけるもの、教室で混ぜるものなどが多く、担任から教室での配膳が大変であると言われる献立もあるので、手際良く配膳できるよう工夫していただけると良いと思う。揚げ物は、下に網を敷かない方がソースを合わせやすい。
<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・気を配ってくださり大変感謝している。特別に時間を早める場合の対処について、配膳車は現在の時間を変えることができない。と献立部会で共通理解がありましたが、急な変更、または報告書漏れで、時間が早まる場合が年に1.2回あります。その際、学校内で調整できる場合は配膳員と話し合って時間を早めることはできないでしょうか。必ず、給食センターに連絡し、センター長の許可を取ってほしいと言われますが、そのために配膳車を早出ししてもらうことは不可能なので、学校内でできる範囲の時間調整をとれば特に問題ないのではと考えています。 ・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等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。 ・時間や給食人数の変更にもよく対応していただいた。 ・いつも正しい時間で配膳していただきとても助かっている。 ・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たい。 ・箸を使わず、食器を持たず、スプーンでご飯を食べる習慣がついている生徒が多いように感じる。納豆、おから、丼ものなどにスプーンが付くことがありましたが、小学生に比べ、手先も器用になった中学生には、食べやすさより、食事のマナーを優先した対応が望ましいと思う。 ・センターの方、運転手の方、配膳員の方には学校行事や日程に細かく対応していただき感謝している。
<p>児童・生徒 教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・良好な給食を安定的に提供していただいている。 ・特に問題なく使用させていただいている。
	<ul style="list-style-type: none"> ・どの子も給食が楽しみで、給食の時間は笑顔いっぱいになります。いつもきめ細かな対応ありがとうございます。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です。これからもよろしく願いいたします。 ・いつも美味しい給食をありがとうございます。こちらの要望や相談に迅速に対応していただき、とても助かっています。