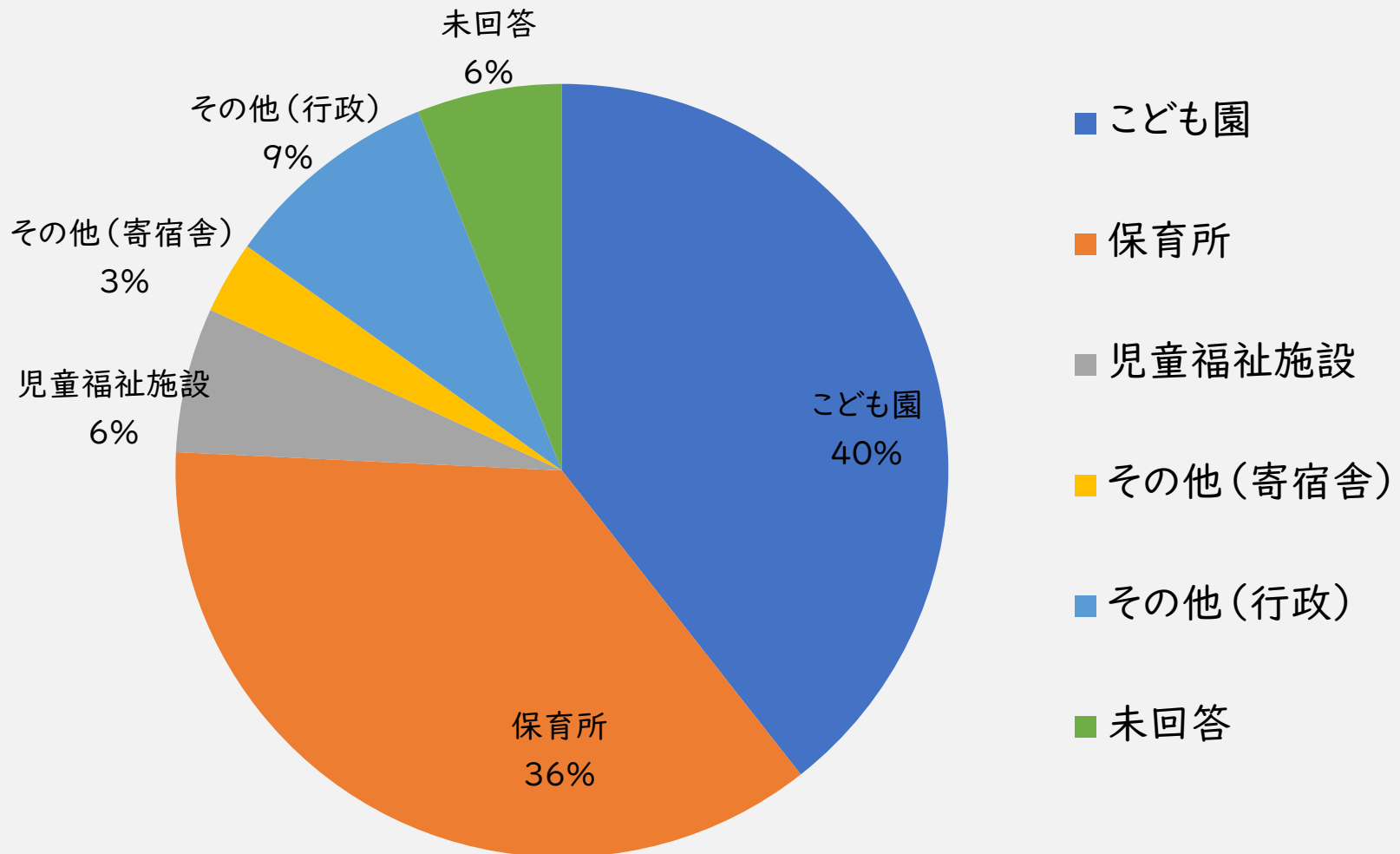


令和8年度特定給食施設等研修会 事後アンケート結果（詳細）

Q1-(1).施設種

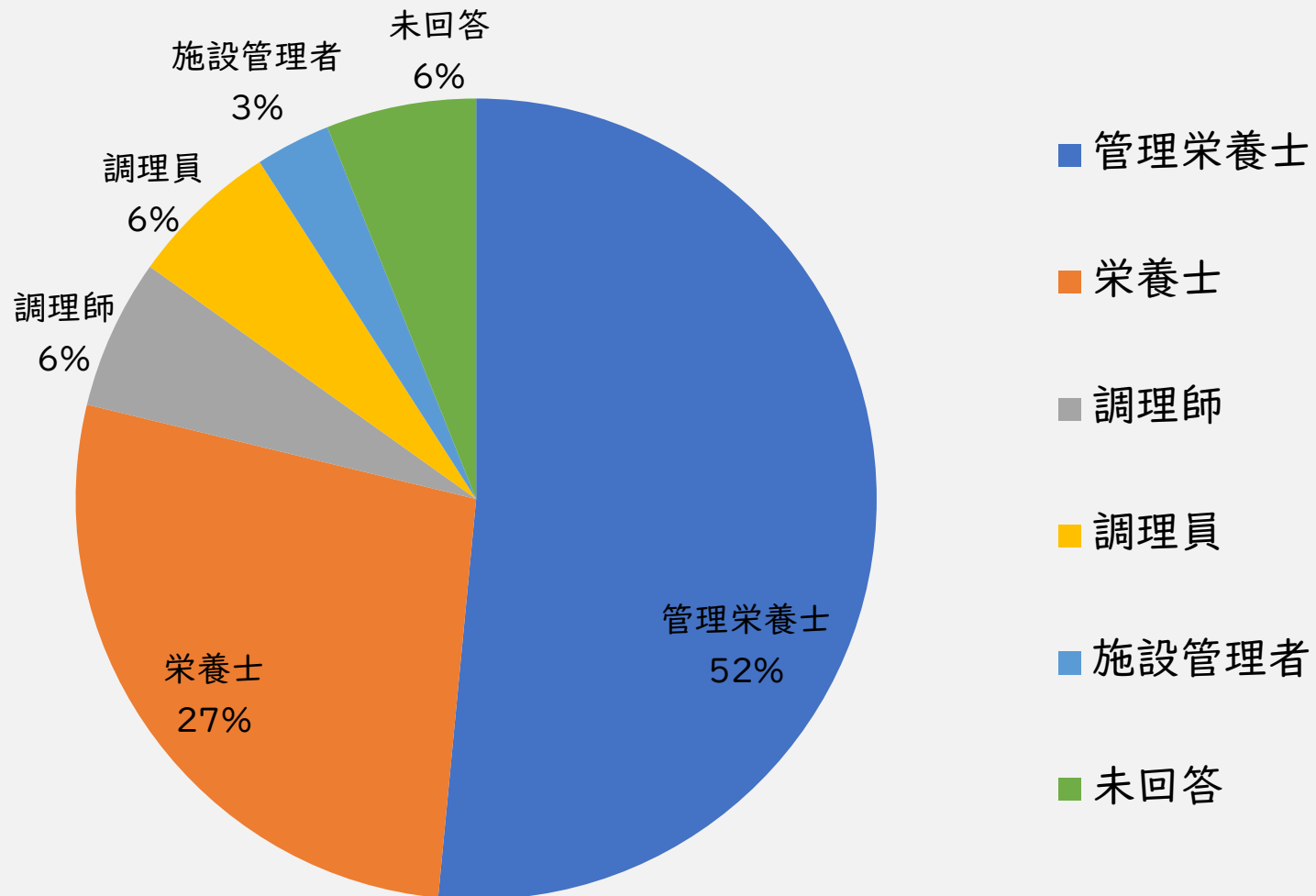
n = 33



※参加のあった施設種のみ記載

Q1-(2).職種

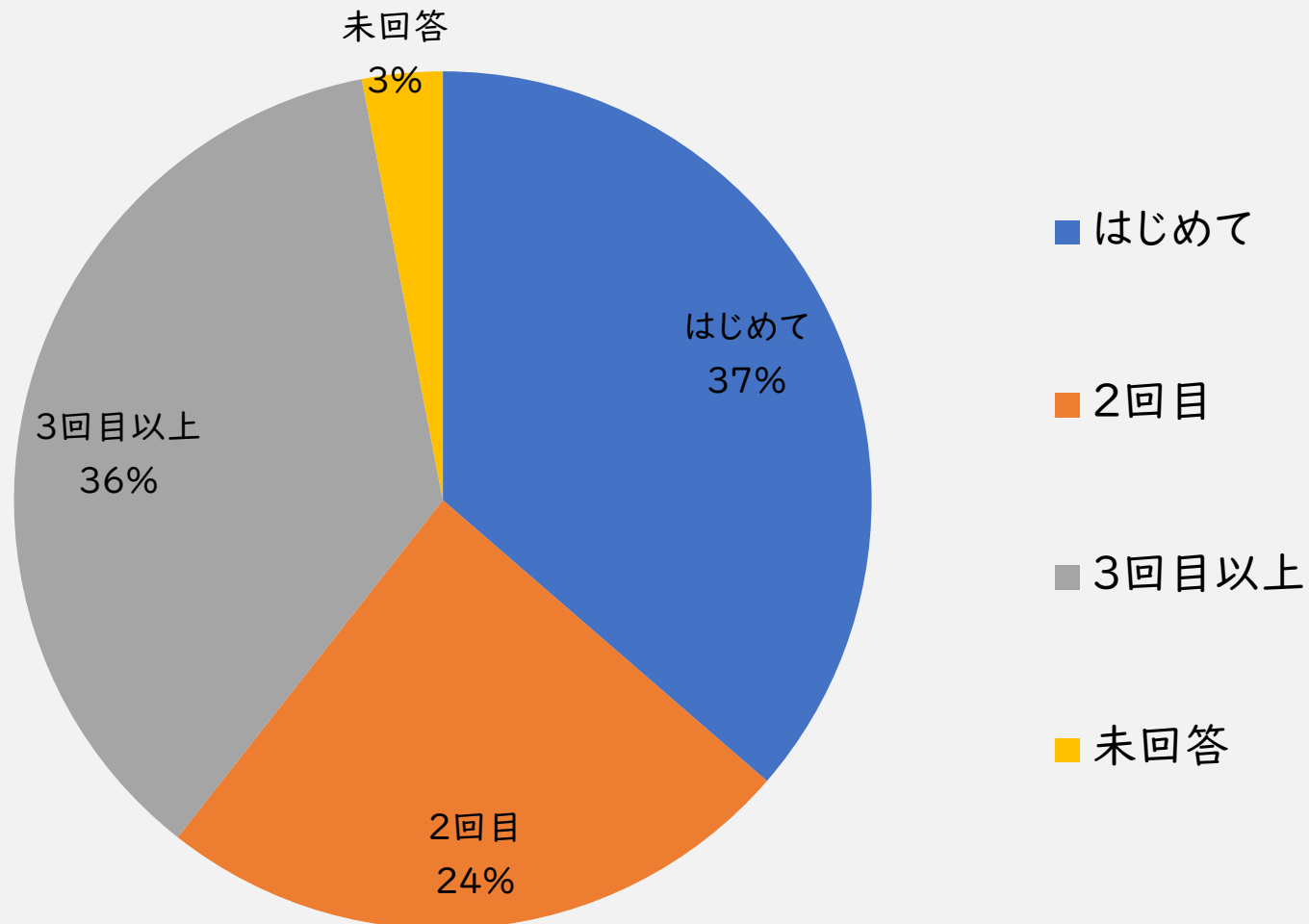
n = 33



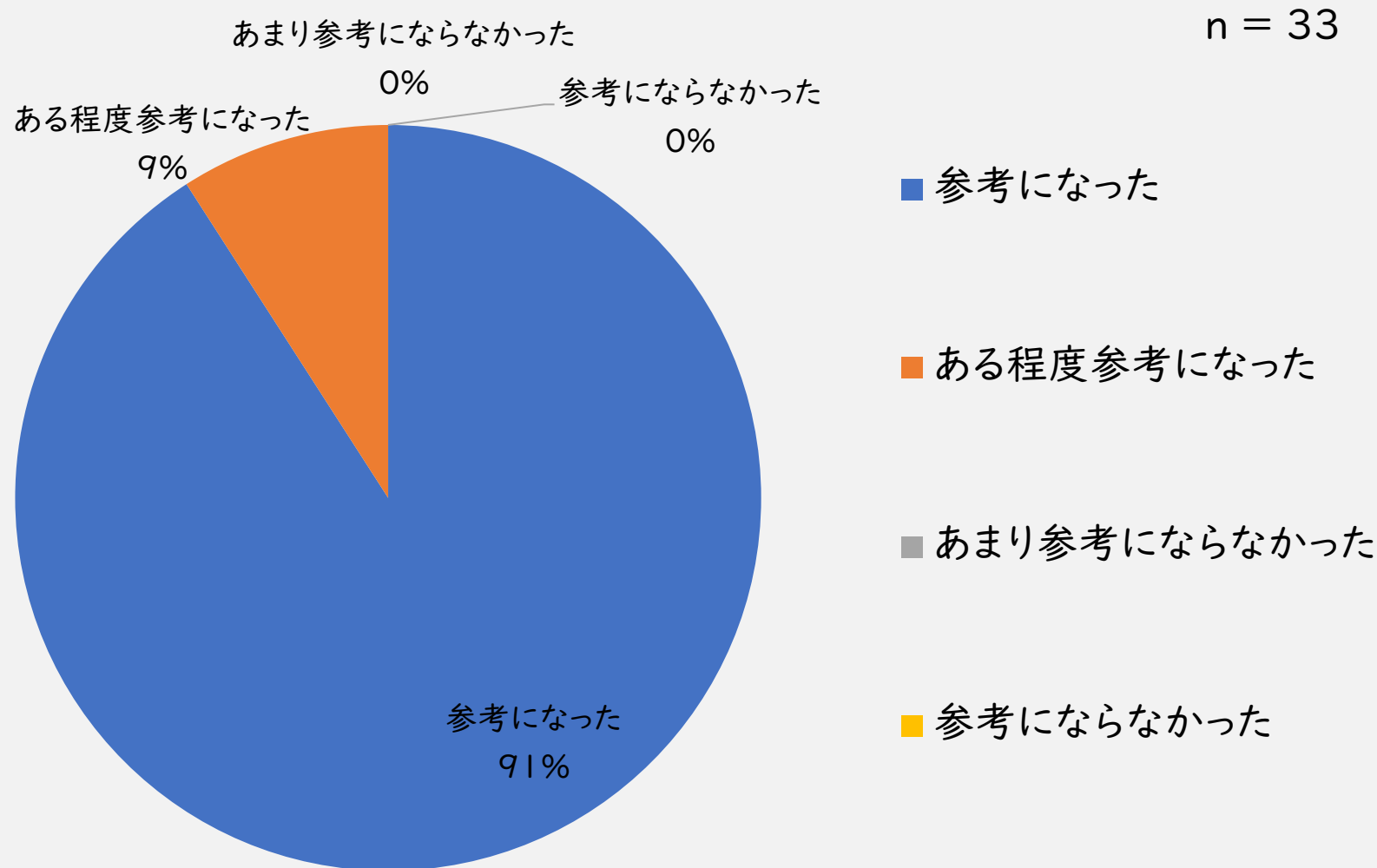
※参加のあった職種のみ記載

Q2.研修会への参加回数

n = 33



Q3-(1). 講義「給食施設の食中毒予防」は 参考になりましたか



Q3-(1). 講義「給食施設の食中毒予防」についての自由記述

腸管出血性大腸菌による食中毒が今年度発生件数が多いこと、調理後の温度管理の重要性を再認識しました。

実際の食中毒の発生例などを知れたので、他人事ではないと、より危機感を持つことができました。

自身がノロウイルスを持っていると思って行動するという言葉がとても良かったです。

具体的な事例を紹介していただけて良かったです。

最近、食中毒の事故が多いと感じているので、給食提供者として日頃から気をつけていきたいと思いました。

事例をもとに考察されていてわかりやすかったです。

具体的な事例での説明でわかりやすかったです。

調理の上で食中毒とは常に隣り合わせだと実感しました。衛生管理でできることはしっかり共通認識を持っていきたいです。

自分自身、体調が悪くなければ大丈夫だろうという思いはありました。食中毒はどこから発生するかわからないので手洗い、清潔な環境づくりを改めて考えることができました。

具体的な事例に基づいた原因や予防方法が分かりました。

Q3-(1). 講義「給食施設の食中毒予防」についての自由記述

食中毒事故の検証するサイド(保健所)の推察方法から、日頃から現場の衛生管理で抜け落ちていた作業を意識できて良かったです。

O157が特に多いと聞いて驚きました。各施設で調理に関わっているわけではないため、衛生指導を通じて少しでも防げるようにしたいです。また、保温庫を使っている施設もあるので、きちんと保温能力があるのか確認もしていきたいと思います。

手洗い、食品の温度管理などの意識を改めて高める必要があると思いました。

最新の食中毒の動向や、色々な事例を知ることができて良かったです。定期的にこれからのことについて知る機会があったら嬉しいです。

ノロウイルス発症時の対応は参考になりました。検便等で陰性になってから調理に復帰するでよいでしょうか。

腸管出血性大腸菌の発生件数が増加していることに驚きました。特に夏場は高温多湿な環境になりやすいため、厨房内の温度管理も適切にしなければいけないと思いました。

腸管出血性大腸菌が今夏多いというのが驚きと心配でした。

食中毒の発生事例について原因や考えられる感染路を絞る考え方について知ることができました。

様々な事例を挙げて対策についての内容があったのでわかりやすいと感じました。

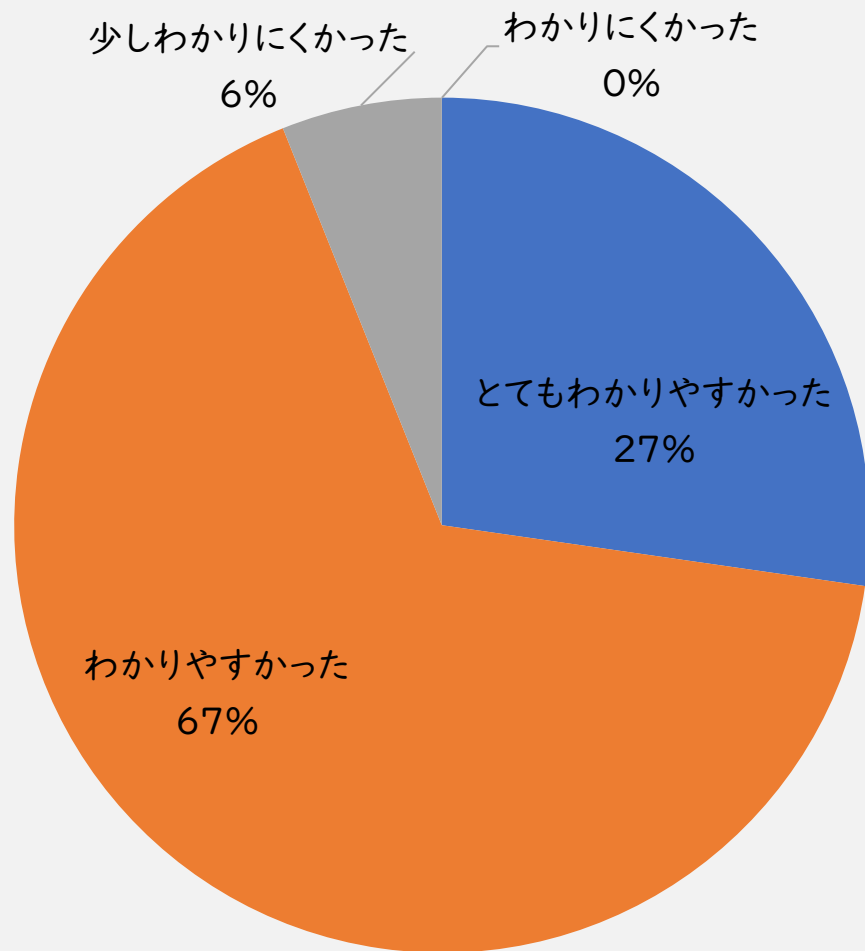
Q3-(1). 講義「給食施設の食中毒予防」についての自由記述

具体的な数字を見て改めて気をつけなければならないと思いました。

事例により説明してもらえたことがとてもわかりやすく、食中毒発生原因となった作業内容については現場で行われていないか確認したいです。

Q3-(2). 「特定給食施設等研修会 事前アンケート結果」は
わかりやすかったですか。

n = 33



■ とてもわかりやすかった

■ わかりやすかった

■ 少しわかりにくかった

■ わかりにくかった

Q3-(2). 「特定給食施設等研修会 事前アンケート結果」についての自由記述

施設区分別のグラフが小さくて見にくかったです(配布資料)。またスライド7のみ児童福祉施設の数が違うので、これは1施設未回答だったのでしょうか。こども園、幼稚園、保育所の取組が知れてよかったです。事前アンケートの分析ありがとうございました。

アンケート結果を見て他の施設の方々がどのくらい、またどのように食育等に取り組んでいるのかを知れて少し安心したと同時に自信を持てました。ありがとうございました。

棒グラフが見にくかったです。ごめんなさい。

内容はとても分かりやすかったがスライドのグラフが小さく細かい字であったことから、見にくいものがいくつかありました。比較するグラフが4つと多くて難しいと思いますが、1つずつ説明していくスライドとまとめて比較するスライドを分けてもよいのかなと思いました。

食育の概念についてもう少し知りたかったです。資料の文字がもう少し大きいと見やすくよかったです。

食育や食育計画もついやりっぱなしになってしまっています。フィードバックに力を入れていきたいと思いました。私も同学科卒業生です。実習は奈良市保健所ではありませんでしたが。懐かしく思います。卒論・試験勉強大変だと思いますが頑張ってください。

他園はどうなんだろうという思いがあったので、このようなアンケートは良かったです。

他施設との比較、現状について理解できました。考察につなげていただいており、今後の取組に活かしていきたいと思いました。

Q3-(2). 「特定給食施設等研修会 事前アンケート結果」についての自由記述

傾向が施設系統によって異なっていることに納得できました。よく調査をし、統計を取れました。わかりやすくて助かりました。発表も上手でした。

わかりやすかったです。

スライドのグラフ結果から考えることを説明してくださっていて、最後にまとめとして考察があったのが、内容をさらに理解することができてよかった。

食育について情報交換をする機会があまりないので、他の施設の様子を知ることができてよかったです。もっと食育の具体的な内容も知りたいと感じました。実習お疲れさまです。ありがとうございました。

食育の実施は当園では献立表配付、栽培体験、給食展示棟を行っているがその内容を園内でとどまらせるだけでなく、保護者に知ってもらうことが大切だと思いました。親子クッキングに関しては参加は任意になると思いますが、実施前に「クッキングの実施があれば参加したいか」を保護者にアンケートを取ってもよいかもしれないと思いました（参加者数を増やしていくため）。

食育の取組について知ることができました。

他の施設の状況がわかりました。

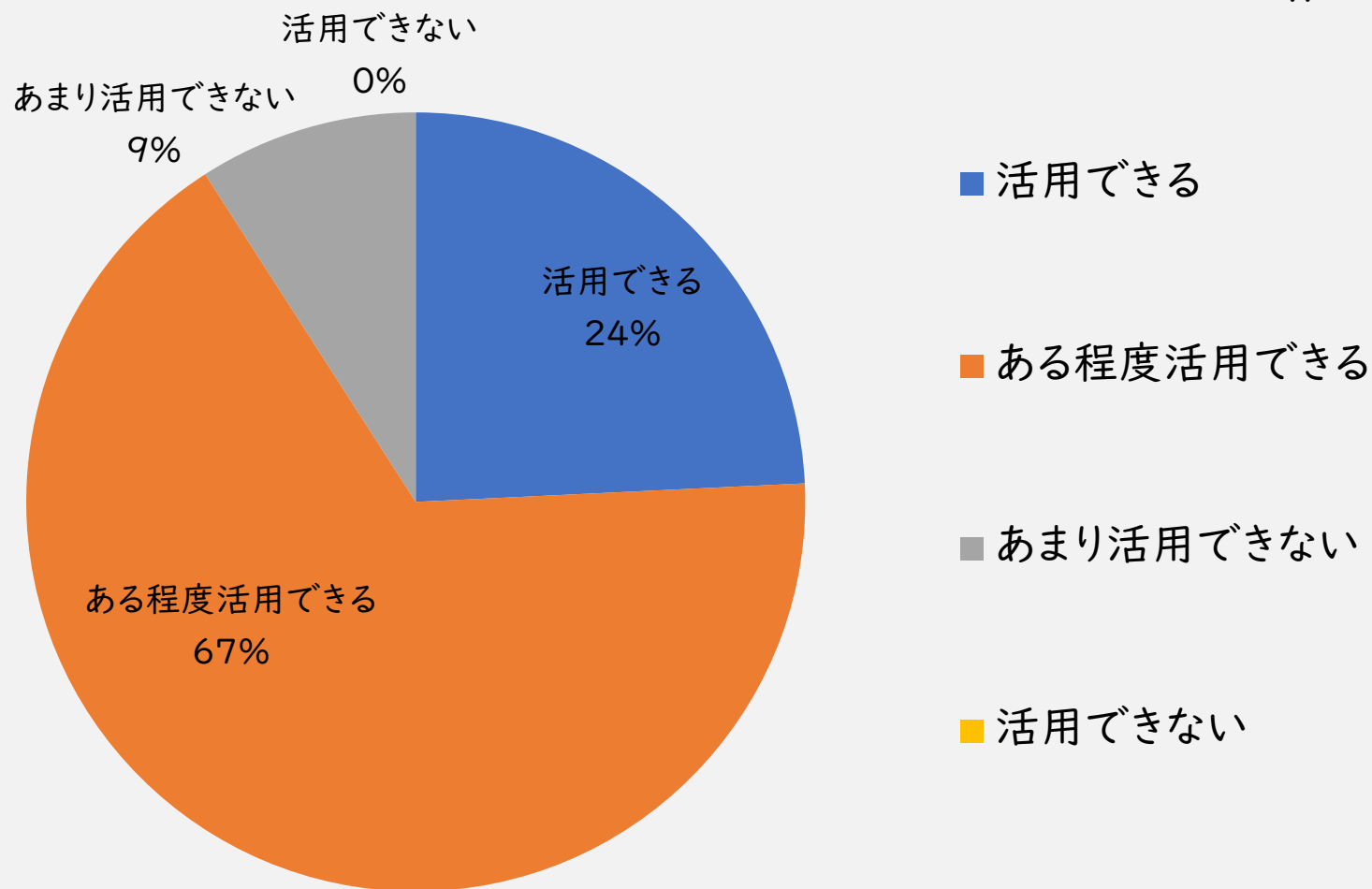
他の施設の現状について知ることがないので良い機会になりました。

Q3-(2). 「特定給食施設等研修会 事前アンケート結果」についての自由記述

せっかくの集計結果のグラフ等が小さく見づらかったので、例えば印刷プロパティで4つ割を選び、用紙幅に合わせる等見せ方の工夫をお願いします。白黒印刷するのであれば模様等でわかるようにしてほしいです。アンケートの用語や頻度の基準を示してほしいです。

Q3-(3).食育アイデアの提案は施設で 活用できる(参考 にできる)ものでしたか

n = 33



Q3-(3).食育アイデアの提案についての自由記述

「パタカラ体操」や「やさいのうた」は日々こどもとのかかわりの中でできそうな内容でよかったです。イベントやレシピなども考えていただきありがとうございます。食育の評価どうすればいいの?というところで具体的な評価例を挙げてくださってよかったです。

「パタカラ体操」やってみたいと思います。「やさいのうた」は1人でできる手遊びだと覚えやすいかもしれません。(トマト)両手をグーでトントンとする、(キャベツ)パーグーで開いたりとじたり、(きゅうり)両手を合わせてきゅうりもみのように、(ピーマン)人差し指を立てて上下、(にんじん)忍者のポーズでニンニン のように。

実際に子どもたちのいる現場では思い通りの食育を行うことが難しいことも多々あり、日々奮闘中ですが、学生さんの新鮮なアイデアを聞けてヒントをいただけたように思います。ありがとうございます。

よく噛むことをもっと食育したいなと思いました。小さく切る、軟らかく煮るをしすぎてると思いました。

簡単にできそうなものを紹介いただいたので良かったです。

食育の取組について知ることができました。

子どもの年齢別に評価方法まで具体的に提案していただきありがとうございます。「親子クッキング」について5歳児であれば細切りや薄切り等の細かくする切り方は難しいのかなと思うので、大きく切ったり手でちぎったりする料理でやってみたいと思いました。

Q3-(3).食育アイデアの提案についての自由記述

咀嚼力の弱い子が多いように思います。そのような子に噛み応えのある食材を給食に出すのは抵抗があります。「パタカラ体操」は園児・保護者に紹介できそうなのでやってみようと思います。学生さん、しっかりされていてびっくりしました。

「パタカラ体操」は子どもも楽しんで取り組んでくれそうです。

保育園なので「やさいのうた」など園児がすぐに取り組めるものはいいと思いました。

やさいをうたにする。子どもはやさいに関心を持ち、喜んでもらえる。とてもいい食育だと思いました。活用できると思います。

実施する時間の確保が難しいのではと思います。

現場を知らない提案だと思いました。

ほんとによくアイデアを出してくれました。クオリティも高くてもども目線に立ち、しっかりしたプランでした。

わかりやすかったです。

「パタカラ体操」、「やさいのうた」など実践しやすいものが多くわかりやすかった。

色々な食育アイデアを知っていると、実際食育を計画する時に役立つのでとてもありがたい内容でした。施設によって取り入れられる部分、取り入れるのが現実的ではない部分がそれぞれありますが、できそうな部分を参考にしていきたいです。「パタカラ体操」に特に興味がわきました。ありがとうございました。

Q3-(3).食育アイデアの提案についての自由記述

楽しそうなのでやってみたいと思いました。

「パタカラ体操」はやってみたいと思います。アンケートも大切だと思うので、具体的な項目を知りたいです。

「パタカラ体操」は普段の保育時間に時間をとってもらい、保育室で実施できると思います。実物（野菜等）の準備が難しければ絵や媒体を使っても実施できると思いました。「やさいのうた」も給食前にうたう時間をとってもらっても良いと思いました。

以前、高齢者施設に勤めていたとき高齢者の利用者さんが昼食前にパタカラ体操を取り入れていました。保育園でも取り入れたらよいのにと思いました。

手軽に取り入れやすそうと思うものもあるが、評価が難しいと感じるものもありました。

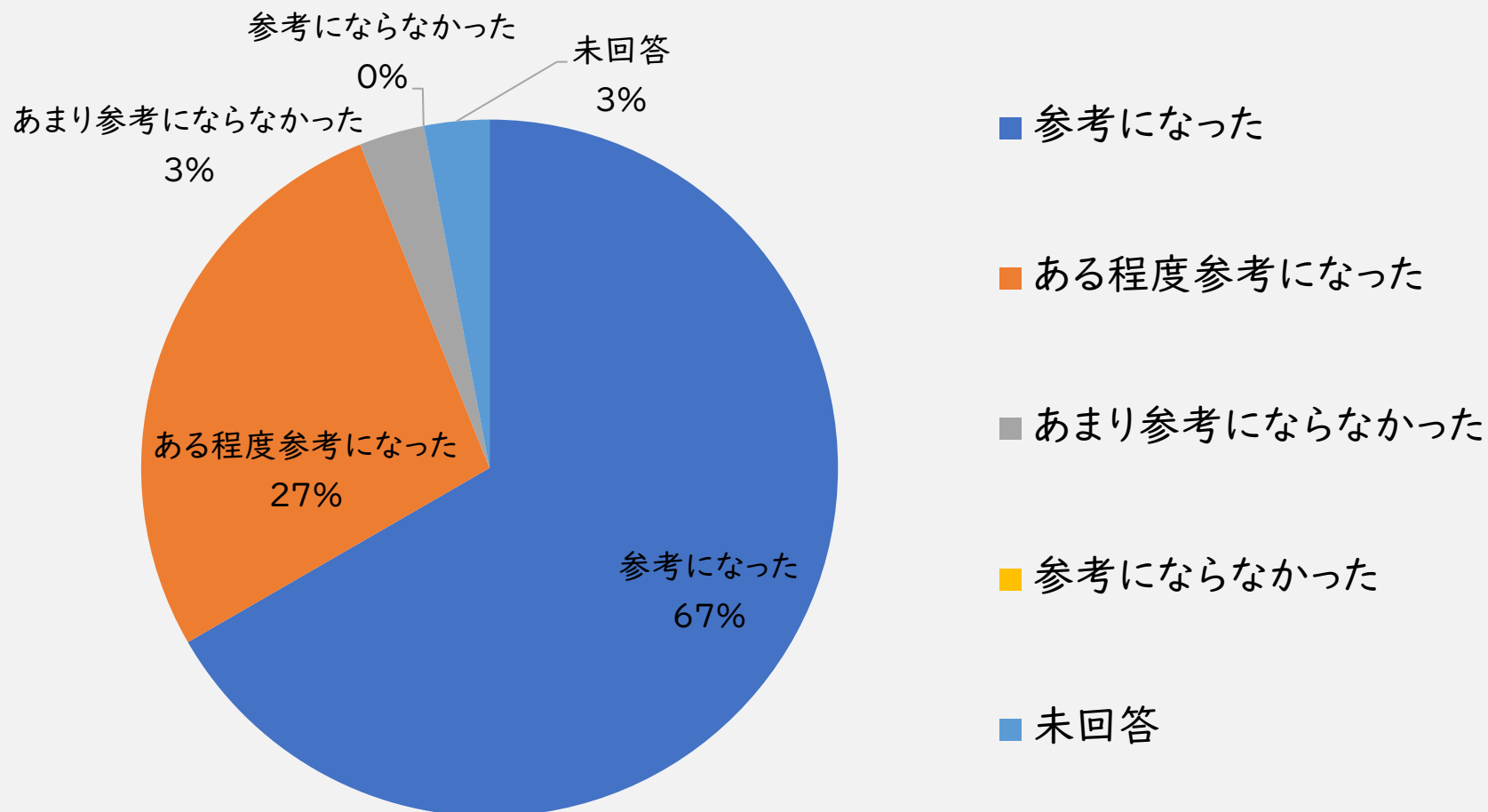
毎年同じような食育ばかりだったため活用したいと思います。

食べ物だけでなく咀嚼についての食育は大変重要だと思いました。自分は保育士ではないので今の保育に取り入れることが可能なのかわかりませんが個人的には活用できると考えます。

提案してもらった内容について、部分的に活用させてもらおうと思いました。保育所対象の提案だったように思いましたが、参加された施設区分（対象者）に合わせての提案を期待します。

Q3-(4).情報提供「奈良市内特定給食施設等の現状と
その他情報提供」は参考になりましたか。

n = 33



Q3-(4).情報提供「奈良市内特定給食施設等の現状と その他情報提供」についての自由記述

施設指導監査結果とても参考になりました。保育施設も塩分濃度測定してみたいです。

スライドがカラーで見られるように配信していただけると大きくできてうれしいです。よろしくお願いします。

立入検査結果が参考になりました。改正食育基本法、今日学べてよかったです。

立入検査結果が(他業種ではあるが)参考になりました。食育基本法の改正について情報提供いただき勉強になりました。

立入検査の実際の事例を読んでいると施設と委託会社の業務分担や衛生面についても一度確認しておこうと思いました。食育基本法の改正内容もこういった研修会でないとなかなか自分では情報を得にくいのでまとめていただいてありがとうございました。

改正された食育基本についての説明が聞くことができてよかったです。

改正食育基本法について、知らなかったので勉強したいと思います。

奈良市食育ネットなど知らなかった情報を知ることができました。

監査での指導事項を列挙してくださり、施設者サイドもうれしかったと思います。すごく勉強になりました。

特に各施設の指導の結果が大変参考になりました。

Q3-(4).情報提供「奈良市内特定給食施設等の現状と
その他情報提供」についての自由記述

立入検査結果をまとめてくださっていたのが役に立ちました（自分の現場の内容しか知らないので）。

立入検査の指摘事項について、自分の施設にあてはめて振り返ることができ、良い機会となった。また食育基本法について、改正後の内容を知らなかったのでも勉強になった。ありがとうございました。

食育についていろいろ知れました。他施設の情報も知れて良かったです。

これから園にて話し合い、今後の給食の参考にしたいです。

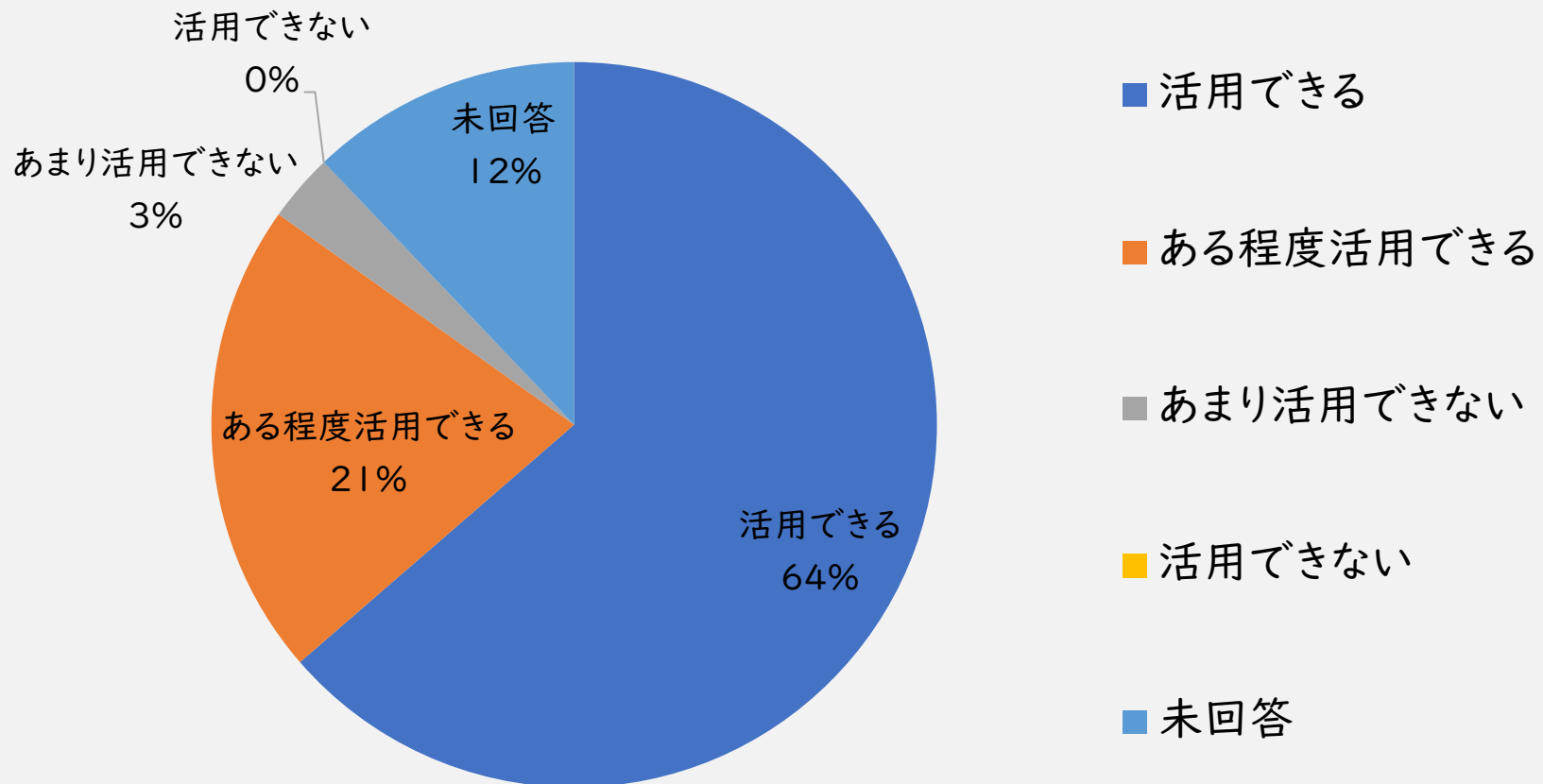
立入検査の結果について参考になりました。

食育基本法が改正されたことを知らなかったため、改正内容を知ることができて良かったです。

大切な部分が小さくて読めなかったので見やすい資料にしてほしかったです（国ホームページまで見てくれる人が何人いるでしょうか）。奈良市食育ネットのアドレスを載せておいた方がよいのでは。

Q3-(5).食育グループワーク・意見交換は
今後の施設での食育等に活用できますか。

n = 33



Q3-(5).食育グループワーク・意見交換についての自由記述

色々な話題が出て楽しかったです。園で伝えていきたいと思います。

どの施設さんも同じような悩みを持っていることを知れて少し安心しました。

たくさん貴重な意見を聞けて本当に良かったです。

他園での取り組みを聞くことができたのが良かったです。

自分と同じ悩みを抱えている方が結構おられることがわかって、意見交換を行うことで解決方法も少し見えてきて良かったです。

現場の声が聞けてとても良かったです。参考にしたいです。

苦手な食材も弁当箱に入れたりすることで食べてくれる。パンの耳に嫌いな食材を挟むと食べてくれる。

同じような立場の人と意見交換できる良い機会でした。もう少し時間があれば良かったです。

他園さんも同じ悩みをお持ちでとても共感できました。今後、園の食育に活用できそうです。

出た意見が参考になりました。

テーマが具体的ですぐ実践できそうな内容でした。

食への興味・関心を持ってもらうため、解決策の具体案を聞いたのが良かったです。

Q3-(5).食育グループワーク・意見交換についての自由記述

普段の悩みが話せてみんな嬉しそうでした。

子どもも盛り付けなど何かしら関わるのが大切だと改めて感じました。また、やはり保護者へのアプローチが大切だとも感じたのでできることを引き続き行っていきたいです。

食育についていろいろな意見が聞けておもしろかったです。

他施設の取組を聞けてとても良かったです。献立名を絵本に出てきた食べ物の名前を使うのはとても良かったです。

他の園で実践している・工夫している食育を聞くことができ良かったです。

施設内で食育について一緒に悩んでくれる立場の人が少ないので、様々な意見を聞いて考えて、アイデアをもらえる良い機会でした。またグループワークもぜひやりたいです。

職員を巻き込んでの食育では、保育者の興味がない、時間がない、調理側の業務の忙しさで実施できない現状がありますが、他の施設の方々の意見をもとに園内で話し合えると思いました。残食を減らすテーマについてもいろいろな意見が出たので参考になると思いました。

他の施設の方と話ができて、意見交換ができて良かったです。

他施設での取組みを共有することができました。

他の施設の意見を聞くことができ、自分の施設の問題を共有することで改善策が見えました。

Q3-(5).食育グループワーク・意見交換についての自由記述

各施設いろいろ事情がありますが栄養士・調理師・保育士が協力し合って行うのが大切なのではないかと思います。

グループワークで話し合う内容、検討項目をまとめた用紙の配付が必要だったように思いました。

その他ご意見・自由記載の内容

離乳食について聞きたいです。

グループワーク・意見交換の時間がもう少し長いと嬉しいです。

細かいことですが手元の資料について短辺とじと長辺とじ、スライドのたて読みと横読みを揃えていただけると見やすいです。

アレルギー対応の仕方・メニューなど現場のやり方について聞きたいです。学生さんとの交流がとても良かったです。

食中毒のことはニュースでもよく見かけますが、このような詳細な事例で学ぶ機会がとても良かったです。法の改正等あれば研修会を開催してもらえると嬉しいです。食物アレルギーについてもなかなか学ぶ機会がないので今後研修があればうれしいです。施設では栄養士1人のため、このような研修会で情報交換できる機会がありがたいです。

食物アレルギー、他園さんでどのような取組をしているか意見交換したいです。

資料をPDFでいただけると嬉しいです。

意見交換ができて良かったです。

現場同士の交流がなく、困ったことの意見交換の場が欲しいです。

学生さんと力を合わせて大変有意義な研修会を開催してくださり、本当にありがとうございました。学生さんも輝いていました。

その他ご意見・自由記載の内容

他の園の栄養士と接する機会があまりないので、いろんな意見を聞いてとても勉強になりました。

最新の食中毒や衛生管理について知りたいです。
誤嚥事故も多く、安全と提供する食事の内容の豊かさのバランスが難しいです。特に子どもについてどのような給食が望ましいのか知りたいです。
食物アレルギーの最新情報や具体的にどのように対応しているか知りたいです。
保護者からの困りごと（偏食・遊び食べ等）に答えるのが難しいと思うことが多いので実践的なアイデアを知りたいです。

アレルギーについて代替食はどう対応しているか（除去だけでなく）。

全体的にもう少し時間が欲しかったです。

食品衛生のチェック（食中毒予防のポイント）方法を知りたいと思います。

グループワークで様々な意見交換が出てきよかったです。

食物アレルギーの子どもに提供する食事について、具体的にどのようなメニューを出されているのか知りたいです。

とても有意義な研修会でした。ありがとうございました。