

○【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く。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。  |