

令和2年度
学校給食事業評価

令和3年2月

宮代町教育委員会

令和2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(宮代町の給食について)</p> <p>小2…野菜となかよくなろう(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…おやつについて考えよう(おやつの摂り方について)</p> <p>小6…朝食の献立を考えよう または 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>中1…お魚パワーを知ろう または 食事バランスガイドを活用しよう</p> <p>中2…食生活を考えよう(生活習慣病の予防)</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 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 教職員	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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きました。 ○指導により、食べることの大切さを学ぶことができた。 ○授業時間1時間を使って行ったり、給食を食べている時間に行ったりと各学年の実態に応じて栄養指導を行ってくれた。 ○コロナ禍での調理実習では、調理器具や机等の消毒に時間がかかるため栄養教諭がTTとして入っていただき助かった。 ○たくさんの資料を用意していただき、楽しく栄養について学べる機会となった。2年生の学習では、ワークシートなどを見ても、お家の方も一緒に食事のことについて考えている様子がよく分かった。6年生での学習では、ゲストティーチャーとして主菜や副菜の話などをしていただき、児童が自分で献立を立てる際の良いアドバイスとなった。 ○学年の発達段階に応じたテーマで指導していただき、児童も興味をもって学習することができた。 ○コロナ禍における授業数確保のため、給食指導を15分程度の短縮バージョンで行っていただけてありがたかった。スライドを効果的に用い、分かりやすい。クイズ等で生徒が楽しくできていたと思う。 ○非常に分かりやすい栄養の授業だった。自分たちの食事について深く考える機会ができた。ただ少しバランスガイドは難しかったように感じた。 ○パワーポイントとプリントがとても見やすかった。また、クイズでは生徒たちが楽しんで行っていた。生徒にとって興味深い内容だったので深い学びにつながった。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○家庭科でのタイアップは大変有効と感じる。もし可能であれば、例えば5年生では栄養素の学習を充実させるなどの内容をいれてはどうか。 ○栄養指導に関連する献立等がありましたら、給食時の放送で教えてほしい。
児童・生徒 主に小学5年 ～中学2年 給食委員会	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○5, 6年で栄養教諭から授業を受けることができた。給食献立を例に献立の作成のknow-howを教えていただき、大変勉強になった。また、実際にリクエスト献立として採用していただき、実の場も提供いただけたことを嬉しく思う。 ○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。自分の考えた献立が選ばれるかもしれないと、大変意欲的だった。 ○自分たちが考えた献立が、給食のメニューになるなんて、こんな嬉しいことはありません。学習へのモチベーションにもつながり、献立を自分で考えることで食への知識や関心も高くなる。快く対応、またご指導して下さり、本当にありがたい。 ○5年生は、5大栄養素の学習をした後に献立を考えた。栄養面に配慮するということを考えることができ、児童が意欲的に学べる学習となった。家庭科の授業の一環として続けていきたい。 ○給食の楽しみの一つとなっている。続けていただけたら幸い。 ○生徒の意見が反映されていて良かった。 ○我が家の自慢献立などで生徒の給食の関心につながったと思う。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

項 目	担 当	内 容	ね ら 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 (洋ナシのタルト、お米でスイートポテト、国産レモンのムース) 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。
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。

対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
児童・生徒 教職員	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○児童は、自分で選ぶことができるので楽しみにしている。 ○セレクトデザートのアレルギー対応もしっかりしてくださっているので、どの児童も安心して楽しく食べることができている。 ○子どもたちは、セレクトデザートをとっても楽しみにしている。選ぶ楽しさと食べる楽しさ。食事は、おなかを満たすだけでなく、ワクワク感など心も満たすものなのだなぁとつくづく感じる。 ○アレルギー対応児童にもセレクトできる機会があり、とても良いと思う。 ○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配慮していただき、児童全員が楽しめるセレクト内容だった。センターの方々にとっては大変ことではあると思うが、これからも続けていただけるとありがたい。 ○こちらも給食の楽しみの一つとなっている。続けていただけたら幸い。 ○ほとんどの生徒がセレクトデザートを楽しみにしていた。 ○セレクト給食を楽しみにしている生徒が多く見られ、給食に対し意欲関心を高めることができていたと思う。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○全てアレルギーフリーのセレクトだと、安心して指導できる。費用の関係で難しいとは思いますが選択する食品はアレルギー対応のないものが良いと思う。 <p>《その他》</p>
児童・生徒 教職員	<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じて学べるので、続けてほしい。 ○献立に関する資料の活用状況については、教室に掲示してある資料を児童が休み時間に喜んで楽しみながら読んでいたり、帰りの会で翌日の給食を発表したりする等、様々な場面で活用している。 ○行事食について、ていねいな説明をしていただきました。給食の時間に給食委員の児童が放送で読み上げた。 ○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した。 ○行事を知る上で大変効果的だと思う。 ○栄養面を考え献立を作ることがどれだけ難しいことか生徒達もよく理解ができたと思う。 ○行事食を知らない生徒も多いので食育につながり良いと思った。また、放送で説明することにより、興味関心が深まったと思う。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○行事の当日のではないのが気になるとの声が挙がっている。 <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○配布資料の方はクラスの方に掲示し、情報発信をしている。
	<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。いろいろ紹介してほしい。 ○給食の時間に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。 ○同じ埼玉県の料理でも、知らない料理があり面白かった。 ○旬のものを取り入れており、料理に季節感が感じられた。 ○郷土料理を知る機会となっている。続けてほしい。 ○季節感を感じることができる献立だった。 ○旬の食材や郷土料理を知らない生徒も多くいる中で給食の時間も学べる良い機会になっている。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

項 目	担 当	内 容	ね ら い
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	◆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おう。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○味付けにも工夫いただき、食べやすくなっていた。グローバル社会に対応してこのような取り組みも今後に活かされていくと考える。日本人ならではの改良する心・技術を生かして、これからも世界を身近に感じさせてほしい。 ○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。 ○子どもたちは、はじめて聞く料理の名前に、「どんな料理かなあ？」と想像を膨らませてワクワクしている様子だった。外国の料理が私たちの口に合うように味付けされていて食べやすかった。 ○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。 ○外国の料理を知る機会となっている。続けていただけたら幸い。 ○生徒達の興味・関心を引く内容だった。国の情報等もまとめてあり、読むのを楽しみにしている生徒も多かった。 ○変わった料理で食事をするのに抵抗がありそうだが、ほとんどの生徒が外国の料理に関心を持ち食事している。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○直前に配布される外国料理についての資料は、活用方法に迷う。とりあえず、給食黒板に貼っている。 <p>《その他》</p>
全家庭	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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ようだ。 ○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ことを知ることができた。 ○きれいに色分けされているのがとても見やすい。行事食や外国の料理などについても簡単な説明が載っているのが良い。宮代町産の野菜がこんなにたくさんあることに驚きました。 ○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。 ○家庭でも分かりやすく、また栄養価等も確認できるので良いと思う。 ○使用する食材が全て記載されており、安心して給食を食べさせることができていた。 ○献立や料理についての説明をよく読んでいる生徒が多く地場産食材については放送でも説明されているため、良いと思った。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
児童・生徒 全学年	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○見やすくてよい。 ○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。 ○とても見やすく書かれている。片付けの仕方なども書いてあって、この盛りつけ表さえあれば準備も片付けもOKなところが便利。 ○どの食器にどの料理を配膳するのか一目で見て分かるため、とても配膳がしやすい。 ○クラスで掲示し、盛りつけの見本にしている。分かりやすい。 ○視覚的にとても分かりやすかったため、誰でも理解することができたと思う。 ○分かりやすく書かれているため盛り付けする前に生徒が確認しスムーズに配膳できている。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

項 目	担 当	内 容	ね ら い
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、食に関すること知ってもらう。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 全学年 全家庭	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○保護者から教えていただいたレシピや給食の献立のレシピを教えていただけるのはとてもうれしい。チャレンジしたものも実際にある。 ○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 ○食材や調理のほかにも、普段使っている食器の事や給食の歴史なども掲載されていてとても勉強になった。児童たちにも、食の大切さのほかに物を大切にすることや、作ってくださる人への感謝などが促せる内容となっていると思う。 ○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、安心していた。 ○児童が旬の意味を知るよい機会になった。 ○食に関する情報がわかりやすくまとめてあり、多くの生徒が目を通していた。 ○保護者に提供することで安心して学校給食を生徒が食べられていると思う。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
児童・生徒 全学年 全家庭	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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。 ○季節に合った料理を簡単なレシピで紹介されているのが良いと思う。 ○家庭でできるメニューが掲載されていて、とても良い。 ○長期休みの際に気を付けたい食生活等、給食だよりを通し、保護者に伝えることができた。 ○生徒に関しては食に関する意識の向上が図れていると思う。 ○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。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
児童・生徒 教職員	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○毎日の放送原稿は大変だと察するが、給食により関心を持たせるためのいい手段である。 ○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、大変分かりやすい。苦手な食べ物でも興味をもつきっかけになっている。 ○献立の具体的な説明がたくさん書かれていて良いと思う。普段あまり口にしないメニューなどは、詳しい解説があると食べるときの興味関心にもつながります。また、行事食の意味などを聞くとても勉強になりました。 ○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、これからも続けてほしい。 ○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。 ○毎日の放送で、今日の献立について詳しく知れるので良いと思う。 ○献立のポイントや宮代産などの情報を食べながら知ることができ、食育に対する関心を高められた。 ○食に関することを知ることで美味しく給食を食べられている。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

項 目	担 当	内 容	ね ら い
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。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 の保護者	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○須賀小からはたくさんの応募があったので、よく紹介され、子どもたちも嬉しく思っている。保護者に感謝している。 ○保護者の方や地域の方々に給食を試食してもらうことにより栄養面で家庭との連携が取れると思うので良いと思う。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○給食試食会は大変人気が高いが、今年度はコロナウイルスの感染予防のため、行う事ができなかった。 ○今年度は、コロナにより試食会は開催できなかった。
学校代表 給食主任 養護教諭代 表 PTA代表 学校薬剤師	<p>《良かった点》</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。 ○献立では、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。 ○今年は特に、コロナの影響で給食の取り組みなども難しいことが多かったため、研究委員会で話し合うなど情報の共有ができたことが、本当に良かった。 ○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。 ○各校の給食の現状を確認でき、参考になっている。 ○多くの人の意見が反映されてよかった。 ○情報共有をすることにより、他の学校の状況などを知ることができたので良かった。 ○毎回参考になることばかりで助かっている。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○最近、保護者や養護教諭からの意見の場が割愛されているようなので、聴いた方がよいと思う。 <p>《その他》</p>

項 目	担 当	内 容	ね ら い
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	<p>◆アレルギーをもつ児童・生徒に除去食・代替食を提供する。</p> <p>◆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。</p> <p>◆必要に応じて、保護者との面談を行う。</p>	<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>
食材の発注	教育委員会 栄養教諭 センター職員	<p>◆物資検討会などによる適切な食材選定。</p> <p>◆主食、副食、牛乳等を適切に発注し確保する。</p> <p>◆年間計画に基づき、適正な予算執行を行なう。</p>	<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 栄養教諭 センター職員	<p>◆地場産食材の利用拡大を図る。</p> <p>◆(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>	<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>

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
アレルギーのある児童・生徒保護者	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○細かく対応していただき感謝している。 ○いつも一人一人に丁寧に配慮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、みんながおいしく安心して食べられると感じる。 ○給食の時には、配膳時に給食主任と養護教諭で各クラスに確認に行った。担任の先生方もとても協力的で、事故のないように配膳に気を配っていただいている。対応会議などで先生方の意識が高まっていると感じる。 ○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、保護者も学校も安心して学校生活を送ることができている。 ○対応についての資料、活用させていただいている。 ○対応会議等においては、コロナ渦での配慮、感謝している。 ○毎月、生徒ごとに準備してくださり、分かりやすく、誤食の予防につながっていると思う。 ○代替食も通常のメニューと大きく変わらないメニューでアレルギーを持つ生徒も安心して食べることができていた。 ○丁寧にやっていただき助かっている。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○コロナ渦において、給食での先生方の負担が増えた中で、今までのアレルギー対応では対応しきれないと思う。家庭、生徒のアレルギーについての理解を深められるような活動をおこなうもの誤食を防ぐ一案だと感じている。 ○除去食・代替食がある日は、個数物も減らすことができれば誤食を防げると思うのでお願いしたい。 ○学校現場での事故はあってはならないが、これ以上アレルギーの対応を細かくすると、逆に大変すぎるような気もする。あえて、無理なものは無理で弁当持参などに変換してもよいのではないだろうか。 <p>《その他》</p>
—	<p>《良かった点》</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。 ○人数変更が多く申し訳ない。いつも快く対応して下さり、感謝している。発注などに影響しないよう、早めの連絡を心がけたい。 ○計画的に、安全で美味しい食材を確保していただき、感謝している。 ○このまま継続していただきたい。 ○適切な量で給食が出されていたと思う。 ○美味しい食材で感謝している。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
児童・生徒生産者販売者	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○給食放送で必ず紹介されているので、関心を持って食べることができている。 ○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。 ○家庭ではあまり食べない食材などにも触れることができ、良いと思う。 ○毎食、地場産物を活用していただき、放送で児童もそのことを知ることができた。 ○地場産物を知る機会となっている。継続していただきたい。 ○毎日宮代産の食材を使ったメニューがでてくるため、生徒達も関心を高めていた。 ○地場産食材を使うことにより生徒がより関心を持って野菜など食べることができている。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>

項 目	担 当	内 容	ね ら い
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。
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。

対 象	評 価 (問題点、改善点、その他)
児童・生徒 保護者	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○安心安全の取り組みは大変ありがたい。 ○保護者や児童の安心につながっていると思う。 ○安心して給食をいただくことができた。 ○安全な食品管理に感謝している。 ○毎週の計測により、安心して給食をたべることができた。 ○丁寧にやっけていただき安心して給食を食べることができた。 <p>《改善してほしい点》</p> <p>《その他》</p>
児童・生徒 センター職 員	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○みそ汁などの出汁が美味しく、こだわを感じる。 ○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。 ○調理法やメニューの工夫など、児童たちが食べやすい献立になるよういつも工夫していただいているのが伝わってくる。給食を楽しみにしている子どもたちがたくさんいる。 ○新しいメニューも増え、楽しくおいしくいただくことができた。 ○いつも美味しい給食で感謝している。 ○旬の食材など工夫していただいております美味しく給食を食べることができている。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○異物混入があった。改善してほしい。 <p>《その他》</p>
児童・生徒 教職員	<p>《良かった点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○いつも最善を尽くしていただき、感謝している。 ○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。 ○丁寧に配送して下さっている食器を、児童が落として割ってしまうことがあった。今後も指導を続けていきたい。 ○給食の時間に余裕をもって届けていただき助かった。 ○いつも給食を適切にかつ、安全に配送していただき感謝している。 ○調理方法が工夫されていて、栄養価をあまり下げずに食べることでできていると思う。 ○特に大きな問題なく配膳できた。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○コロナ過において基本配膳は盛り切り、おかわりがある場合は先生方が行うとなっている。日によって、給食の量が極端に異なっていると配膳が難しい。盛り切りしやすいメニューを増やすのも一案と思う。 <p>《その他》</p>
—	<p>《良かった点》</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。 ○給食は時間通りに届いて当たり前、と思いがちですが、そのためにたくさんの方の努力があることを感じる。いつも、本当に感謝している。 ○本年度は、大きな改修や更新はありませんでした。 ○このまま継続していただきたい。 ○遅れることなく、毎日おいしい給食を食べることができた。 <p>《改善してほしい点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○時々、食器に汚れがついているものがあります。カレーなど油分の多いものかもしれない。 <p>《その他》</p>

項 目	内 容
そ の 他	給食・栄養士への意見、提案等

意見、提案等

○児童は給食が楽しみなようで、給食の時間は笑顔いっぱいになる。いつもきめ細かな対応感謝している。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と思う。

○いつも細かいご配慮をいただき、感謝している。本校は、アレルギー児童も、安心して給食を食べられている。手作りのメニューも、ありがたい。