

令和元年度北栄町学校給食運営委員会

日時：令和2年3月12日(木)

19時30分～

場所：北栄町大栄農村環境改善センター

2階 会議室4

-----日 程-----

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 委員長、副委員長の選出

4 報 告

(1)令和元年度学校給食事業等実施状況及び決算見込について 資料1

5 協議事項

(1)令和2年度学校給食の実施について 資料2

(2)学校給食センター運営基本方針について 資料3

(3)学校給食の衛生管理について 資料4

(4)異物混入、食中毒等の対応について 資料5

(5)学校給食食物アレルギーについて 資料6

(6)調理業務等民間委託に係る評価について 資料7

(7)その他

6 その他

(1)学校給食アンケート(令和2年1月実施)の結果について 資料8

7 閉 会

令和元年度 北栄町学校給食運営委員会名簿

	役 職	氏 名	備 考
1	副町長	手 嶋 俊 樹	
2	北条小学校校長	岡 本 雅 子	
3	大栄小学校校長	小 木 寛 治	
4	北条中学校校長	牧 野 厚 志	
5	大栄中学校校長	河 原 裕 司	
6	北条こども園園長	松 田 真 理 子	
7	北条小学校PTA代表	門 脇 友 美	
8	大栄小学校PTA代表	永 見 直 樹	
9	北条中学校PTA代表	石 原 聖 治	
10	大栄中学校PTA代表	杉 川 あ ゆ み	
11	北条こども園PTA代表	谷 本 靖 彦	
12	学識経験者	森 田 秀 子	
13	学識経験者	竹 歳 康 子	

事務局(北栄町教育委員会)

	教育長	別 本 勝 美	
	教育総務課長	大 庭 由 美 子	
	学校給食センター長	稲 井 健 二	
	栄養教諭	中 井 利 江 子	

(1)令和元年度 北栄町学校給食事業等実施状況及び決算見込

令和2年2月末 北栄町学校給食センター

I 会議

給食主任会	<ul style="list-style-type: none"> ・定例会(毎月) 各校・園とセンターとの各種取り組みの協議、情報交換のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行った。 ・アレルギー対応食、衛生管理など給食業務に関する情報共有
-------	---

II 実施事業

① 給食の実施	<p>毎日 約1,450食(小・中・北条こ・センター)</p> <p>年間実施回数 小中学校:188~190回、北条こども園:230回</p>	
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月1日「いいね北栄給食の日」 ・毎月8日「カミカミデー」 ・毎月19日「和食の日」 ・毎月22日「エコ給食の日」 ・年間を通じて「行事食」 ・児童生徒のリクエスト給食 ・ジャマイカ献立(ジャマイカ出身ALTによる給食放送)
	(2) 食育月間(6月)	<ul style="list-style-type: none"> ・北栄町学校給食食育週間 6/10~6/14 テーマ「外国の食事から日本の食文化を知ろう」~サッカー女子ワールドカップ給食~ サッカー女子ワールドカップ給食にちなみ、開催国のフランス及び日本との対戦国の食事を提供し、食文化を考える機会とした。
	(3) 食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭、学校栄養職員が給食時間や教科等において食に関する指導を実施。(別紙参照)
	(4) 全国学校給食週間の取り組み(1/24~1/30)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食週間特別献立の実施(5日間) テーマ「もっと知りたい!鳥取ソウルフード」 週間中のメニューに、豆腐ちくわ、たらのフライ砂丘らっきょタルタルかけ、あごカツ、牛骨ラーメン、大山おこわなどが登場 ・地元生産者、調理員との交流給食会 <開催日>令和2年1月27日 <参加者>34名 北条、大栄小学校の各クラスにおいてJA女性会、調理員(東洋食品)、副町長、教育長ほかが給食時間に児童と一緒に給食をとりながら交流を図った。(児童からの感謝のこぼ、質問タイム、参加者から伝えたいことなど)児童にとって貴重な食育の時間となっただけでなく、地元生産者にとって学校給食への協力を続けていくうえでの活力となる有意義な時間となった。 ・学校給食に関する作品の制作及び作品展の開催 給食週間に併せて小中学校、北条こども園の全児童生徒が学校給食に関わる作品を制作。(イラスト入り字メッセージ、創作作品、俳句、書道など) 2月1~14日において中央公民館大栄分館に上記作品を一同に展示。地域住民、保護者へに鑑賞いただくとともに、学校給食の取り組みを知っていただく機会として実施した。
	(5) 卒業生お祝い給食	<ul style="list-style-type: none"> ・3/9小中学校の卒業生を対象に、卒業お祝いケーキ(町内ケーキ店特注)がデザートとして登場。調理員からのメッセージ入りの台座を付け、卒業生の思い出に残る取り組みとなるよう工夫した。
	(6) サプライズ給食	<ul style="list-style-type: none"> ・給食費(保護者負担)に一部町費を上乗せし、北栄町の特産物等を使ったおかず、デザートなどをサプライズ的に給食で提供。北栄町の地元食材をおいしく、そして楽しんで食べてもらえるよう取り組んだ。(NHK、TCCニュース取材) 2年目となるこの取り組みは、子どもたちの楽しみとなりアンケートでも好評であった。
③ 試食会	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA試食会 小中学校計167名、北条こども園68名 ・一般住民試食会 <開催日>令和元年10月4日 <参加者>一般住民希望者28名 学校給食を味わっていただきながら、学校での食育の取り組み、地産地消の取り組みなどを幅広く知っていただき、住民理解に繋げる機会として合併後初めて開催した。 参加者からも、大変おいしかったとの声を多数いただき、取り組みを知っていただくよい機会となった。 	

④ 地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・定例会(毎月) JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、東洋食品 地元食材を中心に町内産野菜、加工品等の納品計画、調整等をおこなった ・地産地消懇談会及び試食会 <開催日> 令和元年8月21日 <参加者> 町内野菜等生産者(JA女性会)及び加工業者ほか 全22名 学校給食における地産地消と北栄町の実態について情報共有するとともに、新しい給食用食材、加工品、企画商品等」をテーマに議論を行った。今年度は加工業者に新たに参加いただいたが(遠藤製パン所、日本猪牧場)、農産品とのコラボの話が出るなど、給食用食材の広がりの可能性を感じる内容となった。
⑤ 食物アレルギー食対応	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー食(代替、除去食)対応児童生徒 北条こ(0)、北条栄小(3)、大栄小(5)、北条中(3)、大栄中(5) 計16名 4月 各学校の関係者と年度初めの対応確認・調整を実施 11月 新入生、各校在校生食物アレルギー調査 2~3月 保護者面談、学校対応協議のうえ次年度決定。
⑥ その他主な研修会等 (参加含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理研修会 令和元年8月1日 衛生管理、食物アレルギー対応等について ・北栄町立小中学校給食主任研修会 令和元年6月4日 北栄町におけるアレルギー対応食の取り扱い、事故事例等について ・北栄町給食業務に係る学校事務補佐員との調整会 令和元年12月24日 食中毒(ノロウイルス)等の対応、臨時休校、学級閉鎖等の対応について

Ⅲ 令和元年度 学校給食費決算見込額（令和2年3月5日時点）

①現年度分 学校給食費及び賄材料費支出の決算見込額

（単位：円）

科 目	小学校	中学校	北条こども園	合計	備 考
支出 学校給食用賄材料費 支出決算見込額	43,634,365	25,707,402	5,052,350	74,394,117	年間総支出額(見込)※一般会計歳出
内 訳	小中学校	a 43,253,092	A 25,442,505		年間食数実績(見込) 小学校(センター含) 154,971食 中学校 77,033食 ※学校試食分、飲用牛乳なし4名含む
	北条こども園			4,996,690	年間食数実績(見込) 北条こども園 20,647食 ※園試食分含む
	町費負担分	277,023	142,137	0	年間2回実施サプライズ給食ほか 9月 北栄町産シャインマスカットのフルーツサンド 1月 北栄町産いちごパンケーキ
	保存食	104,250	122,760	55,660	282,670 各校・園保存分
収入 学校給食費(現年分) 収入見込決算額	調定額b 43,053,415 収入見込額c 43,053,415	調定額B 25,411,656 収入見込額C 25,411,656	調定額 18000 収入見込額 18,000	調定額計 68,483,071 収入見込額計 68,483,071	令和元年度(現年分)学校給食費※一般会計歳入 児童、生徒、教職員、各校試食会等 小学校@278円、中学校@330円 →全額を支出財源に充当
小中学校分 収支差引 (見込額)	c-a △ 199,677	C-A △ 30,849		△ 230,526	230,526円の支出超過(赤字) ※3月臨時休校により収支調整できなかったため
うち未納額(現年分)	b-c 0	B-C 0		0	現年度分未納無し(見込)

②過年度(未納)分 学校給食費決算額(見込)

（単位：円）

科 目	小学校	中学校	北条こども園	合計	備 考
収入 学校給食費(過年度分) 収入決算額	調定額 収入見込額	2,236,181 717,614		717,614	本収入額は食材費への充当を行わず一般財源扱い (H29年度学校給食会過年度未納額補てん金支出への戻しとなる)

③学校給食費 未納の状況(令和元年度末)

（単位：円）

年度当初 過年度分 学校給食費未納総額 a	2,236,181 円	平成30年度からの滞納繰越額 全13世帯分
年度内 増減	過年度分 徴収見込額 b	717,614 円 支払い誓約書に基づく支払及び個別徴収額
	過年度分 不能欠損 c	287,350 円 不能欠損:1世帯(債権消滅)
	現年度分 未納額 d	0 円 現年分未納無し(見込)
年度末(見込) 学校給食費未納残高 a-b-c+d	1,231,217 円	未納 7世帯(うち3世帯は在校生あり)

1 令和2年度 学校給食の実施について

①給食実施体制について

実施体制について、昨年と大きな変更はありません。

- ・調理業務については、引き続き民間業者に委託し実施します。(2017年度より5年間の契約(再委託))
- ・献立作成、食材の購入、調理の指示等については、従来どおり町が直営で行います。調理技術向上のほか、異物混入防止の意識を高く持ち、調理現場と連携し、安全・安心でおいしい給食の提供に努めます。
- ・アレルギー対応食については、個々のアレルギー状況を確認し、保護者、学校と調整のうえ必要な対応を行います。除去食が確実かつ安全に提供できるよう保護者、学校、センター及び委託業者が常に情報を共有しながら業務にあたります。

②給食単価(食材料費)及び給食費(保護者負担)について

北栄町学校給食における給食単価(食材料費)については、平成26年度に消費税増税に伴う給食費単価の値上げを行ったところですが、それ以降も主食、牛乳の物価上昇は続いています。その間、副食費を削りながら何とか給食費単価を5年間据え置いてきたところですが、物価上昇は今後も続く見通しであり、また令和元年10月の消費税増額による影響(輸送費増などによる物価上昇)も懸念される中、学校給食において必要とされる栄養価を保ちながら現在の北栄町学校給食の質(地産地消や食育の取り組みなど)を維持していくためには、給食単価(食材料費)の値上げはやむを得ない状況といえます。(別添1参照)

については、令和2年度より給食単価(食材料費)を、前回(平成26年4月)の単価改定以降における主食、牛乳の物価上昇相当分(小学校7円、中学校10円増額)について引き上げることとします。

なお、上記給食単価(食材料費)の引き上げに関しては、給食費(保護者負担)の値上げにて対応することを基本とするところですが、保護者の経済的な負担等を考慮し、令和2年度においては保護者負担額を現状維持し、引き上げ相当分を町負担にて対応します。

<令和2年度 給食単価(食材料費)及び給食費(保護者等負担)>

一食単価	令和2年度 給食単価(食材料費)			備 考
	財源内訳			
	給食費 (保護者等負担)	町負担		
小学校	285円 (前年度+7円)	278円 (前年度据置)	7円	主食 (週4ご飯、週1パン) 副食 牛乳
中学校	340円 (前年度+10円)	330円 (前年度据置)	10円	

<令和2年度 給食費(保護者等負担)一人あたりの年額(最大)>

学校	年間回数	給食費(保護者等負担) 1食単価	保護者等への年間請求額(最大) (1食単価×回数)	保護者等への年間請求額(最大)		町負担額 (年間最大)
				月額×10回 (5月～翌2月)	最終月(調整) (3月)	
小学校	191回	278円	53,098円	4,800円	5,098円	1,337円
中学校	191回	330円	63,030円	5,500円	8,030円	1,910円

※学校行事欠食、病気欠食などについては、学校からの異動報告に基づき反映し、最終月に精算します。

<その他>

- ・飲用牛乳除去を行う児童生徒(アレルギー対応食実施要項に準じて申請され決定している者)については、飲用牛乳実費相当額を減額し徴収します。
- ・就学援助認定保護者については、令和2年度より学校給食費支給分(給食費の7割相当分)が保護者を通さず対象者の給食費として直接町へ入金されることとなります。よって、就学援助認定保護者については毎月の保護者請求額が上記より減額され請求されます。
- ・飲用牛乳については、令和2年度においても「パスチャライズ牛乳」が「普通牛乳」と同額で購入できる見込みであることから、「パスチャライズ牛乳」を引き続き使用します。
- ・サプライズ給食事業(町費負担による一部食材費の上乗せ)を引き続き実施します。

③徴収方法について

原則、口座振替・月払いとして保護者より徴収を行います。

【振替日】月払・・・毎月末日 5月～3月までの全11回(最終月精算)払い

前納2回払い(10回分+精算月)については別途申出書により対応

④欠食扱いについて

食数異動報告日(学校→センター)を含む3日については、食材発注の都合上、欠食扱い(減額精算)不可とします。(欠食については最終月分で減額します。)

【欠食についての流れ】

保護者(欠席連絡) ⇒ 学校(異動報告) ⇒ 給食センター(受付)

令和2年度 北栄町学校給食事業計画

令和2年3月 北栄町学校給食センター

1 会議

給食主任会(旧献立委員会)	○毎月開催 各校・園とセンターとの各種取り組みの協議、情報共有のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行う。
---------------	---

2 実施事業

① 給食の実施	毎日 約1,400食(小・中・北条こ) 年間回数 各小中学校:191回、北条こども園:236回(最大)														
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取り組み	○ 毎月1日「いいね北栄給食の日」 ○ 毎月8日「カミカミデー」 ○ 毎月19日「和食の日」 ○ 毎月22日「エコ給食の日」 ○ 年間を通じて「行事食」													
	(2) 食育月間(6月)	○北栄町学校給食食育週間 6/10~6/14 テーマ(未定)													
	(3) 食に関する指導	栄養教諭、学校栄養職員が年間を通して給食時間や教科等で指導を実施。													
	(4) 全国学校給食週間(1/24~1/30)	○特色ある給食献立 食に関するテーマを設定し、児童生徒の興味関心を深める。 ○交流給食会 町内の小学校で児童と町長他、地元生産者(JA女性会)、加工業者、調理員(東洋食品)と一緒に給食をとり交流を図る。 ○学校給食作品展 開催及び開催方法等については改善を検討													
	(5) 卒業生お祝い給食	○小中の卒業生を対象に卒業お祝いメニューを実施。													
	(6) サプライズ給食	○給食費(保護者負担)に一部町費を上乗せし、北栄町の特産物等を使ったおかず、デザートなどをサプライズ的に給食で提供。子どもたちに「北栄町に住んでよかった」と思ってもらえるような取り組みとする。													
③ 試食会	<table border="0"> <tr> <td>○OPTA対象 ・北条こども園 ・北条小学校 ・大栄小学校 ・北条中学校 ・大栄中学校</td> <td>○関係者及び一般住民等 ・計画訪問等 ・民生児童委員試食 ・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食 ・一般住民試食会 ・その他</td> </tr> </table>	○OPTA対象 ・北条こども園 ・北条小学校 ・大栄小学校 ・北条中学校 ・大栄中学校	○関係者及び一般住民等 ・計画訪問等 ・民生児童委員試食 ・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食 ・一般住民試食会 ・その他												
○OPTA対象 ・北条こども園 ・北条小学校 ・大栄小学校 ・北条中学校 ・大栄中学校	○関係者及び一般住民等 ・計画訪問等 ・民生児童委員試食 ・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食 ・一般住民試食会 ・その他														
④ 地産地消の推進	<p>地元食材を中心に鳥取県産食材の使用を推進する。</p> <table border="0"> <tr> <td>毎月中旬</td> <td>地産地消検討会 (JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、町内加工業者、東洋食品)</td> </tr> </table>	毎月中旬	地産地消検討会 (JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、町内加工業者、東洋食品)												
毎月中旬	地産地消検討会 (JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、町内加工業者、東洋食品)														
⑤ 食物アレルギー食対応	<p>北条こども園(1名) 北条小学校(3名) 大栄小学校(7名) 北条中学校(3名) 大栄中学校(6名) 計(21名)</p> <table border="0"> <tr> <td>毎月</td> <td>次月の対応食献立確認。必要に応じ保護者と面談。</td> </tr> <tr> <td>4月</td> <td>各学校の関係者との対応の確認。</td> </tr> <tr> <td>2月~3月</td> <td>新年度に向けて保護者と面談。</td> </tr> </table>	毎月	次月の対応食献立確認。必要に応じ保護者と面談。	4月	各学校の関係者との対応の確認。	2月~3月	新年度に向けて保護者と面談。								
毎月	次月の対応食献立確認。必要に応じ保護者と面談。														
4月	各学校の関係者との対応の確認。														
2月~3月	新年度に向けて保護者と面談。														
⑥ 研修会(参加含む)	<table border="0"> <tr> <td>毎月</td> <td>調理員(東洋食品)職場研修(衛生管理・アレルギー等)</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>給食主任研修会(衛生管理・アレルギー等)</td> </tr> <tr> <td>8月・1月</td> <td>調理員(東洋食品)衛生講習会、食物アレルギー講習会</td> </tr> <tr> <td>8月</td> <td>学校事務補佐員(給食業務担当)との調整会(給食事務、衛生管理等)</td> </tr> <tr> <td>11月中旬</td> <td>東伯郡学校給食会 学校給食衛生管理研修会</td> </tr> <tr> <td>2月中旬</td> <td>学校給食主任研修会並びに合同研修会</td> </tr> <tr> <td>(随時)</td> <td>センター内衛生管理研修</td> </tr> </table>	毎月	調理員(東洋食品)職場研修(衛生管理・アレルギー等)	6月	給食主任研修会(衛生管理・アレルギー等)	8月・1月	調理員(東洋食品)衛生講習会、食物アレルギー講習会	8月	学校事務補佐員(給食業務担当)との調整会(給食事務、衛生管理等)	11月中旬	東伯郡学校給食会 学校給食衛生管理研修会	2月中旬	学校給食主任研修会並びに合同研修会	(随時)	センター内衛生管理研修
毎月	調理員(東洋食品)職場研修(衛生管理・アレルギー等)														
6月	給食主任研修会(衛生管理・アレルギー等)														
8月・1月	調理員(東洋食品)衛生講習会、食物アレルギー講習会														
8月	学校事務補佐員(給食業務担当)との調整会(給食事務、衛生管理等)														
11月中旬	東伯郡学校給食会 学校給食衛生管理研修会														
2月中旬	学校給食主任研修会並びに合同研修会														
(随時)	センター内衛生管理研修														

2 学校給食センター管理運営基本方針について

近年、全国的にも学校給食の異物混入や残食の問題が取りざたされることが多いですが、北栄町ではトラブルをできる限り未然に防止するとともに、栄養教諭指示のもと調理業務受託業者と連携しながら、引き続き安全・安心、温かくておいしい給食の提供を行います。

調理場内では、異物混入、ノロウィルスなどの事故防止のため、民間ノウハウに基づく衛生管理を徹底して行うとともに、アレルギー対応食についても、専門人員を配置して調理するなど、保護者、学校、給食センター、調理委託業者が連携を密にしながら対応します。

また、各校での学校給食を通して栄養教諭による食育の更なる推進を図るとともに、家庭、地域と連携した食育指導体制の充実を図ります。そして、地産地消を積極的に取り入れることで、子どもたちの感謝の気持ちの育成や、郷土愛を養います。

給食費の保護者からの徴収にあたっては、学校と連携のもと確実に実施するとともに、未納者については厳正に対応します。

令和2年度、学校給食センターでは次の事項を基本方針とし管理運営を行います。

<令和2年度 学校給食センター管理運営基本方針>

- 1 衛生管理を徹底し、安全で安心な給食を提供する
- 2 調理委託業者との連携を図るとともに、調理工程の目視確認を徹底し、異物混入を防止する
- 3 食物アレルギーのある園児・児童・生徒に対して、個々の状況に応じた適切な対応をおこなう
- 4 園・学校などと連携を図り、食育の推進に努める
- 5 地域の協力を得ながら地元産食材を積極的に取り入れ、地産地消の推進を図る
- 6 学校給食費について、計画的に確実な徴収事務をおこなう

3 学校給食の衛生管理について

1. 「学校給食衛生管理基準」及び「北栄町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、調理工程・調理施設の衛生管理を確認しながら、安心・安全な給食の提供します。

①学校給食調理員の衛生管理（東洋食品実施 → センターへ毎日報告）

- ・毎朝、当日と前日の家族を含めた健康チェック(→全員で共有する)
- ・家族の健康管理(ノロウイルス感染時やインフルエンザ等)
- ・ノロウイルス等が疑われる場合は、検査を行い、陰性結果が出るまで出勤停止

②施設及び設備の衛生管理（東洋食品実施 → センターへ毎日報告）

- ・調理場内の換気・清掃
- ・手洗い場やトイレ等の清掃および消毒、手洗い石鹼液、ペーパーの補充等
- ・ブラシの確認、定期的な交換

③作業工程と作業動線の確認（東洋食品実施）

- ・翌日の調理工程のより細かな話し合い。(学校栄養教諭参加)
- ・反省がより生かされるミーティング(改善点、課題)
- ・全員での重点事項の再確認
- ・汚染区域、非汚染区域の区分けの徹底(区域ごとの色別エプロンの着用)

④給食業務に携わる職員の衛生管理（給食センター、学校）

配送運転手、物資納入業者、パン及び牛乳配送業者、学校主事補佐員などに対して衛生管理の徹底を図る。

- ・従事者の健康管理など
- ・手洗いの指導、徹底
- ・白衣、帽子、マスクの着用の徹底
- ・使い捨て手袋の使用
- ・消毒用アルコール等による消毒の徹底
- ・センター職員(配送運転手含む)について、年2回のノロウイルス定期検査を実施
- ・各学校現場の学校給食業務従事者(学校事務補佐員)の健康チェックを実施

4 異物混入、食中毒等の対策について

異物混入及び食中毒の未然防止にあたっては「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い、確実な点検・管理を行います。また、異物混入及び食中毒が発生した場合に、給食センター及び学校が連携して迅速で確実な対応が取れるよう、日ごろから給食センターと学校で緊急時の役割分担の確認・情報共有を行います。

5 学校給食食物アレルギー対応について

アレルギーがある園児・児童・生徒の増加に伴い、個々に適した除去食の個別指導の対応が求められています。「北栄町学校給食アレルギー対応食実施要項」に従い、個々の対応を決定したうえで、給食センターと学校が連携し、対象児童生徒へ安全な学校給食を提供します。

また、給食によりアレルギー症状(特にアナフィラキシー)が発生した場合の対応については、「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い迅速で確実な対応が行えるよう日ごろからの情報共有に努めます。

令和2年度は20名(令和元年度16名)の園児・児童・生徒に食物アレルギー対応(飲用牛乳除去を除く)が必要となる見込です。主なアレルゲンとしては、卵、長いも、青魚、トマト、エビ、カニ、果物などがあり、個々に応じた代替食、除去食の対応が必要となります。対応児童生徒が4名増となり、調理現場、学校現場においてもこれまで以上に注意が必要となりますが、あらゆる事故の可能性を排除し確実に対応していく必要があります。

今後も園・学校・給食センターと連携を図りながら、毎月の保護者を含めた3者での献立確認(文書)を実施し、安全安心な対応ができるよう努めます。

【アレルギー食対応基本事項等】

・北栄町学校給食におけるアレルギー食対応については、センター(調理等)の対応できる範囲において、すべての食材に関し代替または除去を行うことを基本とします。

・対応中の児童生徒の年度更新(継続)にあたっては、毎年保護者面談(診断書提出)のうえ、アレルギー対応食の必要性について確認を行います。

・乳糖不耐症ほか病気を原因とする対応食についても、アレルギー食対応の決定に準じて認定・決定することとします。ただし、病気の場合に限り、年度更新時の診断書提出は省略できることとします。

【アレルギー食対応決定後の配食までの流れ(概要)】

- 1)保護者 …毎月25日 確認文書(保護者 ⇄ センター)
毎日 家庭内でアレルギー対応の有無を確認
- 2)園・学校…毎月末 対応一覧表を送付 ⇒ 学校(養護教諭・給食主任・
学校主事補佐員) ⇒ クラス担任
- 3)園・学校…毎日 対応一覧表をもとに対応の確認
- 4)対応児童・生徒(本人)…対応日 ⇒ 個別記名入弁当箱
⇒ クラス ⇒ 対応児童・生徒(本人)

(6) 令和元年度調理業務等民間委託に係る評価(自己評価)

令和2年3月

目 標		安全で安心なおいしい学校給食の提供 ①衛生管理の徹底 ②アレルギー対応 ③異物混入防止	評価の基準			
			5 非常に良い	4 良い	3 標準	2 やや劣る
内 容		評価				
		東洋食品	給食センター			
衛生管理体制	衛生管理	・加熱・非加熱の動線が交差しないようにしているか	4	4		
		・調理作業時などの衛生管理を徹底しているか	3	3		
		・非汚染区域と汚染区域の分けをしているか	3	3		
		・調理室等施設の衛生管理を徹底しているか	3	3		
		・ドライ運用を心掛けているか	4	4		
		・調理従事者の健康管理を徹底しているか	3	3		
		・調理従事者の家族の健康管理を徹底しているか	4	3		
危機管理体制	異物混入対策	・異物混入等の事故なく安全な給食を提供しているか	3	3		
		・髪の毛、作業着等のゴミ埃の除去を徹底しているか	4	4		
		・ニトリル手袋のチェックを随時行っているか	4	4		
		・すべての食材の異物確認をしているか	3	3		
		・機械、器具を使用前・使用中・使用後に確認をしているか	3	3		
		・ブラシ等が劣化していないか定期的に確認しているか	4	4		
	食物アレルギー対応	・アレルギー食材担当者を設置しているか	4	4		
		・アレルギー食材が混入しないような体制が構築されているか	3	3		
		・アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されているか	4	4		
		・複数体制で作業や確認をしているか	4	4		
防災予防	・安全に作業できる環境を整えているか	3	3			
	・機械を適切に扱っているか	4	4			
運営体制	調理技術	・給食のおいしさに対する満足度が高いものになっているか	3	4		
		・野菜等が適切に切られているか	3	3		
		・煮炊き、揚げ具合等は適当であるか	3	3		
	業務体制	・給食業務の適切な運営を行える人員を配置しているか	3	4		
		・給食時間に遅れることなく安定した給食を提供しているか	4	4		
		・各種報告書を速やかに作成し提出しているか	3	3		
		・業務責任者は指導・監督を適切に行っているか	3	4		
		・調理員は、業務責任者からの伝達事項を適切かつ迅速に対応しているか	3	3		
		・定期的に研修を行っているか	3	3		
		・会社の指導・支援体制が充実しているか	4	4		
	経営努力	・節電・節水に心がけているか	3	3		
		・町イベントに協力的であるか	4	4		
		・食育指導に協力的であるか	4	4		
・地産地消の推進に協力的であるか		4	4			

東洋食品 自己評価理由

衛生管理体制については、特に手洗いのタイミング(出勤時、調理場入場前、非汚染区域移動時、トイレ使用後、次の作業実施直前、生の食材に触れた後)を全従事者に周知することで、徹底した手洗いができた。また、常にドライ運用を心がけ、作業動線の衛生管理を明確化することにより、交差汚染、二次汚染も防止した。

危機管理体制については、異物混入対策として機械機器の使用前、使用中、使用後の3段階のチェック、手袋の切れ端チェック、毛髪・虫等の目視チェック等、常時複数人でのチェックを実施することができた。また、報告・連絡・相談を速やかに実行することで、早期異物発見につなげた。

運営体制については、全従業員の意識改革を図るため、日々業務責任者・副責任者が各工程別のOJT(教育・訓練等)を行い、従業員の能力を向上させた。また、従業員同士のコミュニケーションを高め、チームワーク(結束力)を向上させることにより、業務の効率化・運営の安定化につなげた。

今年度も町イベントや食育指導に参加し、児童生徒及び地元住民と交流をもつことができ、今後も積極的に食育や学校との交流を深めていきたいと考える。

東洋食品 課題と改善

運営体制の安定化を継続するため、特に新規採用者及び異動者に対して、きめ細やかな教育を実施していく。基本工程(下処理)を数ヶ月経験した後、調理工程に進ませるなど、急な作業のステップアップは避け、段階別作業内容を浸透させることにより長期雇用につなげる。

今年度、数間違え(食器、個数ものおかずなど)が前年度に比べて増えたことから、チェックの作業手順(ダブルチェックを基本)、チェック表への確実な記録、食数増減の確認については、今後は毎日、全従事者ミーティングにおいて周知を行っていく。

アレルギー対応については、引き続き複数人でのチェック体制を構築し、アレルギー事故防止を継続していく。

給食センター 評価

【衛生管理体制】

・場内での衛生管理、動線管理、及び健康管理について徹底して組織的に実施できており、高い基準での衛生管理体制が図られている。

【危機管理体制】

・(株)東洋食品の高度な異物防止対策のもと、検収時における徹底した食材の異物チェックを毎日実施していた。調理員全体の危機管理意識も高い。しかしながら、ネギに付いた虫2件、精肉の中の骨片1件の計3件(非危険異物)が洗浄、目視確認から見落とされ学校へ提供されてしまった。いずれも食材の状態にも要因があり、限られた作業時間の中でやむを得ない部分もあるが、今後できる限り見落としの無いよう努めていただきたい。

・社員教育、社員研修及び場内での指導体制により、調理員全体の危機管理意識は高い。
・食物アレルギー対応食の指示書に沿った確実な調理、配食、チェック体制が実施できている。
・場内の機器、用具等の整理整頓等が日々確実に実施できている。
・日々の調理機器の点検を行うなかで、早めに異常に気づき、報告・連絡・相談が適切になされていることから、年度を通して大きな機器のトラブルは無かった。

【運営体制】

・年度を通して必要な人員を確保することができた。(他センターからのヘルプ人員をほぼ入れることなく、他センターへヘルプに出ることの方が多かった。)調理員の異動も比較的少なく、チームワークが維持されたことで、安定した調理業務体制を図ることができた。
・栄養教諭指示に基づく調理が安定して実施できており、児童生徒のアンケート結果をみても安定して「おいしい給食」づくりができている。
・栄養教諭との連携のもと、各学校での食育指導に積極的に協力している。
・急な食数変更・指示変更があった際にも、臨機応変に対応しトラブル無く実施できている。

【その他】

・食器等の洗い残し報告が数件あった。できるだけ見逃さないよう洗い上げ後の確認を行うこと。
・地元生産者から納品する野菜については、規格外のものが含まれていることがあり、洗浄、カット等において通常よりも手間が掛かることがあるが、協力的に対応している。(地産地消への協力)
・年度中、食材の納品時間が遅くなるのが数回あったが、調理工程を変更するなど臨機応変に対応し、給食時間に使用を及ぼすことは一度もなかった。

外部評価

令和元年度 学校給食アンケート分析結果

○調査対象：小学校4年生、中学校1年生(毎年)

○調査時期：令和2年1月

○設問について：Q8「サプライズ給食はどうでしたか？」を「学校給食について思(おも)うこと、意見、要望などがあれば自由に書いてください。」に変更し、幅広い意見を集約。
※昨年度との比較については、学年による児童生徒の傾向が異なり、単純比較できない部分があることに注意。

【調査全体】

- ・「Q1 給食は好きですか」の結果、小中学校とも「好き」と答えた割合が大幅に上がった。
- ・小学生の給食が「好き」または「どちらかという好き」の回答が 94%とかなり高いのに対し、中学生の給食が「好き」または「どちらかという好き」の回答は 80%。特に「好き」は小学校 72%、中学校 43%と小中とで大きな差がみられる。
- ・給食の好き嫌い及び味付けに関して、中学生の「好き、ちょうど良い」の割合が小学生と比較し低い。それと関連し「ときどき残す」生徒の割合が小学生よりも中学生が13%高くなり、「残さず食べることに気を付けている割合が小学生より中学生の方が高くなっている。
- ・小中学校ともに給食の量を多いと感じる児童生徒の割合が上昇した。残食を少なくする取り組みも影響しているものと推測される。
- ・児童生徒の課題改善についての意見として、学級指導だけでなく、家庭との連携、家庭の問題であるという意見が複数見受けられる。
- ・地産地消に対する理解については、両校の「知っている」の割合が昨年度に比べ大幅に増加した。中学生については若干低下する結果となった。

【小学校(4年)児童】

- ・Q1 給食は好きですか？について、「好き」が 13%増の 72%と上昇。好きな理由としては「美味しいから」が大多数。嫌いな理由としては、「嫌いなものがある」、「おいしくない」の割合が多かった。
- ・Q2 給食の味付けについて、「ちょうど良い」が 94%と昨年同様に高い。
- ・Q3 給食の量について、「ちょうど良い」が 69%と例年並に高く、「少ないと感じる」が5%減った。
- ・Q4 給食を残すことがありますか？について、「毎日ほとんど残さない」が80%と例年並みに高く、「ときどき残す」の割合は変わらず。継続して行ってきた学校の残食を減らす取り組みの成果が伺える。
- ・Q7 地産地消を知っていますか？について、「知っている」が34%増の64%と大幅に上がり、

「わからない」の割合も11%(13%減)と低かった。理解の程度に差もあるが、食育の取り組みの成果が反映された結果となった。

- ・Q8 給食について思うこと、意見、要望については、特定のメニューやデザート回数を増やして欲しいとする意見が大多数。ご飯の量が多い、食べる時間が少ないという意見もあった。

【小学校職員】

- ・Q1 給食の配缶量について、「適量」が10%減の75%。概ね適量との回答ではあるが、多い又はばらつきがあるとの意見が増えた。
- ・Q3 児童生徒の課題に対する改善については、「家庭との連携」、「家庭への啓発」という回答が多く見受けられた。
- ・Q4 学校給食について思うこと、意見、要望などについては、概ねよいとする意見が多数を占めた。給食時間の確保などの課題も意見としてあった。

【中学校(1年)生徒】

- ・Q1 給食は好きですか?について、「好き」、「どちらかという好き」の割合に多少の変化があったが、ほぼ昨年と同じであった。好きな理由としては、「おいしいから」が多数。その他「栄養が取れるから」、「好きなメニューがあるから」といった意見も多くあった。嫌いな理由については、「苦手なものがある」のほか、少数ではあるが「量が多いから」、「食べるのが遅くなるから」、「少し冷たいから」という意見があった。
- ・Q2 給食の味付けについて、「ちょうどよい」の回答が昨年に比べ11%増。「薄いと感ずることがある」という回答が9%減った。ちょうどよいと感じる生徒の割合が増えたことが伺える。
- ・Q3 給食の量について、「多いと感じる」の回答が昨年と比べ10%増えた。年々多いと感じる生徒の割合は増える傾向にある。
- ・Q4 給食を残すことがありますか?について、「毎日ほとんど残さない」の回答が9%増え、「ときどき残す」が10%減った。給食は多いと感じながらも給食を残さず食べようという気持ちがあることが伺える。
- ・Q7 地産地消という言葉を知っていますか?については「知っている」が昨年より10%減。「聞いたことがあるがよくわからない」が8%増えた。日頃から地産地消という言葉を目にするにはあるが、「知っている」というところまでいかない生徒が昨年より多かったものと思われる。
- ・Q8 給食について思うこと、意見、要望については、特定のメニューやスタミナ納豆デザート回数を増やして欲しいとする意見、給食への感謝ことばが大多数を占めた。また、アレルギーのことで目立ちたくないのを工夫してほしいという意見があった。

【中学校職員】

- ・Q1 給食の配缶量について、「適量」が9%減の65%。概ね適量との回答ではあるが、多い又

はばらつきがあるとの意見が増えた。

- ・Q2 食における児童生徒の課題について、「好き嫌いが激しい」が31%と一番多かった。なかでも牛乳が多く残ることが課題であるとした意見が多かった。
- ・Q3 食における児童生徒の課題の改善について、昨年同様、家庭での取り組みのほか、食育指導を求める意見が複数見受けられた。
- ・Q4 学校給食について思うこと、意見、要望などについては、給食についての感想のほか、要望として、学校給食にかかる問題点に対し改善策を提案する意見も多数あった。また、地産地消の取り組みに関する肯定的な意見もあった。

【北条こども園職員(喫食者)】

- ・Q1 給食の配缶量について、「少ない」という意見が複数あった。
- ・Q2 園児の課題については、「食事のマナー」とする意見が多数を占めた。
- ・Q4 給食について思うこと、意見、要望などについて、食器がプラスチックだとよいという意見が複数あった。

【北条小、大栄小児童の比較】

- ・Q1 給食は好きですか？について、北条小に比べ大栄小は「好き」と感じている割合が高い。(北条小63%、大栄小81%)
- ・Q3 給食の量はどうか？について、北条小は大栄小より「多い」と感じている。(北条小37%、大栄小15%)
- ・Q7 地産地消という言葉の理解について、北条小と大栄小の理解に差があった。(「知っている」北条小52%、大栄小75%)

【北条中、大栄中生徒の比較】

- ・Q1 給食は好きですか？について、大栄中は「好き」+「どちらかという好き」の割合が91%と高いが、北条中は68%。北条中は「嫌い」の割合が高い。(北条中10%、大栄中0%)
- ・Q2 給食の味付けについて、「ちょうどよい」が大栄中は98%、大栄中は81%。Q4の給食残すことがありますか？の結果にも現れ、大栄中は「毎日ほとんど残さない」の割合が87%と、北条中に比べて高い。また、関連してQ6 給食の時に気を付けていることとして、大栄中は「残さず食べること」の割合が高い。
- ・Q7 地産地消という言葉の理解について、北条中、大栄中で大きな差はなかった。

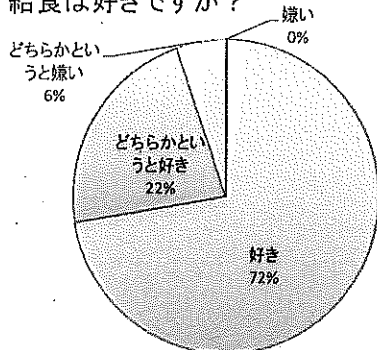
令和元年度 学校給食アンケート 小学校児童(北条・大栄) 結果

調査時点:令和2年1月

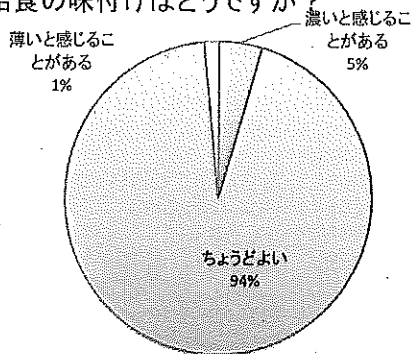
調査対象:北条・大栄小学校4年生

回答人数:129人

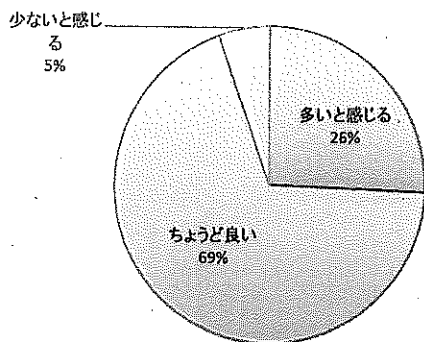
Q1 給食は好きですか？



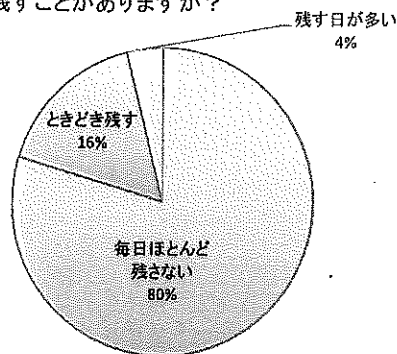
Q2 給食の味付けはどうですか？



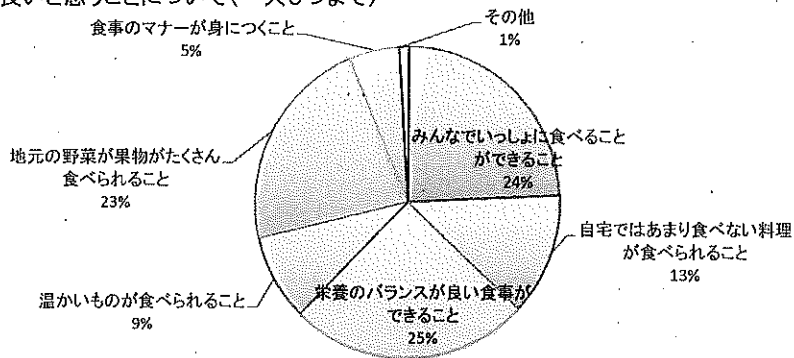
Q3 給食の量は どうですか？



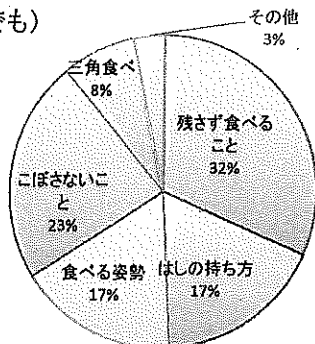
Q4 給食を残すことがありますか？



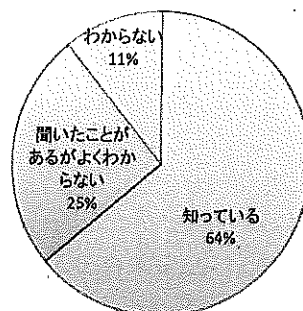
Q5 給食の良いと思うことについて(一人3つまで)



Q6 給食の時に気をつけていること(いくつでも)



Q7 「地産地消」という言葉を知っていますか？



Q1 給食は好きですか？

1好き

美味しいから 同 24件
美味しいから(いつも) 同 3件
美味しい物(いつも)が食べれるから
美味しいから、色々な料理が出てくるから
美味しい給食が、沢山食べられるから
美味しいものが沢山出るから
美味しく食べやすいから
美味しい(すごく給食が)
美味しいから(給食は)
美味しいし、とてもいいから
美味しい(いつも給食が)
美味しいし栄養もあるから(とても)
美味しいから(いつも)
美味しい給食が出るから(いつも)
美味しい(色んな給食が)
美味しいから(給食は)
美味しいから(大半の料理が)
美味しい(とても)。元気になるから
美味しい給食が出るから
美味しいし、おばあちゃんが作っているから。
美味しいし(給食は)、お腹いっぱい食べれるから
美味しいし、疲れているとき元気がもらえるから

美味しいし、から揚げが美味しい。
美味しい野菜とかだから
揚げパンとかが出てきて美味しいから
家では食べられないものが食べられるから
いつも違う給食が食べれるから
色々な給食がでるから
色々な野菜や、肉や、米が入って美味しいから
好きな食べ物が、いっぱい有るし、美味しいから
作っている方が一生懸命だし、美味しいから。です
毎日違う給食でしかも美味しいから
だいたいのおいしく作られているから

栄養があつてとても美味しいから
栄養が有るから
栄養が有るから
栄養バランスがいいから
栄養バランスが考えてあるから
栄養がいっぱいあるし、美味しいから
とても美味しく、栄養バランスがいいから
味付けがバッチリでバランスが考えてあるし、美味しい
栄養がいっぱあつて、美味しいから
栄養が満点だし、美味しいから

好きなメニューが出ると嬉しいから
自分の好きな食べ物がいっぱい出るから
好きな物が沢山あるから
好きな物が出てくるから
好きな給食がいつも出てきて楽しみだから
好きな物が出るから
好きなメニューが有るから
好きなメニューが出るから
好きなメニューが出るので、好き
いろんなメニューがあつて給食時間がワクワクになるから
好きな給食が出るから
自分の好きなものや、いろんな国の料理がでるから

デザートやパンが出てくるから
美味しい野菜など色々な食べ物が美味しいから
いつも新鮮な野菜でおいしい
サラダや、カレーなど、みんなが好きなメニューが有る
カレーが美味しいから
ハンバーグとか、スタミナ納豆や、ご飯が美味しいから
嫌いな物があまり無いから
お腹がふくれる
お腹が空いたときは、給食が食べたいから

友達と一緒に食べれるから
友達と話をするのが楽しいから

みんなと給食、食べると楽しいし美味しい

2どちらかというとき

美味しいから
美味しいから
美味しいから(ふつうに)
美味しい給食がでてるから
味付けもちょうどいい。美味しいから
嫌いな物が出たりすることがあるけど、美味しいものが多いから
美味しいから
美味しい給食が毎日出るから。魚がちょっと苦手
美味しいから
いつも美味しい給食が出るから
美味しいから

苦手な食べ物もあるからです
苦手な物が出るとちょっと食べにくいけど、好きなものが出ると食べれる
苦手なものも出てくるときもあるし、好きな物もでてくるときがあるから
好きな物もあるし、嫌いな物も出るので好きではなく、どちらかと好き。美味しい
好きな給食もあるけど、苦手なものもあるから
苦手なものが有るから
少し嫌いな食材が使われているときがあるから

お弁当も好きだけど、給食はパンなど色々出るから
すぐお腹が空くので食べれるから
食べやすいものと、食べにくい物があるから
食べるのが少し遅くなるから
バランスよく食べれるから
みんなといっしょに給食が食べれるから
少し冷たいから、でも美味しいから
肉とかが美味しいから。家で食べない物が出るから
美味しいから。安心、安全だから
安全、安心で、新鮮だから

3どちらかというとき嫌い

量が多い
私は給食が苦手だから
好きなものや、嫌いなものが出るから
魚などかかあまり好きではない
魚が骨が有るし、パサパサしているから
冷めているから

Q5 給食の良いと思うことについて

その他

美味しいこと
牛乳が飲める
喋らない

Q6 給食の時に気をつけていること

その他

食器を持つこと
肘をつかない
食べながら、喋らない
お茶碗を持って食べる
皿を割らない事
皿の持ち方
好き嫌いをしない事
茶碗をしっかり持つ。自分の食べれる量を食べる
きれいな皿で返す
肘付き、くちやくちや
嫌いな物から食べる

Q8 学校給食について思うこと、意見、要望

(献立の要望)

パンの日をもう一日増やしてほしい
パンをもう少し小さくしてほしい
デザートがある日が少ないので、デザートを週1回は出してほしいです
納豆が出る日を多くしてほしい
毎日米がいいです
栄養が有る給食をありがとうございます。タコと胡瓜の酢の物を出してください
いつも美味しくて栄養のある給食を作ってくださいありがとうございます。世界一周旅行パンと、キムチスープが好きです
いつもありがとうございます。フルーツが好きです
デザートが有る日を増やしてください
給食にフライドポテトがあつたらいいな、と思う
野菜や果物をもっと食べたいです

スタミナなつとう、きなこ揚げパンを多くしてください
かぼちゃコロッケ
もうちょっとデザートの日を増やしてほしい
野菜カレーを出す日を多くしてほしい
から揚げと、海草サラダを月1回食べたい
から揚げの個数を3個に増やしてほしいです。毎日コッペパンが食べたいです
デザートをちょっと多くしてほしいです
もうちょっとデザートが出てほしいです
焼き餃子や、デザートを増やしてください
ハンバーグや、スタミナ納豆を増やしてほしいです
パンの日を増やしてほしい。揚げパンを出す日を増やしてほしい
牛骨ラーメンを年1回か2回を、2回か3回出してほしい
スタミナ納豆を1ヶ月に1回出してほしい
カレー、カレーうどんや、揚げパンを月1回位で出してほしい(デザートも)
スタミナ納豆と、大学イモを一緒に、1ヶ月に1回出してほしい
大学イモや、牛骨ラーメンが食べたいです
米の量を多くしてください
「むかしの給食」を月に1回出してほしい
毎日、りっちゃんサラダや、野菜が欲しいです
すたみな納豆と、カレーを沢山出してほしい。きなこ揚げパンや、デザートも欲しいです
いちごジャムパンを、もっと出す回数を増やしてください
スタミナ納豆の出す数を、増やしてください
スタミナ納豆を出す回数を増やしてほしい
デザートをもっと出してほしい
米粉パンをもっと多く献立に出してほしい
スタミナ納豆や、きなこ揚げパンが、もう少し増やしてほしい
デザートをもっと出してほしい
大好きなのでなんでも出してほしい
いつも美味しい給食をありがとうございます。デザートを増やしてください

(実施方法の要望)

アレルギーの事で目立ちたくないの、工夫してほしいです

(感想)

美味しいです
美味しいです
美味しいです
給食が美味しいです
いつも給食が美味しいです
いつも美味しいです
とても美味しく、栄養価いい
美味しく最高です
嫌いなものもあるけど、美味しいものがいっぱい食べれていいです
毎日とてもご飯が美味しいです
毎日とても美味しい給食が出ているし、栄養も沢山あるのでとても嬉しいです
時々食べやすいのが出て、食べやすいです
美味しくももっとしてほしい
給食が毎日美味しいこと
毎日、美味しい給食で残さずに食べれます
毎日おいしい給食が出てきて美味しいです。これからも美味しい給食が食べたいです。毎日の給食を楽しみにしています。
毎日美味しい給食をありがとうございます
毎日給食が美味しい
毎日とても満足しています

(感謝のことば)

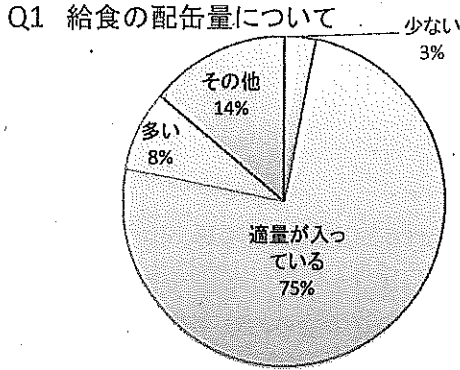
いつも栄養のある給食を作ってくれてありがとうございます
いつも美味しい料理を作ってくれてありがとうございます
いつもすごく美味しい給食をありがとうございます
いつもありがとうございます
バランスのいい食事をどうもありがとうございます
毎日おいしい給食をありがとうございます
美味しい給食を毎日作っていただきありがとうございます
いつも給食をありがとうございます
毎日おいしい給食をありがとうございます
いつもありがとうございます
ありがとうございます

令和元年度学校給食アンケート 小学校教職員(北条・大栄) 結果

調査時点:令和2年1月

調査対象:小学校教職員(北条・大栄)

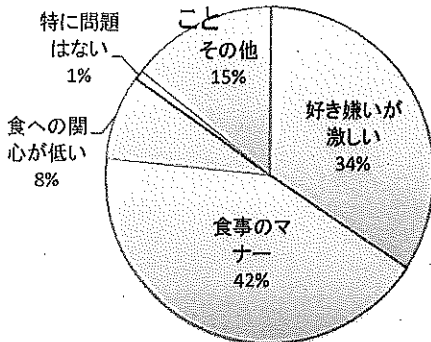
回答人数:64人



その他の意見

- ・ 野菜、汁物について、時々多いときと適量なときがあるように感じます
- ・ 日によって多い時と、少ない時があるような
- ・ メニューによって適量であったり、多いと感じたりします。
- ・ 極端に多い時と、極端に少ない時がよくある
- ・ お汁は時々、なみなみに入れても残る時がある。おかずは少ない時に極端に少ないことがある(皿の1/4程度)。山盛り入れても余る時もある。日によって差が大きいのでつける子どもが困っている。
- ・ 少ない時と、多い時がある。乾物(ひじき、切り干し大根を使った副菜)の時は多い。
- ・ メニューによって少なく感じる事もある。
- ・ ご飯とおかず(野菜)の量が少ない日、多い日がある。ご飯はほとんどの日が適量だが、おかずは量の多い日がよくある。
- ・ 小さいおかずが配っていて足りない時がある(ジャーマン長芋など)。大きいおかずは適量が入っている

Q2 児童・生徒の課題だと思われる



その他の意見

- ・ 好き嫌いに関して、食が細く、白菜や汁物を残す児童が多いです。無理はさせないものの、その学年全般の一人分の配膳量が栄養面の話もしてできるだけ食べるようには伝えています。
- ・ 食べ物の価値観の低さ、粗末に扱う感覚。
- ・ 牛乳アレルギーでもないのに、毎日牛乳を残す子への指導のあり方
- ・ 食が細い児童が多い
- ・ 肘付き、姿勢が悪い
- ・ 朝食について、菓子パンが多く、「食べているだけましか〜」という気持ちになる。親も食べなかったり、朝は食欲が無いなど、朝食を作る家庭が減ってきているような気がします。
- ・ 食べる量に差が大きい。
- ・ 食が細い子が増えているように思う。減らしても食べるのに時間がかかる。
- ・ 姿勢が特に
- ・ メニューにより食事の量が左右される
- ・ 魚などがよく残る。とても美味しいのに普段から魚料理に慣れていないせいもあると思う。
- ・ 食べる量がいつも少ない児童が、以前より増えたように思う。
- ・ 全体では取り組みによりよいと思うが、個人的に気になる児童が増えているように思う。
- ・ 特性によるこだわりのある児童が増えている
- ・ 集めながら食べる事や、三角食べなどの食べ方についての差が大きい。
- ・ 魚の骨を気にして「これ骨ある?」と聞いてくる児童が多い。家で食べなれていないのかもしれない(低学年)

Q3 Q2の児童生徒の課題について、改善するためにはどのような取り組みが必要だと思いますか？

- ・給食を食べる前に、食について一言を話す。できる範囲内で。(給食の献立表を参考にして)
- ・発達段階に合わせた食育指導(マナーも含め)を行ってくださっているのですが、今のままで十分ではないでしょうか。マナーが身に付くよう教室でも声をかけていきたいです。学校での食育指導というより、保護者の意識を高めなければいけないような気がします。
- ・食べている様子(姿勢)を動画、写真に取り自分たちで見る。かっこいい姿とはどういうものか比較できるようにする。
- ・実際の姿を客観的に見ることで意識できるようにする(録画して)
- ・前問の内容に関連して、食べる事のメリット、および食べないことのデメリットを話したりして、配膳された量を食べきりやすい声掛けが必要かなと思います
- ・直接的ではないが、盛り付け、美味しく見えるコツ等を伝えると扱い方にも変化がみられるかも
- ・臭いや感覚等を理由に特定の食品を食べない生徒がいるので、調理法の工夫で改善できる点はあると思います
- ・他の食材については、個人の状況に応じて量を減らす対応ができる。牛乳はどうか。豆乳に変更等、センターと家庭で話し合う。
- ・定期的な声掛けを行う
- ・菓子パンはお菓子であるという意識をもってほしいが、子どもはだされたものを食べるしかないので、保護者への研修機会があればいいなと思います。(でもちょっとあきらめています)
- ・声掛けをする。食に関心を持つ活動をする。
- ・基本、担任や栄養職員等による指導だとは思いますが、「こうしよう(こう指導しよう)」という指標があると良いと思う
- ・個人への無理のない目標設定と継続
- ・委員会の啓発活動はとても効果があったと思います。好き嫌いについては、子どもの頃から食べられることが一番効果があると思うので、少量から(一口)はじめていくという地道な指導が必要
- ・食べ物には体に大切な栄養素が含まれていることを知らせる(特に野菜類)
- ・箸の使い方や食べ物を集めるタイミングなどの指導が必要。
- ・少しずつでも食べるという練習をしていくことが大切だと思う。マナーについては、お便りなどで根気強く伝えていくことと同時に、給食の中でも指導していくことも必要な時代になっているように感じる。
- ・少しずつでも食べることを習慣化できるようにする。マナーは繰り返し声掛け。家庭の協力。
- ・家庭との連携
- ・家庭での取り組み
- ・給食時間の各クラスでの指導も大切ですが、1日のうち2回は家庭で食事を取るのだから、各家庭でも食事のマナーについて意識してもらえるような取り組みが必要だと思います。
- ・親への呼びかけ
- ・保護者への啓発など
- ・保護者の関心を高めることが不可欠だが、必要な取り組みは分からない。
- ・保護者の意識の向上。研修など。
- ・家庭への啓発。色々な食材に慣れてほしい。固いものも食べられるようにしてほしい。給食は今迄通り、色々な食材を使った料理を出してほしい。
- ・朝の告知放送の「元気配達便」を利用して「毎月1~2回まんぶく配達便にする?」。食育をテーマに食に携わっている方々から、取り組みや豆知識など町民全体に発信し、家庭への啓発を行う。+給食センターの取り組みも町全体にアピールしてほしいです。
- ・家庭での魚料理の刷新
- ・学校では一人ひとりに声掛けはできない。家庭への啓発が必要だと思う。
- ・家庭との連携。児童の中には家であまり食べていない食材や料理、味付けの場合、食べない事がある。
- ・マナーは家庭の協力も必要かと。
- ・家庭との連携
- ・家庭と連携した取り組み
- ・保護者の協力
- ・家庭の協力
- ・家庭への啓発
- ・保護者への指導。食育と保護者が子育て上、最も関心の高いことを結び付けて啓発してはどうですか。
- ・家庭への啓発。食の大切さを伝える学習。
- ・家庭への啓発。姿勢が良くない児童が多い。食器を持たないことが習慣になっているようで、何度言っても直さない。
- ・家庭への啓発。教員の意識の向上をはかる(マナーについて)
- ・家庭との連携が必要。給食時間だけでは声をかけても身に付きにくい。
- ・食事のマナーは基本的には家庭なので、センターから各家庭への啓発が必要。
- ・これまでのように給食だけで啓発していく。食事中(給食時間)引き続き指導していく。給食試食会の際に参加保護者に向けてのミニ講演会を開き啓発していくのはいかがでしょうか。
- ・家での食事で好きなメニューが偏っているのか、魚が出てこないのではないかとと思われるので、色々な形態のメニューを食べさせてあげるとよいのではと思う

Q4 学校給食について思うこと、意見、要望など

(意見・要望)

- ・箸の入っている籠のフタが固くて開けにくい。小さい子どもでも開けやすい入れ物にならないものか。
- ・いつも美味しくいただいています。ただ、ご飯の量が多く体格差(食の太さなど)がある子にはとてもつらそうです。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。毎日楽しみにしています。日ごとで配分量が違うので一定になると嬉しいです。材料によって量が変わったり、栄養価によって変わったりということもわかるのですが、例えば具だくさんの味噌汁(ジャガイモ、玉ねぎ、わかめなどがはいっている)は、すごく多いと感じるのですが、スープ系、おでん等は少なめな気がします。こちらでも、メニューが変わっても配りきるよう指導は続けていきます。
- ・45分間で、準備、食事、片付けをするには、メニューを固定化し、配膳のパターンを固定化するのも方策としていいと思う。配膳までを短時間で済ませ、楽しく、よく噛んで食べる時間を確保したい。放送が多すぎる。
- ・和食(一汁三菜)のシンプルなメニューが多いとよいと思う。デザートなどは、今そんなにめずらしくないので、少なくともよいように感じる。
- ・その日の給食のカロリーや塩分量を個人的に知りたいです。
- ・子どもが苦手なメニューが重なる時、好きなメニューが重なる時があるので、1つの献立の中に両方がバランスよくあると食べやすいと思います。団子など大きいものは一人何個と個数が分かるとうれしいです。
- ・カレーの日を多くしてほしいです。いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・子どもたちが好きな「スタミナ納豆」「りっちゃんサラダ」の回数を増やしてほしい
- ・うずら卵や白玉だんご等、一人分何個位かがあらかじめ連絡があると低学年でも配りやすい。後で配って回ると手間と時間がかかる。
- ・まず落ち着いた雰囲気で作る環境を作る。全員が残さず食べられた日に、班にして食べる。

(給食の感想ほか)

- ・自家製ソースや、出汁が本格的で美味しくいただいています。栄養バランスが良くて大人にとっても健康な体の維持にとても役立っていると思います。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。子どもたちに話す時に献立のメニュー名を短縮せずそのまま伝えるようにしています。(子どもの中には献立に使われている材料が何か全く分からない子もいるので。)年中お店で買えるものが増えましたが、給食で旬のものを出してください、とても嬉しいです。
- ・1年の食事の1/6しかない給食が全てを担うのは無理です。できることを少しずつやっていけるといいです。いつもおいしい給食ありがとうございます。
- ・給食ならではのメニューもあり、食材の調理法を参考にしながら、いつも美味しく頂いています。ありがとうございます。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。子どもたちも毎日楽しみにしています。食べられるようになればいいと思います。地産地消などありがたいです。
- ・地産地消を大変意識して取り組んでおられて、本当においしい給食を提供してもらって感謝しています。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・子どもたちが収穫した野菜を給食に入れていただき、子どもたちが喜んでいました。食への関心が増したと思います。ありがとうございます。
- ・いつも美味しく頂いております。工夫をこらした給食ありがとうございます。
- ・地元食材が豊富に使われていて、安心して食べられる。
- ・美味しいです。個人的にはパン食が多い方が嬉しいです。
- ・とても美味しく頂いています。和洋中、バラエティに豊んで良いと思います。
- ・いつもおいしい給食をありがとうございます。
- ・食材の持ち味を生かしたメニューを工夫してもらって、恵まれているなあと思っています。
- ・日々私たちの健康をサポートしていただき有難うございます。センターの皆様に感謝しております。これからも何卒よろしく願いいたします。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。食材のうまみや調理の工夫、献立のすばらしさなどで毎日、本当に良い昼食をいただいていると感謝しています。
- ・地産地消を考えてメニューを決めて、作ってくださってありがたいです。
- ・色々と工夫しておいしい給食を提供して下さっていることに毎日感謝していただいています。
- ・郷土食や家庭では調理が減っている魚料理など工夫していただいています。色々な味に慣れることが学校給食に求められているのかなと思います。食の効果を知る対応ありがとうございます。
- ・全国の小学校のHPの給食の画像を見ると、「北栄町は献立の内容に恵まれている」などつくづく感じます。その事をわかって感謝する気持ちを少しでも持つてもらうことが必要だと思います。
- ・いつも温かい給食をありがとうございます。
- ・いつも様々なメニューを考えていただき美味しくいただいています。感謝しています。
- ・行事にちなんだ給食や、旬の食材を使ったおいしい給食を作っていただき、子どもたちが毎日楽しみにしています。
- ・いつもありがとうございます。食べやすく工夫されたメニューで毎日子どもたちもがんばって食べることができます。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・いつもとても美味しく、子どもの喜ぶ味付けでありがたいです。
- ・いつも美味しくいただいています。ありがとうございます。
- ・地元の食材をふんだんに使用してあり、とても良いと思います。

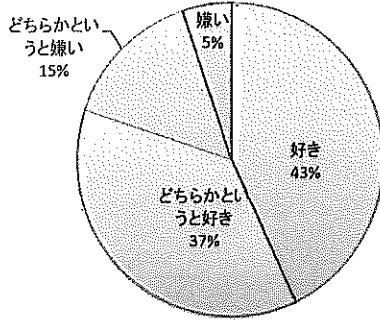
令和元年度 学校給食アンケート 中学校生徒(北条・大栄) 結果

調査時点:令和2年1月

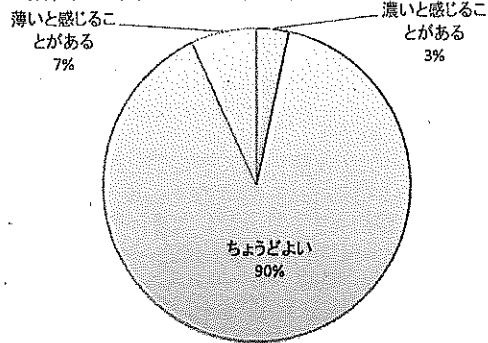
調査対象:北条・大栄中学校1年生

回答人数:117人

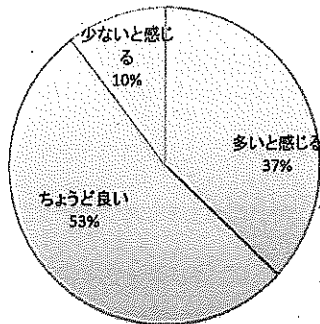
Q1 給食は好きですか？



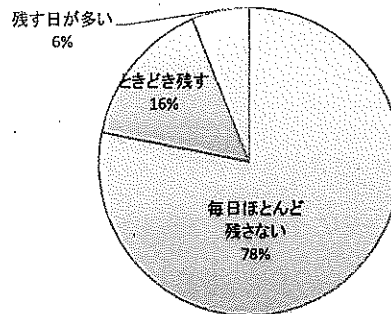
Q2 給食の味付けはどうですか？



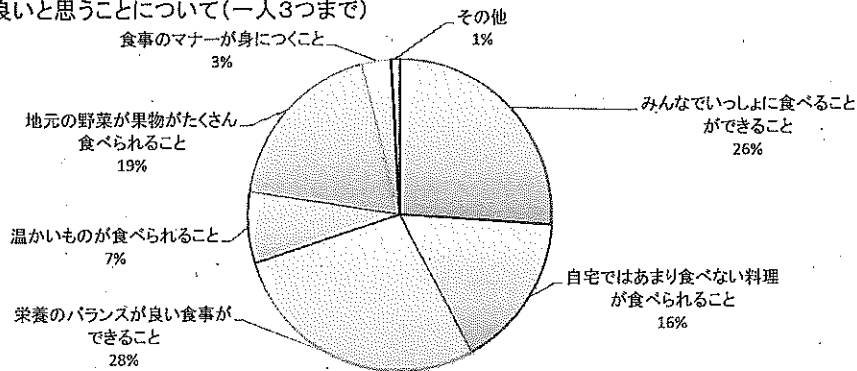
Q3 給食の量ははどうですか？



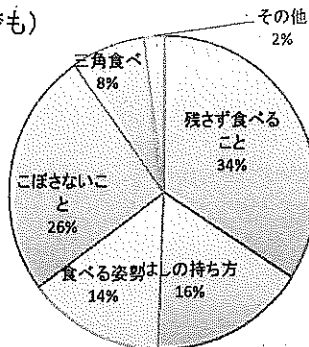
Q4 給食を残すことがありますか？



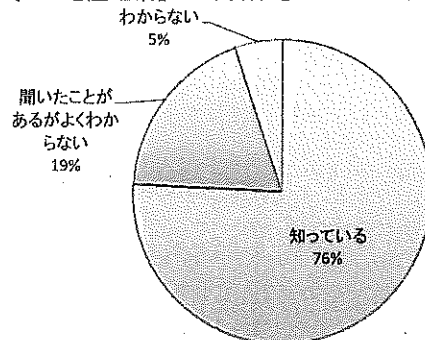
Q5 給食の良いと思うことについて(一人3つまで)



Q6 給食の時に気をつけていること(いくつでも)



Q7 「地産地消」という言葉を知っていますか？



Q1 給食は好きですか？

1好き

美味しいから 同 21件
とってもおいしいから
おいしいから。おなかすいているから
味がちょうどいい。好きな物が多い
美味しいし、量が多いから
美味しいから。腹が減ったから、食べるのが好きだから
めっちゃ美味しいから
美味しい。バランスが良い
自分の好きな物がよく出るから
普通にうまい
おいしいし、お腹がすいているときにお腹がいっぱいになるから

食べるのが好きだから
いろいろな料理がたべられるから、おいしい
少し魚系豆系が多めだけど、好きなメニューもあるから
健康になれるような献立がいっぱい有るから
毎日いろいろなメニューだから
色々な食べ物が出てくる
栄養などしっかりとあつて良いから
班のみんなとコミュニケーションを取りながら食べられるから
給食で食べてる時が好きだから
楽しいから
家で出ないものがでてくるから
おなかへっているから
家では食べないようなのを出してくれるから
バランスのよい食事ができるから
色々な食べ物が出るから
給食がないと腹がすく
分からない

2どちらかという好き

美味しいから 同 6件
すきなものもでるけど、きらいなものもでるから
バランスが良いから
栄養がとれているから
いろいろな料理がたべられるから、おいしい
栄養バランスが完璧でおいしい
好きでも嫌いでもないから
肉が美味しいから
楽しいから
色々なメニューが有るから
色々な食べ物が出てくる、みんなと食べるのは楽しい
好きな食べ物と、好きじゃない食べ物が出てくるから。美味しいです
きらいなものもあるけど、それが出るのがあまりないから
好きな食べ物がでてくる
美味しい味付けがしてある
毎日違う献立だから
個人的に見た目が無理に思えたりしても食べてみたら、意外においしかったりするから
たまにデザートがあるから
嫌いな食べ物あまり出ないから

嫌いな物もちよつと有るから
嫌いな物がたまに出る
パン、米とか美味しい。大体のイモ類が好きではない
ちよつとだけ嫌いなものが入っている時があるから
好きな食べ物と、好きじゃない食べ物が出てくるから
きらいな物がでるときがあるから
きらいなものもでるから
ご飯の日を少なくしてください(パンの日を多くすること)
ご飯がもちもちで嫌い
なんとなく
給食の量が多いと感じるから
好きな物が出るときもあるし、嫌いな物がでるから
美味しいけど量が多いから

3どちらかという嫌い

米がべちよべちよ。パンはほとんどコッペパンであきる
きらいなものがあるから
おいしくない
おべんとうの方が良い、すき
あまり、おいしくないから
カボチャが嫌いだから

量が多いし、苦手な食べ物が多いから
自分が食べたいものとの食い違いがはげしい
量が多いから
嫌いな物も出るから
好きな物があまり出ないから
家のご飯の方がおいしい
量が多い
和食系が多いから
牛乳があまり好きじゃないから
入れられる量が多い
ご飯の量が多い

4嫌い うまくないから
まずいから。おいしくないから
自分が好きな物が、食べれない
おいしくないから
おいしくない。嫌いなものが沢山出る

Q5 給食の良いと思うことについて
その他 苦手な魚も家より味付けがよくとても食べやすい
班のみんなで楽しく話しながらご飯が食べれること

Q6 給食の時に気をつけていること
その他 楽しくする
口を開けずに食べる
好き嫌いせずに食べる事
できるだけ、野菜→お汁→肉・魚→ご飯の順に食べる

Q8 学校給食について思うこと、意見、要望

(献立の要望)

デザートをもっと増やしてほしい
米をかためにしてほしい
もっとたくさんデザートを出してほしい
もう少し冒険的なメニューを少なくしてほしい。魚や豆が多いです。量増やして
量を減らしてほしい
うまいものを出してほしい
もっとおいしくしてほしい
ドライカレーをもっと工夫してください
もう少し給食をおいしくしてほしい。色合いが悪い給食は色合い良くしてほしい
子供が苦手そうなのは出さないでほしい
デザートを増やして
これからも美味しい給食を作ってほしいです
フルーツがもっと沢山食べたい。量が少し多い時がある
パンでコッパンが多いと思う
スタミナ納豆を1か月2回位がいいです
から揚げの時だいたいわかめご飯、白ご飯が良い
ご飯に具材を入れて食べる時(どんどころけめし等)おかずが1つ減ってしまうので具材がおかずではなく違うものを1つ加えてほしい
果物が野菜と一緒に野菜に入っている野菜があるけど、できれば野菜と果物別々にしてほしいです
揚げパン、デザートを増やしてほしい
もっとフルーツとかデザートを増やしてほしい。僕は梨が大好きなので梨がたくさんほしいです
キャベツの芯を入れてほしくない。ご飯をもっと固くしてほしい
デザートをもっと出してほしい
ハンバーグやカレー等などフルーツが入っているのでそれを普通に出してほしい。家で食べるフルーツのものを出してほしい
きのこをなくしてほしい
大トロ食べたいです
ハンバーグとか肉とか食べたい。コーンスープも食べたい
デザートを増やしてほしい

(実施方法の要望)

毎回給食の量が多いのでちょっと少なくしてほしい
量を少なくしてほしい
一人分のご飯の量が多い。給食の量が多い

食べる時間が少ない
時々ご飯が多いと感じる時がある
弁当を持ってくる方針にする
めだまやきと、ゆでたまご、たまご焼きが全く食べれない

(感謝のことば)

いつもありがとうございます
いつも美味しい給食を作ってくださいありがとうございます

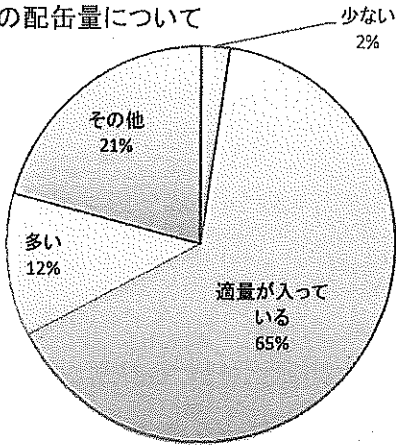
令和元年度学校給食アンケート 中学校教職員(北条・大栄) 結果

調査時点: 令和2年1月

調査対象: 中学校教職員(北条・大栄)

回答人数: 43人

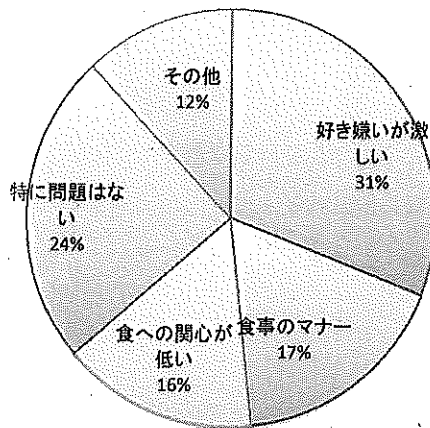
Q1 給食の配分量について



その他の意見

- ・ 日によって多い少ないがある
- ・ メニューによります。最近だとこの前のヒジキは多かったと思います
- ・ 適量であると感じる場合と、少なく感じる事があります
- ・ 3年生の総体前と後のように明らかに必要カロリーに違いがあることが明白な状況に配慮していただきたい
- ・ 少ない時と、多い時が有る
- ・ 日や食材により異なる
- ・ 少ない時と、多い時が有る
- ・ 献立により、まちまちな気がします
- ・ 中学生のカロリーに合わせている分、私たち教員にはカロリーが高めに感じる

Q2 児童・生徒の課題だと思われること



その他の意見

- ・ 牛乳、パンが多く残る
- ・ 時間内に完食できない(一部生徒)
- ・ 残菜のあるクラスと、無いクラスの差が激しい
- ・ 冬になると、まったく牛乳を飲まない。
- ・ 牛乳残し
- ・ 残菜、特に牛乳が多い
- ・ 給食の配膳までの動きが速いクラスと、そうでないクラスがあること

Q3 Q2の児童生徒の課題について、改善するためにはどのような取り組みが必要だと思いますか？

- ・ 幼少期からの食育(家庭)
- ・ 好き嫌いがあっても食べる努力をするような指導。バランス良く食事することのメリットを繰り返し伝える(食材の説明のときにも)
- ・ 家庭での取り組み(いただきますの意味や団らん等)
- ・ 家庭への連絡、協力を含めた食べ方(箸の持ち方など)指導をおこなう
- ・ 苦手な料理、食材等のアンケートを取り(抽出でも可)それを克服できるようメニューをアレンジしていただく。なかなか好き嫌いには対応が手ごわいですね
- ・ 教室での指導、理由の確認
- ・ 家での好き嫌いや保護者の考え方を調査してみる必要がある
- ・ 味付けの工夫。メニューの工夫
- ・ 配膳を早く行い食べる時間を確保する。食事に集中する時間を増やす工夫
- ・ 給食指導に入る教員による
- ・ 生徒たちがもっと「食」に対しての理解(残念なことが残菜がある)残さずに食べるようになるといい。
- ・ 難しいです。出されたものは食べるという小さい頃からの家庭教育だと思いますが。
- ・ 子育てをする保護者の支援(指導)が必要と感じる。食事のマナー好き嫌いを特に、家庭での教育だと思います
- ・ 色々あると思うが、学校の負担にならないようにしてほしい
- ・ もっと少ない量のものにする。例えばヤクルト位の量で。
- ・ パスチャライズ牛乳は美味しくないので普通の分に変更してはどうでしょうか。
- ・ 野菜をしっかり食べさせる
- ・ 食育指導(担当教員による)。家庭教育
- ・ 掲示などがあってもそれを啓発することが定期的になければ意識もうすらくので定期的に行うことが大切では？
- ・ 家庭との連携
- ・ 様々なトラブルなく「いただきます」までが速かったクラスは、昼の放送で読み上げてみてはどうですか。
- ・ 学校・家庭が共に指導すべきことだと思います

Q4 学校給食について思うこと、意見、要望など

(意見・要望)

- ・ 給食車の回収時間が速い。片づけがあわただしい。もう少し(あと10分程度)ゆとりがほしい
- ・ 給食中に栄養士さんが話をするのは止めてほしい(ゆっくり食べたい)そのかわり1時間かけて食育の授業をしてもらいたい
- ・ ご飯の日、一品でも味の濃いものがあると食べやすいです(全部薄いときもある)。コッペパンも中に入れたり(はさんだり)スープ、ポタージュのようなものにひたせると食べやすいです。
- ・ 栄養士さんによって特徴が出るのは仕方ないが、もう少し工夫をこらさない町独自に昔から定番で出ていたものとかあったらよかったのと思います。メニューによって組み合わせ(特に汁物)がパターン化してしまう場合があるので何とかならないでしょうか。仕入などの問題や栄養バランス的にそうなるのかもしれないですが。
- ・ 汁物は好きなのですが、ミネストローネがどうしても苦手で泡が出なくなると嬉しいですね。すみません個人的な意見です。
- ・ 弁当式にして個人の量を一定にしたり、配膳の片付けがスムーズにできるようにしてほしい。
- ・ 米粉パンが人気なので回数を増やしていただければ喜ぶ生徒がいるかと思えます
- ・ 少し米が多い気がします。好き嫌いのある生徒もいますが多くはないです。
- ・ 牛乳の量が足りません。学校都合でカットできる日を増やしてほしい
- ・ なるべく簡単に配膳ができるものが有りがたいです。にたものは配膳に時間がかかり、ゆっくりたべれなくなることがあります。
- ・ いろいろあって食器が返却できない場合にセンターまで持っていくのは結構負担が有る。理由がある場合が多いのですが
- ・ 選択メニューや、お楽しみメニュー、季節行事メニューなど、おもしろい企画がもっとあるといいです。

(給食についての感想など)

- ・ 野菜たっぷりの給食、いつもありがとうございます
- ・ いつも美味しく頂いております
- ・ 毎日美味しく食べています。ありがとうございます。
- ・ いつもお世話になっております。ありがとうございます。
- ・ 地産地消で地域の特産を活かした様な献立で美味しく頂いている。いつもありがとうございます。
- ・ とても美味しいです。生徒も残さず食べています
- ・ いつもおいしい給食を提供していただき感謝しています。北菜は箸もでるので、給食指導も負担が少なく(琴浦町は自分で箸を持ってこなければいけないので、貸出など大変でした)恵まれていると思います。
- ・ いつもおいしい給食をありがとうございます
- ・ いつもおいしくいただいています。ありがとうございます
- ・ 栄養教諭の方をはじめ、調理師さんの方においしい給食を提供していただき本当に嬉しく感じております。来年度も引き続きお昼が楽しみになるような給食メニューを期待しています。
- ・ おいしくいただいています
- ・ いつも野菜いっぱいの料理、ありがとうございます
- ・ アレルギー等細かい配慮をしていただいていることに感謝しています
- ・ 地産地消で地元の食材を使っておられてとても家庭的で美味しいです。白ネギを美味しく調理されているし、どのメニューも我が家のご飯の参考になっています
- ・ 限られた予算の中でバラエティーにとお献立をつくっていただきありがとうございます。毎日楽しみです
- ・ いろいろな工夫されたメニューでありがたい
- ・ 生徒が食べにくい・嫌いであろうと思われるメニューを工夫して美味しく作ってくださっている事に感謝しています。ありがとうございます。※納豆をスタミナ納豆。おからや豆も食べやすく工夫されている。等

令和元年度北栄町学校給食運営委員会の意見等集約結果及び回答（報告）

令和2年4月 北栄町教育総務課
（北栄町学校給食センター）

1 協議・質問事項

（1）給食費未納の家庭へ「どうされるつもりなのか？」の聴き取り。またその対応策。

（回答）令和元年度については、滞納世帯は無い見込みです。

過年度分未納者（平成29年度以前分）については、支払誓約書（支払計画）を取り、計画に従い返済中です。（令和2年4月2時点で支払い遅れ無し）

（2）保護者への「食」に関する講習、勉強会の実施（学校によって食育に対する考え方にかなり差があると感じられるため）

（回答）近年の取り組みとしては、PTA試食会や試食会における栄養教諭によるミニ講習、親子調理実習などを各学校と連携しながら実施しているところです。また、毎月の「食育だより」、毎日の献立のHP掲載など、保護者向けにも定期的に情報発信しています。今後も学校と調整しながら、すべての学校の保護者に対し、効果的な取り組みとなるよう工夫していきたいと考えます。

2 その他ご意見等

- ・納豆が大好きな児童が多いことに驚きました。
- ・児童が喜び、栄養バランスの良い給食を提供いただいていることに感謝しています。
- ・異物混入等に関して、最大限ご配慮いただいていると思いますので現状の対策でも十分だとは思いますが、更に改善できる点がありましたらよろしくお願い致します。