

相模原市学校給食ワークショップ開催結果の概要

1 目的

市民の皆さまが考える「おいしい給食」の要素を聴取し、学校給食の在り方の検討に活用するため、ワークショップを実施

2 日時・会場、参加者数

※小学生、保護者など、様々な市民の方が参加

日時	会場	参加者数	グループ数
令和3年11月29日(月)9時30分～正午	おださがプラザ	10	2
令和3年12月4日(土)9時30分～正午	総合学習センター	10	2
令和3年12月5日(日)9時30分～11時45分	サン・エール さがみはら	6	1
		計26名	計5グループ

3 テーマ・内容

○テーマ：『「おいしい」給食って何だろう？』

○内容

- ・作りて（栄養士や調理員）が考える「おいしさの要素」を題材にグループワークを実施
- ・グループごとに意見を発表し、参加者で共有

4 運営

- 参加者が発言しやすい雰囲気づくりや楽しんで参加できる進め方のアイデアなどを得るため、ファシリテーターを活用
- 全体の進行等を行う全体ファシリテーターは外部講師、グループワークの進行は庁内公募による市職員



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)

- ・相模原市 TDM(交通需要マネジメント)ワークショップ(平成21～22年度)
- ・相模原市 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)

5 当日の内容

- 事務局から、作りて（栄養士、調理員）の考える給食の「おいしさの要素」を説明
- 参加者は、説明を踏まえて、「おいしい給食」にとって大切だと思うことについて2つのテーマで意見交換

【グループ討議① そのとおり！なかでも重視してほしい項目や工夫】

- ・作りての考える「おいしさの要素」の中でも重視してほしい項目等について理由も含めて考え、ふせんに記入（1人3枚。ふせん1枚に1つの意見）
- ・ふせんに記入した意見等をグループ内で発表

【グループ討議② 他にもこんな視点や工夫もあるのでは？】

- ・作りての考える「おいしさの要素」に追加してほしい、新たな視点等について理由も含めて考え、ふせんに記入（1人3枚。ふせん1枚に1つの意見）
- ・ふせんに記入した意見等をグループ内で発表

5 当日の内容

- 市職員のファシリテーションにより、グループ内で意見を発表



- 発表した意見を「調理」、「味わう」、「学び・楽しみ」、「その他」に分類しながら、議論を進行



- 市職員は、グループの意見を発表し、グループ同士でも意見を共有



5 当日の内容



- 全体ファシリテーターが、グループ発表をもとにまとめを作成



- その中で「給食にとってこれが重要だ」と思う意見にシール3枚を貼るシール投票を実施（最も賛同するものに3枚でも、3ヶ所に1枚ずつ貼っても良い）



シール投票

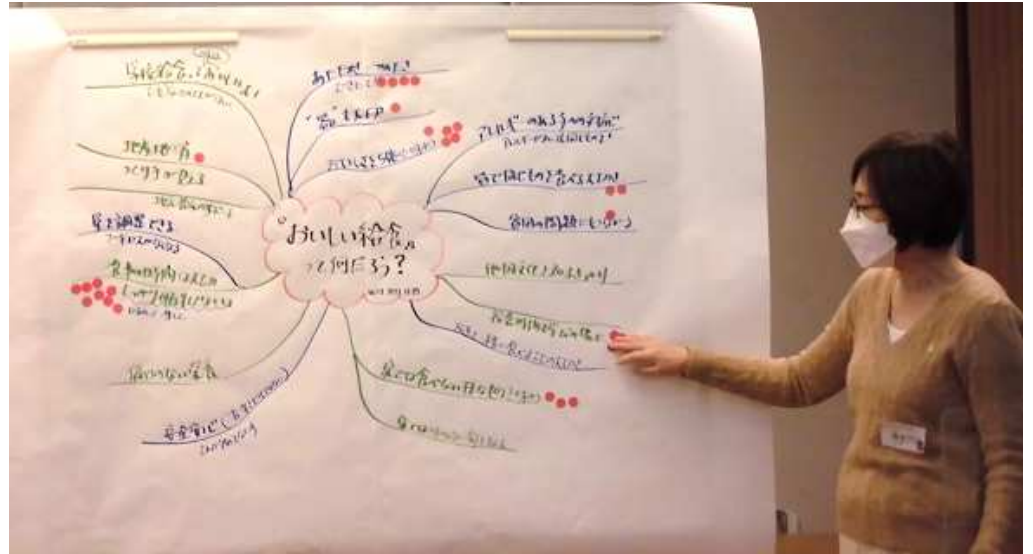


5 当日の内容

- 全体ファシリテーターにより、投票でシールが多く貼られたものを中心に、参加者が給食にとって大切だと思うことをまとめ



- グループワークを通して明らかになった学校給食の「おいしさの要素」を参加者全体で共有





🏆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)**



👑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)



👑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）

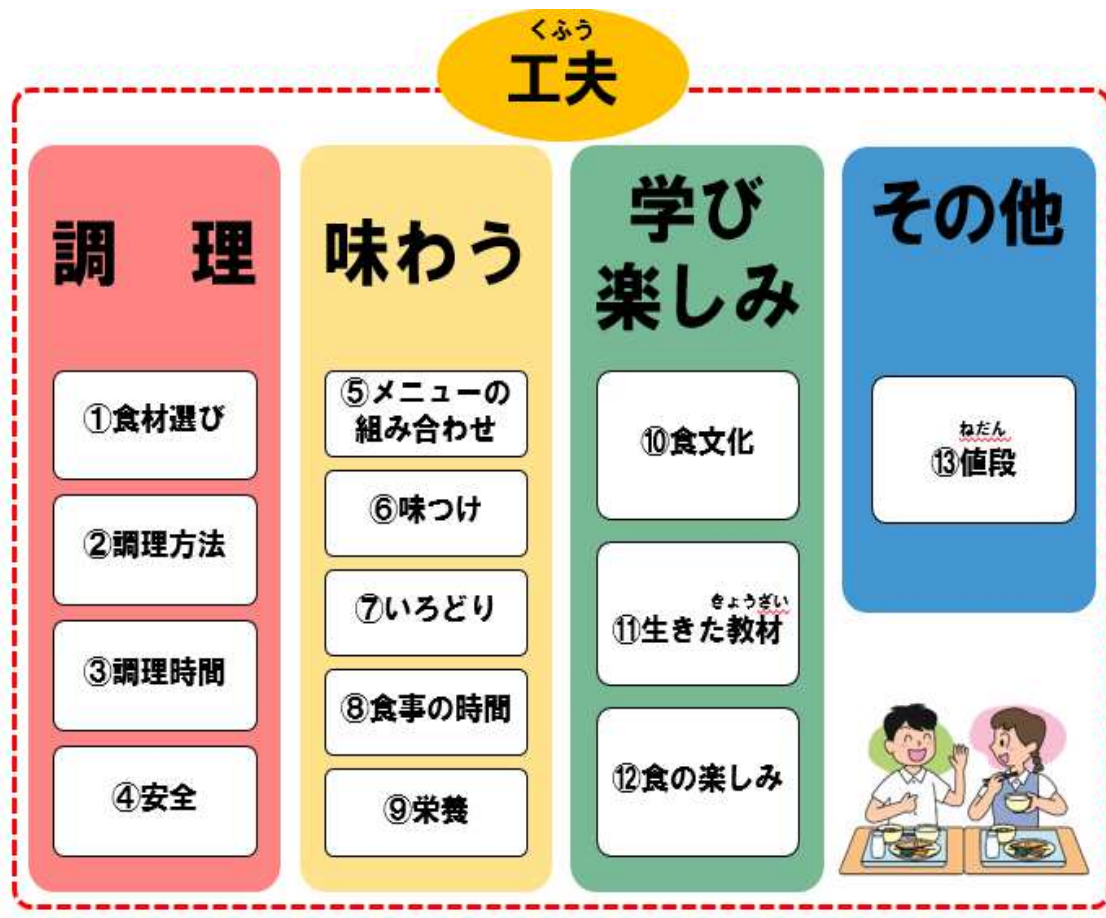
第3位 食べる時の雰囲気（2票）

○想い

- ・子どもたちの心と身体の健やかな成長を願う
- ・食べる楽しみや食べる喜びを感じてほしい
- ・給食を楽しみな時間にしてほしい

○工夫

- ・「調理・味わう・学び楽しみ・その他」の4つに分けて現場の取組を紹介



学び・楽しみ

⑩食文化

お正月

じゅうごや
十五夜



	項目	工夫
調理	①材料選び	自分たちが住む地域で育てられた食材や季節を感じられる食材。
	②調理方法	色々な調理法を知ってもらう。できるだけ手作りする。
	③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。
	④安全	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	⑤メニューの組み合わせ	毎日違う組み合わせや食事の見本となるようにメニューを組み合わせる。
	⑥味つけ	いろいろな味が味わえるようにしたり、苦手なものも食べやすい味つけにする。
	⑦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。
	⑧食事の時間	給食時間内に味わって食べられるよう、食べやすいメニューにする。
	⑨栄養	必要な栄養バランスを考える。
学び 楽しみ	⑩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。さまざまな国の料理を取り入れる。
	⑪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。
	⑫食の楽しみ	「おたのしみ給食」など、食べることが楽しみになるメニューを出す。
その他	⑬値段	決められた値段の中でやりくりをする。