

平成 29 年度 奈良市特定給食施設等研修会アンケート結果

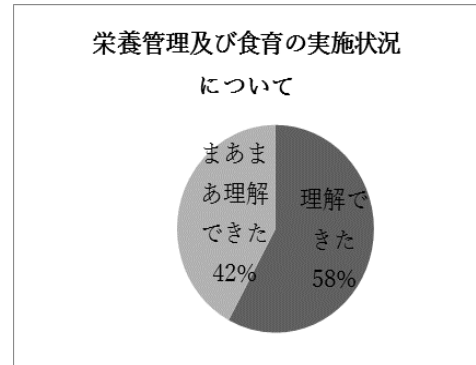
平成 29 年 6 月 21 日 参加者 41 名

(回収率 92.7%/回答者 38 名)

1. 栄養管理及び食育の実施状況について

理解できた/22 名

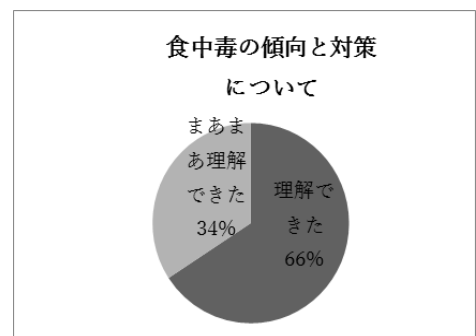
まあまあ理解できた/16 名



2. 食中毒の傾向と対策について

理解できた/25 名

まあまあ理解できた/13 名

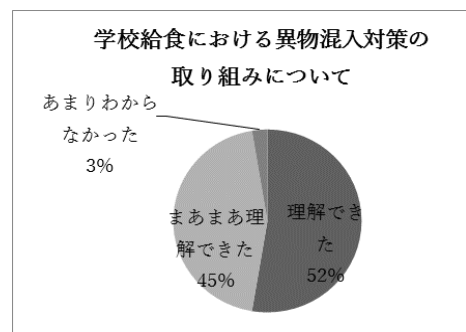


3. 学校給食における異物混入対策の取り組みについて

理解できた/20 名

まあまあ理解できた/17 名

あまりわからなかった/1 名



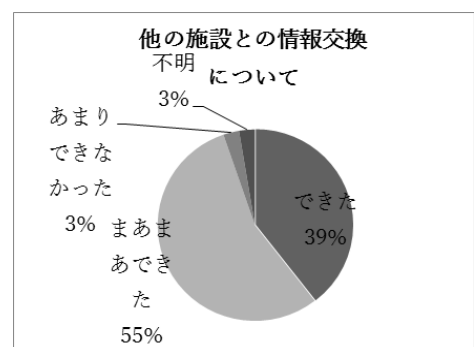
4. 他の施設と情報交換ができましたか

できた/15 名

まあまあできた/21 名

あまりできなかった/1 名

不明/1 名



5. 研修を受けて、今後とりくもうと思うことがあればお書きください。
 - ・ 食中毒はいつでもおこりうるので、日常の業務に細心の注意を払って子どもたちの給食に携わっていきたいと思います。
 - ・ 施設のマニュアルをしっかりと確認し、毎日の調理をしていきたい。
 - ・ 他の施設の食育や他の取組みを聞くことができて良かった。
 - ・ ノロウイルスや異物の混入のマニュアルを参考に園でも対応したい。
 - ・ 今やっている事を継続したいと思った。
 - ・ 他園で食事調査票というものを保育所に書いてもらっているという話を聞いた。今後の献立にも反映でき、取り組みたいと思った。
 - ・ 他の園との情報交換を大事にしようと思った。
 - ・ 朝礼でアレルギー除去の確認をしていると聞いて、いいなと思った。
 - ・ アレルギー食を食べてしまった時の対応を各クラスで決めておきたいと思った。
 - ・ 外注先とのコミュニケーション等に取り組みたい。
 - ・ 異物混入について周知していきたい。
 - ・ 他の園の取組みが聞けて参考になった。
 - ・ 感染を防ぐため、その調理を担当した人のみが、味見していると聞いたので、なるべくそうしようと思った。
 - ・ どのような対応がベストなのか、もっと情報を得たいと思った。
 - ・ 食中毒の対応や異物混入対策は委託業者に伝えて実践しようと思った。
 - ・ 食育に関する取組みの詳細を検索し情報収集したいと思う。
 - ・ それぞれの現場のやりがいやしんどさが聞けたので、他の施設の現場の方と話ができて良かった。
 - ・ 新しいマニュアルを活用して、安全で衛生的な給食を作る環境を見直す。
 - ・ ノロウイルスの対応。子どもが発症したノロウイルスの対応で食器を塩素消毒するとう施設を参考にしたいと思った。
 - ・ 胃腸炎、ノロと診断された児童について、保育士もともに、再度確認が必要に感じた。

6. 全体に関する感想やご意見などを自由にお書きください。
 - ・ スライドに対して席が横を向いていたのでメモを書きながらスライドを見るのが難しかったので席は対面にしてほしい。
 - ・ 他園の取組み対応等を聞けて参考になった。
 - ・ 研修の度に栄養管理や食育、他の施設の方との情報交換は勉強になる。
 - ・ 意見交換色々参考になった。
 - ・ 施設によって対応や待遇が全然違った。
 - ・ 納入業者によって食品の取り扱いが悪いところがあるのを知った。
 - ・ 業者は子供より食器等の返却を優先する。
 - ・ 異物混入マニュアルができて、調理者にとって心強いなと感じた。
 - ・ 良い機会をありがとうございました。

- 同じような施設や規模のグループに分けてもらった方が意見の参考になりやすいと思う。
- 同じテーブルに調理に携わる方がおらず、話し合いの方向性が難しかったものの、衛生等の情報交換はできたように思う。
- 有意義な研修を受けることができました。ありがとうございました。
- 自分の知識にプラスできた。また、まだ不明点が自分で学び進めていきたいと思う。
- 他の施設のことを聞くことがないので、色々参考になった。
- 他の施設の方々にと話をする事ができて良かった。
- 私立園の話をもっと聞きたい。
- 食育、栄養管理、他施設との情報交換がいい勉強です。