

## ○【5】シンポジウム全体の感想・意見・要望

|    |  |
|----|--|
| 1  | 給食のおかげで、平日の子どもたちはお昼ご飯を安心して、安全に食すことができます。ありがたいです。肥満が諸外国と比べて少ないのも給食のおかげです。   |
| 2  | 共同調理場での給食施設についての考え方が広がりよかったです。   |
| 3  | わかりやすい説明でよかったです。しばらく小学生、中学生の子どもがいるので安心しました。  |
| 4  | 学校給食に多くの方がかかわっておいしいものを食べることができているのが本当に実感できました。いつも給食はおいしいと言っている子どもに今日の話教えてあげたいですし、家で食事も気をつけて調理しておいしいものを食べさせたいと思いました。                      |
| 5  | 金田先生の講演は本当に理解を深めさせてくれ、センター給食へのイメージアップにつながりました。   |
| 6  | 金田先生の「最新の調理器具を使いこなし、手作りをベースに取り組むことが前提」という言葉で保護者はかなり安心したと思う。  |
| 7  | 建設について金田先生に助言者として参加してほしい。  |
| 8  | 共同調理場設置を聞き、正直美味しくなくなると後ろ向きな気持ちばかりでした。今日のシンポジウムで、別府市の将来を見据えてもっともっと良いものを作っていただきたいと思います。  |
| 9  | 金田先生の話が分かりやすく、共同調理場での様々な取り組みに驚かされ実践を交えての話聞いてとてもよかったです。藤澤先生が話をされていた給食のための畑が作られると良いなあと思いました。   |
| 10 | これまで給食センター化について市の説明を聞いてきましたが、財政の話や「安全安心」ばかりを訴えるもので、センター化については不安でしかありませんでした。金田先生の食育を中心にしたセンターの事例を聞いて安心しました。先生が実践している「安全安心」のレベルの高さに関心しました。 |
| 11 | 金田さんがいましていることを新センターに取り入れてほしい。  |
| 12 | 個別の給食室の改修より、センター化の方が安上がりのように説明されていましたが、別府市の中には新しく、耐震工事など必要ない給食室もあります。費用面に関しては疑問です。   |
| 13 | 学校現場から保護者への説明が少ない。センター化に向け、学校管理職・教育委員会の統一した見解として保護者に対して早速に説明会を開いてほしい。教育委員会と教員との温度差を感じる。合同説明会ではなく単PTAごとに。                                 |
| 14 | 中学校の共同調理所場が熊本地震の時に2週間も稼働できなかった。急いで建て替えと言っていたが、今まで放っておかされたと思った。   |
| 15 | 家庭も給食もファストフードの物ではだめ。やはり手作りにこだわっていかないと。その為に新センターができるまでにたくさんの考えていただきたいです。  |
| 16 | 広報(新システム)のためのものという感じがします。保護者への確実な説明は学校では行わないのか。多くのことが決定されたあとで知らされるだけでは多くの保護者が戸惑うと思うし、不安が増す。学校での説明会を早急に行うことを望む。                           |
| 17 | なぜこの時期にこの会なのかが理解できない。もっと早い時期にするべきだと思う。共同調理場にすべきだとの会だと感じる。調理してくれている人の顔が見える給食を子どもたちに提供してもらいたい。   |
| 18 | 市の図書館に対する取り組みに比べて、給食に対しての取り組みはずいぶん地味だなと感じました。市の姿勢のあらわれのように感じます。高松さんのおっしゃっていた「夢を語りあって」というシンポジウムを次回期待します。                                  |
| 19 | 参加者の質問時間をもう少しとってほしい。一方的な講演会という感じです。  |
| 20 | せっかくの資料、字の見える大きさにしてほしい。  |
| 21 | これから、計画が進むたびにこういった機会を設けていただき、より広く知ってもらえるような会にしてほしい。  |
| 22 | 小さなお子さんをもつ保護者も参加しやすくなるよう託児サービスがあるとよい。  |
| 23 | たくさんの市民が集まったのシンポジウムが盛大に行われたことはとてもよいことだと感じました。今後もいろいろの方面の方に集まってもらい給食のあり方について考える場になればよいと思います。  |
| 24 | 概要説明の資料も配布してほしい。わからない単語が多く説明がわからなかった。  |
| 25 | 会場の質問は、質問者に発言させないと真意が伝わらないので、回答が的を得たものにならなかった。   |
| 26 | 今の各小学校・中学校での様子が知りたい。どう変わるのかわかりたい。  |
| 27 | 金田教授の言葉「やればできる」の言葉のように別府市でもやってほしいです。   |
| 28 | 学校が抱える様々な課題を「給食」という観点から課題解決にチャレンジできるような共同調理場ができるとよいと思いました。そのためには子に関わる人が意見交換でき、ボトムアップで職員提案できる仕組みがあってほしいです。                                |
| 29 | 衛生管理は施設と(施設で従事する)ヒトとの両輪で成立するものです。講演のタイトルに「衛生管理」が入っていたのでもう少しその点に関しての詳しい内容が聞きたかった。文部科学省の視点だけでなく、厚労省の立場からの考え方が衛生管理には必要と考えます。                |

○【6】現在の学校給食全般について、どのような印象をお持ちですか。

|    |  |
|----|--|
| 1  | 子どもが美味しいと喜んでます。  |
| 2  | 各小学校給食室があり、調理員の方が各クラスのおかずの量を調節したり、完成したクラスにはおにぎりを作っていたりときめ細かい対応をしていただいております、すばらしい食育の場となっているため。                                  |
| 3  | 別府ならではの献立や作り手と子どもの距離が近い。   |
| 4  | 地産地消、手作りのおいしい給食が作り立てで食べられているので。  |
| 5  | 子どもが毎日楽しみにしていて、翌日のメニューを自分で確認しています。   |
| 6  | 作り手との対応ができ教育現場に合わせて対応していただいております感謝しています。   |
| 7  | あたたかいものが食べれて、家で作らないような様々な料理に出会える！  |
| 8  | 給食はよいが、栄養教諭の設置数が少ないことに不満である。   |
| 9  | とても暑く不便な施設での作業、とても大変な中安全な給食を提供していただいております。   |
| 10 | 小学校・幼稚園は美味しい。中学校は質がおちる印象。  |
| 11 | 小学校はよい。中学校のメニューがあまりよくない。   |
| 12 | 子どもがいつも美味しいと言っています。時々おかわりもしています。   |
| 13 | 特に悪いイメージが今までないため。  |
| 14 | 子どもたちの成長によりそい、食材の切り方や味付けに配慮できている。学校行事に合わせて配膳時間の対応が可能だから。子どもたちのためにという点において強く寄り添っているから。  |
| 15 | 様々な家庭で育った子どもたちにとって、手作りで安心できる食べ物を一日一回は口にできることは幸せです。   |
| 16 | 栄養バランスがとれている。お箸を準備できるともっと良い。   |
| 17 | 作っている調理員さんの顔が見れて味のことなど直接お話が聞けて、急な対応もしてくれている。   |
| 18 | 安全な食事がとれるだけで、大変幸せです。食育を行う教師が少ない。   |
| 19 | 私はどのメニューも美味しく頂きますが、生徒には不人気なものもあるようです。食べ残しや食品ロスをなくすために「リクエスト給食」ではなく「あまり好きではない献立投票」を思い切って実施し、残菜の多いメニューを別物にかえてはどうか。               |
| 20 | 子供たちへ栄養バランスの良い食事を提供してくれているため。  |
| 21 | 子供たちが温かい食事（栄養バランスのとれた）を食べられるので。  |
| 22 | おいしい安全な給食を食べている子ども達は元気で明るいと思える。小学校の給食はおいしいと言っているが中学校になったら残す人が多い。残配も多い。もったいないと聞く。   |
| 23 | 単独方式で学校毎にきめ細やかな指導がされている。   |
| 24 | 自校方式を続けてください。生徒と職員との交流があると献立に生徒の要望を反映しやすい。   |
| 25 | 子ども達の健康増進の基礎となっていると思うため。   |
| 26 | 小学校は温かくてバラエティーに富んだおいしい給食だから。中学校は冷めて美味しくない。主食ばかり多くて副食（おかず）が少ないという声を聞くので残念だと感じます。  |
| 27 | 衛生的なことで献立に制限はあるけれども、単独校ならではの献立もたくさんできるところは良いと思います。何より作り手と食べる子ども達の距離の近さは物的と言うより心情的なことだと思います。子ども達の今日の給食美味しかったよと言う声を直接聞けることが1番です。 |
| 28 | 子どもが楽しく食べている。  |
| 29 | 給食を通して食育ができるので、重要さを感じた。  |
| 30 | 栄養バランスが考えられている。多様な食材、調理法がされている。  |
| 31 | 小学校は自校式で子ども達と近くてとてもいいと思う。  |
| 32 | 中学校に進学した息子から給食が美味しくないといつも聞いているため。  |
| 33 | 共同調理場は安全性への不安があり、食へのあたたかみがない。単独調理場は別府市の宝であった。給食が身近に感じられない。   |
| 34 | 大分市の食育の取組「ひと口メモ」のような取組は別府市でもすぐ出来ると感じた。勤務校では残菜ゼロの取組など行っているが市全体ではかなりの残菜が出ているのではないかと心配している。                                       |
| 35 | もっと地元の魚中心の和食かと思っていました。カタカナメニュー、パンが多過ぎる印象です。  |
| 36 | 施設の老朽化が進んでいること。運用でやるには限界。食材に問題がある。（コスト優先で安全性が後回し）  |
| 37 | 長男が中学の時量が足りないがおかわりしてまで食べたいと思う味ではないと言っていた。センターになっても味が落ちないようにして欲しい。  |
| 38 | 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。また働いている人も危険）各職員の努力の上に成り立っている。早くハードの整備が必要。耐震。  |

○【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。  |

○【10】その他、学校給食に関するご意見やご要望があればご記入ください。

|    |  |
|----|--|
| 1  | 食育は本来家庭ですることです。食育も大切ですが、何より安全安心な給食を提供することに力をいれて下さい。  |
| 2  | ぜひ、建築の際に見学などできることがあればありがたいです。  |
| 3  | 地元や国産の食材を使った手作りでおいしい給食を維持してほしい。委託すると外国産や冷凍食品が増える傾向にあるので控えてほしい。「手作り」が十分実施できるよう、講演にもあったように野菜などの前処理室を充足してほしい。         |
| 4  | 自校給食とセンター給食の大きな違いは、作り手と食べ手の顔がお互い見れないということです。作ってくれた人の顔を見て食事を受け取ることで食欲の増進にもつながると思います。そのことで食に対する意識が子ども自身高くなると思います。    |
| 5  | 金田先生より、大量調理になったからでないということはない。共同調理場になっても継続してできることはあるということを前向きに考えていくことが大切だと思いました。                                    |
| 6  | 情報の交換がしっかりとできれば、より教室での食育の授業に力をいれることができるのかなとも思いました。学校での食育より家庭へつながる食育をお願いします。  |
| 7  | 今回の共同調理場の話を子どもたちの未来へプラスとなるように頑張ってください。   |
| 8  | 栄養教諭の採用が少ないと思います。養護教諭のように一校一名いて、全クラスに年間で食育授業や給食時間や給食だより等の充実化を図っていただきたい。  |
| 9  | 子どもたちの健康のためにも、単独でできていることは共同でも同じ様に行う努力をしてほしい。質の確保は絶対条件。   |
| 10 | 小学生が社会見学のひとつとして訪問し、中の様子を見られるような、施設設備であるとよい。作っている人の顔、大量調理の大変さ、地産地消の食材など、目で見て体験して、理解を深く感謝していけるような共同調理場がいいと思う。        |
| 11 | 建物が新しくなっても優秀な人材が使用しなければ意味がないので、人の採用基準も考えてほしいです。熱意ある人材が必要だと思います。  |
| 12 | 別府市内に全域2H以内での配送は無理があるのでは・・・  |
| 13 | 単独からセンター調理場へ変更されても、食育や様々な対応のためには、栄養職員の全校配置が必要ではないか。  |
| 14 | 不登校対策にもつなげてもらいたい。  |
| 15 | 子どもたちが中学生になってから「小学校の給食の方がおいしかった」とよく言います。センター給食になると何が違うのでしょうか。安全でかつおいしい給食を子どもたちをお願いします。                             |
| 16 | アレルギーを持つ子を含めて小中学生が給食を食べられるようになればと思います。外国人の子どものための給食も配慮したセンターになるといいなと思います。  |
| 17 | 単独給食より、品質・サービスが低下しないことを切に願っています。味・湿度・見た目などすべてにおいて。   |
| 18 | 午後からの活力になる給食という点からもバランスのとれたものを提供してください。  |
| 19 | 単独校給食より温かく、味付けなどもよく愛情もたくさん入れてほしいです。  |
| 20 | 安全であれば、それだけで十分です。好き嫌いが多く、残菜の多い傲慢な日本人が情けないと思います。  |
| 21 | 市民に対して給食の試食会をしてほしい。  |
| 22 | 行政にお願いします。限られた条件で厳しい環境の中調理をしていただいています。給食費未払い、不払いの保護者への対応は、学校現場（担任）にさせるのではなく、行政が責任を持って、法的根拠を以て指導、命令、検挙するようお願いいたします。 |
| 23 | 子どもたちに顔の見える「食」がよい。「物」を学校に届けるだけの共同調理場は反対。給食を通して、どんな子どもたちを育てたいのか明確にしてほしい。共同調理場の開設で税金を他にまわすのはやめてほしい。                  |
| 24 | 現在、小学校の給食はおいしい、中学はまずいと言われていたが、新調理場になって全員がおいしいと言われるようになってほしい。   |
| 25 | 家では食べない野菜類も給食なら、と食べているのでとても助かっています。運営等大変とは思いますが、これからも子どもたちへ給食の提供をよろしくをお願いします。                                      |
| 26 | このような動き、活動、協議をしている、する予定であることを前持って別府市HPで早くからお知らせするべきではなかったか。後手後手にならないよう、市民に情報を発信して下さい。                              |
| 27 | 金田先生の講演内容は、現場の方は周知のことなのでしょうか。それを理解した上で長い間改善しなかったのでしょうか。市の動きが見えません。   |
| 28 | 一番立て直さなければならない、給食センターを自校式にしてほしい。   |
| 29 | おいしい給食で健康寿命を延ばす食育が実施されることが大事。未来を担う子どもたちの食を考える時、コストを優先させて考えるのでは、夢のある施設建設は難しいのではないかと考えた。                             |
| 30 | 全市民に納得と理解をしてもらうよう全自治会で説明会をしてほしい。   |
| 31 | まず別府の給食の方針決めのところから市民の意見を取り入れてほしい。子どもの健康を第一に考えてほしい。   |
| 32 | 給食費の滞納問題が気になります。子ども手当の支給は、保護者としては助かりますが、給食費の滞納が問題視される中、子育て支援の予算をそちらの方へ回して頂けるのも一つの手立てかなと思われまます。                     |
| 33 | 小学校のセンター給食はよいイメージがなかったが、設備の整ったセンターでおいしい給食が作れるなら合理的でよいと思います。お金と人手をかけてよいものを作ってほしいです。                                 |
| 34 | 安全安心な給食作りをしてほしいです。食べ物で体はできています。子どもたちが口にすることが安全なものであってほしいです。  |
| 35 | 今まで別府市内での野菜を買っていたので、市外県外になってしまっは。給食の仕入れをわかるようにして安心できるように。  |
| 36 | あたたかいものはあたたかく、冷たいものは冷たく、本当に別府のはしまでできるのか。   |
| 37 | 全ての学校栄養教諭を配置してほしい。   |
| 38 | 衛生管理基準が定められたころから、施設設備の整備、安全面を考えた市政をしてこなかったのでしょうか。  |
| 39 | 食育は学校教育全体で取り組むべきものですが、これまでの別府市では給食でしか食育は触れられていないと感じています。よい機会なので、ぜひ食育についてしっかり計画を立て、取組んでほしいと思います（教員の意識改革を強く希望します）。   |