

第2回学校給食シンポジウムアンケート 集計結果

教育部スポーツ健康課

1 参加者情報（参加者数：30名 未提出・未回答あり）

区分	保護者	小学校	4	中学校	4	その他	5
	学校関係者	小学校	8	中学校	0	その他	4
	その他		3				
性別	男性	10	女性	15			
年齢	10代	0	20代	0	30代	6	
	40代	6	50代	9	60代以上	4	
居住地	市内	24	市外	2			

2 学校給食シンポジウムの開催をどこで知りましたか

市報	8	HP	8	新聞	1	チラシ	7
その他	5						

3 今回のシンポジウムに参加した理由について

面白そう	1	講演者	6	たまたま	16	新共同調理場興味	16
学校給食興味	16	その他	3				

4 新共同調理場について理解が深まりましたか

深まった	16	やや	1	あまり	2	深まらなかった	1
------	----	----	---	-----	---	---------	---

5 今後の給食に関して、あなたが期待することは何ですか

衛生管理面での施設・設備の整備	15
安全な食材の使用	13
アレルギー食の対応	12
献立（メニュー）の多様化	12
味や質の維持・向上	13
地産地消の推進	7
食育の充実	12
保護者向け試食会の実施	2
HPやイベントによる学校給食の広報	3
その他	1

6 シンポジウム全体への感想ご意見、次回シンポジウムへの要望など（自由記述）

- 6,000食と8,500食のセンターでは比較できないことがたくさんあった。
- 食育の充実に向けて環境や人材の充実（予算含む）が必要だと思いました。地域の力も何か活用できればよいと思いました。
- 食材（野菜など）が大量にできたとき臨機応変に学校給食で消化できないものですか。食育の根っこは「もったいない」生産者の心意気を同時に教えられるといい。感謝の心をいつも。「いただきます」の心を教えたい。
- 給食についての歴史や実際についてとても勉強になりました。
- 新センターによってハード面の充実は当然ですが、今までのように給食室と子どもたちの近しい距離感は望めないと思います。味はどうでしょうか？できたての味にかなうものはないのでは無いでしょうか。
- 別府市の取組内容がよくわかりました。
- 市職員の方は土曜日で休みのところ、シンポジウムを開いていただきありがとうございました。
- 袋井市給食センターの調理員の人数が知りたいです。
- 金田先生が実践してきた給食共同調理場については素晴らしいと思った。
- 講演はとてもよく理解できました。作る側の立場の方のこともすごくよくわかりました。新調理場の見学をしたいと思います。HACCPは全国の給食現場ではどのくらいの割合で実施されているのか知りたいです。
- 知らないことばかりでとても勉強になりました。給食が提供されるまでの工程の多いこと複雑さに驚きました。良いセンターができますように。
- 現場を経験しただけでなく、制度やしぐみをつくってきた方だから語れるデータやファクトを示した講演はパワフルでした。「単独調理場の方がいい」という情緒的な主張とはレベルが違います。「給食提供のしぐみ」は多くの方にご覧いただきたいと思います。特に学校の先生方にも。
- とても勉強になった。
- 金田先生の言われた本物の味、手作りが実際に実現することを望みます。安心安全のところに化学調味料や添加物、人工甘味料やマーガリンなど子どもにとって除外が望ましいものへの方針も加えてほしい。献立原料への希望、対話ができる機会があればと思っています。
- 設備があることで手作りが可能になるということがよくわかりました。給食は単なる食事ではなく、教育の一環であるというお話が印象的でした。
- 給食について大変勉強になりました。将来的に新調理場で働きたい気持ちがあります。スタッフの構成、人数等わかる範囲で教えてもらいたいです。
- とても分かりやすく給食の歴史から堺市の0-157時の大変な経験のお話が聞けて良かったです。また、最新設備の整ったセンターになっていくことで安心は強化されていくものなんだと思いました。
- 現在の単独調理場の給食が大好きです。新共同調理場になっても今の給食が食べ続けられるよう子どもたちにおいしい給食の提供を心から望みます。
- 毎回金田先生のお話をお聴きすると身の引き締まる思いでいっぱいになります。衛生管理の方法もこの何十年で大きく変わりました。そのすべてがデータに基づいて変化していったことなんだと改めて理解し、しっかりと行っていかないといけないと思いました。