

○【9】よりよい「新学校給食共同調理場」を開設するための”アイデア”があれば教えてください

1	各校に時々リクエストを取って順番に給食メニューに取り入れてほしいです。
2	設備が整っていて少しの改修工事で済む給食室は自校式を残して欲しいです。小学校に調理場があれば非常時（地震、台風など）に活用でき、地域の災害対策にもなると思います。
3	小学校の「社会見学」みたいな授業にセンターの見学を取り込むのも良いと思います。
4	見学室をお願いします。地獄蒸しの活用
5	現場や子ども達の声をしっかり取り入れてほしい。共同調理場を新しく作ってきた人たちの意見も入れてほしい。経験のある方の意見はとても大切。子ども達の社会見学の話はぜひ取り入れてほしい。
6	留学生とのコラボメニュー。地獄窯。見学窓を作る。
7	少子高齢化社会に備え、高齢者（一人暮らし他）向けにも対応できる施設とすること。
8	地域密着。地産地消。HACCP。地獄蒸し。温泉水の活用。
9	現状の説明、共同調理場の必要性に関する広報をしっかりと行ってほしい。今日の講義を聞けば理解できると思うけど、知らない人、興味のない人が大半だと思います。
10	2時間以内に食べることに 自動化の促進。配送システムの業者と各校内での柔軟な食事時間対応をしていく。
11	設計図を作る段階で実際にできる機能や導線をしっかりと考えられるようたくさんのセンターを見て制作してもらいたい。
12	最新の設備と、しっかりと知識を持った人員を配置すること。実際に給食を食べる子ども達を思い子ども達の笑顔や心の健康を考えながら開設に向けて準備すること。
13	地産地消による他に自慢できる別府市の給食をこの機会に実現してほしい。袋井市の事例を元にぜひ実現を。例えば1日にメニュー2つ（揚げ物、煮物など）、生ものの提供、お皿4皿のメニュー
14	手作りを可能にする施設設備。児童生徒が調理場を見学できる経路。
15	適正な人員、設備がなければより良い給食の提供はないのかなと思った。（演説で言っていたように）コスト面のみでの建設、人員配置ではなく将来を担う子ども達の為にきちんと考えたものにしてほしい。配送ルートの考慮。
16	子どもや保護者などが見学できるように、スペース（道）を作っていくでも公開、学べる環境にしてほしい。
17	ディスカッションの中食育について調理員さんの顔が見える見えない事がとても大事なように話していましたがそれはほんの一部であると理解してほしい。⑧の質問の答えが食育だと思います。他の方が大切なことが多いと思う。
18	基本的に現在の調理場システムに不満はありません。大変なお仕事でご苦労だと思っている。
19	子ども達が訪問可能な施設にしてほしい。
20	栄養士の複数化。（アレルギー対応の栄養士）メニューの多様化。給食の配送や保管の安全性。
21	食数に合った十分な面積。災害対策に役立つ調理場。
22	共同調理場にする必要があるのか。よく理解できない。子ども達のことを1番に考えてほしい。未来の別府っ子は別府の未来ではないでしょうか。
23	もっと市民の声を聞く場を設けること。給食についてリーダーシップをとれる専門家が必要。このままこの現状で共同調理場建設に進むのは別府市の子どものためにならないのではないかと強く感じた。
24	新給食共同調理場では誰もが美味しい、望ましい給食、アレルギー対応できる施設
25	新しい学校給食調理場では誰もが美味しいと思え、望ましい食生活送ることができる給食の提供、アレルギー対応ができる施設、大分県特産物であるカボスを出してほしい（小学校ではくし形に切ってフライ等につけています）。米飯も委託ではなく調理場で炊いて炊き込みご飯等の変わりご飯を出せるような施設にしてほしい。
26	子どもと市民にもっとアンケートをとってほしい。別府ならではの献立を（地獄蒸しなど）、オーガニック食材の取入れも検討してほしい。
27	是非金田先生に共同調理場の開設に参加していただきたいです。市が掲げている「稼ぐ力」にもむすびつけて別府市の事業者さんにお金が落ちるようにしてほしい。
28	今の中学校の給食はまずい、学校に行く楽しみがないなどを聞きます。まず、中学校の残菜すくなくするおいしい給食をつくってほしい。
29	地獄蒸し・食育ライブ配信
30	現状の説明があったが、非常に危険（いつ食中毒が起きてもおかしくない状況）研修の努力の上に成り立っている、早くハード面の設備が必要。