

表2-4.食環境・食教育

	件数	比率(%)	対象番号													
ランチルーム	25	3.9	426	513	691	747	751	781	804	878	964	978	1086	1315	1406	1591
磁器食器	5	0.8	1883	2139	2342	2492	2494	2646	2701	3204	3792	3803	4235			
楽しい雰囲気	15	2.4	642	898	2992	3126	3129									
			22	511	870	1922	1953	2006	2391	3034	3204	3360	3874	3997	4304	4320
			4466													
食教育(子どもに)	46	7.2	181	100	181	196	375	399	481	483	645	659	690	720	721	781
			1152	1178	1251	1445	1539	1576	1593	1608	1613	2238	2343	2658	2708	2768
			2815	2930	3007	3283	3308	3443	3659	3772	3792	3824	3874	3878	3900	4084
			4319	4418	4437	4477										
食教育(家庭に)	63	9.9	40	57	100	612	645	659	669	683	690	713	841	938	955	1085
			1107	1125	1178	1251	1381	1451	1591	1608	1648	1808	2343	2359	2378	2563
			2571	2708	2768	2865	2887	2926	3135	3202	3283	3529	3605	3642	3659	3676
			3696	3727	3772	3784	3787	3792	3820	3824	3904	4099	4204	4232	4255	4270
			4301	4304	4319	4386	4391	4470	4483							
食教育(地域へ)	6	0.9	713	757	2717	3203	3300	3824								
クッキング保育	9	1.4	392	938	1013	1483	2403	2717	3101	4003	4444					
食中毒とクッキング保育との限界	11	1.7	376	436	894	1141	1157	1451	1639	1969	2708	3046	4447			
自園の菜園	7	1.1	163	1141	1483	3101	3184	3696	4003							
各種調査表の雛型など	3	0.5	841	1073	1074											
その他	2	0.3	1608	3259												

表2-5.連携

	件数	比率(%)	対象番号													
職員間の連携(年間保育計画・配	7	1.1	459	541	948	1288	1391	1742	1780							
職員間の人間関係	23	3.6	150	170	463	521	705	708	1104	1141	1369	1370	1951	1954	1981	2357
			2693	2928	3065	3202	3281	3714	4237	4433	4483					
家庭との連携	16	2.5	150	704	1043	1249	1679	1908	1951	2121	2653	2865	3272	3529	3744	3994
			4237	4401												

表2-6.人的環境

	件数	比率(%)	対象番号													
			174	259	327	339	375	380	670	690	815	1231	1342	1910	2138	2397
栄養士(配置)	29	4.5	2496	2708	3008	3047	3218	3249	3481	3699	3850	3915	3932	4253	4400	4418
			4437													
栄養士(現状把握)	4	0.6	957	1544	1575	2138										
栄養士(知識の向上)	5	0.8	622	627	841	1603	2708									
調理員(調理技術)	5	0.8	622	882	886	1039	2476									
調理員への食教育(意識の向上)	13	2.0	136	179	622	627	886	1178	1575	1603	2465	2476	2708	3658	3964	
調理員の人数	43	6.7	22	47	201	208	327	353	439	569	623	635	730	815	961	1301
			1612	1795	1883	2138	2342	2357	2402	2585	2695	2815	2891	3008	3151	3254
			3326	3490	3644	3673	3684	3911	4011	4102	4166	4296	4330	4370	4423	4436
			4453													
調理員の位置付け	1	0.2	2801													
保育士の人数	3	0.5	559	1883	3254											
保育士への食教育(意識の向上)	6	0.9	622	690	841	920	2708	3824								

表2-7.労働環境

	件数	比率(%)	対象番号													
			3622	4370 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>												
機械化	2	0.3	747	781	1665	1684	2701	2702	2891	3483	3929	4197	4368	4370	4416	4416
室内環境(冷房・換気扇等々)	13	2.0	815	1910	2275											
乳児対応(調乳等)	3	0.5	20	74	208	1910	3326	3622	3929	4011	4158	4280	4377	4423		
離乳期乳児対応	12	1.9	74	208	439	483	581	623	815	1304	1862	1910	2275	3008	3306	3226
アレルギー児対応	23	3.6	3399	3622	3929	4158	4190	4280	4377	4416	4423					
体調不良児・病後児対応	3	0.5	815	3008	4423											
子どもの定員増・延長保育による	3	0.5	439	1304	4423											
過度の衛生管理による労働過多	15	2.4	104	190	208	570	624	707	1262	1296	1743	3067	3249	3326	3769	4166
			4235													
調理室の老朽化・設備の充実を	35	5.5	278	327	343	559	670	707	719	816	1041	1150	1293	1456	1612	1665
			1687	2052	2138	2195	2585	2815	2816	2992	3062	3067	3860	3863	3980	4197
			4237	4341	4370	4416	4459	4479	4771							
時間に追われる	14	2.2	22	181	201	1267	2693	3190	3274	3483	3551	3622	3887	4140	4280	4418

表2-8.給食方式

	件数	比率(%)	対象番号														
自園調理を	97	15.2	17	100	204	208	223	330	374	439	481	642	668	691	720	736	
			810	838	952	1017	1032	1099	1107	1117	1255	1307	1405	1436	1449	1453	
			1459	1460	1461	1511	1539	1552	1554	1575	1602	1615	1623	1633	1642	1676	
			1709	1789	1994	2197	2217	2272	2322	2338	2357	2369	2482	2499	2698	2899	
			2912	2928	2946	2972	2977	2979	3008	3048	3176	3179	3287	3449	3564	3586	
			3608	3623	3677	3684	3790	3923	3924	3957	3963	3981	4017	4154	4158	4161	
			4196	4265	4296	4302	4324	4348	4368	4391	4439	4471	4480	4489	4493		
		5	0.8	737	1348	1778	3983	4052									
	外部委託を	9	1.4	410	804	1126	1656	1751	2463	3507	4015	4216					
	意見・要望																

表2-9. 望ましい保育所給食を行うための問題点と課題の詳細

対象番号	内 容
11	栄養給与目標量が非現実的で、実際の食品に置き換えるのがとても難しい。現場は目安にしているのだから、子どもの食事の実態をふまえて算出してほしい。
17	温食は温かく食べられるような設備。人数配置などの手当て。施設と給食室の分離は、食べる子の顔と作り手がわかるより家庭的な関係を良しとした場合、後退することになるのではないかと。きちんと栄養計算された献立と、マニュアル通りに作られた給食に“ビタミン愛”がプラスされるのは、保育所チームの給食室からではと思います。
20	研修会に出ると必ず、子ども何人に対して給食職員は何人なのかと言われますが、何人なのか。又、離乳食児も含まれていると思いますが手のかかり方が違うし、職員も一緒に食べている園の場合、その人数も含まれないのはおかしいと思います。
22	給食内容のより一層の充実を図ることはもちろんだが、現在の限られた時間と人員の中で、どのようにすればバランスのとれた食事が提供できるかが課題である。また、食の大切さや、親子が食を通してふれ合うことの楽しさを伝えていくために、私たちが心を一つにして取り組む事も今後の課題である。
40	食べ物があふれている現代、「他の命をもらっている食べ物」「偏らないで食べることの大切さ」「食べる事で一緒になる和の心」など、子どもだけでなく保護者の方を巻き込んで考えたいと思っています。(0才～6才まで入所している保育園)
47	調理員の増員を望む(午前中のパートでもよい)。
57	偏食、少食、ジュース・スナック・甘い菓子のとり方、TVを見ながらのながら食べ、虫歯、便秘、食品数の少なさ、調理の知識不足など、若い世代の食習慣をどう改善していくか、家庭の食習慣の健全化が大きな課題と考えている。
61	食事できる時間が子どもによって違うので、今後の課題としていきたい。
64	様々な種類の品物を発注したいが、町で決められた業者なので限られてしまう。おやつなど品質の良い物を食べさせたいが、予算の上で問題がある。
71	特にありません。
74	昔ながらの家庭の味を大切に給食を作ったり、草だんごや花まんじゅうなど行事食作りを楽しんだりしています。また、食物アレルギー児や低年齢児への対応、咀嚼能力が低下している子が目立ってきているので、そのような子どもへの対応などのため、よりよい献立づくりが大変になってきています。
84	「心も体も育てる食事」と考えれば、保育所における給食は人間形成上重要な役割を持っていると思う。安易に便利さを求めるのではなく、大変さの中に喜びを見出すことへの努力・挑戦は、必ず生きる力となって出てくると思う。手をかけるべきところにきちんと手をかけて育てれば、人としての心は確実に次世代へ伝わっていくと思う。「人間の食事」をもっと大切にしたいと思っている。
100	親が(忙しい中)でも手作り料理を食べさせたい。(子どもも、親も)親が楽しく料理をして作れるよう指導していきたい。
102	たんぱく質、カルシウム、鉄の栄養所要量は、栄養バランスの点から無理な点がある。カルシウムと鉄を充たすと、動物性たんぱく質の摂りすぎになる。穀類(家庭から持参する主食量110gは少なすぎる)をもっと多く摂取しないと、植物性たんぱく質が少なくなる。
104	衛生管理を徹底して行うことは非常に重要だと思うが、それに力を入れるあまり、子供たちの給食がおろそかにならないようにしていきたい。
136	子供をとりまく食環境が変化してきている現代、給食の目的は栄養補給だけにとどまらず、その子の人間性や社会性の育成にも大きく関わることを認識しなければならない。
150	望ましい給食の充実をめざし、職員間の連携、保護者への協力を呼びかけている。
152	家庭での偏食が多いため、園でバランスのとれた食事を提供してもうまくすすまない。食事のマナー等も、園だけでは身に付かないし、保護者もなかなかしつけられないようだ。
163	1. 野菜嫌いの子が多くみられるので、菜園を通して関心をもたせている。2. 朝食ぬきの子、咀嚼能力の弱い子等が目につくようになり、指導していきたい。
165	保育所専門の具体的な献立表のマニュアル・レシピ本等をもっと充実させてほしい。
167	子ども一人一人の食欲にあわせた配膳がむずかしい。
170	楽しい給食にするため、調理員と保育士と一緒に作った「元気でるぼく、わたしたち」というパネルシアターを、保育の中で(朝の会で)取り入れている。
173	サラダは温サラダにしているので生野菜を食べさせられない。生で食べさせたい。
174	当保育所には栄養士がいないので、管理の面からも、総合的な面からも栄養士を配置してほしい。

179	給食内容の充実を計るための調理員の資質の向上。
181	事務の仕事も大切ですが、もっと簡素化できると思います。子どもたちと一緒に学んでいきたいので、時間を食育に回せたらよいのにと考えています。地元の食品を手軽に利用できるシステムがあればいいと思います。
190	消毒に使用する薬品が多く、十分気をつけてはいるものの、消毒薬品のおいやガスの発生で気分が悪くなる時もありました。過剰な衛生管理は、子どもや調理している者に悪影響があるのではないのでしょうか(調理過程において、数回手指の消毒を行っている)。給食に関する事務の量・衛生管理の点検票など仕事の量が非常に多いが、現在調理員2名で対応しています。
196	入園当初は好き嫌いがひどい子どもでも、1か月位すると何でも食べるようになるので作りがいがあります。朝のごあいさつの時、園長が「何でも食べると、病気には強くなるし、丈夫な体に成長する」と話しています。
201	時間に限りがあるので、献立をこなすのに精一杯でゆとりがない。手づくりのものや目新しい献立に改善するために、ゆとりを持って調理できるよう、人数を増やしてほしい。
204	外部委託は望ましくない。
207	家庭で栄養バランスのとれた手作りの食事をするのがむずかしい社会状況となり、保育所給食への期待が大きくなってきていると思います。自然の味を生かした献立を心がけ、手作りや栄養バランスの大切さを伝えられればと思います。
208	離乳食・アレルギー食への対応、衛生管理の徹底等、仕事量が増え、現状の給食職員数では対応しきれなくなっている。給食職員の増員を検討すべきだ。子どもたちに一生の健康の基礎となる食習慣を身につけさせるためにも、単独調理は是非必要だと思う。
223	幼児期の食生活の大切さが問われている今、保育所給食のあり方も問われているようです。地域の特性をいかした手作りの食事を与えることが、子どもたちの身心の発達には必要です。集団給食を通しての子どもたちへの食教育というものを考えると、業務委託は望ましくないと思います。
227	すべて消毒・消毒……これからの子どもたちは、無菌でないと生きていけないのではと不安になります。
236	現在、子どもの食文化は欧米化していると思う。日本古来の和食の人気のないで(大豆製品)、どのように調理工夫するか大変むずかしい。どうしても肉・魚の油ものに人気が集まり、付け合せにつけたサラダでは緑黄色野菜が不足がちになると思う。はしの使えない子、スプーンばかり使って食品を皿から取れない子が増えていると思う。給食の考え方が、栄養摂取というより好きな物だけ食べるという方向に変化しているのではないか。
250	咀嚼がうまく出来ない子が多いので、よくかんで食べなければならぬ食品を多く取り入れるようにしていかなければ、と思います。
259	理想としては栄養士を置いた方が良いが、現実には予算がなく不可能である。
271	クラス担当者は、指導食として子供と同じ給食を一緒に食すべき。そのためのノウハウ作りをし、厚生省自ら認める方向で検討してほしい。
276	家庭での食生活が崩れ、栄養バランスの悪い子どもが多くなっている分、保育園での給食の重要性を感じています。多くの食品や料理に触れ、よい食習慣を身につけさせたいと思っています。
278	適温給食を考えると、食品を保温しておける保温庫があれば冬場の料理も温かく出せると思うので、それが今後の課題である。
282	食生活の乱れや遺伝子組み換え食品・子どもの脳に非常に大きな影響を与える環境ホルモンと、様々な問題が私たちの食に影響を及ぼしています。今後、より一層子どもたちの健康(小児糖尿病等)に注意し、また食材の安全性を確かめながら、豊かな心で楽しくおいしくいただけるような給食作りに励みたいと思っています。
294	現在の子どもは、食生活の巾が狭く、魚料理、酢の物、中華、生野菜や行事食(おしるこ、赤飯、餅等)が苦手である。何回もくり返している内に、食べられる子どもにしたい。
297	基本的な生活から来る問題が多いので、毎日の食事そのものをもう少し考えていきたい。給食は、こちらを立てれば別なものがだめになり、消毒消毒で栄養面も思う様にはとれていない様な気がします。
310	手づくりおやつを少しでも多くするよう、心がけていきたい。
327	給食職員の人数の増加と充足(基準を設けて欲しい)。施設設備の充実。殆どの施設では少ない人員体制で、又、栄養士についても園での配置は少ないというのが現状。食環境の変化と共に子供の食行動について様々な問題が取り上げられている現在、味覚形成の時期である乳・幼児を預かる保育所給食の役割は大きいと思う。しかしこの様な状況では、給食の基本を実践していく事は非常に困難で、私達の負担も大きい。

330	施設内の調理室は必要だと思います。幼児は食を通して五感も養われ、臭覚によって食欲も増してくるからです。園では子供の食の安全を考えて、化学調味料なども極力使用せず、おやつも手作りを心がけています。今は飽食の時代と言われていますが、実際、家庭で手作りの食事がされているかは不安です。
339	保健所栄養士の指導を受けながら、調理員が献立作成している。栄養士の採用を町に要請しているが無理のようだ。
343	古くて狭い施設なので、なるべく早く新しくしたい。給食は、衛生的に、なおかつ食べる楽しさを子供に教えてあげたいと考えている。
353	保育人数に対して、給食調理員の人数が足りないと思います。離乳食とまではいなくても、小さい子への対応、アレルギー児への対応、献立、手づくりおやつの充実など、きめの細かい対応が必要だと思います。
374	食事の楽しさや大切さを子どもたちに知らせていく為にも、調理室の業務委託はするべきではないと考えます。
375	栄養士は複数施設兼務のため、現場で子どもたちへの食教育に取り組むゆとりがない。
376	「食」に対し興味を持ってもらうために、子どもに“自分で作る”体験をさせたいが、場所の確保や衛生面を考えるとなかなかできない。子どもにとって楽しく、また飽きのこない給食にしたい。バイキングやセレクトメニューなどもやっていきたいと思っている。
380	栄養について子どもたちにしっかり伝わるように、専門の栄養士さんがいれば、もっと充実した献立になるのかなと思います。給食面でしっかりまかせられる栄養士がいてほしいと思います。
392	保育時間延長によるおやつ内容の充実。栄養士による机上の献立と、調理員の作業量等の関係。調理保育(やきいも・収穫物の調理・X'masケーキ作り・もちつき)が困難になり、保育の幅が狭くなった。
399	○食材の点検(できれば無農薬野菜や国産を使用)○好き嫌いを少なくする為の指導(1日30品目とは言っているが、給食で取れる食品数にも限りがある為、給食以外での食生活指導も含めて)
410	現在、調理師との連携をはかりながら、細やかな給食提供を行っている。やむなく民間委託に踏みきった他区の状況を知るにつけ、これまで培ってきた保育園給食の良さを忘れずに、困難な状況になってもできる努力をしていきたいと考えている。
416	農薬・遺伝子組み換え食品等、食材の安全性…米国などの圧力や、国内の農家保護の名目などから、食の安全性の問題より経済的要素の方が重要視される傾向にある。表示の明確化と代替食品の選択の多様化が課題。また、嗜好に偏りすぎないこと。
417	衛生面に気をつけながら、4月(初めの頃)は細かく刻んだりやわらかくしたり味も薄味にし、また、子どもたちの食べ具合に注意を払い、自分たちでも研究しながら、美味しい給食を心掛けています。
419	夕方のお迎えが遅くなっているため、午後のおやつにボリュームをつけたいが、保育園での所要量を考えると以前より難しくなった。
426	保育室兼食事室になっているので、「ランチルーム」があったら良いと思う。保育園の給食は非常に優れているので、現代の家庭の食生活では子どもの成長には欠かせない。民間委託がすすんでいるが、絶対に質を落とさないよう監視・指導が大切。
436	子どもたちが楽しく給食をとるために、バイキング方式もとってみたいが、衛生面がネックになり実施できない。楽しい給食と衛生面の兼ね合いを考慮しながら取り組んでいる。
439	アレルギー児や延長保育などで、今以上に人手が必要になると思います。今の人員配置では、正規とその他で立場が違い仕事がやりにくくなってしまっているので、やはり民間に業務を委託した方が良いと思います。
449	最近家庭では、朝食・夕食を満足にとらなかつたり、献立が貧しかったりということが目立ち、その分保育園の給食に頼っているように思えてならない。給食は3回の食事の中のひとつで、基本は家庭であるということを、保護者に理解してもらうのが難しい。
453	バイオ食品や添加物等によって、将来どのような様な影響が出るかが心配。また、大手企業の衛生管理が不安。
459	・栄養だけにこだわらず、子どもの喜ぶ給食づくり。・温かいものは温かく配膳。そのためには保育士や看護婦との連携を怠ってはいけない。
463	保育士と調理員との連携がうまくいかず、お互いの立場の主張が強く、意見がかみ合わない事がしばしば起きている。
476	食習慣が乱れ朝食抜きで登園する子どもが多いので、給食の大切さを通感している。食事内容が本物のこの給食業務を、ずっと守ってゆきたいと思っている。

481	「保育園の給食調理」として、調理する側と子どもたちの距離をもっと近づけ、委託ではできない家庭的な良さを出していきたい。給食を通して、食べることの大切さやマナーなど食育面を充実させていきたい。
483	食物については、大変豊富で恵まれているので問題はないと思う。恵まれすぎていて、平気で無駄にしてしまいかねない心が育っている子もいる。たくさんの人々の手により、自然の恵みで作られていることを、小さいときからじっくりと教えてあげることが大切だと考えている。除去食については、全て園側で対応していくのは無理があり、あまり難しい食事に関しては、やはり親御さんに子どもと向き合って対応してほしい。調理員の数が少ない。
499	〇ー157対策のため、生野菜・果物(カットする)が出せないのも、彩りが悪く食材・献立も変化が乏しくなる。
511	食事は、子どもの生活の中でも“楽しみ”のしめる割合が大きい。味、温度、環境全てを考えて検討していても良いのではないかと(大人の一方向的な給食という意識だけではなく、子どもの側にたった食事の見方を知る)。
513	問題点;安心で安全な食材の構入が難しい。課題;食べる意欲を作るために食環境を整えること。作る
521	栄養士、調理師、保育士それぞれが、食事についてより学び、話し合いをしながらお互いに歩み寄っていくことが大切ではないかと思う。
541	常に温かいものは温かくして食べさせてあげようような工夫をしていきたい。
559	保育は一人一人と言いつつ、食事は献立内容も時間も画一的すぎるので、食事における個別性の重視を図りたい。今の世の中、簡単調理かグルメと極端になっていると思う。毎日の確かな食事こそが、安定した情緒と丈夫な身体を作るので、設備の充実や保育士の人数の確保も大切だ。
569	人手と給食内容
570	〇ー157後、衛生管理等の指導が細かすぎます。ポイントをきちんと押えることが大切なのに、無駄な作業記録等が多すぎ、そのために労働が増え現場が厳しくなっています。
581	大量調理は、家庭よりおいしく出来るものもあるが、逆に、どうしてもものびてしまう麺類や、冷めてしまうものもある。また、適量や体調など、個人差があるものについては出来るだけ努力はしてきたが、集団給食では目が届かない部分もある(アレルギー児を含む)。
584	混ぜご飯・ふりかけご飯・ゆかりご飯など、白いご飯以外のものが増えたため、少々のおかずではご飯が食べられない子が増えた。
600	バランスのよい栄養価の高い食事が提供できるよう、いろいろな食材を取り入れている。好き嫌いをなく食べられる食習慣を養ってやりたい。「しっかりかむ」ということを身につかせるため、少々大きいもの、歯ごたえのあるものを食べさせることも大事なのではないかと考えている。
612	子どもが望ましい成長をするためには、栄養バランスのとれた給食を提供することは言うまでもありません。子どもの性格や情緒には食べ物が大きく影響しますので、ビタミン・ミネラル等の豊富な食品が日々とれるようにしなければならぬと考えます。又、朝・夕の食事の大切さを忙しいお母さんに伝えなければならぬと考えています。
615	年々アレルギー児童が増えていることもあり、子供一人一人の変化の連絡や情報を多く取り入れる必要があると思います。
622	栄養士を含め、調理員、保育士の技術及び意識向上をはかりながら、今後も子どもたちに還元していきたいと思えます。
623	アトピー性皮膚炎や食物アレルギーの子供が増えつつあり、対応が大変なので、そのため的人员増を考慮してほしい。
624	現在、給食調理の定員基準は、60～120名では調理員2名の配置になっていますが、〇ー157等食中毒の防止の為、この3～4年で温度管理、記録、検食、器具の区分け等、作業が煩雑になってきています。更に、アレルギー児の増加に伴い、献立内容の個別対応をしていくのは現状では厳しく、基準の見直しも検討していただきたい。
626	個々に対応する必要性を実感しています。生活が多様化している中、家庭との連携も含め個々を把握して、子どもにとってより望ましい給食作りを行っていかねばならないと思えます。
627	家庭での食事がおろそかになっている傾向があるので、栄養士・調理員共に、食についての勉強を深め、食事の大切さを知らせていくことができるような力をつけていく必要があると思う。
631	できる限り、季節のものを自然な形で出したいが…

634	1. 無添加無農薬で遺伝子組み替えかえのない食品を手に入れるルートを捜すのが、とても困難になっている。地域の施や学校と連携して、地域に密着した農家や鮮魚店の情報が欲しい。2. O-157対策などのため、必ず熱湯を通した食品を出すので、おいしさという点から(生のものは生がおいしい)少し逸脱してしまう。正しい情報が欲しい。
635	調理員の人数確保は絶対に必要である。
642	・給食は自営で行い、添加物・加工食品等をなるべく使わず、安全でおいしい給食づくりを維持していくこと。・食材はなるべく地元の野菜・果物等を利用していくこと。・食器を陶磁器にすること。
645	調理員が子どもと一緒に食事をして、子どもの食べ方を調理に生かし、子どもにも食について小さいうちから考えさせていきたい。うす味の食事を父母にも知らせようと希望のレシピを渡している。
658	子どもたちが給食の時間を楽しみに待つようなメニューにも変化をもたせるなど、工夫を重ねた給食にしていきたいと思います。
659	子どもたちが正しい食生活・食習慣を身につけられるようにするために、子どもとその家庭へ、正しい知識や情報を発信する役割を任せていくこと。
668	委託では望めない、毎朝子どもたちの笑顔や会話に接しながら調理する愛情が、乳幼児の食事づくりには何より大切だと思っています。外部委託は絶対にしたくない。(園長)
669	子どもたちの1日の食事の中で、保育園の食事が占める重要度はかなり高い。それだけ家庭の食事が疎かになっているのだと思う。保護者に対してどのように指導するか、保護者の環境なども考慮しながらスムーズに伝え実践に導くにはどうしたらよいか。
670	設備の拡大と充実。下処理室の設置。作業台と配膳台用の区別がつけられると良い。専任栄養士による離乳食の充実。
678	偏食をなくすことが課題。
681	子供が日々喜んで給食を食べ、健康な体を作ることを主体にした給食作りに努めたい。
683	家庭での食生活が乱れているので、いろいろな食物や調理法などと共に食生活の大切さを知らせていく。また、マナーやよくかむことなどを根気よく指導していく。食べる意欲が失われているので、体を動かす遊びの見直し、朝遅く空腹感を感じないまま食事をすること等、保育全体からも考えていく必要がある。
690	父母、子ども、保育士等に食事指導が行えるよう、調理師だけでなく栄養士を配置して欲しい。
691	調理した人たちが、毎日、子どもたちの食べ方等を見られるように工夫したい。子どもたちは活動する部屋で食べているので、食堂(多目的室)等でゆったりした雰囲気食べることができれば…。
703	衛生第一で様々な素材を提供したいと考えています。現在の家庭から失われつつある食文化の伝達を、園では努力していきたいと思います。家庭での生活リズムや食生活に問題のある子が多くなってきていると強く感じます。
704	生活習慣病予防のためには、乳幼児期の食事の摂り方が非常に大切なので、保育園だけでなく個々の家庭と一層の連けいを深め、一人一人の子どもにあった食事作りをしていかななくてはならないと思う。食を通して、心が豊かになることを願いながら…。
705	調理する側と食べさせる側との意志の伝達を、密に行う(切り方、大きさ、硬さ、量、盛りつけ方や、子供に合った食べさせ方、スプーン、はしを使う時期など)。
707	O157以来作業が増加。施設は古いままなので、作業にもそれが影響している。
708	保育者と給食担当者が協力して、子どもの食事について考えていく必要があると思う。小さいなことでも連絡しあうことで より良い食事の提供につながると思う。また、食事を作っている人が直接、子どもに働きかけることで、子どもは「この人が作ってくれているんだ」とわかってくれるし、食事に対しても意欲的になってくれると思う。
713	川崎市においては3才以上児は副食給食となっていますが、完全給食が望まれます。食事に関する母親(地域の母親も含む)への啓蒙は、今の時代大変意味があると思ひ、努力しています。
719	せめて下処理と、調理とシンク、調理台が別に入るスペースが望ましい。離乳食を作るコーナーがない(除去食を含む)。手洗いの蛇口は、さわらなくても済むものが望ましい。
720	できるだけ安全な食品と地場の野菜で、完全給食を実施しています。自園調理を続けていけるようがんばっていきます。
721	個々に合わせた食事作りと、食教育の充実を心がけていく必要があると思います。
730	献立に変化を持たせ、安全で楽しい給食を心がけていきたいと思う。食品数を多く使うには手間もかかるので、調理員の増員が課題である。



733	子どもに望ましい食習慣を身につけさせるためには、現在の環境や両親の対応がとても重要であると思います。情報に振りまわされず食に対する考え方をもう少し重視すれば、自然な形で食事をする事ができるはずではないかと思います。価値観が多様化しても、食に対する価値感は皆一緒であってほしいです。
736	子どもの活動時間に合わせて配膳し、毎日温かい給食が提供できるようにしたい。個々の食べるペースが違うので、必要量を食べるのに時間がかかり残してしまう子について考えていきたい。残食の量を把握し、子どもたちが苦手なものは食べやすくし、克服できるような食事を考え提供していきたい。
737	業務委託が望ましい
747	給食室への冷房設置; 来年度から順次設置予定(公立保育園)。ランチルームが必要だと思う。
751	食事をゆったりと楽しむ為に、ランチルームがあつたらと思っています。食事内容については、できるだけ米飯食にして麦も混入し、おやつは手作りを増やしたいと考慮中です。
757	社会的な構造変化や共働き、核家族化の浸透で、家庭の養育機能の低下が指摘されているが、特に若い母親の献立・調理能力の低下は著しい。保育所給食は、食材や献立の豊富さ、調理技術の専門性、安全性の面で、家庭で与える栄養を上回る水準をもっている。こうした利点を理解してもらおうと同時に、なぜ食生活・食習慣が大切かという意識を、地域家庭へも伝えていく必要があるのではないか。
770	親の就労時間が長くなる(フルタイムで働く人の増加)ことによる負担を少しでも解消し軽くするためと、子どもたちに温かい主食を提供するために、完全給食に向けて取り組むことがこれからの課題だと思います。
776	市の管理栄養士のたてた献立は、子どもたちを十分みたしている。感謝している。
781	園舎建て替えの際職員と共に一番希望したのが、ランチルーム・調理室の収納保管殺菌庫とワゴンが置けるスペース、クッキング保育も可能な保育室であったが、ハード面では難しいので、保育計画の中に食育を位置づけ、嗜好調査等も園独自に行う等、ソフト面でやっていきたいと思う。
787	忙しいお父さん、お母さんたちはゆつくり食事を考える時間が少なく、家庭での食事内容も変わって来ている状態なので、保育所としては、色々な食材を使ったバランスのとれた食事や、子どもたちが喜んで食べてくれる給食を心掛けています。おやつも、手作りをより多く取り入れて行ければと思っています。
801	年令の低い子どもほど、その子の食に対する意欲を大切にしたい。ランチルーム等で、作る側と食べる側をより近づけ、楽しい食事にしていきたい。
810	食事と健康のつながりが問題になっています。しかし、家庭においては食事への関心も内容も、共に低下の一途をたどっている様に思われます。育てていく上で(生きていく上で)、身体に何が必要かを伝える食育の大切さを感じます。そういう意味でも、園内で職員が調理しその匂いや雰囲気を感じることは大切だと思います。施設内調理の大切さをわかって下さる様お願いします。年々低年齢化していることもありますので。
815	保育園児の低年(月)令化(当園の場合2ヶ月より受託)や、アトピー・食物アレルギーの増加、体調不良児の食事に対応するためには、専任の栄養士の配置や調理員の増員を切望する。
816	調理員3名で、待機児解消や定員増に対応をするには、調理室が狭すぎる。スムーズに流れ作業ができる広さが必要となってくる。
817	乳・幼児期に必要な栄養素(鉄分など)を取り入れたメニュー。
824	旬のものをとり入れたバラエティー豊かな献立、伝統の食材や味を伝える行事食など、栄養を充たしておいしく食べられ、文化の伝承も視野に入れた保育と一体の食事づくりを心がけています。一方、厚生省の栄養基準に過不足なく応じることには制約も感じます。例えば、レバーを多くとり入れるとVAの過剰になるし、肉類を減らして大豆製品にするとももの足りなさを感じるなど、工夫が必要だと思います。
825	〇-157の細菌感染を防ぐために、現在生野菜は使用されていない。果物は、みかん、バナナのみにとどまっている。年令によると思われるが、りんご等少しずつ食べられる方向にいくわけにはならないのかと思う。今後の課題と思われる。
838	自園給食のよさが発揮できるように、子ども一人ひとりを大切にした食事づくり、生活リズム・体調・咀嚼等に配慮した食事づくり。
841	脂肪エネルギー比の数値を下げる。食育についての話、媒体などの資料・知識の向上。家庭との話し合いの場をもつ。

849	現在3才以上児は主食持参であるが、メニューによっては適さないものもある(麺類)。また、おかずとごはんを交互に食べる「三角食べ」をすすめているが、持参したごはんは冷たいのでなかなかできない。市の方針とのことだが、予算や設備がクリアできるなら3才以上児も完全給食にしてあげたい。その方が子どもにとって望ましいと感じている。
856	食文化を大切に、安全で楽しい食事とすることを課題としたい。
870	おいしい給食を楽しめる様な雰囲気や環境を整える。
878	ランチルームが給食室と隣合っていると良い。活動・午睡・食事・全て保育室で行うのは衛生的に良くない。
882	おいしい給食作りを目標に、より一層調理技術の向上を目指すには、調理員がもっと勉強していく必要があると思う。
883	近年、惣菜コーナーが多くなってきている状況を見ても、家庭での手作りが少なくなってきたと思う。保育園においては、出来るだけ手作りの家庭の味を大切に調理を心がけることが大切だと思っています。
886	調理技術と各職員の意識の向上が必要。
892	最近の食をとりまく状況から考えて、保育所の役割として、家庭ではできないことも行っていかねばならない。小さい頃の食習慣が次の発達の基本となっているので、食事マナーが身につくような発達に合った援助の仕方、子どもまかせにしない保育等、食を通して保護者へ食の大切さを伝えたい。
894	鉄分の基準量を満たすにはどうしたらよいか。0-157によって、生野菜が使用できずメニューのレパートリーが少なくなり、子どもたちに調理させてあげられなくなってきたので、子どもの食に対する興味が薄くなるのではないかと心配している。
898	労働過重や洗浄などの問題があるが、磁器食器に変えていきたい。
902	園全体の意見を聞き、調理師とよく話し合い、子どもたちが喜ぶ献立を工夫したい。
920	給食関係者だけでなく保育士も、子どもの心と体についての知識を高め、食事を食べさせる保育を修得して欲しいと思う。子どもの食事には、心理的な安定や担任との信頼関係がとても大切だと思うからである。
923	核家族化の影響を受け、食事の洋風化(脂肪の過剰摂取)や、箸のにぎれない子(スプーンやフォークしか使えない子)、離乳を安易に考えて行わない親が見うけられます。食事に対する意識や食生活が乱れる今(コンビニ弁当、レトルト冷凍食品の多用)、三つ子の魂百までもと言われる通り、幼児期は食事のマナーや味覚(好き嫌い)の育つ大切な時期であることを認識してほしい。
924	家庭での食事によって、給食をよく食べる子と食べられない子がいます。給食で初めて食べる食材や料理(献立)でも、子どもたちは徐々に慣れて食べられるようになるようです。食べてもらえる献立を目指していきたいと思います。
938	「食の貧困化」が進み、給食の役割が大きくなっています。試食会等を活用し、「忙しいお母さんのクッキングメニュー紹介」などを行っています。日常の保育の中にもクッキングの機会を作り、「食」の持つあたたかさや大切さを伝えていきたいと思っています。
939	管理栄養士及び栄養士が交代で月1回のみ巡回、その上2名で全保育所の統一献立を作成している為忙しく、時間的余裕もないようで、半日で帰庁してしまう。細かい話しをしたいと思っても時間が取れないので、話し合いも充分に出来ないという問題が残る。離乳食、除去食が必要な保育所の方に時間を取られるのは仕方がないと思うが、もう少し余裕を持って話し合いをしたい。
942	衛生面では食中毒特に0-157を恐れ過ぎず、それでもポイントは押さえて、食材を生かした給食作りをしたい。偏食があれば、入園から卒園するまでに直して、何でも食べられるようにし、食べるのが大好きになるように。
946	朝食ぬきの子どもや睡眠不足で食欲がわかず、そのまゝ登園して来る子ども等、生活リズムからの問題がある。又、栄養バランスの面でも心配なことが多々あり、「おふくろの味が保育園の給食になっても仕方がないね」と言いながら、心を込めて調理しています。クリスマス保育参観では、保護者からの希望献立(子どもに好評のレバー料理)や、家庭でもとり入れて欲しい献立(五目きんぴら)を毎年一品添えて味わって貰っています。
948	夏は冷たく、冬は温かい給食(適温給食)を心がけたい。
952	自園給食のため、常に温かい給食を提供することができます。又、行事食や子供の状況に合わせた食事を提供することができ、子どもたちも幸せだと思います。いつまでも自園給食ができるよう望みます。

955	低年齢や食物アレルギーの入所児が増える中、個々への細かい配慮が必要不可欠となっている。また、家庭環境の複雑化により、生活習慣の基礎となる「食」がおざなりとなりつつある。このような中、保育所の「食」に課せられた課題は多く、今後家庭と連携しながら子どもたちにより良い食事づくりをしなればと考える。
957	公立なので、一括して栄養士が献立をたてている。長い間同じ栄養士という事もあり、献立の種類が決まっていて変化が少なく、栄養面を考えすぎて子ども向きでないものが多い。(市当局での問題であると思われるが、どこからも指摘できないところが苦しい。)
961	園児数が少ない保育園では、調理員のパートを切られてしまう事もあり、献立表関係の帳簿類の整理の時間がない。調理員は常に2名ほしい。
964	ランチルームがあれば、気分も変わって楽しい食事が出るのではないかと。
971	温かいものは温かく、冷たいものは冷たく。生野菜やその他の食材が安心して食べられるよう、食中毒の菌が見きわめられるような機械や薬等の発明・発見を望む。
978	物だけが豊富な時代、保育者も子どもも毎日慌ただしく精神的余裕のない集団生活をしています。「あ、今日はゆっくりおいしく給食が食べられたね」と、ひとりひとりを大切にしたい家庭的な食事にするにはどうすれば良いのか思案の毎日です。遊び、食事、睡眠の場が同じであることが上記の問題点であり今後の課題です(特に0、1、2才です)。
1012	肥満児の食事指導をどの様にしたら良いかが、今、当園での課題です。
1013	食育を考えると、園長としてはクッキングの回数を増しても良いと思うが、調理担当者を気遣うとそうもいかないと迷うことが多い。
1017	子どもたちにとっては単独で作る方が、調理している者の愛情が伝わるので望ましいと思います。
1030	家庭での食事ではとれない食材をとり入れたり、食感や味を楽しませる。
1032	食の大切さが叫ばれているのに、給食の業務委託は納得できない。調理員は、パートになって3年で就業期限が切れてしまうので十分な衛生管理ができないし、調理技術の向上も望めない。絶望的である。これだけ生活習慣病が増加しているのだから、もう少し食についての検討してほしい。
1039	調理技術のレベル向上。十分な衛生管理が行えるように、調理員・栄養士の配置割合を高くして欲しい。また、栄養面・調理技術の向上・最新の衛生管理(新しい消毒剤など)の情報をたくさん提供して欲しい。
1041	建物が30年近い為、調理者専用トイレも別にするなどの改繕が必要になってきている。
1043	保育所給食と家庭の食事のバランスを考慮し、食生活の向上に努力していきたい。
1056	味つけ・切り方などが、月令、年齢によってできると良いと思います。季節のものを活用することも大切です。時には、カロリー計算にとらわれず、子どもの好むものが沢山入るといいですね。
1057	野菜をあまり好まない傾向があり、野菜の好き嫌いが目立つ。家庭でも積極的に野菜を与えてほしい。何でも食べるよい子になってほしい。
1067	食欲不振児や肥満児、かめない子など、食事に関する問題がいろいろあると思います。食事は乳幼児期から大切なので、園の給食のあり方もとても重要だと思うし、細かく対応していけるという点でも(家庭に対しても)給食の役割は大きいと思います。
1073	家庭での子どもの嗜好調査がなかなか出来ないの、調査票などの見本があると助かります。
1074	栄養所要量の改訂にともない、摂取量を変更しました。各家庭で子どもの嗜好調査を実施し、その実態をもとに献立作成したいと思っております。なかなか実施出来ません。調査票などの見本があると助かります。
1081	保育園舎の裏側に用水路があり青地になっているので、衛生管理上常に配慮が必要。
1085	保育所・園が力を入れて食教育をしても、保護者の理解がなければ何にもならないので、これからも教育(食への知識)していこうと思います。我が園でも少しずつ成果が上がっていると思います。
1086	おはしや食器の持ち方。ランチルームなど、ゆったりと楽しく食事ができるような環境を整えていけたらと思います。
1099	家庭での食生活が乱れているため、年々、偏食(特に野菜)の多い乳幼児が増加している。乳幼児期の食生活が一生の土台をつくることは周知のことであり、保育所給食のあり方が今後一層重要になる。そのためには子どもの状態をみながら、保育所で調理することは必要不可欠である。

1102	今の子どもは食の経験が乏しいのでいろいろ知らせていきたいが、生野菜は衛生上出せないため食感が違ってしまふ。又、添加物や遺伝子組み替え食品に注意すると高価になってしまう。世の中がもう少し食に関心を向けてもよいのではないか？ 食べることの大切さを給食で討っているが、重すぎる。
1104	乳・幼児期の食生活は、一生の食生活を左右する程大切なものだが、低年齢児での家庭でも、個食・孤食化が見られる。本来の「食」のあり方を、全職員が話し合っ歩み寄り、それを子どもにかえしていきたい。そのためには職員間の連携が大切だと思う。
1107	食文化を育てるためにも、心のこもった手作り給食が食べられるようにしたい。食事をおろそかにしないために、家庭へも発信していかなければと思う。
1117	子どもたちに調理する過程等を見せた方が望ましいと思います。その為には、直営の給食を提供する事が必須であると思います。
1125	朝食の子どもが増加しているの、食事がいかに大切かを保護者に指導すると共に、バランスのとれた多くのメニューを体験できる給食にしてあげたいと思います。(食生活が乏しい子が多い。)
1126	業務委託では、免許の有無や仕事に対する姿勢、労働条件等、直接の指導が行き難いところもあります。人間関係をいかによくしていくか、が問われます。食事は特に+α、ビタミン愛が心を育てるものだということを、常に話し合っています。
1135	朝から「おなかすいた」と訴える子どもが多く、散歩中に座りこんでしまう子もいます。家庭での食習慣がいかに大切かを、どのように伝えていくかが問題になっています。
1141	“保育園の給食は体と心を育てていくもの”という観点にたつての、調理員とのコミュニケーションには難しさがある。又、衛生面を考慮すると、調理保育への取り組みを制限せざるをえなかったり、栽培した野菜を生で食べさせてあげるのが不安であったりする。
1150	衛生的に食事を作るには、充分な設備と充分なスペースが必要です。
1152	幼児への食教育を給食を通して行いたい。
1157	衛生面を重視するため、クッキング活動や園外食事が規制され、食への指導が狭められて残念です。O-157発生以来とても神経質になり、子どもたちの活動も禁止が多く、さみしい気がします。
1172	働く母親が増え家庭での食事内容が簡単なものになりつつあると思うので、保育園給食では、できるだけ多くの食材を用いて、子供たちに色々な料理の味を知ってもらいたいと考えている。また、薄味に慣れさせて、素材そのものの風味や歯ごたえなども伝えていけたら良いと思う。
1178	給食調理だけでなく、園児への栄養指導、保護者への調理指導なども出来るような質の向上。資格等も必要だと思う。
1187	給食年令(0才~5才)に幅があるので、年齢に合った形態で給食を提供するのが困難なので、低年令に合わせて、2回に分けて調理したりしている。長時間保育の子どもが増え、延長保育で夕食を出す様になると、親子の交流の機会が減ってしまう。
1194	保育園によって給食のレベルがまちまちなので、第3者機関(民間)の格付け表示等の基準があれば、子どもたちにより良い給食を提供する保育サービスの向上につながるはずである。
1195	家庭での好き嫌いが給食にも表れていて、なかなか食べられない子が増えている。また、食事に興味を持たない子も増えつつある。
1206	今後必要なことは、子どもの食生活(日常生活も含めて)のあり方について、保護者に対して指導することだと痛感しています。
1231	専属の栄養士がほしい(栄養士は保健センターと兼務)。
1248	「共に食事をする大切さ」をしっかりと受け止めること。“健康への取り組み”として、子どもだけでなく、親・家庭・地域も一体となって担っていくこと。喜んで楽しく担っていけるようにすること。給食ーゴミ処理という領域に滞るのではなく、環境問題へと広げる。
1249	朝食を食べてこない子どもの増加に伴い、食事時刻や給食内容が問題となってきている。また、最近では噛めない子どもが多く、咀嚼力も大きな問題点である。これらに対して、園での対応や家庭との連携をどうはかっていくかが、今後の課題である。
1250	いろいろと輸入入されている遺伝子組み換え野菜や食品などは、できるだけ避けたいと思うが、調味料にも入っているようなので避けきれない面もあると思う。やはり、農産物ぐらいは国内で生産して利用できるようにするのが望ましい。
1251	家庭の協力。園児、母親への食育指導
1252	塩分濃度を毎日調べています。
1255	食事が楽しくなるためには、自園で調理することが必要である。

1262	〇ー157等で、給食提供には気を遣う点が多くなってきています。日頃衛生管理には充分配慮しておりますが、給食の事務量がとても大変になってきております。子どもたちにおいしくて安全な給食を食べてもらうことが一番と思いますが、事務に時間がとられ、その点が気がかりです。
1267	限られた時間と労力で、子どもにとってより望ましい給食を行うには、事務量の軽減が重要だと思います。
1287	自分の好きな物や軟らかく食べやすい物は食べても、嫌いな物や硬い物は食べないし、特に野菜を使ったおかずはあまり食べたがらない子どもが増えている。献立内容を充実させ、嫌いな食品などの上手な調理方法や工夫を考え、バランスのとれた給食を提供できるように努力していきたい。
1288	常に家庭の延長線上にあるので、旬の食べものを、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、調理したら最短時間で食べられる様、保育士との関係を密にと心がけている。
1293	25年前に設立した保育園で、当時未満児が(1才以上)5~6人であった。その後離乳食・アレルギー食等調理の種類も増え、未満児が20人以上になり職員数も倍になった。調理室を広くし衛生的に増改築したいが、資金も広くする場所もなくこれが課題である。
1296	衛生管理徹底に縛られ過ぎると、献立の幅が狭くなったり、地域交流などを柔軟に行いにくくなる。
1301	給食人員を増やし、手づくりおやつ等を増やす。メニューをバラエティ豊かにする(揚げ物のメニューが多い)。
1304	栄養改善法などによって、子どもの定員数だけで給食調理員数を決めたりしないで、人数が途中から増えたときの配慮をお願いしたい(特別保育や、途中入園の子どもも多くなるので)。調理と事務を同じ人がする場合の調理員の人数の配慮をしていただくと、離乳食やアレルギー食など、今後もより充実した対応がしていけると思う。
1307	給食は自園で作り、温かい物も冷たい物も、そして季節の果物も一番早く食べさせられるなど良い点があるので、乳幼児期の委託はあまり好ましくないと考えます。作っている時の匂いは、保育園全体に広がり心がやさしくなるような感じがします。
1315	ランチルームの設置を検討したい。
1342	アトピー児や離乳食乳児、体調不良児や障害児、また、偏食・少食・咀嚼不良の子など、個々への配慮と支援を多様な面(栄養面、献立面、調理面、食べ方など)からサポートするために、保育所での栄養士等に専門を発揮できるような位置付けを一。
1347	〇157が発生して以来全て消毒(くだもの等)になり、今はむしろ、薬が子供の体にどのような影響を及ぼしているのか心配である。
1348	今まで自園で完全給食を行ってきましたが、衛生面や献立面(マナー化)・職員の雇用等多々問題点があり、市の監査も年々厳しくなって園だけでは対応しきれなくなったため、来年度より業務委託に踏み切る予定です。
1356	安全な食材を使用する為に、購入する上での安全基準が提示されるようお願いしたい。
1369	保育者と調理員の連絡を十分に行い、子供の様子を知る。
1370	保育士部会・給食部会・管理部会等ややもするとセクト化しがちだが、保育-食育(食教育)-保健・安全・衛生は切っても切れないものだ。食と健康、食と文化についてさらに充実したものにするために、保育所の給食をどのようにしていったらよいか、というのが課題である。文化(伝統食や行事食をどんととり入れるという様な意味あいではない)。
1378	今、社会問題にもなっている“キレる”子。“キレない”子を育てるためにも、食生活の見直しが必要ではないか。給食の食べ残しや、調理ゴミ(生ゴミ)などの利用方法(リサイクル)について。
1380	遺伝子組換え食品の問題。バランスのとれた基本的な食事が家庭でなされないために、肥満であったりわがま、であったりするケースがある、乳幼児の段階でしつけないと指導に苦労する。
1381	保護者の料理離れは免れません。食べる事の大切さを、料理教室や給食便りで伝えていきたいと思います。
1388	遺伝子組み換え食品の原料となる大豆・トウモロコシ等を輸入しないような政策をとってほしい。
1391	望ましい給食を行うために、次年度以降年間保育計画の中に給食の項目を取り入れることを課題としている。
1405	業務委託はしない方向が望ましいと思います。
1406	給食のときは、保育室ではなくランチルームをもうけるのも良いのではないか。
1407	食品添加物、化学調味料、遺伝子組換え食品、輸入食品はなるべく使用したくない。

1435	子どもに身近に給食を感じてもらい、栄養バランスの良いものを温かいうちに与えたいと思うので、業務委託をさけて欲しいと思います。
1436	業務委託をさけ、子どもが給食を身近に感じ、楽しく食することを望みます。
1437	なるべく安全な食材・調味量を使い、子どもたちが楽しんで食べられる様な食事を作りたいと思います。
1445	現在、子どもたちを取りまく家庭の状況や食事の様子が様々であるため、全園児に同様の指導はできない。できる範囲で各児に見合った給食が実施できるよう検討している。
1449	委託業務は営利目的を第一とし、子供の事は二の次になるので、あまりにもデメリットが多い様に思います。これからも自園対応で行うことを望みます。
1451	〇ー157発生以来、クッキングや野菜作りが消極的になっている。食習慣の乱れから、保育所給食の役割が重要になってきている。機会を見つけて保護者にも食の大切さを伝え、試食会を実施し、味・調理方法などの指導が必要。
1453	今、「子育てすべてを保育園へおまかせ」的な家庭が多くなっています。食事についても問題がないわけではないので、せめて園の中では、作る人の様子が見え良い匂いのする給食室がある環境がずっと続けば良いと思います。
1456	オープン料理や焼魚などは設備上できないが、料理の幅をもう少し広げたい。
1459	あちこちで民営化が言われています。金銭的には安いかもしれませんが、作っている人の姿が見られなかったり、手作りの良さ等々感じられないのではないのでしょうか？一緒に食事をしながら作り方を聞いたり、感謝や愛情を感じるのだと思います。給食は心と体の栄養となるよう、進めてほしいと思います。
1460	体づくりの年齢である子どもにとって望ましい給食は、自園での手づくりでなければならぬと考えております。業務委託など何故認めてしまうのか遺憾に思います。
1461	自園給食で、旬のものを使って心のこもった温かな給食ができるようにすすめていってほしい。
1466	家庭での食生活が乱れているので、園での給食は子どもたちの心身の発育のためには重要な部分を受け持っていることになるので、しっかり考えていきたい。物をかむ、くいちぎる、かみくだく、など、本来人間が持っている力が失われているよう気がする。
1475	保育園の給食は乳幼児を対象としているので、食習慣の基礎を築く意味で、献立や調理方法が子どもたちに合った食事作り(たとえば離乳食での切り方等)をしていきたいと思います。
1479	野菜(ほうれん草、もやし)等、嫌いな子が多いので、その調理方法を考えております。
1482	生活習慣病の低年齢化が騒がれている現在、無農薬・無添加等食材を考慮した給食が望ましいのではないかとと思う。
1483	菜園活動と調理保育。
1489	家庭で摂取している栄養バランスを考えた上で、献立作成していくようにしたい。
1490	栄養士作成の献立でなので、給食の栄養給与目的は十分達しているのですが、子供がぜいたくになっていて、よりおいしい物を喜ぶので(デザート類)、もう少し給食費が増加すればと希望いたします。
1491	3才以上児の給食が学校給食センター利用になっているので、単園での給食にしたい。しかし規制緩和になった現在、下手に運動ができず困っています。
1504	厚生省の調理員配置基準(定員46～150人:2人)は幅がありすぎます。できれば90人以上は3人など、配置基準の見直しをお願いします。
1511	・〇、157や食中毒発生を考慮し、生野菜は殆ど湯通ししている状態なので、食材本来の味を味合わせることができてないと気になってます。・給食は、保育の一環として大切な部分を占めているので、自園方式をなんとしても続けていければと思います。
1519	保育所給食は、調理員と保育士で、献立作成から事務・調理など給食に関することを全て行っている所が多い。学校給食のようにしっかりとした組織づくりをしてほしい。
1536	昔に比べぜいたくになっているせいか、食べず嫌いや偏食の子が目立つ。フルーツも回数が多いせいか喜ばない。どうしたら良いのかが課題です。
1539	調理室内の業務委託が問題になっておりますが、幼児の発達はひとりひとり個人差があります(離乳食、病後食など)。個々に対応しなければ、子どもの健康をますますそこねてしまいます。子どもひとりひとりに気をくばりながらやっていくには、園で子どもたちを見ながら成長に合わせて調理し栄養指導もしなければならないので、業務委託にはどうしても納得できません。

1543	家庭での食生活に一部偏りが見られる(コンビニ食やできあいの惣菜を並べただけの食卓)。また、親の仕事の都合により一家団欒も減っている。そんな家庭で食事をとる在園児にとって、保育園給食はなじみにくい。園給食ではいろいろな献立を考え、なるべく多くの食材と多くの調理法を使って、多種の物を食べ慣れていけるよう工夫している。
1544	現在、栄養士は2名いますが、1名は他園(0才児保育)に配置、もう1名は他の7園の献立作成をしています。子どもたちの食べ具合や、食べさせ方等の様子を見て頂きたいのですが、市役所付けですので、なかなか見に来ることは困難です。いろいろ指導して頂きたいと思います。
1552	子どもの心の健康を守るためにも、業務委託でなく自園での給食調理を行っていく事が大切だと思います。(問20に答えた様に)
1554	家庭で調理することが少なくなりつつある中、調理室で調理する姿や匂いなどは、食に対する楽しみなどを育てる上で大切なことだと思います。食は心を育てる上でも、大きなウェイトを置いていると思います。
1556	給食についてはあまり心配していない。十分な朝食がとれていない園児が多いが、それを給食で行うには、経費的な問題がでてくる(人件費や保育にかかわる時間帯)。
1568	保育園での給食については、衛生面等十分管理しているので問題はないが、家庭や外食産業などから持ち込まれる菌のシャッターアウトを、どのようにしていったらよいか問題である。
1573	献立作成時、カルシウムと鉄が不足しないよう心がけている。
1575	市の栄養士による献立表で調理しているが、季節に関係のない野菜が多くあり、見た目も考えておらず、お役人的な発想だ。監査のときに楽に通るために仕方なくこの献立表を使用しているが(別に献立表を作って使用した所は、監査のとき苦労した)、このような人は他の職場にまわすかして、各園独自の給食になればよいと思っている。又、食堂などで調理員に勉強させたい。
1576	食育について学びたい。一応の指導はしているが、集団ゆえ…
1584	安全で新鮮な食材を使用し、残食の出ない給食を心掛けていきたいと思います。
1589	より安全な食べ物を提供する為の処理方法は、長く続けると子どもたちの健康上、反対にマイナスにならないか疑問に感じる。
1591	1. 食事室の整備2. 食事のマナー3. 保護者の食事作りに対する意識への働きかけ
1593	パソコンを使用しながら、栄養がバランスよくとれるようにしていきたい。田舎でも手軽に食物が手に入る時代なので、給食を通して食育を進めていきたい。
1602	民間委託の話が出ていますが、子どもたちの生きる基である給食を、営利目的の民間へは任せられない。
1603	食物アレルギー源(今まででは、信じられないような野菜からもおきている)・ダイオキシン等体内に入ってトラブルを起こす原因となる食品についての知識を得ていく。食品の調達については特に注意していきたい。大気汚染・水汚染・農薬汚染等の環境問題を今後考えていって欲しい。
1605	一番大切なのは、家庭での基本的生活習慣の確立だと思う。朝夕の子供向け番組を放映禁止にするためには、行政側からの働きかけが絶対必要だ。心身共に健康で意欲的な子どもを育成するために、是非行政へ投げかけていただきたい。
1608	食についての保護者への啓蒙。食育についての学習の場を増やし、社会へも啓蒙していく。変化に富んだ給食内容にする為の参考資料があったらよいと思います(例 行事食、バイキング等)。
1612	厨房設備が老朽化しているので、改善してほしい。調理員の定数増加が可能になれば、献立に変化をつけたり手づくりおやつを増やすことができる。
1613	「食育」の時間の確保(定期的)。
1615	委託にならない事を切望しています。子ども達に積極的に食育できるよう、行政指導が必要だと思います。
1623	栄養価などは市全体の統一献立で保たれているが、給食調理室が各園にあり、地域の業者から、食品が卸されているという今の状態が保たれるように望む。
1633	完全給食・自園調理が好ましいが、食中毒対策として食材・食器類・調理器具等の消毒が入念で、子どもの口に入れるものがすべて薬品漬けになってしまっている。その方が心配である。
1639	子どもたちにクッキングをさせたいが、〇157などのため消極的になってしまう。豊かで楽しい経験と、安全との間で非常に難しい。検食を行っているが、検食後すぐに子どもたち(3才未満児)も食べ始めるのだから、どれだけ必要性があるのか疑問である。大きな異常には調理員身身が気付く。

1642	施設内で給食を作っているの、子どもたちはおいしく食べることが出来ます。温かい物は温かく、…という具合に。少食の子や食べるのが遅い子は時間がかかり、今の所はこのことが問題となっています。
1643	ものの豊かな時代にいる子どもたちは、豊かだからこそ貧しいところがあると思う。たとえば、園の給食で初めて口にするものが多く、家庭でもっといろいろなものを食べていけば、給食も困らないのと思う。おいしく作れば子どもたちも喜んで食べてくれると思うので、がんばります。調理員より
1648	今の子は栄養過多で成人病が心配されるので、食べにくい食材(身体のためになる物)を、いかに薄味で食べさせるか工夫したい。家庭への食事指導も大変重要。
1656	市所轄下のセンター方式ですの、まだ少し園の声も届きますが、民間委託化(委託が全てマイナスとはいへませんが)になってくると、望ましい給食づくりには、連携がかなり必要となるでしょう。自園で作って下さる方と一緒に、匂いを感じたり音を聞いたりしながら、また話しながら楽しみに待つ姿は、家でも家族全員揃うことのなくなった食卓で食べる子どもらにとっては良い環境と思います。(センター方式のため適確に回答できない)
1665	調理室の設備のレイアウトが悪いので働き(動き)にくい。冷房設置を、梅雨時の除湿等、衛生上問題がある。
1676	委託になると利益重視になり、安い冷凍食品やレトルト食品などが増えてしまう。加工食品は、やはり味が濃いめに作ってあるので、健康面などに害がでてきたりして問題点がでてくる。
1679	今の子どもたちは、いろいろな食べ物に恵まれ偏食が多い。保育園では決まった時間に食べてよい生活リズムを作り、好き嫌いのない子を育て、楽しい食事の時間を体験させる。それには家庭での協力も大であるが、なかなか思うようにいかないのが現状である。人生の中で食べることは最も基本のことである。
1684	調理室の拡充、換気扇の取替え(家庭用のため役割を果たしていない)。
1709	最近、家庭での食生活の乱れは激しく、そのため児童の心身の発達ばかりでなく、食文化に関しても将来に不安を感じる。そのような中で給食は、今後更に重要性を増してくると思われる。しかし、調理の嘱託化や業務委託等、運営面での効率化が優先され、それに対して、非常に危機感を抱いている。食は生きることの基本であるということを児童・保護者に伝えるだけでなく、施策として重要視していただきたい。
1740	市の健康福祉局保育課の栄養士の作る献立を使用しているが、シチューや煮込みの献立が週2~3回もあり、子どもたちは噛むより飲み込んでいる様に思います。加熱が大切ということかもしれませんが、見た目もおいしそうではありません。又、季節感も失われている様に思います。旬のものの方が栄養的にも優れていると思いますし、出初めのものは値段も高く考えさせられます。
1742	タイミング良く喫食してもらいたいの、調理時間と保育時間を合わせるよう保育士との連絡を密にしていきたい。
1743	〇-157以来衛生管理がきびしくなった。食中毒を出さないためには仕方がないと思う一方、作業が多くなりとても正規職員2人(収容定員100名)では出来ない。人員増を強く求める。また、こんなに多くの仕事(アンケートで答えた項目)があるのに、栄養士配置規準がないのはおかしい。最低規準にせひ入れてほしい。
1751	食事形態の工夫(給食でなく、食事を楽しめる場づくり)・委託でも、行事食・伝統食・家庭食とバラエティーに富んでいるが、園での調理時間の融通性や保育活動との一体感は薄い。しかし園調理では、現在の豊かなメニューは実現不可能と考え悩む。
1761	飽食の時代に得るものは少ないと思います。食物を大切に、おいしく食べる食習慣を身につけるためには、空腹感も必要で、現場で「がんばって食べる」ということばを耳にすると、たとえ偏食指導とはいえ、どこかちがうように思えます。
1762	食事に関して子どもによって差がありすぎる。それは家庭での環境の差であるが、その子たちを一緒に見るというのは本当にむづかしい。
1778	単独調理の園では、安全で新鮮な食材の調達が難しくなっています。民間の善意に支えられるのではなく、例えば給食センターの流通などに組み入れて、発注から配送までがスムーズにすすめられるとよいと思います。
1780	家庭的な雰囲気の中で食事がとれるよう、温かいものが食べてもらえるよう心がけているが、年齢によって食事時間が違うので対応が難しい。子どもたちに「おいしいね」と喜んでもらえるよう、愛情をもって作っている。
1787	食品の安全性の保障 家庭での食習慣の乱れと保育園給食のあり方



1789	食は人間にとって一番大切。日本の自給率をあげていくことが、子どもを守っていくことではないか。土壌のダイオキシンや遺伝子組換え食品等問題は山積しているが、本当の意味で子どもを守っていききたい。どの保育園も、どんなことがあっても業者に委託すべきではないと切に願っている。
1795	給食本来の仕事よりも、その他附随する業務が多くなり、調理員の増員が必要になってきたと思う。
1808	朝食を抜きや生活リズムの乱れにより、昼食をむちゃ食べしたり、反対に食べられなかったりする。家庭啓蒙が大切である。
1814	別紙
1862	アレルギー児の除去食や代替食については、できる限り対応(除去)しているが、アレルギー児が増える中、今後現在の職員でどこ迄対応できるか不安です。
1883	ランチルーム等あり。小人数で家庭の雰囲気ですぐに食事が提供できると良いが、施設的にも人件的にも無理なのかも。
1892	岐阜市では公立保育所の民営化が打ち出され、今後どうなるのかと不安をいだきつつ職務に従事している。今まで、できる限り子どもにあったきめ細かい食事をと心がけてきたつもりだが、民営化されても、子どもたちに心のこもった給食が提供できるか、アレルギー児の給食はどうなるのかなど、課題が山積している。
1908	保育園だけの問題・課題とするのではなく、家庭と園との連携、家庭での食生活のあり方も考えなければならないと思う。
1910	産休明けからの受け入れて、調乳、離乳食、除去食と通常給食以外のことが多くなり、人的にも栄養面でも不十分なところがある。専任の栄養士がほしい。
1913	除去食については、来年度から医師の指示書をお願いしたいと思っている。個人々の状況に対応する。献立にこだわらず、状況に応じて臨機応変にする。
1921	〇-157関連で、生野菜や果物を使用しない献立表が作成されている。これでよいのか疑問。強力な行政指導を望む。
1922	楽しい雰囲気の中で食事をするのが大切。
1951	子どもたちの健康な体を作るためには、保育士と調理員の連絡、保育士と保護者との連絡をしっかりとる必要がある。保育園だけの指導では難しい。
1953	楽しく食べられる様に今まで以上に工夫する。材料(野菜、肉、魚など)が園へ運ばれるまでの間に、また、残食の処理などにかかわっている外部の大人との仕事を通じてのふれあいも大切に、みんなで共に育っていくのだという意識を持つ必要がある。
1954	楽しくおいしい給食に向けての栄養士、調理員、保育士のチームワーク。保護者、地域、そして何より一人一人の子どもたちを考えて取り組むこと。また、今の時代「給食」という言葉はどうか。食べ物を残すことや、選ぶ権利と義務などについても考えていきたい。保育所での生活の中では、匂いのある生活、手作りの精神は大切だと思う。
1963	子どもの好き嫌いに振り回されることがないように。よくかんで何でも食べるように。
1969	保育の中でクッキングを取り入れたいのですが、〇-157以来慎重になり思いきってすることができなくなった。
1974	当園では開設(S. 55. 4)以来食堂を設置し 2才以上児が全員集まり、家庭的な雰囲気を大事にした給食を行っています。家庭の食環境が悪化している中、これからも子どもたちの心身共によりよい給食を実施していきたいと考えています。そのためには特に、調理する人の子どもたちに対する強い愛情が大切であり、園長としては、そのために必要なよりよい環境作りと新鮮で栄養のある食材を求めていくつもりです。
1981	人間としての基礎が培われるこの時期に、給食の影響は図りしれないと考えられます。調理する側、食べさせる側、家庭で育児する側三者が思いを共有して、子どもが心身共に健やかに育つことを課題としていくことが重要です。給食は、大切な保育なのです。
1983	冬に向って、温かいものは温かく食べられる工夫をしてあげたい。火傷についても十分の配慮が必要であるし、どうしたものか?
1991	行革の中で、給食の民営化などの話しが出てきそうなので心配している。未満児の多い当園などでは、施設内での給食が出来るようにしてほしい。
1994	子どもにとって望ましい給食を行う為には、やはり保育所内の施設で調理する事が大切で、センター化等は絶対避ける様にしてほしいと思う。
2006	楽しい食事時間という事を大切に、自ら「おいしいなあ」と言って食事する事を心がけています。
2052	狭いので、広い場所で調理をして欲しいと思うが建増しできない。

2060	衛生管理上、生野菜・生物は給食では出していない。調理方法は限られ、味覚、そしゃく力を養うにも限界があり、いきすぎた殺菌、消毒は、雑菌に対し抵抗力がつかないのでほと必配だ。
2090	日本食や郷土の食べ物が見直されていますが、日本人の体に合った食事を大切にすれば、心も身体も育っていくものであると考えていきたい。
2121	保育所では、いろいろな食品を意欲的に食べられるよう配慮しているが、家庭との連携がとりにくく、また家庭での食生活の変化も著しく、どうやっていけばよいか課題。
2125	完全給食で、オヤツも全て手づくりでしています。米は3分づき、化学調味料を使用せず、できる限り有機野菜を使い、肉よりも魚を、野菜も多くし、栄養バランスのとれた献立にしています。いつも保健所が感心してくれています。子どもの体をしっかりと作るために、運動量の保障とともに食の面でも配慮しています。
2138	研修会は調理分野だけにせず広範囲に行う。多様性に伴う栄養士、調理員の人的増加、設備の改善。今も、今後も、子どもたちにとって食生活は非常に大切な分野です。
2139	調理室の近くに食事室を完備。
2148	当園には栄養士はいないので(園長が有資格だが)、管理栄養士が自活体等から指導助言に回って来るシステムがあると有難い。
2150	アレルギー児が増えてきているので、除去食を行う際出来るだけ代替になるように工夫しているが、もっと情報があれば痛切に感じている(残留農薬がダメとか大阪の水がいけないとか、あるいは医師によっての見解の違い)。
2161	衛生管理にはより一層気をつけて、安心して食べられる食事の提供。季節を感じるような給食の提供、及び家庭的な食事や、バラエティーに富んだ献立。
2167	現在本市では10か所の保育所が同一給食を行っている。なるべく手作りにするようにしてもらっているが、献立検討は全所一斉で、個々の状況にはなかなか対応できない。各保育所内でできる範囲で対応しているが、子どもの健康状況に配慮したくても、材料に制限があり難しい。
2195	調理室の設備は改善されつつありますが、根本的な部分で立ち遅れている様に思われます。又、食中毒で衛生面が取り沙汰され、子どもに提供できる食材が限られています。その子たちが毎日楽しくおいしく食事が出来る様、見直していきたいと思えます。
2197	子どもにとって、自園で調理する方が望ましい。
2197	離乳食、アレルギー食の充実。
2211	味覚形成の大切な乳・幼児期に、給食関係者の中に栄養士の必置規定がないのはおかしい。一体誰が子どもたちの食管理をするのか疑問である。
2217	委託はダメ(問題山積み)。より良い給食が提供出来る様、保護者と保育所の連携を密にする。
2218	季節の食材を多く入れ、好き嫌いのない子に育つようにしたいので、離乳食段階から色々な食材をとり入れるメニューができれば…と思う。
2238	最近好き嫌いをする子どもが多く、離乳食も原因の1つであると考えられる。そのため当園では和食中心の献立で、食材の大きさや硬さに気を配り、旬の物を使って素材の味を十分に出そうと心がけている。・給食を通しての食事指導・栄養(好き嫌いをなくす)・食事のマナー(あいさつ・片づけ)・衛生(手洗い)・感謝の心(食べものの大切さを知る)
2266	小人数でファミリー的な関係が当園のモットーです。子どもたちの体調などもよくわかり、一人一人の子どもたちと調理室とがコミュニケーションの取れる良い関係です。特にアトピー児に対して細やかに対応出来るので、父兄は安心していると思えます。社会のスピード化で何ごととも合理化され、小さい子どもたちにしわ寄せがいかないように。
2272	子どもにとって望ましい給食を行うためには、自園給食方針でなければ、多くの問題が出てきます。多くはアンケートの中にあつたようなことですが…。最近の家庭では、電子レンジは使うが、包丁を使って料理することは減少してきています。保育園ではその事も含め、出来る上過程を見せる事も大切だと考えています。子どもの(人間の)成長にとって、自園給食はかせない事だと思えます。
2275	来年度より産休明け保育を実施するので、調乳及び離乳準備期の離乳食については充分な配慮が必要となります。今後アレルギー児が増えると思われるので、充分配慮していく必要があると思えます。また、障害児が増えた場合、偏食の強い子どもには充分な配慮が必要となります。
2276	家庭での食事内容が低下してきているので、おやつ・給食共手作りにし、栄養面はもちろん食べる楽しみ・マナー等も保育園で気をつけていきたい

2317	給食は、以前のように栄養基準を満たすというよりも、望ましい栄養の摂取という方向に変わり、当園でも肥満や生活習慣病予防のために、カロリーや脂肪、塩分を減らしました。しかし、実際に保育園で預かる子どもの中には、家庭での食事が少なかったり、偏って食べていたりするため、まだまだ園で補っていく必要があります(現状では、栄養価計算より多く食べている)。
2318	子どもたちが楽しみにしてきて、おいしく食べてもらえる給食を心がけていきたいです。
2320	1人1人の子どもたちに合った食事が出来たらよいと思います。季節の野菜を、おいしく調理して食べさせてあげたい。昔ながらのお惣菜や食文化を伝えていくことも、大切だと思います。毎日安全な給食を調理して、子どもたちが楽しんで食べる姿を見ることがうれしくて、明日への活力となります。
2322	一生の食生活の基本が決まる年齢でもあり、現在自園方式で努力していることを存続できることを願っている。
2324	家庭における子どもの食生活を常に把握しながら、給食の質と内容を決めていくことが大事だ。それに従い栄養士も、各家庭の食生活の分析を行っていく必要がある。日本の伝統食を継承していく努力も必要である。子ども自身、自分が何を食べるのが成長にふさわしいことなのか、認識できる食事が提供できるよう努力したい。
2338	これからの給食に求められるのは、栄養が充たされただけの食事の提供ではなく、子どもの心をも充たすことができる食事内容を重視した給食だと思います。そのために日々努力をしている中、外部委託はその点を後退させてしてしまうと思います。業務委託に頼る事なく、自園給食の良さを伸ばし守り続けたいと思います。
2342	文化としての食事をもっと考慮して、行き届かせたいと思う。給食担当者の増員や食事場所など改善充実したい。
2343	給食内容については申し分ない。食習慣について更に学習し、子どもたちや保護者に返していきたい。
2345	個々の体調に応じた献立はできないか、理想ではある。
2355	阻しやくや偏食について→家庭と保育園との連携を大切にしていかなければならないと思います。
2357	よりよい給食にする為には、職員間で話し合いができるような時間的な余裕と人員の確保が必要だと考えている。又、これからの子どもたちにはきめ細やかな配慮が必要となってくる中(除去食・離乳食)、業務委託では不安である。
2359	色々な食材を食べて欲しいと献立の中に入れていますが、楽しんで食べることや様々な食べ物を進んで食べること、又、食べ慣れないものや嫌いなものでも少しずつでも食べようとするなどが、だんだんと薄れているように思います。家庭での食生活の見直しも必要かと思えます。
2362	子どもは家庭での食事環境が異なる為、各自無理のない分量を把握して提供するのが理想だと思う。現在の状況では無理があり、一定の量を食べきれないことが多い。基準値通り無理に食べさせるべきかどうか、それが問題点です。
2369	家庭の中で「食事」の位置づけが弱くなり、各家庭の食文化や、食事を中心にした家族の団らん・いこいの時間が失われていっている。手づくりの食事は、その暖かさ、香り、生活音などが心の奥にしみこみ、暖かく豊かな情緒や感性に生まれかわって、その人となり形成していくものと思う。その為にも、大きな家庭の調理室から手づくりの意味を子ども達へ伝えていきたい。
2375	安全な材料の確保(無農薬、無添加等)
2378	園の側だけでなく、保護者も食事の重要性に感心を持つべき。
2391	子供にとって楽しい食事であるように心がけたい。
2392	先ず、何の為の給食か?という点を、時代・世相に合わせて考えなければならないと思っています。食べたいものをいつでもどこでもすぐ手に入る時代だからこそ、利用者のニーズに合わせるサービスの業務と異なり、今の手づくり給食に意義があると思うのです。親自身忙しすぎて手づくりはめんどろっ!と思うようになり、台所さえない家庭もある昨今(台所がなくとも生活できるおかしな時代)、一日の一食でも大事にしたい。
2397	各保育所とはいかなくても、自治体に一名の栄養士を配置してほしい。
2402	現在、調理員2人で業務を行っているが、手いっぱい状態である。子どもたちの年齢に合った献立作りや調理がきめ細かくできていないので、人的環境を整えてほしい。

2403	安全な食材を選び使う(そのための知識を研修などで勉強する)。子どもと調理師が対話できるような保育所(クッキング保育)。豊かな食体験をさせる(郷土食・行事食・国際食・バイキング給食など)。手作り献立、おやつを通して、子供の心を豊かなものにしていく。みんなそろって食べることにより、食事のマナー、社会性を育てていく。
2405	素材そのものの味、本来の味を覚えてほしい。偏った食事にならないよう、偏った食品の多量摂取をしない。1日30品目に限りなく近づく。
2416	厚生省による栄養給与目標算出例の数値を基準に、毎月給与した栄養量を検討しています。鉄、ビタミンB1、ビタミンCについては3～5歳児より1～2歳児の目標値が高くなっていますが、鉄は1～2歳の数値をクリアすることがむずかしいです。食べる量は3～5歳の方がずっと多いのに、どのようにして摂取すれば良いのでしょうか。
2438	家庭における子どもたちの食事状況は多種多様である。家庭的といっても、何をもって家庭的と呼べるのかさえわからない中で、保育所では、人と人との心の通い合いが感じられるような環境の中で食を味わいたいと思っている。
2451	失われつつある伝統に基づいた行事を忘れない為にも、できる限り行事食は献立に取り入れていきたいと考えています。
2463	現在は学校給食センター方式で給食を実施していますが、今後は、自園給食の実施を計画しています。
2465	家庭における食習慣(食事)の変化により、保育園でも、食育プログラムの作成や調理員の保育(給食)面への参入が必要となってくると思います。資質の向上。
2473	安全な食材選び(添加物の少ない旬の食材)。子供の生活習慣病予防の為、薄味を心がける。いくら栄養のあるものを作っても、子供が食べなければ意味がないので、調理の工夫で食べやすくなるよう工夫している。
2476	子どもにとって望ましい食事を提供するために、調理員の質の向上(意識も技術も)。
2481	200食余り作っているため、調理後の衛生管理がしにくい面があります。
2482	子どもの給食を業者委託やセンター化するのは反対です。各々の園で、そこに合った給食を作り、温かい内に子どもたちに食べてもらいたいと思います。
2492	当園では保育室で給食を食べているが、ランチルームがあれば衛生管理上望ましいと思ひ、所長を通し行政に働きかけている。
2494	安全な食環境の確保にとらわれすぎ、現在生の野菜・果物等を与えていないが、食品の持ち味を生かして、食感食味を育てられる様取り組んでいきたい。孤食化、外食化、インスタント化等々問題になっている現在、子供達に楽しい雰囲気の中で食事ができるようランチルームの設置等工夫していきたい。
2496	栄養士がいないため、いろいろ面での指導がむずかしい。
2499	保育所で過ごす子どもたちにとって、食事は大きなウエイトをしめています。レトルト食品やインスタント食品が多く出回り家庭的な食事が薄れる中、支援事業としてのきめ細かい食事を考えると、自分の施設での調理を望みます。
2512	添加物の少ない食材を入れたいと思うが、現実にはなかなか難しい。輸入食材も避けたいと思うがこれも難しい。作った人の顔が見える食材を入れられたらと思う。
2548	2歳児にとって、9時15分に食べているおやつは必要なのか?と思うことがあります。満3歳になった子どもたちにはもう必要がないのでは?と考えながら、今は与えています。
2563	年々アレルギーの子どもたちが増えてきているのは、妊娠した時からの食生活に問題があるように思われます。正しい食生活の指導・アドバイスが必要ではないでしょうか。
2571	保育園でいろいろ考えて、自然食や添加物の入っていないものを提供しても、家では出来合いのものをとったり、帰りにハンバーガー屋さんに寄ったり、好きなだけお菓子を食べていたりといった状態なのでがっかりします。心のこもった母の手作りはもう昔の事の様で、子どもの心がすさんでゆくのも当然だと思います。愛情が無さすぎます。たぶん時間もー。園としてはどの様に対応していけばよいのか…。
2572	食物アレルギーの子供に作る除去食について。
2585	調理員1名では重労働であるので、補助又は複数の調理員を入れて欲しい(要望するが予算の段階でcut)。設備の向上。調理員のプロとしての技量が発揮できる、働きやすい環境であること。
2607	栄養基準を充たす様に献立をたてると、子どもが食べきれないくらいのおかずになるが、保健所からは全てを充たす様求められ、実際作ると残食が増える。行政側がもう少し現場の状況を理解してくれればと思う。このままだと、子どもたちが楽しみにしている行事食も出来なくなるのでは?
2646	食堂があることが望ましいが…保育室に空きがない限りできないのが残念です。