

学校給食ワークショップ
結果報告書

令和4年3月
相模原市教育委員会

目 次

第1章 ワークショップの実施

- 1 開催概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 当日の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 3 当日の記録・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

第2章 ワークショップのまとめ

- 1 各会場のまとめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
- 2 ワークショップ全体のまとめ・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
- 3 ワークショップの成果と課題・・・・・・・・・・・・・・・・ 31

(参考)

- ・ワークショップ実施計画書
- ・ワークショップ説明資料

第1章 ワークショップの実施

1 開催概要

(1) 目的

以下の点を目的にワークショップを実施した。

- ・子どもを含む幅広い年代層の市民から給食に対するニーズを聞き、今後の市の学校給食の在り方の検討に反映させる。
- ・味や食材、献立だけではない、学校給食ならではの「おいしさ」の要素は何かを考えて議論し、発表してもらうことで、市民が給食に対して何を求めているのか、どんなことを大切だと思っているのかを把握する。
- ・作り手（栄養士や調理員）の「おいしさ」に対する考えを示し、共感する点や追加してほしい点を市民の目線を出してもらい、市の考え方との共通項やギャップを明らかにする。

(2) 日時等

日時	開催場所	所在地	参加者数 (グループ数)
令和3年11月29日(月) 午前9時30分～正午	おださがプラザ 多目的ルーム	相模原市南区 南台3-20-1	10名 (2グループ)
令和3年12月4日(土) 午前9時30分～正午	総合学習センター 大会議室	相模原市中央区 中央3-12-10	10名 (2グループ)
令和3年12月5日(日) 午前9時30分～11時45分	サン・エール さがみはら 第1研修室	相模原市緑区 西橋本5-4-20	6名 (1グループ)
参加者合計			26名 (5グループ)

(3) 進行

- ・ワークショップの司会は全体ファシリテーターが、説明は主催者である市が行った。
- ・意見収集の際は、きめ細かく意見が聞けるように1グループ5名のグループ討議形式とし、各グループにグループファシリテーターを配置した。
- ・ワークショップ全体の中立性と公平性を確保するため、全体の進行を行う全体ファシリテーターは外部の専門家が、グループワークの進行を行うグループファシリテーター及び記録係は他部署の市職員が担当した。



全体ファシリテーター オフィス キュア代表 篠田さやか氏
国や地方公共団体、大学等において、市民参加型プロジェクトの企画・運営に関わるプロファシリテーター。

(本市における実績)

- ・TDM(交通需要マネジメント)ワークショップ(平成21~22年度)
- ・淵野辺公園・樹林広場を想造しようワークショップ(平成30年度)

(4) その他

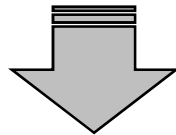
- ・新型コロナウイルス感染症対策や話しやすい雰囲気づくりの観点から原則として傍聴者は受け入れないこととした。
- ・新型コロナウイルス感染症対策として、受付での検温、手指消毒、マスク着用を原則とした。また、グループの机は口の字や五角形の配置とし、通常1テーブル3名のところを2名にする、参加者間に衝立を置くなど、参加者同士が近づきすぎないように配慮した。
- ・小学生の参加者に配慮し、説明時やグループ討議で使用する資料は、難しい漢字を減らし、ふりがなを付け、言い回しを平易にしたものを準備した。

2 当日の流れ

(1) 説明

市から、栄養士や調理員が日々取り組んでいる給食への工夫と想いを説明した。

作りてが日々取り組んでいる給食への工夫と想い
<ul style="list-style-type: none">・本市の学校給食の現状 小学校給食 中学校給食
<ul style="list-style-type: none">・現場の栄養士や調理員の想い 「食べる楽しみや食べる喜びを感じてほしい。」 「給食の時間が一日の中で楽しみな時間になってほしい。」など
<ul style="list-style-type: none">・美味しさにつなげるための工夫 想いだけでは美味しさにつながらないため、想いに工夫を重ね、様々な場面で食への関心につながるように、多くの工夫を取り入れている。 【例】<ul style="list-style-type: none">・できるだけ手作りにこだわる ハンバーグや餃子など一つ一つを手作りし、カレーやシチューに使うルゥも小麦粉などから手作りしている。・食の体験 とうもろこしの皮むきやグリーンピースのさやむきなど、給食で実際に使用する食材を自分たちで準備することで、新たな発見や食べてみようという意欲につなげる。



豊かな心と身体の成長につなげていく
<ul style="list-style-type: none">・毎日違う献立の給食を食べることで、色々な味や美味しさを知るきっかけにつなげていく。・小学校では様々な味や料理と出会い、中学校では様々な味や料理の中から自ら選び（食を選択する）健康を管理する力を身につける。そして、将来や次の世代につなげていけるお手本となるようにしていく。・子どもたちの育つ環境や生活の変化にあわせ、給食もより良く充実させていく。

参考：作りて（栄養士、調理員）が考えるおいしさの要素

	項目	工夫
調理	料理に使う材料の選び方	自分たちが住んでいる地域で育てられた食材や季節を感じられる食材を取り入れる。
	調理方法	いろいろな調理のやり方を知ってもらう。（焼く、揚げる、ゆでるなど）できるだけ手作りする。
	調理時間	「いただきます」の時間に食べられるように、計画をたてて決まった時間にできあがるようにする。
	安全	安全に食べられるように、食材や使う食器、作る場所などをいつもきれいにしておく。
味わう	メニューの組み合わせ	和食・洋食・中華など、飽きないように毎日違う組み合わせにする。家庭での食事の見本となるようにメニューを組み合わせる。
	味つけ	色々な味が味わえるようにする（しょっぱい・甘い・酸っぱいなど）。苦手なものも食べやすい味つけにする。
	いろどり	食材の色が重ならないように、カラフルな組み合わせにする。
	食事の時間	給食時間内に味わって食べられるように、食べやすいメニューにする。
	栄養	元気にすごせ、勉強や運動がしっかりできるように、必要な栄養バランスを考える。
学び 楽しみ	食文化	古くから伝わる行事メニューや相模原に昔から伝わるメニューを出す。様々な国の料理を取り入れる。
	生きた教材	学校行事や授業にちなんだメニューや食材を取り入れる。 給食に使う食材を子どもたちが自分で準備する。
	食の楽しみ	何のメニューが出るかわからない「おたのしみ給食」、おかずを選べる「セレクト給食」、人気メニューを募集した「リクエスト給食」など、食べることが楽しみになるメニューを出す。
その他	値段	決められた値段の中でやりくりをする。

(2) グループ討議

ア グループ討議の進め方の説明

- ・グループファシリテーターからグループ討議の目的や流れ等を説明した。

イ 討議

- ・参加者に「作りて（栄養士や調理員）の考えるおいしさの要素」の中で特に重視してほしい項目とその理由を付箋紙に記入してもらい、グループ内で発表してもらった。
- ・参加者が記入した付箋紙と記録係が補足した付箋紙を項目ごとに模造紙に貼って整理した。

ウ 討議

- ・参加者に「作りて（栄養士や調理員）の考えるおいしさの要素」に追加してほしい新たな視点や工夫とその理由を付箋紙に記入してもらい、意見のある人からグループ内で発表してもらった。関連する内容について意見を交換するなど議論を深めた。
- ・参加者が記入した付箋紙と記録係が補足した付箋紙を項目ごとに模造紙に貼って整理した。

調理		
味わう		
学び 楽しみ		
その他		

模造紙の枠イメージ

国産野菜を使うのは良い。
安全性が高いと思うから

調理では提供する温度も考えて。
においがして香りでも楽しめるから

付箋記入例

エ 全体共有（発表・シール投票）

- ・他のグループで出された意見を全体で共有する時間を設け、グループファシリテーターが、担当したグループの参加者から出された主な意見を紹介した。
- ・全体ファシリテーターは、各グループの発表内容を模造紙に記録した。
- ・全てのグループの発表が終了したら、全グループの意見をまとめた模造紙を見て、その中で「賛同する」意見にシール（3枚）を貼ってもらった。
最も賛同するものに3枚貼っても、3か所に1枚ずつ貼っても可

参考：当日のプログラム

時間	所要時間	内容	担当	備考
8:50	25分	会場設営		
9:15	15分	受付開始	事務局	
9:30	5分	開会 ・主催者挨拶 ・写真撮影、録音許可 ・ファシリテーター紹介	事務局	紹介後 進行全体 F a
9:35	5分	アイスブレイク	全体 F a	
9:40	20分	説明 ・資料説明(20分) 作りての考える「おいしさの要素」 (栄養士の想いと工夫)	事務局	
10:00	75分	グループ討議 ・グループ討議の進め方(5分) ・グループ討議(70分) 自己紹介 意見交換	全体 F a グループ F a	
11:15	10分	休憩		グループ F a は 発表準備
11:25	30分	全体共有 ・発表1グループ4分×各グループ ・シール投票 ・全体まとめ	全体 F a グループ F a	終了後、事務局に 司会を交代
11:55	5分	閉会挨拶 ・今後の進め方 ・ふりかえりシート記入のお願い	事務局	
12:00		閉会		
12:20		撤収終了		

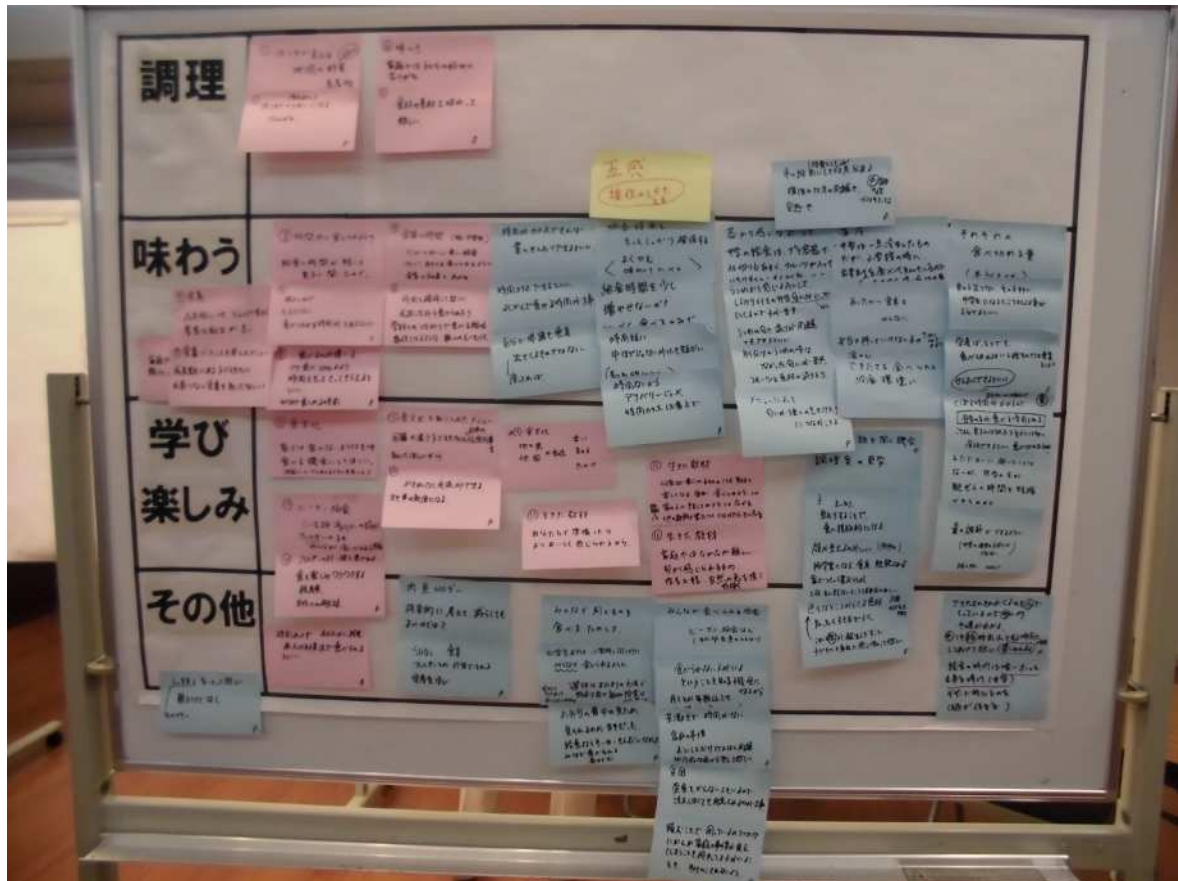
F a : ファシリテーター

上記プログラムを基本として進め、緑区においては1グループであったため、グループ発表の時間は設けなかった。

3 当日の記録

(1) 11月29日(月)おださがプラザ(南区)

討議の記録(Aグループ)



討議の記録 (Bグループ)



全体ファシリテーターによる記録

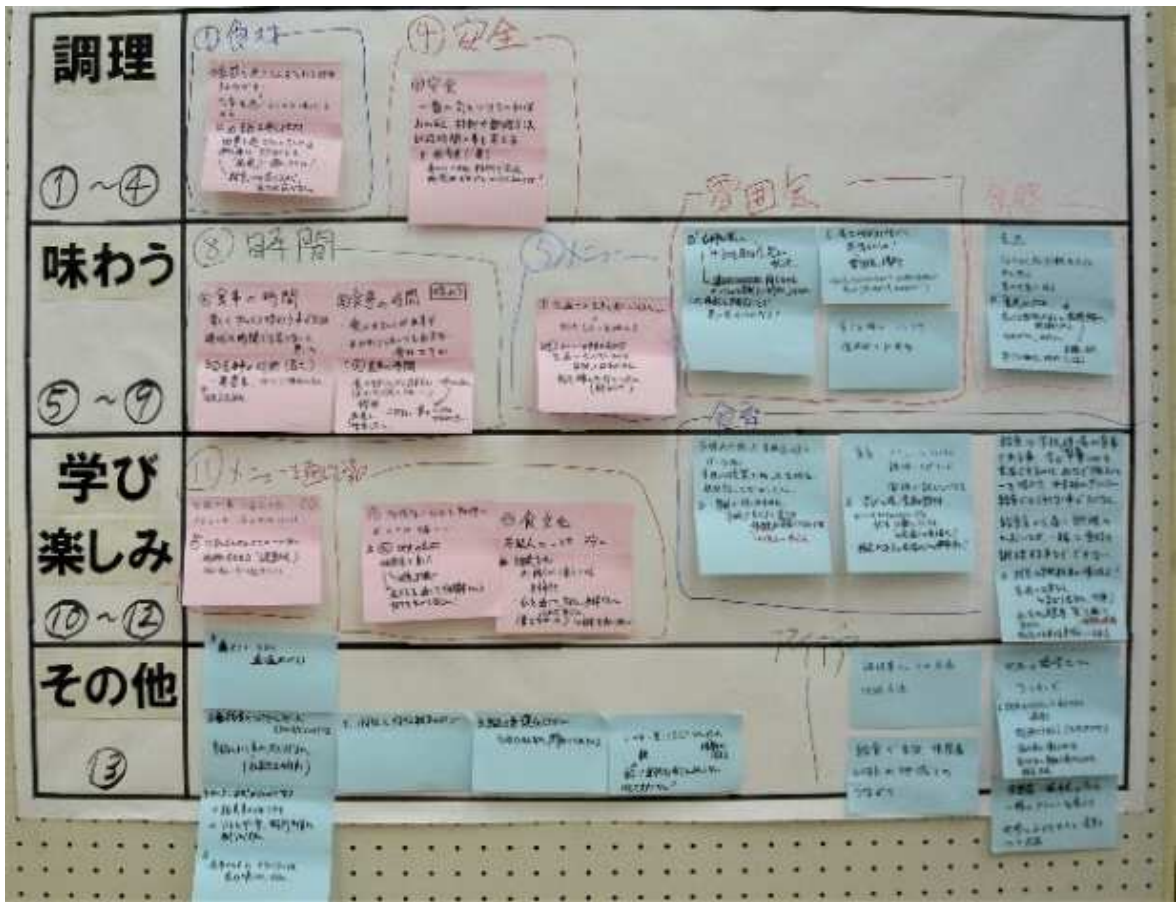


(2) 12月4日(土)総合学習センター(中央区)

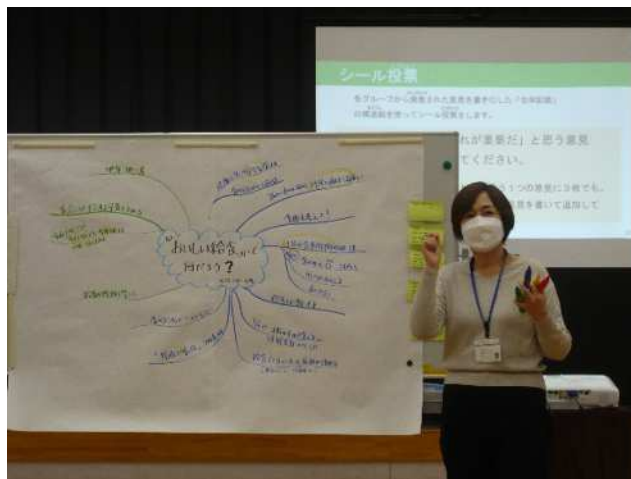
討議の記録(Aグループ)



討議の記録 (Bグループ)



全体ファシリテーターによる記録



(3) 12月5日(日) サン・エールさがみはら(緑区)

討議の記録



全体ファシリテーターによる記録



(4) ワークショップにおける意見と要旨

作りて(栄養士、調理員)が考える「おいしさの要素」で重要だと思うこと

意見を基にまとめたもの

	項目	意見	意見の要旨
調理	調理に使う食材の選び方	作りてが見える地域の野菜、畜産物は安全だと思う。子どもたちとのつながりが感じられることによって、作りての生き甲斐ややりがいになる。子どもも食材に興味を持つようになるので、相互に効果がある。	住んでいる地域で育てられた安全安心な食材を選んでほしい。作りてが見えると子どもたちが食に興味を持つようになり、子どもたちとのつながりは作りてのやりがいにもなる。
		農薬や遺伝子組換え食品への不安があるが、地産の食材には安心感がある。	
		地産の食材には安全性への安心感がある。身近な場所でとれた食材だと子どもたちの食への興味につながる。	
		地域の農家を応援することになり、地域農業の継続につながる。	
	調理方法	地産地消は地域の産業に寄与する。輸送費がいらないので、SDGsにもつながる。生産者が身近だと、生産者と消費者、お互いの声も届きやすい。	地産地消は地域の産業を応援することができ、また配送距離が短く、CO2排出量を削減できるため、SDGsの推進にもつながる。
		四季を感じるものが減っていると思うから、給食を通じて四季を感じてほしい。	四季を感じるものが少なくなっているので、給食を通じて感じることで良い。
		添加物が全く入らない既製のものは無いと思うので手作りは安心だ。	手作りすることで添加物が避けられるので安心だ。
調理時間	切り方や調理法で食べたときの感覚が違う。舌ざわり、歯ざわりが違ってくることも知ってほしい。	色々な調理のやり方を知り、それによる味や食感の違いを感じてほしい。 五感(味覚、触覚)	
	温かいものを温かく食べられるようにしてほしい。	温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、それぞれの料理が適温で食べられるように、食べる時間を考えてできあがるようにしてほしい。	
味わう	温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、料理によって適した温度があると思う。例えば温かいプリンはおいしくない。		
	メニューの組合せ	家庭で馴染みのないメニューや味付けにより、多様な味や食材を知ってほしい。	家庭では馴染みのない多彩な献立を知ってほしい。
	味付け	家庭では親の好みになりがちだが、いろいろな味を知ってほしい。素材の味を味わってほしい。	家庭では味わえない様々な味や素材そのものの味を知ってほしい。 五感(味覚)

	項目	意見	意見の要旨
味わう	⑨栄養	成長期なので、たんぱく質や Ca 豊富な献立が良い。	成長期に必要なバランスのとれた栄養が十分に摂取できると良い。
		成長期に必要な栄養素をしっかり摂取させたい。	
		共働きのせいかもしれないが家庭では忙しく、偏った食事にもなりかねない。成長に必要な栄養が大事なので、給食で野菜をたくさんとるなど、栄養をとることができると良い。	家庭では調理時間がとれなかったり、親の好みの食事になってしまうため、偏りがちな栄養を給食で補完できると良い。
		成長期にある子どもたちに片寄りなく栄養をとってほしいから。家庭では調理の時間が十分とれないこともあるため、給食での栄養補給を頼りにしているから。	
		家の食事はどうしても親の好みに寄ってしまう傾向にある。1日1食だけでも完璧な栄養バランスを考えた食事をさせられるのはありがたい。	
親としても、給食を参考に子どもに必要な栄養バランスを考えられる。	給食は親にとっても栄養バランスを考える機会になると思う。		
学び 楽しみ	食文化	日本の食文化を残すためにも味噌汁やおせち等、給食を通じて学んでもらいたい。	日本や地域の伝統的な食文化を学び、伝えていくことが大切だ。季節の行事にちなんだ給食が出れば、生きた教材として学ぶことができると思う。
		相模原の食材を使用し、相模原のことを知ってほしい。	
		例えば、節分の日に豆まきとそれにちなんだ給食とすることで生きた教材で食文化を学ぶことができる。	
		季節感や異国文化、地域伝統の料理等、食事による学びを感じてほしい。	
		食文化の学びがあることにより食事がより楽しいと感じる。	家庭では旬のものを使ったり、食文化を伝えたりすることは難しい。家庭ではできないことが給食を通じて可能になるのは良い。
		家では食べないようなものを食べる機会にしてほしい。	
		旬のものを使うことは家庭ではなかなか難しい。	
		家で食事は親の好みのメニューになってしまう。家庭ではなかなか伝えられないので、季節感や異国文化、地域の料理等の様々な食事があるということを給食で補完してもらいたい。	グローバル化が進み、学校にも様々な国由来の子どもがいるので、食を通じて日本や他の国の食文化を知ることができると良い。自国の料理が出ると元気になる子もいるだろう。
国籍の違う子どもたちにも日本の伝統行事を知ってほしい。食を通じた交流で国の垣根がなくなり、親の勉強にもなる。			

	項目	意見	意見の要旨	
学び 楽しみ	食文化	自国の料理が食べられると、外国にルーツのある子どもの元気にもつながると思う。	グローバル化が進み、学校にも様々な国由来の子どもがいるので、食を通じて日本や他の国の食文化を知ることができる。自国の料理が出ると元気になる子どもいるだろう。	
		他の県や国の文化を楽しく知るきっかけになる。		
		グローバル化が進み、外国人住民が増え多様化している。食を通じて、様々な異文化に触れてほしい。		
	生きた教材	授業で作物を育てるなど、自分たちが関わった食材を使ったメニューにすることが興味・関心、学びにつながる。	授業で知った食べ物や育てた作物が給食に出てくれば興味がわき、食べてみようという気持ちになるだろう。教科と給食とのつながりができると、給食の教材としての効果を広げることができる。	
		何気なく食べているもののことを知ると楽しくなる。面白いから食べてみよう、家の人に話してみようということにつながる。 食育教材として、他の教科で習ったこととつなげたらもっと給食の教材としての効果が広がる。		
		旬が感じられるものを食べることで、自然の恵を頂く感謝を感じられるし、作物を作る工程も学べる。		旬のものを食べることで、自然の恵を受ける感謝を感じられ、作物が作られる時期や過程を知ることにもつながる。
		運動会などの学校行事の時期に合わせたメニューを作ることで、より体が欲するものを提供できると思う。		運動会の練習時期に食べやすい献立など、学校行事に合わせた献立は、その時に体が欲するものを提供できるので良い。
		自分たちで準備したらよりおいしく感じられる。		子どもたちが調理の過程に関わることで、食に興味や関心が持て、よりおいしさを感じられるのではないかと。
		とうもろこしの皮むきやグリーンピースのさやむきなど、体験することができるので食に興味、関心が持ててよい。		
	食の楽しみ	クリスマスなどの季節のイベントに応じてメニューを工夫することが食べる楽しみにつながる。 栄養士や教員が食に関する知識を伝えることで食への興味につながる。	おかずを選べる給食や人気のある献立、季節のイベントに応じた献立などの工夫は、食べる楽しみにつながるのよい。	
セレクト、リクエスト給食は、いつもと違った楽しい給食の時間となるのよい。				
学校の楽しみは人それぞれ。給食だけが学校での楽しみという子どもいると思うので、そういう期待にも応えられるようにしてほしい。		給食が学校で最も楽しみという子どもいると思うので、そういう期待に応えられるようにしてほしい。		

作りて（栄養士、調理員）が考える「おいしさの要素」に追加してほしい視点

意見を基に要旨をまとめ、追加視点を抽出

	追加視点	意見	意見の要旨
調理	食の安全性	調理場所や調理する際の衛生環境の維持は大切な視点ではあるが、農薬や添加物などの成長や発達、健康への影響に配慮するなど、他の視点からの安全性も考えてほしい。	子どもたちの成長や発達、健康を考えると、衛生面の安全性に加え、農薬や添加物などに留意した食の安全性を重視してほしい。
		子どもの健康・安全のために有機栽培の野菜を取り入れてほしい。	
		衛生や食の安全性などの「安全」に気を使っていれば、材料や調理方法等についても考えることになるので、安全性を一番に考えてほしい。	
調理の工夫	食材選びの工夫	食事では満腹感を得られることが大切だと思う。そしゃく回数を増やす工夫をすることで、満腹感を得やすくできるのではないかと。早食いは不健康につながると思うから、大人になってからの早食い防止という視点からも献立を考えてほしい。	満腹感を得ることが大切なので、そしゃく回数を増やす工夫ができると良い。早食いは不健康なので、その防止にもつながる。
	調理の工夫	<p>中学校の様な選択制だと好みではないメニューは注文しない。例えば、給食に魚が出る日は食べない子が多いと聞く。栄養価を考えての献立だと思うので、食べやすくなるような調理の工夫をしてほしい。</p> <p>不人気の食材を子どもたちへのアンケートなどで把握し、調理方法を工夫した上で、あえてそのメニューを出してはどうか。調理方法が変われば食べられるようになることを知ることにつながる。</p>	<p>嫌いな献立だと食べなかったり、注文しない。せっかく栄養価を考えて作られた献立であっても食べてもらわないと意味がないので、食べやすくなるような調理の工夫をしてほしい。</p> <p>調理方法を工夫した上で、不人気の食材をあえて出してはどうか。調理方法が変われば食べられるようになることを知ることにつながる。</p>
味わう	食事時間の確保	<p>準備、片付けの時間も考慮すると時間がなく、食事が単に食べるだけの作業になりやすい。</p> <p>給食時間が短いため早食いになってしまうので、給食が食べる作業になってしまっている。食事の時間だけで20分～30分は確保できるよう配慮してほしい。</p> <p>一定の時間を確保しないと単純な作業としての食事になってしまい、「楽しく」「味わう」などの付加的要素を感じる余裕が生まれにくい。</p> <p>味の問題よりも、食べる時間が足りないことが問題だ。（特に中学校）</p>	特に中学校では給食時間が短いため、食事が食べるだけの作業になってしまう。ゆっくり味わい、会話しながら楽しく食べることができないうので、食育の効果も期待できないだろう。

	追加視点	意見	意見の要旨
味わう	食事時間の確保	<p>せっかくのおいしい楽しい給食をゆっくりあせらず食べられるように時間を確保してほしい。</p> <p>周囲と会話しながら食べることで、食べることへの興味が湧いたり、学科とのつながりも認識でき、食育の効果もあがる。給食時の会話がきっかけで、給食はただの食事ではなく教材でもあるということが親にも伝わり、食事の大事さを親が気づくことにもつながる。（特に中学校）</p>	<p>特に中学校では給食時間が短いため、食事が食べるだけの作業になってしまう。ゆっくり味わい、会話しながら楽しく食べることができないので、食育の効果も期待できないだろう。</p>
		<p>食べるのが遅い子でも食べきれよう時間をもっととってもらえると、給食の時間を皆が楽しめるようになる。</p>	
		<p>時間の確保は食品ロスの削減にもつながる。</p>	
		<p>よく噛んで食べる、残さず食べるには適正時間を確保する必要がある。</p>	<p>時間を確保できれば食べ残しが減り、食品ロス削減などSDGsの推進にもつながると思う。</p>
		<p>食品ロス削減などSDGsの推進のためにも食事時間を確保してほしい。</p>	
		<p>給食の時間が短いと息子に聞いたため。</p> <p>食べきれないともったいないので、食べきれ時間のとれると良い。</p>	
		<p>時間内に食べきれないので頼まないという女子もいる。</p>	
		<p>栄養バランスを考えた献立であっても、それを食べきれなければ意味がない。時間が短いと食べきれないため、成長期にしっかりとした栄養と食事を確保するためにも食事時間をもっと確保する必要がある。</p>	<p>栄養バランスを考えた献立であっても、食べきれなければ意味がない。十分な栄養と食事をとるためにはもっと時間が必要だ。</p>
		<p>よく噛んで味わって食べるためには時間が十分に必要だ。給食を食べる時間を20分はとってほしい。5分長だけでゆっくりのんびりできるので、食事中の雰囲気が変わると思う。</p>	<p>よく噛んで食べることは早食いを防ぎ健康に良いので、十分な食事時間の確保が必要だ。</p>
		<p>大人になってからの早食い防止等、健康のためにも噛む癖をつけられるとよい。</p> <p>そのために、食事の時間をもっと確保し、噛む回数が増えるメニューにしてほしい。</p>	

	追加視点	意見	意見の要旨
味わう	食事時間の確保	よく噛んで食べることが大事だから。食を楽しむためには、よく噛み、味わって食べることが大切だと思う。今はとにかく食べるのみで、時間に追われている。中学校ほどではないが、小学校も給食時間が短い。昔は、時間がなくて食べきれないということはなかった気がする。	よく噛んで食べることは早食いを防ぎ健康に良いので、十分な食事時間の確保が必要だ。
	そしゃくの重要性	かたいものを提供することでよく噛む習慣がつく。食育につながる。	食べやすいから柔らかいものを出すのではなく、噛む習慣をつけるためにかたいものも提供してほしい。
	配膳の方法	給食時間を確保するために、配膳のないデリバリーにするのではなく、まずは給食時間をしっかり確保してほしい。	給食時間を確保するということが配膳のない提供方法を採用する理由なのであれば、まずは給食時間をしっかり確保することを考えてほしい。
		配膳には時間がかかるので、弁当での配膳にすれば食べる時間がより確保できる。温かいに越したことはないが、弁当の方が配膳の時間を短縮できるのではないか。	食事が温かいに越したことはないが、配膳に時間がかからない提供方法の方が食べる時間をより確保できるのではないか。
	食事の雰囲気・コミュニケーション	コロナ禍で机を付けて食事することが無くなってしまったので、感染対策をしつつも友達同士でコミュニケーションをとりながら食事ができるよう工夫してほしい。	コロナ禍で黙食になっているが、感染対策をしつつも友達同士でコミュニケーションを取りながら食事ができるように工夫してほしい。
		コロナ禍で黙食が行われているが、和気あいあいと食事をすることで食事がより美味しく、楽しくなると思うので工夫してほしい。	
		同じものを食べても、外で食べるとおいしいということがある。食べるシチュエーションによって感情も変わり、感情が美味しいにつながると思う。黙食はつまらないので、例えば音楽を流すなど、しゃべらなくても食事が楽しめる工夫をしてほしい。コロナ禍では「安全>楽しい」となっているが、そういう中でも楽しさは大切だ。既に工夫をしている学校もある様なので、良い取り組みは共有して他校でもできると良い。	同じものを食べても、食べるシチュエーションによっておいしいの感じ方が変わるので、音楽を流すなど黙食でも子どもたちが楽しく食べられるよう工夫してほしい。 五感（聴覚）

	追加視点	意見	意見の要旨
味わう	食器の工夫	食器が楽しいカタチがいい。食器によって華やかになることでおいしそうに感じる。	楽しい形の食器にすることで華やかさが出る。器から感じる美味しさがあると思う。 五感（視覚）
		<p>中学の給食はプラ容器で仕切りもあまく、フルーツが入っていたりすると匂いが移ってしまうのが気になる。</p> <p>仕切り付の弁当箱形式の容器の場合、蓋を開けた時に匂いがいっせいに立ち上るので子どもが苦手だと言っている。これがストレスになり、給食を嫌がる理由となり、匂いの強い食材が入っている献立の時の注文を避けることにつながっている。</p> <p>器そのものの匂いや食材の匂いの混ざりが問題だ。</p> <p>別分けの器の時には無かった匂いが苦手なので、工夫できるとよい。</p>	中学校給食で使われているプラスチックの容器は、料理の匂いが混ざってしまうので、それが苦手な注文しないという子がいる。容器そのものの匂いもあるので、仕切りや素材、提供の仕方などの工夫ができると良い。
		健康面や環境配慮の面からもプラスチック製の食器ではない食器を使用してほしい。	健康や環境配慮の面からもプラスチック製の食器ではなく、陶磁器の食器を使用してほしい。
		箸だけ、スプーンだけが用意されていて、「この料理をこれを使って食べるの？」と思う時がある。メニューに合った、使いやすい道具を出してほしい。	箸・スプーン・フォークなど、その日の献立にあった使いやすいカトラリーを出してほしい。
		磁器や陶器等について教え、実際に使用することで食器文化を学んで貰いたい。	
	量の調節	<p>子どもによって食べる量や速さが違うし、メニューによる好き嫌いもある。食べきれないようにするには、量の調節ができると良い。食べ残しが無くなり、SDGsにもつながる。</p> <p>男の子には足りず、女の子には多いといったように、中学生になると個人差が出てくるのでごはんの量だけでも選べるといい。</p> <p>栄養が充分とれるとしても、食べきれずに残すような状態では食育としてよくない。</p> <p>食べきれた方が気持ちがいい。</p> <p>中学での現在の方式では量の調節ができないのが問題だ。そのため食べ残が多い。SDGs的にもどうなのか。</p>	子どもによって食べる量や速さが異なり、好き嫌いも違う。中学生ではより個人差が大きくなるので、量の調節ができないことは問題だ。食べきれない量が選択できるようにしてほしい。

	追加視点	意見	意見の要旨
味わう	料理の温度	小学校の時に出来立てを食べているので、その味を知っている。美味しさにはやはり温冷は大事。 温かいできたてを食べられる給食環境に。	温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、献立ごとに適温で提供すると、出来立てのおいしさが伝わると思う。
		温かい状態で食べられるといい。	
		献立によって適温がある。適温で給食を提供することで、美味しい給食につながると思う。	
		温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供することでより美味しく提供できる。 (温かさにより、塩味の感じやすさが違う等があるため)	暑い時期には冷たいもの、寒い時期には温かいものがほしくなる。温度によって感じる塩味も変わってくるので、温度に合わせて味付けの工夫もすることで身体が求めている味が提供できる。
		暑い時期には冷たいもの、寒い時期には温かいものがほしくなると思う。温度によって感じる塩味が違ってくる。温度、味付けの工夫をすることでより美味しいと感じると思う。	
		自校方式であれば、給食室から食材の匂いを子どもたちに伝えることができ、食への興味につながると思う。	温かい料理からは匂いがするので食欲がそそられる。給食の匂いが教室いっぱいに広がる給食になると良い。自校方式であれば、それが実現できるのではないかと。 五感(嗅覚)
		温かさがある給食は匂いがあり、冷たいと匂いがない。 食事は味覚のみで味わうものではなく、匂いは食欲をそそる。給食の匂いが教室いっぱいに広がる給食をいただきたい。	
適温給食にするには自校式の給食がよりよいと思うが、自校式であっても配膳までに時間がかかるので、理想とする温度の給食を提供することは難しい。自校式、デリバリー式にとらわれず保温容器を使うなどの工夫を考える必要がある。	自校方式であっても配膳までには時間がかかるので、理想とする温度の給食を提供することは難しい。方式にとらわれず、保温容器を使うなどの工夫を考える必要がある。		
好き嫌いへの対応	嫌いだった玉ねぎやニンジンで給食で食べて、おいしさを知ったという子もいる。 牛乳など、嫌いな理由は異なるので、それに応じた工夫も必要だ。(ピンはOKでも紙パックはNG、牛乳自体が無理な場合など)	好き嫌いや食わず嫌いを無くす献立や味付けの工夫をしてほしい。嫌いな理由は子どもによって異なるので、味付け以外にも配慮できると良い。	
	好き嫌いが多いと給食を食べたくなる。味付け以外にも工夫が必要だと思う。		
	食育という視点で「好き嫌い」を減らす献立を学校で考えてほしい。家庭での見本にしたい。		

	追加視点	意見	意見の要旨
味わう	メニューの工夫	<p>中学生になると小学校よりも日々の生活も忙しく、勉強の負担も増えるので、デザートのような甘いものがあれば脳も休まる。</p> <p>そういうちょっとしたことで、子どもたちはとても喜ぶと思う。中学校は小学校よりも楽しみの工夫が足りていないと思うので、小学校の様な食の楽しみが感じられるメニューを中学校でも取り入れてほしい。</p> <p>与えられたものをそのまま食すのではなく、出された食事を自分で組み合わせることにより、味を変化させてより美味しく食べるような工夫をしてほしい。 (例：コロッケ+パン=コロッケパン)</p> <p>絵本や映画、アニメ等で出てくる食事は子どもには身近だが、一方で架空のものとなっている。それらを模した給食が出たら、楽しく、美味しく食べることができると思う。</p>	<p>デザートのような甘いもの、本やアニメの中の食事を再現した料理、自分でアレンジできる献立など、給食の時間を忙しい学校生活の休息と楽しみの時間に作る献立を提供できると良い。中学校では小学校よりもそういう工夫が足りていないと思う。</p>
学び 楽しみ	作り手の想いを伝える工夫	<p>親だけでなく、子どもにも調理過程を見たり、栄養士から話を聞いたりする機会を設けることで、食に対して積極的になると思う。</p> <p>作り手の顔が見えると、給食が学習になり、食育となる。そういう機会に触発されることで、家でも同じものを作って貰うなど、家庭にも広がる。</p> <p>過去に給食に関わった際に、栄養士が食材などいろいろなことに気を遣って献立を立てていることを知り、すごいことだなと思った。子どもも話を聞けば驚くと思うし、知ってもらって給食のことを身近に感じてほしい。</p> <p>調理員さんと交流することで食に対する興味・関心が更に生まれるのではないかな。</p> <p>調理室の見学、学校調理員や栄養士の話を聞くことで、作り手の顔が見え、良い関係ができる。</p> <p>食事の大切さや自分に足りない栄養素等を学ぶことで、嫌いなものでも食べてみようと思う「きっかけ」につながる。好き嫌い、食わず嫌いがなくなるきっかけになる。</p> <p>給食のメニューを自分達で作ると、作り手の思いや苦労、自分で作る達成感を学ぶ事ができ、食にもっと関心を抱くようになる。</p>	<p>栄養士の話を聞いたり調理室を見学して、作り手の想いや調理の工程などの見えない部分を知ること、給食を身近に感じ、食への関心が生まれるのではないかな。好き嫌いや食わず嫌いを無くすきっかけになるかもしれない。</p>

	追加視点	意見	意見の要旨
学び 楽しみ	作りての想いを伝える工夫	自校式の給食だと、生徒と調理員などとの触れ合いが生まれやすい。作りての顔が見られることは、食べる物をより美味しく感じさせると思う。	自校方式の給食だと、児童生徒と調理員などとの交流が生まれやすいと思う。
	生産者とのつながり	生産者をつながることで、食への興味につながるのではないかと。	食材の生産者からの声を子どもに、子どもの声を生産者に伝えることができると思う。食を大切に思えるようになり、食品ロスの削減にもつながると思う。
		生産者からの声を子どもに、子どもの声を生産者に手紙などで伝えられたら、食を大切に思える。残量(食品ロス)の削減にもつながる。	
	教科との連携強化	野菜などを作る体験をしている学校があるが、それを教材として活用し、子どもたちの学びにつなげてほしい。自分で作ったものを実際に食すことで、「作る～食べる」という一連の学びになるのではないかと。	授業で作った野菜などを給食に使ったり、生ゴミコンポストを使った土の生成の授業と給食による食品ロスをつなげて考えるなど、教科と連携した学びを更に進めてほしい。
		授業で生ごみコンポストを用いた土の生成をしているため、給食によるフードロスとのつながりなど連携した学びができるよう配慮してほしい。	
	食事マナー	食事のマナーを身につけることは、良い食習慣や自己管理能力の育成につながる。マナーが良いことが食の楽しさにもつながる。健康の維持と「食」とは密接な関係にあることを知ってもらおう工夫ができるとよい。	食事のマナーを身につけることは、良い食習慣や自己管理能力の育成、食の楽しさにもつながると思う。
	協調性の育成	配膳や片付けなどを通じて子どもたちが共同作業をすることで、チームワークや協調性が育まれると考えるため、それらについては継続してほしい。	配膳や片付けなどを通じた共同作業から、チームワークや協調性が育まれると思うので、継続して行ってほしい。
	学びの伝え方	現状では、給食を食べて食文化を学ぶ、給食が学びにつながるという意識がなく、興味を持っていない子が多いと思う。意図が伝わっているとは思えない。	給食で食文化を学ぶと言われても、給食が学びにつながるという意識がなく、興味を持っている子も少ないのではないかと。伝え方の工夫がないと意図が伝わらないと思う。
その他	給食費の価格	もう少し給食費を上げてもいいのではないかと。その分、食材や提供方法、調理方法などを工夫してもらいたい。	もう少し給食費の値上げをしても良いので、食材や提供方法、調理方法などを工夫してもらいたい。

	追加視点	意見	意見の要旨
その他	給食費の価格	給食費を無償化してほしい。給食を食べている本人だけでなく、市民みんなで負担することで、子どもたちは沢山の大人に支えられていると強く感じるのではないか。	給食費を無償化してはどうか。市民みんなで費用を負担することで、子どもたちは沢山の大人に支えられていると感じられると思う。
	同じものを食べる体験の共有	「同じメニュー」を「みんなで食べる」ことで、体験が共有され、良い思い出のひとつになるのではないか。	みんなで同じ給食を食べることで体験が共有されて会話が生まれ、思い出になるのではないか。給食の時間に話した話題が家での会話につながり、給食や食に対する親の関心も生まれる。
		皆で同じメニューを食べるからこそ、体験を共有でき、会話が生まれると思う。	
		給食の時間に話した話題が家での会話につながり、親の関心も生まれる。	
家庭や子どもの個別事情への配慮	中学校給食をデリバリー選択制でなく自校方式・センター方式にして、全員喫食にしてほしい。みんな同じものを食べることで、給食を生きた教材として活用できる。	お弁当を持っていけなかったり、中身を友人に見られたくない子もいることを考えると、周囲を気にせず安心して食べられるように、選択制ではなく全員喫食の給食を中学校でも提供してほしい。選択制のデリバリー方式ではなく、全員で食べる自校方式やセンター方式で実現できると良い。	
	弁当を持っていくことができないことで、気まずい思いをする子がいなくなるように、クラス全員が同じ給食を食べられるようにできるとよい。お弁当だと中身を友人に見られるのが苦手だったりする場合があるが、皆が給食ならばそういった問題はなくなるので、周囲を気にせず安心して食事に集中できるようになる。		
	アレルギー対応が必要で周囲とは違うものを食べるのが嫌だった経験がある。皆と同じ物を食べることで、気兼ねがなくなり、より給食を美味しく楽しく食べられると思う。	アレルギーや宗教上の理由で食べられないものがある子どもにも配慮してほしい。みんなとは違うものを食べるのが気になる子もいる。みんなで同じものを食べられれば疎外感がなくなる。月に1回、年に数回でも良いので、ビーガン給食が提供できると良い。	
	宗教上の理由で食べられない食材がある子どもへの配慮も必要だ。		
	アレルギーがある子などは摂取する食材に制限があるが、皆で同じ物を同じ場所で食べる事により、疎外感が解消されたり、共同生活による協調性が育まれると思う。		
	八王子市の浅川小の試みの様なビーガン給食が提供できると、アレルギー等の子も一緒に食べられる。食を楽しみ、ワクワクする経験や文化への興味にもつながる。		

	追加視点	意見	意見の要旨
その他	家庭や子どもの個別事情への配慮	食べられない食材がある人がいるということを知る機会になる。多様性に気付くことが大事。 牛乳、卵、肉、魚の入らない給食を、月に1回や年に数回でも良いので提供できると良い。	アレルギーや宗教上の理由で食べられないものがある子どもにも配慮してほしい。みんなとは違うものを食べることが気になる子もいる。みんなと同じものを食べられれば疎外感がなくなる。月に1回、年に数回でも良いので、ビーガン給食が提供できると良い。
		アレルギー等の個別事情に配慮してほしい。自校方式であればそれがしやすいのではないかと。	自校方式であれば、アレルギー対応などの個別対応が柔軟にできるのではないかと。
		共働きで時間がなく、お弁当作りまで手が回らない家庭もある。昼食を買えない人もいるので、注文しなくても給食が用意されていることが大事だ。おいしさの要素に含まれるものではないかもしれないが、重要な問題なので総合的な面から考えてほしい。 中学校では給食を頼むことで家庭の事情が見え、お弁当を用意できない家庭だと思われることを恐れている子がいるので、そういった子が取り残されないようにしてほしい。	お弁当をつくる時間がない、お弁当を買えないなど、それぞれの家庭の事情を踏まえてほしい。中学校で給食を頼むと家庭の事情が見えてしまうのではと恐れている子がいるので、取り残される子がいないように考える必要があると思う。
	小学校給食と中学校給食のギャップ	中学校では給食が選択制になってしまう。小学校では温かく提供されていた食事が、デリバリー方式を選択すると冷たくなる。匂いもしない。小学校と中学校の給食のギャップが大きい。 どこがおいしくないのかという詳しい話まではわからないが、子どもから給食がおいしくないと聞いている。 中学校では小学校とは違うデリバリーの給食なので、幼稚園の頃に食べていた給食の様においしくないのではと心配だ。 市の給食は味覚としてはおいしさが充分あると思うが、提供の仕方（容器等）に足りない部分がある。小学校では味覚以外の要素もそろっているが、中学校では足りていない。	小学校では温かく提供されていた給食が、中学校になると冷たい状態で提供される。小学校と中学校では給食のギャップが大きい。 市の給食は味覚としてのおいしさは十分あると思う。小学校給食には味覚以外の要素もそろっているが、中学校給食は提供の仕方などに足りない部分がある。

	追加視点	意見	意見の要旨
その他	小学校給食と中学校給食のギャップ	学校は教育の場なので、給食もその一環だと思う。歳を重ねるごとに理解力が深まるため、小学校で継続してきた給食による学びを中学校まで継続させることで、より食に対する理解や興味が深まるのではないか。	学校は教育の場なので、給食もその一環だと思う。小学校で得た給食からの学びを、理解力が深まる中学校まで継続することで、より食に対する理解や興味が深まるのではないか。
	SDGsの視点	肉・魚NOデーをつくる。SDGsや食育につながる。アレルギーがある場合には、代替でとれる栄養素等の学びにもなる。地球環境などの将来のことを考えると、肉や魚は減らしてもよいのではないか。	肉や魚を使わない給食の日をつくってはどうか。地球環境などの将来のことを考えると、肉や魚は減らしてもよいと思うし、アレルギーがある場合には代替でとれる栄養素の学びにもなる。
		フードロス削減への貢献として、フードバンクの食品やフードドライブを活用し、SDGsの推進を図ってほしい。	フードバンクから食材を譲り受けるなどフードドライブによる食品を活用して、食品ロスの削減を推進してほしい。
	幅広い意見聴取	親だけでなく、子どもたちの生の意見を吸い上げてほしい。	親だけでなく、給食を食べている子どもたちの生の意見を吸い上げてほしい。
		地元の飲食店などの第三者に給食を食べてもらい、講評してもらうことで、自分たちが食べている給食を再認識する視点が生まれ、新たな気づきにつながるのではないか。	地元の飲食店に給食を食べてもらって講評してもらうなど、地域を巻き込んで給食を考えることで新たな気づきが生まれるのではないか。
	給食メニューなどの情報発信	学校によってはHP等を活用し積極的に自校の給食について情報発信しているところもあるが、そうでないところもある。学校による差が激しい。	HP等で積極的に自校の給食について情報発信している学校もあるが、対応がまちまちだ。献立表だけでは献立が想像しづらいので、写真を配信してくれると親にも分かりやすくて良い。
		どんなメニューだったかは献立表からだけではわかりにくいので、給食の写真が配信されると良い。	

第3章 ワークショップのまとめ

1 各会場のまとめ

(1) 11月29日(月)おださがプラザ(南区)



シール投票結果の上位3つ

第1位 食事時間は大切。しっかり確保してほしい。(8票)

第2位 給食時間も学びの場に(5票)

おいしさを五感で味わう(5票)

(2) 12月4日(土) 総合学習センター (中央区)



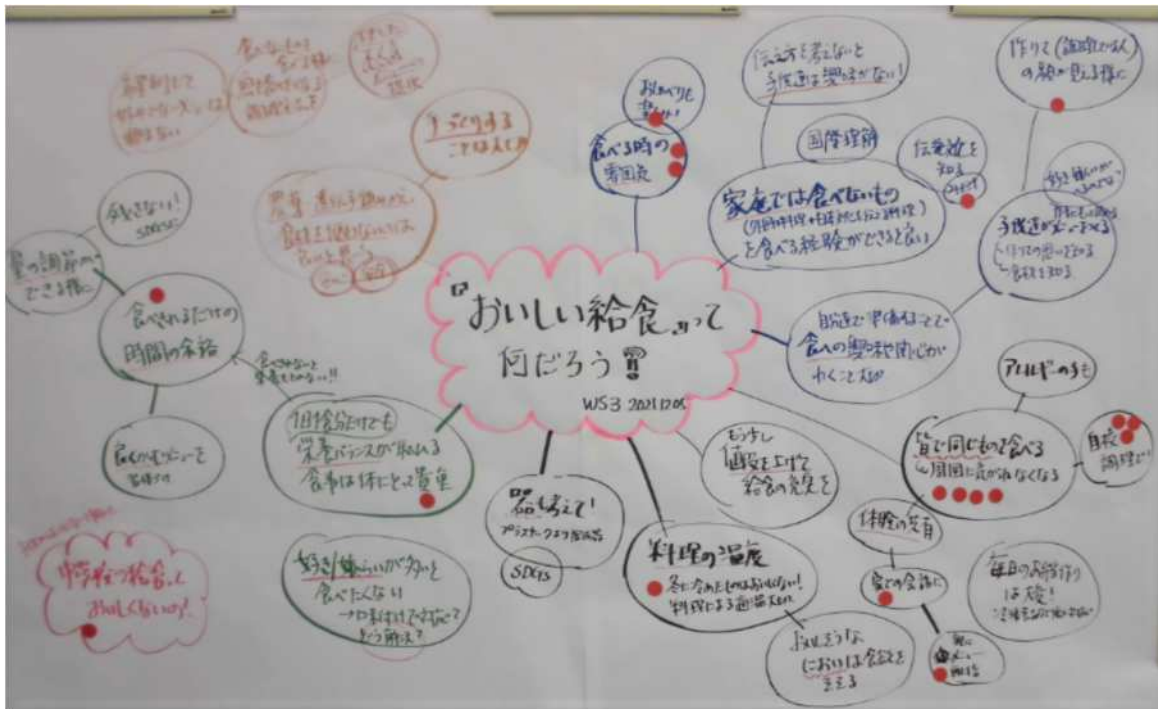
シール投票結果の上位3つ

第1位 十分な食事時間の確保 (7票)

第2位 給食の時間を楽しく (6票)

第3位 給食は教材 (5票)

(3) 12月5日(日)サン・エールさがみはら(緑区)



- ▲シール投票結果の上位3つ
- 第1位 皆で同じものを食べる(4票)**
 - 第2位 自校調理で!(3票)**
 - 第3位 食べる時の雰囲気(2票)**

2 ワークショップ全体のまとめ

各会場で多くの意見をいただいた中で行ったシール投票の結果を、3会場全体で集計したところ、学校給食に対する市民のニーズとして、給食を食べる環境や体制、給食を学びの教材として食育に活かすことなど以下の意見に多くの賛同が集まった。

十分な食事時間を確保する

(主な理由)

- ・ゆっくり味わい、会話しながら楽しんで食べることができる。
- ・食べ残しが減り、必要な食事量の摂取や食品ロスの削減につながる。
- ・よく噛んで食べることで、早食い防止になる。

給食を教材として、給食の時間も学びの場にする

(主な理由)

- ・調理の過程に関わるなど、給食と授業の教科を連携することや、食材の生産者、栄養士、調理員の想いや工夫等を知ることによって、食への興味や関心が生まれる。

みんなで同じものを食べる体験を大切にする

(主な理由)

- ・みんなで同じものを食べることで給食を生きた教材として活用できる。
- ・みんなで同じものを食べる体験の共有が良い思い出となる。
- ・アレルギーや宗教上の理由で食べられるものが限られる子どもやお弁当を持ってこられない子どもなどが、周囲に気兼ねなく食べることができる。

給食の時間を楽しめるように、食べるときの雰囲気も大切にする

(主な理由)

- ・コロナ禍でも、感染対策をしつつ友達同士でコミュニケーションを取りながら楽しめる工夫が大切だ。
- ・おかずを選べる給食や季節のイベント給食等、献立を工夫することで食べる楽しみにつながる。

3 ワークショップの成果と課題

- ・小中学校に通う子どもの保護者、栄養士や食に関するボランティア活動をしている人、小学生等多様な参加者から様々な視点で多くのご意見をいただくことができた。
- ・新型コロナウイルス感染症の影響による日程変更により、周知・募集期間が短く、想定よりも参加者数が少なかったため、今後市民意見を広く聞く場を設ける場合には、広報の方法や周知期間等、より多くの市民に参加してもらえようような工夫をする必要がある。