

	問15 学校給食について、ご意見やご要望がありましたらご記入ください。
	【その他（給食センターの建替え、給食時間、授業参観など）】
16	毎日完食していない娘、食の大切さ、世界の食事情（栄養失調で亡くなる）を給食を通して教えてほしい。センターの人の顔が見れたりセンターの人達がどんなふうに乗っているのか食育も含めて学習できる場があるとうれしいです。（できれば定期的
17	給食センターの建設35年経過は知らなかったです。子供達の為に大量の給食を毎日作ってくれてありがとうございます。新センターの分離建設に賛成です。財源など保護者に基金を協力しても良いと思います。
49	給食を残さずきちんと食べるを教えるより食べることに感謝することをもっと教えるといい。なのできれいな物はいいやいやしながら食べさせなくていい！！生産者や動物たちはおいしく食べてほしいはずだから・・・
54	残飯を減らすことには賛成ですが、そのために給食が苦痛の時間にならないようお願いしたいです。
85	栄養面、安全性はもちろんです。自身が子供だった頃、学校でのたのしみの一つは給食の時間でした。大人になっても話題に上がることしばしば。本当にいい思い出です。友達と楽しくおしゃべりしながら今日の献立のあれこれ話したりおかわりじゃんけんをしたり今は難しいかもしれませんが、心の栄養面もどうぞ忘れずお願いします。
98	新聞でよく目にする給食の混入物や食中毒が気になります。衛生面・安全性に気を付けていただきたい。
111	給食の試食会をやってほしいです。
126	地域の財政も重要かもしれませんが、別の地域では子供達の為に財源を優先して確保するところもあるので、検討していただけたらありがたいです。
132	「食育」と言われている時代に、豊見城市は逆に後退していているように思える。子どもたちにもっと「食の楽しみ、食の安心感」をあたえるべきだと思う。国、県、市でもっと支援してほしい。
134	学校給食は子供達にとって楽しい時間です。その時に食べた時の気持ちは成長して大人になっても思い出として話をすると思うと献立の中に季節も栄養、地元野菜など多くの事から出来上がっていますので「とてもおいしかった～」と笑ってくれる様な給食であってほしいです。
141	給食センターの負担が重すぎるので、リスクを分散させてほしい
156	給食センターの分散と新しく建て替えるはできないのですか？
158	長期休暇中でも1食300円とか負担すれば給食を食べられる仕組みがあったら利用したい。家庭でも偏りがちな献立にもなるし、規則的な生活にもつながるから。
162	保護者に対する試食等の機会を設けてほしい
167	子ども達の成長のために日々ありがとうございます。もし可能であれば、授業で食育の意味で農業の方々がどのように食物を作っているのか、子ども達に見学させる事も勉強になるのかな？と思いました。食べるのは一瞬だけど作るのは大変な作業だという意味で・・・
171	・エプロンのクリーニング対応。 ・ノースリーブになったのは良かったと思います
184	給食参観が出来たらいいと思います。給食の量や実際のメニュー、雰囲気を見てみたい
191	沖縄県の子ども貧困は4人に一人といわれています。せめて学校給食だけは平等に行き届けてほしいと切に願います
194	給食参観をしてみたいです。実際のメニュー、量、雰囲気を見ながら
196	子どもの好き嫌いをなくしたい。子どもが緑の野菜を食べない
209	どういった物を食べているのか正直わかりませんので、保護者向けの試食会などがあるとうれしいです。毎日おいしい 給食の提供ありがとうございます。家庭でなかなか出せないメニューなども嬉しそうに「〇〇食べたよ！」と報告してくれます。
215	学校給食はメニュー表でしか確認できません。授業参観時に給食内容を実際に確認したり試食をできたりする機会が年に1回でもあればいいなと思います
221	今の子どもって食べ物の好き嫌いが多くて困っています。贅沢な子どもが多いです。大変だと思いますが頑張ってください。家に持ち帰りができそうな食べ物があれば持って帰ってきてほしいです
224	野菜が苦手なので少しでも克服できそうな調理方法を教えてください
243	少ない財源の中で日々献立を立てていただき栄養面も考え子供たちの成長、親の助けを支えてくれます。すべての人が給食費をきちんと支払っているのであれば増額をしてデザートや部活している人など、放課後の捕食もあれば助かります。（共働きの為、夕飯までの時間が長い為）
250	子供たちの為にいつもありがとうございます。うちの子は中々学校給食を食べません。いつも何かを残し家に帰ってきたらすぐ、お腹すいたと子供には、「給食のおじさんおばさんが皆の為に一生懸命作っているんだから全部食べてね」と声かけしてます。いつかべろりと完食するまで毎日声掛けしたいです。
257	異物混入がないように食材以上に使用する機械、器具のこまめなメンテと買い換えを求む。負担金上乗せは、事故防止に使うべき。
258	県内の給食センターにおいて異物混入があったので安全面に十分気をつけてもらいたい。子供達から時々、髪の毛が入っていた等聞いているのもっと気を付けてもらいたいのと児童への指導も徹底してほしい。子供たちの喜ぶ、楽しい給食の献立を考えてもらいたい頑張ってください。
264	いつも給食作り、安定した食の提供ありがとうございます。年々、児童数も増加しており、リスクがあるのであれば分散も検討せざるを得ないかと思っています。
269	給食時間内で食べきれなかった物（包装されているパン、デザート等）は、持ち帰りしてもOKという事にしてほしい。廃棄処分はもったいない。低学年等で食事時間にどうしても間に合わなく食べたくても、先生等によっては、パン、デザートは全てのご飯、おかず、汁物が終わってから食べるようにと指示があり、本人も残念がって処分しているのでかわいそう。ちゃんと給食費を払っている家庭からしたら食べ物が無駄にする事に不満。
270	引き続きおいしい 給食をお願いしたい。
283	いつも美味しい給食をありがとうございます。給食センターが新設されたら、今よりもっと給食が冷めないで食べられるかもしれません。子どもたちが、給食が冷めているのが気になる、と時々口にします。
291	私は、産地や価格にこだわらずに、子供たちが喜んで美味しく頂けたら良いかなと思ってます。なんでも、好き嫌がなく、なんでも食べる子供たちに育って欲しいからです。今の子供たちは、免疫力が低いと思います
297	いつもおいしい給食をありがとうございます。子供の口に入る給食がどうやって出来ているのか大人も見学する機会などが欲しいです。
318	子供達の成長に大事な栄養と、家では食べられない工夫された献立で心の栄養もとれると思います。たくさんのご苦労もあるかと思いますが安全面、衛生面等に気をつけてこれからも給食で子供達を笑顔にして頂きたいと思います。
321	栄養も大事ですが、食べて美味しい、親世代が給食時間を楽しみにして学校に行っていたような、工夫してほしい給食時間があるから学校に行きたくなくよく聞きます。小さい内は食べる楽しみを味わって欲しいです。食べる楽しみを味わってからじゃないと自分の体に大事な栄養素まで考えられないような気がします。何を重点にして税金を使うのかもと考えて下さい もっと子供達の安心して過ごし楽しめる環境作りを市長さん始め市職員は仕事してほしいです。 学校の給食費は税金で賄えないのでしょうか？給食費を払わないから食材の購入が厳しいとか言っていますが、もっと給食費が上がれば払わない方が増えるのではないかな 財源の確保も市の偉い方がもっと考えてもらいたいと思います。 子供の心の育ちは食べる事からだと思います。誰とどんな物をどんなふうにするかそれが思い出となり継承していくものだと思います。
339	子供たちの意見を聞いてほしい
348	いつも子どもたちの為に工夫を凝らし食育活動も有り難うございます。給食の大切さをとても感じています。食の細い子どもでも少量で栄養をとれるメニューや、給食メニューの工夫や改善した点など知る機会があると親子、地域全体で意識が高まると思います！人気のあるメニューはレシピも公開していただけるとおうちでも作ってあげたいなと思います 気になっている点は、給食の時間が短い点で。10分でもゆとりがあると、食後ゆっくり会話ができたり全員ペロリ完食達成にも繋がるのではないかなと思います 食べることは楽しい！の意識付けから、自分やお友達の命を大切にすることをキモチを育てたらと期待します
349	学校給食そのものではなく、給食時間をもう少し長くさせてほしい。私の子どもは食べるのが遅く、完食したいが残っているのも多い。給食費も4月で完納しているので、完食しているのに給食費を滞納している児童の分をまかなっているような気がします。
353	保護者のための給食会などを開いていただきたい
355	那覇の金城小学校では、学校設立設周年記念給食がありました。1年に1度の給食はステキな思い出でした。
365	給食センターの老朽化を機に、給食センターを分散してはどうでしょうか？各学校に給食調理室があれば、アレルギー対応などもできるのではないかと。センターにはセンターの良さがあるとは思いますが、大量の食事となると作れないものもあるかと思っています。細やかな対応が各学校調理室であれば出来るのでは？ それから、息子はパンの回数が多いのが不満なようです。それでも給食自体への不満はあまり聞いたことがありません、いつもありがとうございます。
383	那覇市のように、給食を調理する場所を校内に設置してほしいです。又、固くて冷たいご飯ではなく、温かいご飯を出してもらいたいです。
402	韓国では給食の食材が当たり前前にオーガニックとなっているので、日本の給食も化学肥料を使わない、環境によい食材を取り入れていくことで、日本のオーガニックに対する意識が変わると思います。
409	牛乳が開けにくいみたいで、毎日開けるか不安で泣いております。開けてそのまま口をパックに付けて飲むのも抵抗があります。ストロー付きの牛乳にして頂けると有り難いです。
416	アンケート頂き、ありがとうございます。安全面や衛生面、アレルギー対策なども勿論重要と位置づけています。理想論かもしれませんが、生徒個々の食事に対する考えや捉え方を考慮した対応があれば幸いです。人よりよく食べる子、人一倍食が細く、日々給食の内容や量を意識している子がいることを考慮頂きたいです。男女の違いもあるかと思いますが、同じ学年でも育ってきた背景や環境もそれぞれあると思っています。
418	いつも子供達のためにありがとうございます。これからも、安全でおいしい給食をよろしく願います。その上で、新センターの建設が必要であれば、一市民として賛成です。

423	クラスによって、給食の消費量も異なる様でいつも余ってる、全然足りないなどの会話をよく耳にします 可能であれば残留調査の回数、希望のメニューや希望しないメニュー先生、生徒や家庭用のアンケート調査を増やしてみてもいいと思います。
430	自分が子供の頃にあった年に数回の、ランチルーム(バイキング)など、あると楽しみが増えていいと思います。
432	バイキングがあったり、デザートをもっと工夫して欲しいです。
453	楽しい給食！笑顔で給食！にしてみたい
455	問12の内容が意味不明。何を聞きたいか分からない。
476	実際に給食を見たことがないので、問5の質問は難しかった。 市の広報紙などと連携して、ある週の給食♪など、カラーで見られる機会があると親としても嬉しい。 給食とは全く関係ないですが、トップに出てくるあごまごちゃんが、天国に向かっているみたいに見えました。。。
487	毎日、目にも美味しい給食を準備してくださってありがとうございます。 給食は学校へ行く楽しみのひとつです。 子供たちの口からは「足りない」という言葉が度々出てきますが、美味しいからもっと食べたいという意味も含まれているようです。 要望は保護者の安心のためにも感染症対策をはじめとする衛生管理を今後も徹底していただきたいです。
491	特になし。今のところ、不満はありません。
494	牛乳のストローを出して欲しい
496	一度も学校給食を見たことも味見したこともなく、学校給食に満足しているか、わかりません。
501	衛生面で安全第一であればそれでいいです。
515	一番遠い長嶺は料理が熱くないし、美味しくないと言ってます。那覇市みたいに各小中学校で作ることを考えてほしいです
520	給食試食会に参加したことがあります。そこで栄養士のかたに1人あたりの1日の給食費のうち主食と牛乳で半分占めるといようなことを聞きました。 また、福岡のお米だが福岡の子よりいいお米食べてるのよと冗談半分でおっしゃってましたが、安全性はともかく予算のことを考えればそこまで高水準の美味しさを求めなくてもいいと思います。 また、必ず牛乳というのも決まってるのは知ってますが撤廃してほしいです。高学年、中学生は量が足りてないようです。しっかり材料吟味してください。 暑期中、豊見城の子ども達の給食を毎日作って下さる給食センターの現場の皆様には本当に感謝です。
521	正直なところ保護者は献立表を見るのみで実際に子供たちが食べている給食事情はあまり把握できていません。 数年前に幼稚園の給食スタートにともない補助で配膳などのボランティアをした際には、残量の多さに驚きましたし、献立表に書かれているものと違う食材が使われていたこともあったりしてびっくりしたこともありました。 もっと保護者にも具体的な内容が伝わるとありがたいと思います。メニューのレシピのシェアなど積極的にお願いしたいです。 また、今回のアンケートは選択肢が少なすぎるし、内容が少しわかりにくいです。わからない。と答えたものがいくつかありあした。 残念ながら多くの保護者がこのアンケートの内容はいまひとつ実感がない中での回答だと思います。 安全で美味しい給食を宜しく願います。
529	安全第一で願いたい
533	財源の状況がわかりかねるが、応じて確保できるよう、周知していただき場合によっては、各方面に協力要請してはどうかと考えます。
535	バランスや栄養面よりも、安全性と衛生面を第一に考え、決して食中毒等起こらないよう、よろしく願い致します。
556	学校給食への異物混入の報道を目にします。子供の安全のために、給食施設の点検と従業員への安全管理教養の徹底をお願いします。
559	特に問題ないと思います。成長期の大事な基礎を作る給食なので、多少の保護者への負担を協力依頼してでもやはり1番は安全性を重視して欲しいと願います。
574	まず、給食の安全性と多彩な調理方法や行事食の対応(食育とも繋げて)のためには、センター増設、分散は早急に対応すべき課題だと思う。子供の顎並びに歯並び形成や身体成長への影響、また、センターでの器材破損などの安全面はもちろん、食中毒などのリスク回避においても、増設が必要不可欠だとおもいます。
577	献立表は必要な人に配ればいとおもう。三枚もくるので資源のムダな感じ
584	最近よく異物混入が給食に混入しています。 栄養素もちろんですが、いろんな意味で安全性を何より一番に考えて頂ければと思います。
585	家では苦手な食材も学校では食べられる事が有り、学校給食の人気のメニューレシピを教えてください！
586	沖縄の水はあまりきれいではないと聞きます。現にニオイも臭いです。食事に使う水はきれいな水にしてください。炊飯する水も含めてです。
589	苦手な食材も給食なら食べているようなので、調理法とか教えてもらえると嬉しい
591	安全性を最優先で願います
595	最近、何か混入してるニュースをよく耳にするので、子供達が食べるものなので必ず安全性を重視していただきたいです。
606	豊見城の子供達は、他の地域の子供達より、小さい気がする。部活の大会でみて、小学生・中学生平均より、小さいと思った
610	7月からデザートや果物が増えたと喜んでます。 あと、給食センターが古くなっているのが、気になります。
617	いつもありがとうございます。 『今日もおかわりしたー』っていつも給食楽しそうです。献立表を見ても赤黄緑しっかり考えてくれてありがたいです。これからもよろしく願います。 息子は給食センターの方の顔見て話を聞いたりしたいみたいで、機会があったら子供達と直接会う場などあったらあればいいなと思いました
637	毎朝、早くから子どもたちの為に美味しい給食を調理し提供していただきありがとうございます。給食は子どもたちにとって、学校に行く楽しみの『ベストワン』に入ると言っても過言ではなく、明日の給食何かな～！と献立表をのぞく姿はよく見ます。 少し残念に思うことは、果物が少ない事です。予算の問題もあると思いますが、市の財源を確保してもらい子どもたちに心身ともに慶ぶ栄養を届けて欲しいと願います。学校やPTAからも市に財源確保をもっと要求すべきだと考えます。給食センターで働く栄養士さん、調理師さん、業者のみなさん、給食に関わるすべてのみなさんが働きがいのある環境をもっと整えてあげて欲しいです。これからも子どもたちにたくさんの栄養を届けてください。期待しています。よろしく願い致します。
640	ニガテなたべものアンケートを生徒にとり、食べられるように改善してほしい。
646	問12、13、14の内容がよく分からない
650	家では味わえないものもあるので、とても給食は助かっています。残量がない様にすることでコストが下がって急けるといいなと思う事もあります。(ムダをなくす事)
651	慢性疾病で食事制限がある場合、別献立で対応出来る様にしてほしい。国が支援してほしい。
653	豊見城市は1つの給食センターで賄っている為安心・安全な環境(食材の確認など)なのか？職員に負担はないのだろうか？と疑問に思っていました。今回からの「保護者支援事業」に取り組む一環として現状の再確認と今後の最善の検討も合わせてみては？
660	問12なのですが、給食費の保護者負担を軽減するための”基金”ではなく食材費や老朽化したセンターのリスク分散等のための基金を設立したほうがいいのではないかと感じてしまいました。そうすれば、食材の購入方法を工夫しつつ、高騰を続ける食材費を保護者に負担協力をお願いする必要もなくなるし、センターの問題も前進するのでは！？事情もよくわからず書いた意見なので、的はずれな内容であればすいません。
665	地元産について豊見城産のを優先するのは良いことだと思うが、良い食べ物を給食で作って頂きたいので毎年どの作物を購入するのか検討して頂きたい。(農家さんが手をぬかないように良い品物を皆の大切なお金で購入して頂きたいから)
666	安全面
669	島尻地区の中でも豊見城市の小学校は体格面が少し弱い(小さい)感じがします。家庭の食事の影響は少なからずあると思います。皆さんがいつも考えて頂いて献立作成をしたり食材の購入などを行っていることは感謝しています。
686	以前、給食を試食させて頂く企画(PTA)があり参加しました。学校で1番楽しいはずの給食時間ですが、私の時代と違い量は少なく品数も減っていると感じました。確か私の小学生の時は、ほぼ毎日フルーツなどついてメニューをみて「今日はみかんだ」とか朝からワクワクしたことを思い出します。今の子供たちは少子化なのに給食は質素になってコロナのためにおしゃべりもできず、子供たちが本当にかわいそうだと思います。給食センターで働く方々の工夫も色々教えてもらいました。もっとメニューが充実できる予算があればいいのにと感じます。
687	以前、PTA主催の給食試食をしたことがあります。味付けや栄養バランスをよく考えられていることが分かりました。現在の給食費では、食材やその他にかかる費用に充分ではないと感じました。安全で地元の食材又種類豊富のためにもう少し給食費を値上げして子供達にもっと栄養価が高く食事を楽しむ(食育)ことができるように願います。
690	安心、安全に頂けるように食中毒や混入物などをきをつけて作ってくださるとありがたいです。いつも作って頂きありがとうございます。
695	給食時間が短すぎる