

食育講座 アンケート

80 件の回答

2022.9～2022.11 全15回

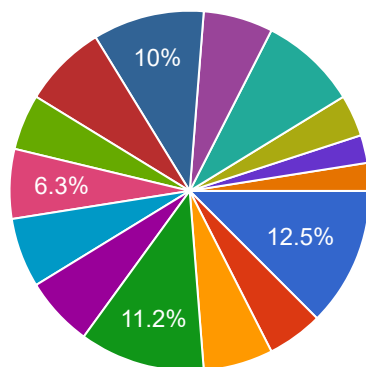
計202人参加

回答率39.6%

問 1. 参加した日にちを選択してください

 コピー

80 件の回答



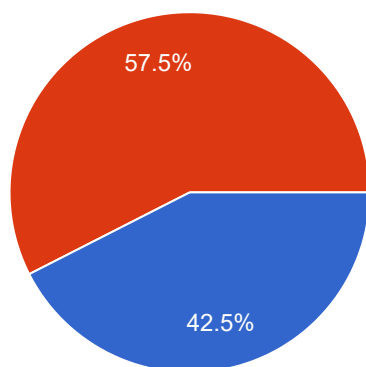
- 6/21 (火)
- 6/23 (木)
- 6/30 (木)
- 7/6 (水)
- 7/12 (火)
- 9/7 (水)
- 9/16 (金)
- 10/4 (火)

▲ 1/3 ▼

問 2. 参加申し込みをした学校をお知らせください。

 コピー

80 件の回答

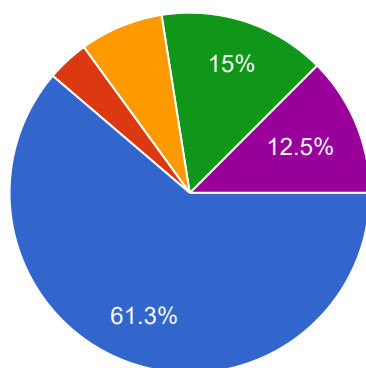


- 小学校
- 中学校
- 特別支援学校

問 3. 市 P 協 講演会や研修会への参加は何回目ですか？

 コピー

80 件の回答



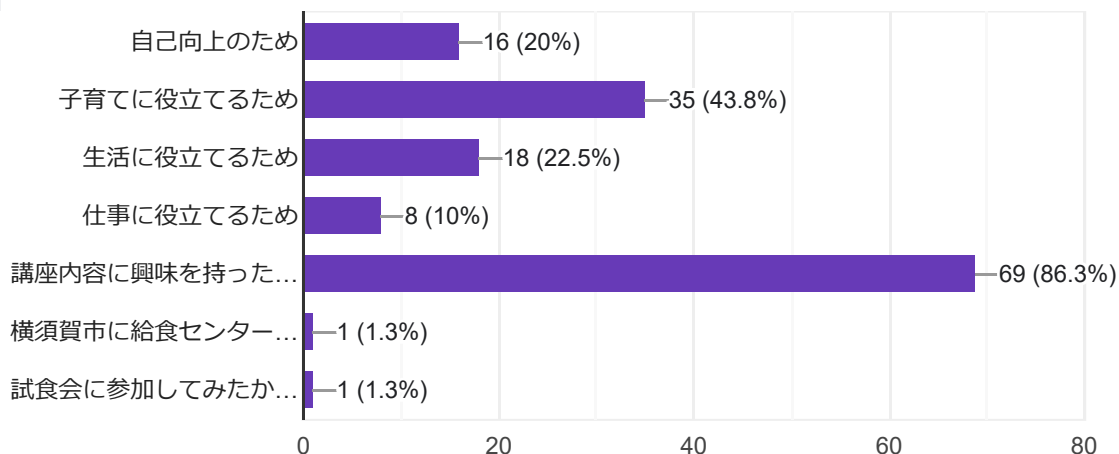
- 今回が初めて
- 2回目
- 3回目
- 4回以上
- わからない



問 4．今回の研修会に参加された動機は何ですか。（複数回答可）



80 件の回答



問 5．問 4 でその他を選んだ方はご記入ください

7 件の回答

コロナ渦で 2 年間、小学校での給食試食会が中止されていたので、試食会が開催した時の備えて、参考にしたかったので。

新しくできた施設、ぜひ 6 年生の保護者仲間にも紹介したいと思いました。

横須賀市に給食センターが出来て調理方法や味付けなど、試行錯誤されてるのか知りたかったので

実際に子供達が食べている給食がどのような環境で作られているのか興味があったから。

成長期の子供の栄養のバランスや、食事量の勉強のため。

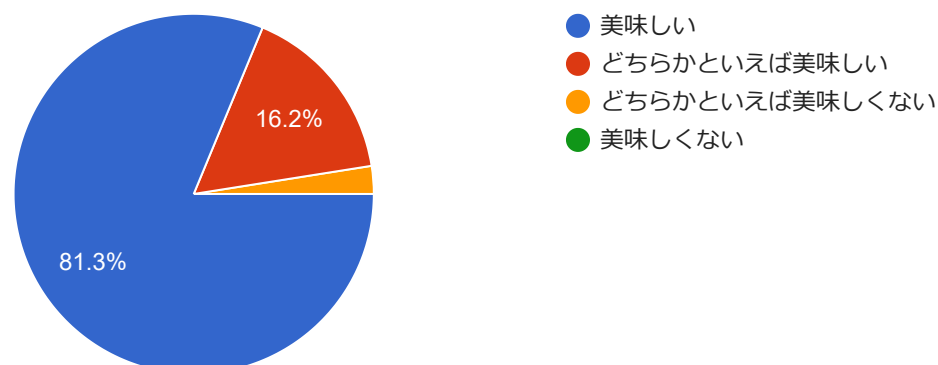
子供が中学生になったら、どんな給食を食べるのか興味があり、試食をしてみたかった。

子供が給食内容について話す話し方に角があるため、以前から試食会に参加したいと思っていました

問 6．給食の味はどうでしたか。



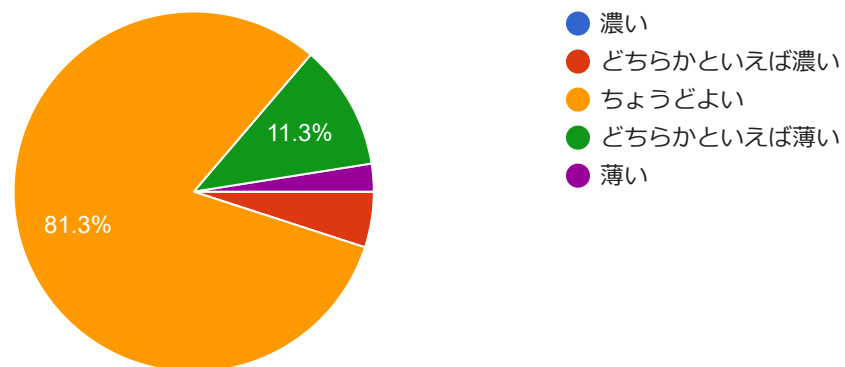
80 件の回答



問 7. 給食の味の濃さはどうでしたか。

 コピー

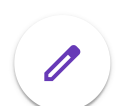
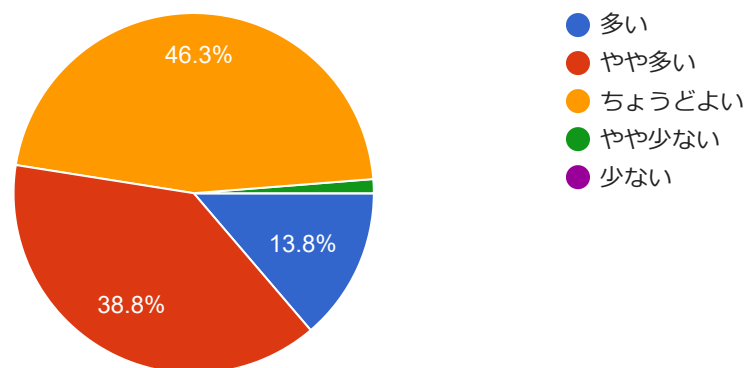
80 件の回答



問 8. 今日の給食を食べて、量についてはどのような印象を受けましたか？

 コピー

80 件の回答



問9. 試食した給食についてご感想があればご記入ください

63 件の回答

出汁の味や素材の味がしっかりしていて、思っていたより数倍美味しかったです。

とても美味しかったです。

とても美味しかったです。味噌汁にも具が沢山入っていたので、思った以上にボリュームがありました。肉が少ないように思ったのですが、これくらいで良いですね。

今日は楽しく、美味しく、勉強になった素敵な会に参加させて頂きありがとうございます。

ナムルのお野菜はシャキシャキで、お味噌汁はしっかりダシから取って作ってくださっていて、とても温かみのある美味しい給食でした。

食についてのいろいろな豆知識も、毎日のお昼の放送で流してくださっていたと伺い、びっくりしました。

また、お椀に一食の適量のメモリがついていて、毎日の食事量が、どれをどのくらいとるのが一食分。と、体感で毎日感じて頂き、大人になった時の感覚を養っていると伺い、言われてみればと、知らず知らずに食育もしていただいていた事にやっぱり給食は有難いなと改めて思いました。

いろいろなところにご配慮頂き、毎日子供達の為に調理してくださって有難うございます。

おいしかったです。毎日ありがとうございます。

おかずの味の濃さは、思ったより濃いめだと感じたが、味噌汁の味噌は薄いと感じた。その分、出汁の味わいがしたので、我が家もそれを真似したいと思った。

素材の味も生かした味くけでとても美味しい頂きました。

思っていたより味がしっかりして美味しかった。

子供と同じ内容が食べられて満足です。久しぶりに食べた給食は、小学校で作っている物と同様に温かく提供されて美味しかったです。家でも作ってみます。思ったよりしっかり塩味もありました。素材の旨味やお出汁味わえました。

お米を減らしてもらいましたが
本来なら結構な量食べるんだな～と
思いました。

味噌汁は具沢山の野菜の摂取には、味噌汁で食べるというのは食べやすく、効果的だと感じました。ナムルもとても食べやすく美味しかったです。

また、味付け、ボリューム、育ち盛りの子どもたちにとって、よく考えられていて、十分すぎると感じました。

作り立てを、早い時間にいただいたので、とても美味しかったです。

ただ、中学生は、わたしたちが食べた時間より、1時間以上経過したものを食べるのかと思うと、保温の容器の中で、どの程度野菜や肉が変化してしまうのか、特に、豚肉の脂は固まってしまわないのか、気になりました。（生姜焼きの、脂の量が多かったですね。）



塩分控えめになっていましたが、想像していたよりも美味しく頂きました。ありがとうございました。

塩分が押さえられとは思えないほど、味付けもしっかりしていて、とても美味しかったです。

建物がとても綺麗で、衛生管理をキチンとされているといった印象でした。
盛り付けも、汁が右側という決まりとか家庭でも行ってみようと思いました。
塩分量が、2.8グラムなのに、味付けはしっかりしていると思いました。
量は、大人の私が頂くととても多く感じましたが、食べ盛りの中学生には、ちょうどいいのかなといった印象です。

塩分控えめの薄味を予想しましたが、しっかり風味を感じ、美味しかったです。

1つのメニューに対してたくさんの具材が入っているので、とても食べ応えがありました。すまし汁のお出汁、和え物の生姜の風味のおかげで塩分を控えることが出来るのだと思いました。家庭でも参考にしてみたいです。

●麦ご飯そのままだと匂いが気になる子もいるでしょうが、混ぜご飯にして匂い対策も栄養面もうまく対処されているなど感心しました。

●汁椀とご飯茶碗の形が和食器の形でないので、正直なところ持って食べづらかったですが、色んなメニューに対応したり、洗浄の問題であの形しかないのかなと思いました。

私が子供の頃食べていた給食（小学校時代）とは色々違い勉強になりました

見た目より食べてみるとご飯のボリュームがありました。味はとてもおいしかったです。

こぎつねごはんが美味しかったです！

全体的にとっても美味しかったです。沢煮わんは、出汁がきいて本当に美味しかったです。ただ、じゃがバターのじゃがいもがポロポロしていて少し食べにくかったです。もう少しじゃがいもの形が残っていた方が良かったと思いました。

全て美味しかったです。
むぎごはん多いなあと思っていた謎が解けました

味の濃さにメリハリがあって、確かに味薄いおかず・汁物もあるのだけど、特に薄いなど不満等は思わなかったです。

たれカツは、少し濃いけど、子供受けはいいと思う。ご飯も進む。
沢煮わんは、家でも真似したいメニュー！
凄くおいしかった！
麦ご飯も美味しい！
じゃがバターは、バターの風味が美味しいが、子供には少しポソポソして、飲み込みにくい子供もいるかも？



全体の味の濃さのバランスが良く、満腹感もあるので、毎日食べたい。
栄養バランスも考えてあるので、給食費が安く感じる。

昨年、子供達からあまり評判が良くなかったので心配してましたが、とても美味しかったです！私達世代にはご飯200gはお腹いっぱいになります。栄養面も気遣っているのがよくわかりましたが、成長期の子供達(男子)にはおかずが足りないのでは？と思ってしまいました。

フレンチサラダも生のイメージでしたが、生野菜じゃなくても美味しいし、ハッシュドチキンもハッシュドの意味まで学べて、より関心をもって美味しくいただきました。

作り方を知りたい

思っていた以上においしかったのと、量が多めでびっくりしました。中学生が満足できる味と量だと思ったので安心しました。

ハッシュドビーフより食べやすく、美味しいと思いました。昨年、子どもから麦ご飯が食べにくいと聞いていたのですが、改良されていると聞き、安心しました。実際に食べてみて、十分美味しいと思いました。今回試食できて良かったです。

味が薄く感じたので、普段自分がつくっている食事がいかに味が濃いかが、わかりました。一人分の量が多くかなりお腹が膨れました。
パン給食が月に一回程度ということに驚きました。日本人の主食はもともとはお米ですし、日本人がお米を食べる量が年々減っているので、パン給食は月に一回程度のままで良いかと思います。

出汁の味や野菜の素材の旨味が出ていてとてもおいしかったです。
問8で多いにしましたが...私には量が多かったです...中学生があのように毎日食べられるのであれば少し安心しました。

出汁がよくきいていて、野菜たっぷりとてもおいしかった。

温かくとても美味しかったです。ふわふわスープが、わからずに豆製品を摂取できるとのことではなかかったと思います。私は薄味好きなので、ちょうど良いと思いましたが、スープはこれ以上薄いと美味しくないと感じる人もいると思うので、これくらいの塩分量で良いと思います。食器に目安線がついていて、よそう時に助かりました。

出汁の味がしっかり感じられた。料理の参考になった。

とても美味しかった。コロナ前は小学校修学旅行中に給食試食会があり楽しみだったがしばらくなかったので今回は試食もできた上に中学給食のことも知ることができて為になりました。

家庭よりは薄味に感じましたが、充分美味しかったです。見た目は多くない印象でしたが、食べると量がありました。中学生ならこれぐらいかも、と思いました。

この度はとても美味しい給食を試食させて頂きありがとうございました。お家で作っている料理がいかに濃すぎるかを実感出来ました🍷

非常に美味しかったです。以前、給食を食べてきた子供から「トマトウンスープってどこの国の料理か？」と問題を出され、一緒に調べたりした事があります。子供が料理に興味を持った

事も喜ばしかったですし、今回それを試食出来た事も嬉しかったです。ただ、チキンソテーはフォーク刺すととりにくく、箸の方がよかったように感じました。

素材を生かした味付けで美味しかったです。
思っていたよりボリュームがあると感じました。

家の塩分量との比較ができて とても参考になりました 家の塩分量は濃いようなので少し減らしたいと思いました

私には量が多かったのですが、子供にはちょうど良いと思います。(本人にも確認済み)
ハンバーグが冷凍なのは仕方ないのですが、もう少し照り焼きのたれがかかっているといいと思いました。(量を増やすため薄味になっても構いません)

ポテトサラダに花豆が使われていて、なめらかで食べやすく、豆が入っているという違和感をあまり感じなかった。うまく豆製品を摂取できるように工夫されていると思った。
白菜スープが、しっかり口の中に含むと優しい味付けや野菜の甘みを味わうことができた。薄味を心がけていたつもりが、いつの間にか濃くなっていたことに気付かされ、味わって食べることに、早食いしないようにすることが大切だな、と思った。

多くの食材が使われていて、思っていた以上に満腹感を感じられました。

主食の量の多さには驚いた。
主菜の味付けはしっかりと付いていたが、副菜が薄味に感じたので、普段の家庭料理の味付けも考えさせられた。

お米の量ですが、男子には少ないのではと思いました。
ガリバタチキンも中華スープも野菜が多く摂れて良かった。

中華スープは塩分控えめで、野菜やキノコの旨みがよく出ていて、大人の自分にとってはとても美味しかったです。しかしこの薄味と野菜の旨みのスープを中学生が美味しいと思えるかは少し疑問に思いました。

しめじが大きくそのまま入っていたので、苦手な生徒は食べられないかなと感じました。大きめのととは別に少し小さく刻んだしめじを入れてあげると、苦手な生徒も口にして克服のきっかけになるのかなと思いました。

また、ガリバタチキンですが、自分には味付けがしょっぱく、さらにバターの油が多く感じ、汁は食べる事が出来ませんでした。中学生にとっては味付けと油味でご飯が進むのかなと思いました。

塩ナムルはとても美味しかったです。

自分の中では今回の試食で1番美味しかったです。ナムルだけでご飯を半分くらい食べてしまいました！

この美味しい野菜の調理を続けて頂き、野菜嫌いな中学生が卒業する時には様々野菜好きになってもらえるのを願っています。

たくさんの野菜が使われていると感じました。また、子ども達が美味しく、栄養もたっぷりになるように、栄養士さん達が工夫をして献立を作られていることを知り、気付くことができたので、よい学びになりました。

野菜たっぷり使われていて、給食でこのような食事を届けてくださっていて有り難いです。



全体的に柔らかいな、と驚きました。よく噛んで、と聞きますが、あまり噛まなくても食べられる様に感じました。

またスープが味が薄く感じたのに対し、ガリバタチキンは濃く感じ、こうやって全体でバランスを取るのだな、と勉強になりました。

薄味で、野菜をたくさん使い、子供達の健康を考えて下さっている毎日の献立、ありがたく思いました。美味しくて、私が子供の頃の給食は固いパンばかりでしたので、ご飯も多く、今の子供達は羨ましいなと思いました。

ご飯の量が少し多く感じましたが、中学生には丁度良いのかなと思います。
味付けもちょうど良く、美味しくいただきました。

麦ご飯が美味しくない子どもたちから聞いていたけれど、小学校の自校炊きとそんなに変わらず美味しかったです。

はじめてチャップスイを頂きました。イカが入っているのが特徴的です。中華丼に近い味でした。

ご飯の炊き加減がべちゃついて、あれだけの量のご飯を食べるのは大変でした
ワンタンスープもワンタンが伸びて細切れになってしまって、良く分からないものになってしまい残念です 無理に始めから入れず、各々で後入れの形にしても良いのかなと思いました

子ども達が毎日、学校で食べている内容や量、味などがわかり、自宅でも薄味に近づけようと思いました。

チャップスイ を初めて頂きました。
知らない料理だったのですが、とても美味しかったです。
ご飯は多くて、満腹となりました。
ご馳走さまでした！

食材の旨味が出ていて、とても美味しかったです！
帰宅して頂いた献立表を小6の息子に見せたら、「へえ～中学校の給食ってこんなメニューなんだ^_^」嬉しそうに興味を持っていました。

又、私と同じく息子もアトピーなので日本人の胃腸に合った和食中心の給食はとてもとても有難くて、給食センターにお勤めの皆さんに感謝の気持ちでいっぱいです。よろしくお伝えください。ありがとうございました。

米飯があまり美味しくなかった

私には量が多く思いましたが子供が完食してくれば良い量だと思いました。
いもちが知れて良かった。

豚肉のてり煮という料理名でしたが、ゝてりゝがなくパサパサしている感じでした。

お味噌汁は具沢山で温まりました。薄味に驚きましたが優しい味で毎日食べるにはちょうどよいのかなと思います。もう少し具材が大きめでもよいのかなと思いました。おいしかったです！



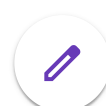
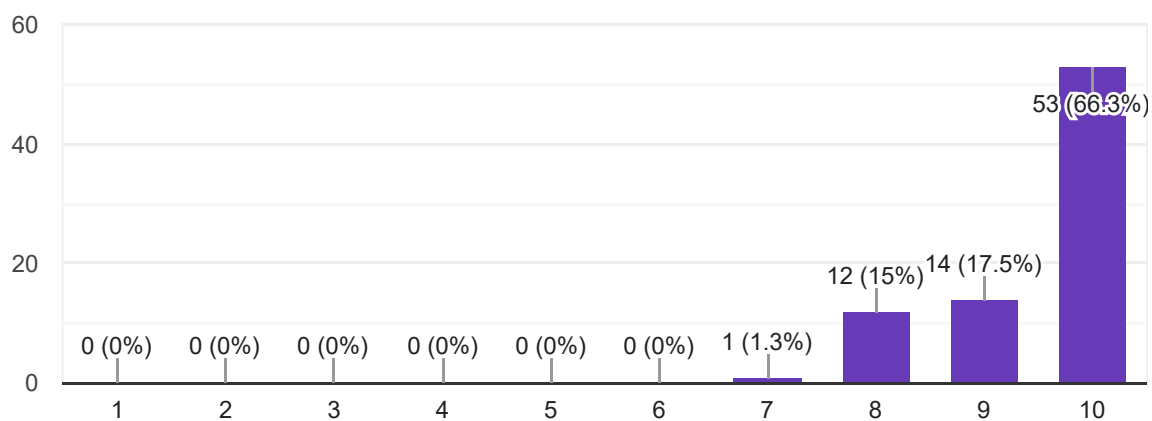
麦ごはんも食べやすかったので、自宅でも取り入れたいとおもいました。ひき肉だけでなく、大豆ミートやレバーペーストが入っているときいて栄養面の考慮を非常に感じました。おいしかったです。

サラダはスプーンでは食べにくいと思いました。

問 10. 今回の研修会の満足度について、該当する点数をお知らせください。



80 件の回答



問 1 1. 今回の研修会について、ご意見・ご感想をお聞かせください。

68 件の回答

素晴らしいセンターなので、もっと保護者の方に知ってほしいと思いました。

全ての工程が完璧で、こんなにすごい施設だと知らなかったし、ここまで子ども達の栄養を考えてくれているとして感動しました。ビデオだけでも色んな方に見てもらって知ってもらったら良いなと思いました。

子どもたちの給食のために、ありがとうございます。

せひ給食センターの見学と説明ビデオを子どもたちにも見て欲しいと思いました。

これだけ多くの方の尽力あって、栄養バランスよく、衛生的な食事が食べられることを知って欲しいと思いました。

給食のありがたさがわかると思います。

中学生には、大人向けのビデオで良いと思います。

パン食が少なく、ご飯食が多い理由や、懐かしい配膳。

新しく綺麗な設備に、為になる様々なお話に、とあっという間の時間でした。

色々な所に工夫や食育を盛り込んで頂いていることを改めて感じ、栄養バランスだけでなく、子供達の為に有難いなぁと感じました。

有難うございました。

参加したことのない方々がまた来られるよう、毎年機会があったらいいなと思いました。

いつも、子どもたちの健康を考え 美味しい給食を作ってください、ありがとうございます。

給食に興味があったので楽しく研修会に参加出来ました。

丁寧な説明と講演が興味深く、そして試食会も盛りつけからやらせていただいて楽しかったです。

ありがとうございました！

給食センターで子供達の為に手間隙をかけてくださってる事にとっても感動しました。給食が出来上がるまでの流れを知ることが出来て良かったです。

今回の研修会で学んだ家庭での食に関する取り組みを見直すきっかけになりました。

ありがとうございました。

栄養の話が聞けて今後に活かそうと思いい良かった

参加できて良かったです。建物の設備も良く、安全安心の給食が食べられて満足です。不足している栄養素なども気にして、食事作ろうと改めて思いました。

小学校の頃は給食が苦手な息子でしたが

中学では給食が美味しいと言っているので

参加させて頂きました。

衛生管理もしっかりとした素敵な調理室でした。

中学校の3年間、食育期間が延びた事で

今後の食生活が良いものになると思います。



出来れば高校も給食あったら良いのにと
思っています。
給食と同じレベルのお弁当を作るのは
難しいです。

息子が給食について不安が強かったため、興味があり参加させて頂きました。ある程度は想像
していたものの、徹底した衛生管理、統計からの栄養、分配量等細かく考えられていることがわ
かりました。

すでにやっているのかも知れませんが、子どもたちに是非聞かせたい、知らせたい内容でし
た。

どうもありがとうございました。

難しいかもしれませんが、調理室にも入ってみたかったです。

心身共に成長期の子どものために、栄養を考え、調理可能なものや限られた価格の中でメ
ニューを作成する人、安心安全な給食づくりのために、衛生面や効率よく調理する人、たくさ
んの人の努力があって、美味しい給食が食べられるという事を実感しました。給食制度に
なり、本当に感謝です。

給食センターも、効率よく設計され、考えられたカタチになっている事、素晴らしいとしか言
いようがなかったです！ガラス張りで外部から見られることも良かったです。DVDがとても
良く出来ていて、もっと沢山の人に見てもらえるといいなと感じました！

このような機会を設けていただき、ありがとうございました！

次回も参加したいと思いました。

給食から学ぶ事が沢山あり、短い時間でしたが、充実した時間でした。これから大人になる子
ども達にとって「給食は見る教科書」いい意味の言葉だと思いました。子どもが帰って来た
ら、給食センターの話をしようと思います！今日はありがとうございました。

本日はありがとうございました。

沢山の方々が働いていて、それぞれの方々がいて給食が学校に届けられているんだと率直に
思いました。

本日も暑い中お仕事を中々働いている方も外の方も熱中症対策など大丈夫なのかな？などと思
いながら過ごさせていただきました。

久しぶりに給食当番の体験もさせていただき、とても難しかったので、帰宅してきた子供にも
伝えたいと思いました。

あと、家庭で私が作るメニューバランスについても、見直していかなくちゃとつくづく感しま
した。

施設も素晴らしく、衛生面も信頼できるものでした。講義内容もわかりやすく、内容も保護者
から好感が持てました。あとは、もっと、その宣伝、アピールをおすすめします！

衛生管理が徹底されていて安心安全な給食を提供されているのを実感しました

給食に求められる栄養バランス、それに対しての残食率の高さ。日頃から家庭でも食事に対す
る意識を変えない限りこの問題をクリアするのは難しいと思いました。中学に通う子供の話で
は担任の指導に偏りがあり、残食量にも違いが出ているとの事です。今回、実際に作っている
施設を見学しお話を聞く事で給食のありがたみを理解すると共に家庭でも改善する事があると
感じました。



●配布資料も映像もととても分かりやすく、子ども達の健康に良い給食を毎日大勢の方々が協力して作ってくださっていること、食育に力を入れていることがよく分かりました。

●見逃されがちですが、家庭で食を取り仕切っている者にとっては、食べることそのものと同じくらい、片付けも非常に大事です。子ども達にも配膳とあわせて指導してほしいです。（もちろん家庭でも指導していますが）

食器の食べ残しをきれいにしてから重ねたり、トングやカトラリーの向きを揃えてからまとめるなど、給食センターで片付ける人が片付けやすいように返却すべきだと思いますが、その辺りを子ども達に指導しているお話は今回特に出ず、気になりました。

センターに全然きちんと返却されてこず困っているという話を小耳に挟んでいたからです。夫婦共働きや片親家庭が普通の時代、食事の片付けまでを意識させるのも食育だと思います。

今回講師としてご説明頂いた方のわかりやすい説明に感謝しております細心の注意と細やかな心遣い子供達はとても幸せだと感じました試食も我が子と同じものをいただき、共通の話題で話しました皆さんも機会があれば絶対参加したほうが良いと思います
センターの職員の皆様子供達のために日々努力をしていただき心から感謝しております配送も調理も管理運営もととても大変だと思いますがこれからも宜しくお願い致します。

子供たちと同じ給食を大変美味しく試食させて頂きました。

お弁当ではどうしても栄養面が偏ってしまいます。

給食は、栄養面を考えて献立を工夫してくださっていて本当に有難いです。

また、たくさんの方々が関わって安全で美味しい給食を毎日子供たちに届けてくださっていると感じることができ、改めて感謝の気持ちでいっぱいになりました。

短い時間の中に、しっかり詰めて頂きとても楽しめました。ありがとうございます。

門から案内があり、何も迷うことなく研修が受けれてよかったです😊

実際に「良い見本」を体感することが出来て、ものすごく勉強になりました！

特に、量、味付け、野菜と肉魚との配分など。

小学校での給食試食会では、家庭の食事との比較を試みよう的な視点がありましたが、

今日はそういう目線を持ててとても参考になりました！

ママ友からは、薄くてまずい。子供からは美味しいよ。と聞いていたので、是非、食べてみたかったので、参加しました。

とても美味しかったです。

衛生面の管理もきちんできているので安心です。

講義の内容もととても分かりやすく、色々考えてくれてるんだと思い、家庭での食事も見直してみたいと思いました。

とても良い講座だと思いました。美味しかった事、手を掛けて下さっている事、今回の内容良い部分を抜粋し、参加出来なかった方の為に、定例会でお伝えしようと思います。

1人前の量についての盛りきり、お皿の並べ方、料理名の背景や由来など。何をどのくらい食べればいいのか等。あげればたくさんありますが、申し込んだ時に考えていた以上の学びがありました。



給食センターを見学できて、丁寧な作業を知り、安心度が増した。また、1日に必要な食べ物の量も知れて良かった。

センターの見学、試食以外にも、食育についてお話を聞けたのでとても勉強になりました。給食の意味を改めて考えることができてとても良かったです。

コロナ対策で食事中は黙食のはずですが、何人か食事しながらしゃべっている方がいて気になりました。いただきますの挨拶をする時に黙食するよう一言言っていただけたら良いと思います。

食品のチェックや洗浄を思っていた以上にしっかり厳しくやっていて、安心しました。

広報よこすかなどでも横須賀市給食センターがとりあげられたりしていたのでどんな場所にある

中はどんな環境なのかが気になっていたので今回見学出来て良かった。一つの場所で何万食も作ると聞いていたので行く前は不安でしたが...

中はとても清潔だし目的ごとにきちんと部屋が分かれていて安心しました。

小一と年中の息子がいるのですが...

好き嫌が多いのでバランス表のコマが倒れないような献立作りをしていこうという気持ちになりました。とてもわかりやすかったです

小学校で給食試食会がなくなってしまったので、こういう機会があるのはとても有難い。新しい施設を見られて、給食も食べられ、とてもよい内容でした。

なかなか見学できないところを見せていただき、様々な面で安心安全に、細かいところまでよく考えられて作られているということがわかり、こういうところを見ると保護者も安心できると思います。家でも栄養面を考えないといけないなとも思えるし、こういう機会はとてもいいですね。家で満足な食事ができない子どもたちもいますし、温かくて美味しく栄養面も考えられた給食を中学生の皆が食べられるようになって本当に良かったです。

小学校のPTA主催給食試食会がコロナ禍で中止になっている為こういった企画は大変有り難かった。中学校の給食は殆ど様子が分からなかったので食缶も実際に見られて良かった。ありがとうございました。

小学校でお世話になった木村先生に再会できたのがとても嬉しかったです。先生が異動になられてから、同じメニューが短いローテーションで登場したり、三角食べをした時の組み合わせがじっくりこない...といった変化を子どもは感じていたようです。

帰宅してから子どもに研修会の話をしたところ「始業式後の最初の給食がウサギパンじゃなくなったのはなぜか、行く前に質問があるか聞いて欲しかった」とのこと。授業の時間割は忘れても、給食のメニューチェックはかかさないとわが子にとって給食は楽しみになっているのだと感じました。

給食センターができるときに、できたら自校給食であってほしいと考えていました。給食センターの名前と民間運営とのことから工場のようなイメージを持っていましたが、見学させていただいて、素材から調理していて、手作り感があり、大きな給食室のようだと感じました。小学校の時は給食室が校内にあり、職員の方と児童の接点があり給食で気持ちも伝わっていたと思います。中学生の息子は給食に不満を持ちがちなのですが、作る人の顔が感じられていないことが大きい要因なのではと思いました。



中学生の給食センターの見学や、中学生が難しければ小学校の高学年で1度給食センターが見学できたらいいのでは、と感じました。

今後の子供や家族に作る味つけの濃さや栄養バランス、量の基準など様々な事が勉強になり、また講座の中で命を頂くという事の大切さや心を込めて作って下さる方々の姿を間近で見させて頂き改めて給食の有り難さを感じました。本当にいつもありがとうございます🙇

給食センターに興味があったので、とても面白かったです。また、栄養バランスや現代人に足りない栄養素などについても学べ、ためになりました。

講義も分かりやすく衛生管理が徹底されていて安全に給食が作られ、提供されていることを知ることが出来ました。多くの方々が関わり子供の成長や健康を考えて作って頂いた給食を食べられるのはとても安心できると思いました。実際に給食の試食をさせて頂き家庭での食事の見直しも必要であると感じました。

栄養バランスのコマの考え方は 子どもにもわかりやすくていいなと思いました。

学年の途中から始まったのもあり、給食についてはとても興味がありました。
小学校と違い、量や配送もどうしてるのか？など気になってました。
今回の参加で知りたいことがわかったのでよかったです。

衛生面、栄養面、コスト面、美味しさや温かさ、アレルギー対応食調理の様子など、様々な一つ一つのことを本当に大切にしながら毎日作っていただいていることを知ることができ、本当にありがたく思いました！！

給食一つに様々な工夫や手間がかかっており、生徒たちにも、今回の映像を見て欲しいし、PTA役員だけでなく、たくさんの保護者にみてほしい、または、知って欲しい研修内容でした。

もう少し施設の見学が出来ると思っていたので、その点は残念。
バランスコマのお話が分かりやすく、家庭料理の献立を考える上で参考になると思った。

給食センターが、どんな施設なのか、子供達の食事がどの様に届けられるのか、工程も分かりました、まだ子供達は運ばれた、食事をどの様にして、頂き、片付け方まで知る事が出来ました。

安心安全な給食がとても伝わりました。

もっと教育の場、子供達もその保護者も知る事が出来たら、もっと給食の意味や有り難さ食育に繋がると思いました。

予定に調理風景見学とありましたので、もう少し色々な調理現場の見学が出来るのかと思っていたので少し残念でした。

管理栄養士の方の講義は、細かい栄養別の説明があり、とても子供の栄養摂取について参考になりました。

管理栄養士さん、調理師さん、配送の方々、とても美味しく、栄養バランスが取れ、また必要な食事量を時間を厳守して市内の全中学校への提供にととても感謝しております。

これらも中学生の心身共の成長の為に、ご協力よろしくお願いいたします。

普段はなかなか見ることの出来ない場所ですが、実際給食作っているところを見学できて、日頃の感謝の気持ちが更に増しました。



いつもありがとうございます。

先日家族で話していて、神奈川県や横須賀市の郷土料理って何だろう？という話になりネットで調べたところ「ヘラヘラ団子」と出てきましたが、誰も知りませんでした。ヘラヘラ団子ではなくても、神奈川県や横須賀市の郷土料理が献立にあるといいなと思いました。

息子は幼い頃から偏食、また給食には嫌な思い出がある様です。毎年クラス替えの時には担任の先生の給食方針が分からない事からと登校を嫌がったり、人一倍敏感な性格です。今回は中学校に向けて、今から出来ることはないか、少しでも楽しみになるヒントがないか、と参加しました。

講義の中で、均一配膳との事でしたが、息子の小学校ではお減らし、いうルールがある様で、手をつける前に減らし、食べれる子がおかわりする、というルールがある様です。残飯量を減らすには素晴らしいルールだと思いますが、自分の適量を理解しているとは思えず、残念だな、と思いました。

また、偏食な息子について、毎年担任の先生に相談しています。先生によっては、食べられる物でオッケーです、と苦手な物を避けて出す先生もいれば、掃除の時間も1人食べさせる先生もいたし、普通の量と息子の量を比較した写真を毎週届けてくれる先生もいらっしゃいました。先生によって給食に対する考え方の差を感じています。

こんなにも思いを込めて工夫して作って頂いている給食を一口も食べずにオッケー！というクラスがあるなら勿体無い！！と思います。『嫌いでも出します』と仰って頂いた熱い思いをもっとみんなに伝わって欲しいと思います。

日頃から薄味を心がけているつもりですが、講座を受け、味付けは家族の健康に繋がるので、これからはもっと気を付けようと思いました。小学校もそうですが、中学校も子供と一緒に給食を食べる機会はないと思いますので、このように親も試食が出来る機会を作っていただければと、給食の大切さも知ることが出来ますし、嬉しく思います。

研修会に参加させていただきありがとうございました。

給食センターの見学も給食を作られている行程がわかり良かったですし、色々な方の給食への想いや内容も知れてとても勉強になりました。

食器の種類もまだあるのかななどの質問も食べたあと感じたので、食後にも質問もできるいいなと思いました。

建物が新しく綺麗でたくさんの人に知って頂けると良いですね。

各家庭からもメニューの提案ができればいいなと思いました

1日の食事バランスや目安量がわかりやすく説明されて勉強になりました。

実際に調理している風景も見れたし、施設紹介の映像も分かりやすく、食育講座もとても勉強になりました。

有り難うございました！

とても分かりやすく楽しかったです。

娘が好き嫌いが激しく、困っていたのですが、現状を知れて少し安心しました。

これからも頑張ろうと思います。



主人にも話して、家の献立にも役立てようと思いました。
ありがとうございました。

新しい給食センターを実際に目にする事ができて、しっかりした衛生管理や計算され尽くした構造などを見て安心しました。

とてもわかりやすかった。

今回参加出来てとても良かったです。

中学校給食が出来たことも嬉しく思っていましたが見学、お話を聞いて本当にありがたいと思いました。

朝晩の栄養バランスは考えていますが

不足しがちな栄養を給食で補ってもらえてることがわかり気が楽になりました。

給食を喜んで食べてる子供の話も聞くので

これからもよろしくお願いします。

調理風景見学時に説明してくださった方はマイクを使用していましたが、マイクの音量が小さいのか聞き取りづらくて残念でした。

せっかくの機会でしたので、推奨されていた麦ごはんを食べてみたかったです。

子ども達の為の、基本的な給食への知識が学べて良かったです。難しいとは思いますが、日にちによってメニューを事前に把握出来ると嬉しいかなと思いました。

新しい給食センターということで動線など考えられていて、すごい施設だなと思いました。みなさんの子どもたちにおいしい給食を届けたいという想いがうれしかったです。

栄養士の先生、調理の方、配送の方、横須賀市の方、たくさんの方々が考え工夫して運営してくださっていることがよく分かりました。

とても美味しく、安全な食材で作られていることも実感できました。

ありがとうございました。

できれば子供たちも見学して、感謝して給食を食べてほしいと思いました。

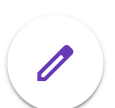
中学給食が始まり、どのようなものか知らずに今まで来ましたが、今回実際に見て体験してよかったとおもいました。

お弁当を作らずによくなって楽だなと軽い気持ちで思っていたのが申し訳なくおもいました。

子供の体のことや栄養面、衛生面の配慮がありがたく、安心感も得られました。

実際にたくさんの方が体験できたらよいとおもいました。

食育講座は、ぜひ子供たちにも聞かせて欲しいと思いました。献立がどのように考えて作成されているかを知ると、より一層給食のありがたみを感じられると思います。



問 1 2. 今後、講演会・研修会について、こんなテーマで開催して欲しい、などのご希望やご提案、その他ご意見などがありましたらご記入ください。

35 件の回答

親子で参加できることなど

今日の講義はとても勉強になったので、単独でお話を聞けると良いと思いました。
給食の役割とかはわかったので、では家庭の食事はどうすべきかなども知りたいです、

特に思いつきませんが、子供達にも是非見る機会があればなと思いました。

子供が今日の給食おいしかったから作って。と言われます
給食レシピがあればなあ...と思う事があります。

ヨガやダンスなど楽しくできるもの

子供の成長や健康に関する講習会

体幹の鍛え方の様な体を動かす講座

今後、AI社会と共存していく子どもたち。親の子ども時代とは異なる環境を受け入れるべく、
自分の範囲内の偏った固定観念で、邪魔せず応援できるよう、構えられる講習会。

食べ残された大量の給食がどこに行くのか？ただ焼却されるのか、土に生まれ変わって給食の
ための野菜を育てているのか？などが知りたいです。大人だけでなく、子ども達への講演もし
てほしい。

現場の先生方との意見交換情報共有

思春期の子供の話など興味あります。

給食試食会をもう一度来年も！

各担当の方が、凄く真剣に取り組んでいることが、講義や挨拶の中で、感じました。
是非、沢山の保護者の方に聞いてほしい。
私も、自信をもって、中学の給食は美味しいよと、ママ友に言えます。
参加できて良かったです。

今後、また何か参加したいです。よろしくお願いします。

性教育について(各学校に講師をお呼びして)。
子供たちに、直接学ぶ機会を与えてほしい。

性教育について、日本は他の国と比べて遅れている点が多いと思うので、性教育に関する講演
会や研修会を開催していただきたいです。



友達との関わり方とか学習方とかを知りたい

子どもと一緒に参加できるような講演会。夢の描き方、親子の向き合い方、SDGSのテーマなど？

以前中止になってしまったペップトークの講座をまた企画してもらえたら嬉しいです。

発達障害のこどもについて

座席の記入は何の為に必要だったのでしょうか。受付で名前を確認しているのに書かされる意図がわかりませんでした。

保護者が給食センターを見学して、どんな人たちの努力と配慮があって日々の給食が実現できているかを知ること子どもたちにとって大きいと思いました。ぜひ、この講座を続けてほしいと思います。

今回のようなものは子供が学校にいないと参加できない。って言うのがいつもあって、小学校の給食試食会がコロナでなくなってから、寂しく思っていました。給食って大人になってから食べることがないので、「懐か食堂」って感じでお店があったらいいな。栄養バランスもよいし、カロリーもしっかりしてるし、何となく、子供用に作っているからって安心感もある。年配の方とかに良さそう。宅配弁当とか。

と、需要と供給など完全無視のただの独り言のような提案ですみません。

今回の花豆入りのポテトサラダのように、日頃から不足しがちな食材をおいしく摂れる工夫しているメニューを、もっと知りたいと思いました。

家庭でも出来る栄養バランスの食事

中学生の今後の部活動の方針について。
外部講師の採用などで、部活動の転換期なのかなと感じています。

こんなに美味しい給食をいつかコロナが落ち着いたら、他の保護者の方にも試食していただけたら良いですね。

今回、初めて参加をさせていただき、子供はまだ小学校中学年ですが、中学生になったら食べる給食を事前に試食することが出来まして、味や量などがわかり良かったです。
今後是非参加をしたいと思いますので、家庭での献立作成や食事バランスについてのアドバイス講座や、試食もさせていただければ嬉しいです。

親が給食センターを見学するのも良いことですが、子ども達にも給食センターを見学したり出来ると良いと思いました。
給食がどんな想いで作られているのか伝えることで、少しでも多くの食材を食べてくれるようになれば良いと思います。
うちの子ども達も給食を残さずに食べてくれたら嬉しいです。

ギガスクールなどの話も聞いてみたいです。



食育について家庭で不足しがちな食材、栄養を補えるメニューを教えていただけるとたすかります。

残食についてのお話がありましたが、子ども達に残食理由について聞いてみたことはあるのでしょうか？

家庭でも、その理由を反映したメニューを考えるきっかけにと思います

子どもの苦手な食材(野菜、肉、魚)を使って工夫して美味しく食べられる料理教室など。

運動をする子供に必要な食事や補食、取るタイミングなど

怪我をしにくくするストレッチなど

今後もまた、給食試食会をお願いいたします。また、今回は人気のメニューのレシピが会場でいただけましたが、その日のメニューにリンクしたレシピがいただけると嬉しいかなと思います。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。

