

### 第3回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要

日時: 令和8年1月27日(火) 12時00分～14時00分

場所: 多摩市立東寺方小学校(ランチルーム)

参加者: 保護者22名 学校給食センター: センター長、所長(2名)、栄養教諭(1名)、栄養士(8名)  
調理担当総括責任者(2名)

試食: ルーロー飯(麦ご飯)、ワントンスープ、みかん、牛乳

当日は、センター長、学校長挨拶、栄養教諭の講話(食事で病気を予防しよう ～野菜を食べよう～)、令和7年度2月・3月の献立説明を行いました。委員の方々と職員が4つのグループに分かれ、委員の皆様からは色々なご意見をいただきました。以下に記載します。

#### 【懇談会当日アンケート結果】 n=22

##### 1. 給食の味についてうかがいます

| おいしい | 普通 | おいしくない | その他 |
|------|----|--------|-----|
| 19   | 2  | 1      | 0   |

重複回答1、未回答1含む

##### 2. 給食の量についてうかがいます

| 多い | 適量 | 少ない | その他 |
|----|----|-----|-----|
| 0  | 20 | 0   | ※1  |

未回答1

※多いと思ったのですが、自分の娘の量から考えるとという前置きがあった場合なので、3・4年生ではこのくらい食べるのかと知ったところです。

##### 3. 給食の見た目・彩りについてうかがいます

| 良い | 普通 | 悪い | その他 |
|----|----|----|-----|
| 10 | 10 | 1  | 0   |

未回答1

##### 4. 給食だよりは読めますか

| 読む | ときどき読む | 読まない |
|----|--------|------|
| 14 | 8      | 0    |

##### 5. 学校で行う試食会に参加されたことはありますか

| 参加したことがある | 参加したことがない | 実施しているかわからない |
|-----------|-----------|--------------|
| 10        | 8         | 4            |

\*委員の皆様から、色々なご意見・ご質問・ご感想をいただきました。ありがとうございました。

| 懇談会の意見・質問等   | 懇談会の意見・質問等への対応(回答)  |
|--|---|
| <p><b>当日の献立について</b></p> <p>&lt;ルーロー飯に関して&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お肉もよく味がしみ込んでいて麦ご飯との相性も良かったです。家庭では味わえない台湾料理をいただけて給食でこんな素敵なメニューが出るとは思いませんでした。</li> <li>・お肉はかみごたえがあるので、よくかんで食べるようにできていると思いました。</li> <li>・初めて食べる味でしたが、味が濃い目で子供が好きそうだなと感じました。</li> <li>・ルーロー飯を私自身が食べたことがなかったのですが、とてもおいしかったです。アジア系の料理はくせがあるイメージでしたが、とてもおいしかったので家でも作ってみようと思いました。豚肉が小さく切られていたので、固くなく食べやすかったです。</li> <li>・子どもたちにも食べやすい味付けでとてもおいしかったです。</li> <li>・砂糖ではなく、三温糖が使われていてうれしかった。</li> <li>・ルーロー飯をみて最初に思ったのが「おいしそうにみえない」でした。</li> <li>・今日初めてルーロー飯を食べたのですが、想像していたより甘くて驚きました。給食用で玉ねぎ多めで甘かったのでしょうか？</li> <li>・思っていた香辛料が入っておらずぼやっとした味付けだった。</li> <li>・すっごく美味しかったです。これまでいただいた給食でNo.1でした！ご飯の量に対してもう少し多くてもいいと思います。</li> <li>・麦ご飯と思えないくらい、白飯のおいしさと大差なかったです。</li> </ul> | <p>給食では、国際理解の観点から世界の料理も給食で取り入れるようにしています。本場のルーロー飯には八角などの香辛料が使われますが、好みが分かれる香辛料であるため、給食では食べやすいようにオイスターソースなどで味付けをしました。</p> <p>また、甘さについては、甘辛い味に仕上げているという点やご意見の通り給食用で玉ねぎを多く使用しているということもあります。</p> <p>味付けや量、見た目についても、いただいたご意見を参考に、より良い給食づくりに活かしてまいります。</p>              |
| <p>&lt;ワンタンスープに関して&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スープが具沢山で、熱々でとても美味しかったです。スープは、子供たちが食べる時もこんなにあたたかいのかな？と疑問に思いました。</li> <li>・ワンタンスープの「ポークスープ」の原材料を知りたいです。アミノ酸や酵母エキス等無添加のものでしょうか？製造は日本ですか？豚肉は国産ですか？</li> <li>・スープにワンタンの皮が入っていると、子どもが喜びそうなので家でも作ってみたいと思います。</li> <li>・具沢山でとても美味しかったです。ワンタンと野菜といろいろな食感が楽しめていいですね。</li> <li>・シンプルな味でおいしい。</li> <li>・初め飲んだ時に塩味が足りない？と思いましたが、食べ進めていくととてもおいしかったです。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食で使用している食缶は、二重食缶の為冷めにくく、教室で食べる時でも温かい状態で食べることができます。</li> <li>・使用しているポークスープの原材料は、ポークエキス、ポークオイル、酵母エキス、酸化防止剤です。酵母エキスは日本の食品表示制度では「食品」に該当するため、添加物ではなく、一般的な原材料として扱われます。また、ポークスープは日本で製造されており、ポークエキスやポークオイルの豚肉は国産です。</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <p>&lt;みかんに関して&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘くておいしかったです。いつも旬の果物を給食に取り入れていただき、有難いです。</li> <li>・最後に食べたみかんがとても甘く、食べ終わった後の口の中がスッキリしました。</li> </ul>  | <p>給食では毎月旬の果物を提供しています。今後も季節ならではのおいしさを味わっていただけるよう、旬の食材を提供してまいります。</p>   |
| <p>&lt;全体に関して&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・彩りの良い豊富な具材とシャキシャキとした歯ごたえもあり、とても美味しくいただきました。量もちょうど良かったです。</li> <li>・とても優しい味でした。家では味が濃かったと感じました。黙々と食べたのでお腹いっぱいになりました。</li> <li>・ルーロー飯とワンタンスープが味つけが同じではないが、食べていくと似ている感じがして飽きてしまうように感じました。</li> <li>・見た目は少し少なめな気がするが、実際食べるとボリュームがあり満足感が得られた。</li> </ul>  | <p>様々なご意見をいただきありがとうございます。ルーロー飯には豚肉の角切りや筍が入っているため、よくかむ必要があり、満足感を得ていただけたのではないかと思います。また、ワンタンスープも具だくさんであることから、見た目以上に満足感を得ていただけたのではないかと思います。味つけは、いただいたご意見を参考に、メリハリのある献立作成ができるよう努めてまいります。</p>  |
| <p><b>懇談テーマ(野菜を美味しく食べる工夫)について</b></p>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・生野菜よりも、温野菜をよく食べる。さつまいも、かぼちゃなどの甘いものと野菜を組み合わせるとおかわりもする。肉と一緒にすると、食べやすい。</li> <li>・餃子、ハンバーグなどに刻んで入れたり、トマト味にしたり、丼物にすると、なんとか食べてくれる。</li> <li>・家では、みそ汁にたくさんの種類の野菜を使って食べさせている。</li> <li>・豚丼が好きなので、もやし、キャベツなど入れると、豚丼の味で食べてくれる。</li> <li>・和食の汁物では味噌汁が好きなので、素材に味が染み込むようにしている。厚く切った野菜が苦手なので、薄めに切り、サラダはドレッシングをグたっぷりかけている。刻んで混ぜ込むと気づかれるため、素材の味をなくすように味付けし、存在を消している。味を濃いめにしている。</li> <li>・カラフルなものが好きなので、サラダやナムルなど、色んな色の野菜を使っている。鍋やスープにたっぷり野菜を入れる。</li> <li>・生野菜が苦手。焼き、茹で、蒸しは大丈夫なので、野菜により調理方法を変えている。中華サラダや春雨サラダなど、しらたきや春雨など食感が違うものが混ぜるのも食べやすい。</li> <li>・1年生の子どもは野菜が好きじゃないが、マヨポンなど好みのドレッシングだと食べられる。</li> <li>・子どもが好きな料理に入れている。夏だとピーマンやなすをきざんでキーマカレーにしたりする。チーズが好きなので、なすにチーズをのせて焼く、グラタンにするなどしている。生野菜が苦手なため、千切りキャベツも加熱してかさを減らすようにしている。</li> <li>・カレー、シチュー、お味噌汁、餃子に入れている。餃子はある野菜をきざんで入れている。野菜だけで作る時もある。</li> <li>・味付けをすると野菜を食べないため、生で食べられる野菜を出している。他のPTAにも話を聞いてきたが、隠して食べさせると気づいたときに全く食べなくなる、ミートソースなど甘めの味付けにする、薄い味付けにして野菜の味を味わってもらうなどの話があった。</li> </ul> | <p>様々なご意見をいただきありがとうございます。いただいたご意見を参考に今後の献立作成に活かしてまいります。給食でもサラダや和え物などの野菜料理の残量が多く、残量を減らすためにどうすればよいかと考えていることから、今回の懇談のテーマにさせて頂きました。お肉などの好きなものと一緒に調理する、好きな味付けにする、汁物に入れる、刻んでカレーや餃子、ハンバーグなどに混ぜる等の工夫をご家庭でもされていることが分かりました。</p> <p>野菜が苦手でもご家庭で工夫して何とか食べているというお話をうかがい、給食でも工夫を凝らし、野菜をおいしく食べてもらえるよう、今後も努めてまいりたいと思います。また、野菜を食べるとどんな良いことがあるかという話をすることで、食べる動機づけをしているご家庭もあり、栄養教諭による食育の授業や栄養士によるクラス訪問等での声かけも積極的に行ってまいりたいと思います。</p> |

・パリパリ麺をかけるとサラダも食べることができる。また、お好み焼きやハンバーグに野菜をたくさん使って食べてもらうようにしている。

・野菜は、苦手だが、家では茹でた野菜と納豆を混ぜて、めんつゆで和えるとよく食べる。また、生野菜もいくつかドレッシングを準備して好きなものを選んでかけるスタイルにしたら、サラダも食べることができる。

・子どもからは、野菜はお肉を使った料理だと食べやすいと話があった。コーンなどを上のにのせると食べやすくなるのか、サラダも食べることができる。また、野菜を無駄にしないよう、最後はポタージュにしたりと、工夫して調理している。

・特に網焼きした野菜に醤油をかけて食べるのが好き。ほかにも、野菜スティックをディップソースにつけて食べるのも好き。

・低学年は一緒にスーパーに行って野菜を選んでもらい、それを料理に使う。高学年はサラダのドレッシングを作ってもらっなどしている。

・中学生で美容に興味があるため、野菜を食べるとこういう良いことがあるよなど知識を伝えて野菜を食べる動機付けをしている。

・小学生は、頭で食べるという話を聞いたことがある。「栄養があるから」、「自分が残さなければ残量が減る」

#### 学校給食の疑問やご意見について・本日の感想

・今年度、参加させていただいて、給食に対する考え方が本当に個々違うんだということが分かりました。自身が料理できないので、たくさんの食材を体験させてくださる給食にとっても感謝しています。

・いろんな地域や国、イベントメニューなど多彩に考えられていて子どもたちにも良いと思います。

・毎月とても考えられたバラエティ豊かな内容でおもしろいですね。給食が楽しみになる献立でとてもありがたいです。

・献立についてもものすごくよく考えてくださっていてありがたいです。給食を通じて栄養だけでなくたくさんの学びを与えてくださってありがたいです。

・給食をいただける機会を与えてくださり誠にありがとうございます。こんなに美味しく安心な給食が毎日食べられて多摩市の子どもたちは幸せだと思います。食材料費の高騰や様々な値上がりで大変だと思いますが、日本の未来を担う子どもたちの健全な成長に欠かすことのできない安心で安全な食事のため、今後もご尽力いただきたく何卒宜しくお願い申し上げます。

・3回参加させていただきありがとうございました。給食について子どもたち3人と話すことが増え、いろいろ意見や感想を聞き、コミュニケーションをとるいい機会となりました。「このメニューだから学校に行く、行かない」と子どもにとって学校へ行くことの意味でもある給食が、毎日おいしく作っていただいていることに感謝しています。学校へ行きたくないと渋るときは、とても給食に助けられていました。「～のメニューだから3時間目から行こう」など。これからもおいしい給食を作ってください。

・いつも栄養満点でおいしい給食をありがとうございます。本当に助かっています。娘たちも「明日の給食はなんだろう？」と献立表をみてチェックをしながら帰宅すると感想を言っています。

・献立についてもものすごくよく考えてくださっていてありがたいです。給食を通じて栄養だけでなくたくさんの学びを与えてくださってありがたいです。

大変励みになるお言葉をありがとうございます。今後も、栄養バランスはもちろん、児童・生徒の皆さんにおいしく食べていただけるよう、また、給食が楽しみになるような献立作りに努めてまいります。

|   |  |
|---|--|
| <p>子どもは、牛乳が好きでよくおかわりをしているよう。現在片づけのルールで、蓋を開けていない牛乳も食缶に中身を出して処分をしないとけなく、子どもからクラスの中で、牛乳を一口も飲まず、残す子がいてもったいないという話があった。飲まなかったものは、翌日にまわしたりすることはできないのか？</p> | <p>栄養士としては、一口でもよいので牛乳を飲んでもらいたいと思っています。また、蓋を開けていない牛乳であっても、衛生管理の決まりに従い、1度提供したものを再度、冷蔵庫に戻して翌日に提供することができません。</p>   |
| <p>ミルメークをきっかけに、子どもは普通の牛乳も飲めるようになった。</p>   | <p>ミルメークをきっかけに牛乳が飲めるようになったとのこと、うれしく思います。苦手な食材に挑戦してみようと思ってもらえるように、今後も献立を工夫してまいります。</p>  |
| <p>・やはり牛乳は合わないのか、回数減らしたりできませんか？牛乳以外に必要な栄養素を補えるようご検討お願いいたします。</p> <p>・牛乳を飲まない子が多くなっていると聞くので、乳製品を料理に取り入れたメニューが増えると良いのかな、と思います。</p>                    | <p>給食で摂るべきカルシウムの量がとても多く(1日に摂るべき量の50%が目安)、牛乳を提供することで補えています。牛乳の代わりにジョア等の回数を増やすと砂糖の摂取量が増えてしまうことや、乳製品以外で補うとなると小魚や大豆・大豆製品、海藻、小松菜などのカルシウムを含む食材をとっても多く使用することになり、献立に偏りがでてしまうと考えられます。</p> <p>一方で、アレルギーがあったり、牛乳が苦手な児童生徒もいるため、乳製品に限らずカルシウムが多くとれるよう献立の工夫もしてまいりたいと思います。</p> |
| <p>野菜は、1日に350g取らなきゃいけないとのことだったが、それは生か茹でた状態どちらか？</p>   | <p>生の状態で350gです。350gをすべて生野菜でとるのは難しいため、加熱してかさを減らすと食べやすいです。</p>   |
| <p>野菜をとるためには野菜ジュースでもよいか？</p>  | <p>加塩や加糖されている商品もあるので、表示を見て選択する必要がありますが、手軽に野菜の栄養素を摂取できる便利な食品だと思います。しかし、料理で食べる野菜と比べて野菜ジュースでは摂取できる量が少ない栄養素もあつたり、咀嚼の必要がなかったりするため、補助的なものとして考えていただけたらと思います。</p>  |
| <p>・最近世界の料理がよくでるが、和食も好きだと子どもが言っている。</p> <p>・郷土料理や、世界各国の料理が頻繁に取り入れられるとメリハリがついて楽しくていいかなと感じます。</p>   | <p>給食では時々、郷土料理や世界の料理を提供しています。食べ慣れない料理であることも考慮し、味付けや頻度についてバランスをみて提供してまいりたいと思います。</p>  |
| <p>他の学校では試食会は実施しているのか。</p>  | <p>試食会は実施している学校と、していない学校があります。試食会はPTAをはじめ、保護者の方が主体で実施しているため、企画していただければどの学校でも実施が可能です。学校で欠食がある日など条件があるため、試食会を実施する際には学校を通じて学校給食センターに相談していただけたらと思います。</p>  |
| <p>子どもが華風きゅうりや中華サラダ、華風コーンスープが大好きで家でも作ってみるが、給食と違うと言われてしまう。コツはあるのか？</p>   | <p>給食のサラダは衛生を考慮して加熱調理(ボイル)後に、真空冷却機で脱水と冷却を行っています。ご家庭では難しいかもしれませんが、短時間で加熱し、余分な水分を取ることで水っぽくならず味が染み込みやすくなると思います。</p>   |
| <p>子どもが唐揚げの日には、白飯が食べたいと言っていた。</p>   | <p>ここ最近の献立を調べてみましたが、お楽しみ給食や行事食として菜飯やちらし寿司などと一緒に出されていることがわかりました。ご飯との相性も考えて献立作成をまいります。</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>給食のサラダは野菜をボイルしていると聞いたが、栄養素が水に溶け出したり、熱損耗したりすることなども考えられるか。</p>   | <p>水溶性ビタミンが水に溶け出すことや栄養素が加熱調理によって失われることが考えられますが、学校給食摂取基準では、それらを考慮し、やや高めの数値が設定されています。</p>   |
| <p>食物繊維などの摂取目的で分搗き米の導入は検討しているか？</p>   | <p>米飯は業者に委託しており、委託業者では米をサイロで貯蔵しています。ある程度まとまった量を継続的に注文する必要があるため、現在は導入を考えておりません。</p>  |
| <p>パンを国産小麦or米粉パンにしてほしいです。外国産小麦の使用を極力控えることでより安全な給食になると思います。</p>  | <p>食料自給率向上のためにも国産小麦や米粉パンを使えるのが望ましいですが、価格が高く、使用がなかなか難しいのが現状です。</p>   |
| <p>多摩市内で夏休みや冬休み明け給食の始まる日がバラバラなのは何故なのでしょう？基本的には学校が始まったら給食も始まってほしいです。</p> <p>八王子市の小学校は来年度から給食なしの日をほぼなくし、給食の頻度もほぼ毎日になる計画を立てているようです。多摩市も検討していただきたい。</p>   | <p>•年間の給食回数の上限が決まっているため、各学校でその回数を超えないように給食を食べない日を設定していただいています。2学期制の学校と3学期制の学校があることや、各学校の行事の兼ね合いなどで、給食の始まる日がバラバラになっていると思われます。</p> <p>•給食回数を増やすと、増やした分の給食費が必要です。現在は、物価高騰等により1食単価の値上げによる安定供給の確保が課題となり、その対策が優先となっています。</p>                                      |
| <p>兄弟で給食のコースが違うのですが、夕飯の献立を考える際、中学校と小学校が同じ献立だといいいのになと思います。</p>   | <p>給食のコースは配送ルートや食数などの都合から設定させていただいており、現在のコースになっております。</p>   |
| <p>丸いお餅や白玉、うずらの卵やぶどうは万が一のことを考え、高学年であっても脳へのダメージが大きいので窒息を避けられる半分程度の大きさに対応していただいていることは存じますが、引き続きよろしくお願ひいたします。</p> <p>お魚メニューの日、結構大きい骨がある率が高く、骨がのどに刺さったまま子どもが帰ってきたことがありました。せめて低学年、中学年前半くらいまでは魚は何かしらの対策があるとありがたいです。</p> | <p>•お餅や白玉、ぶどうについても、1日に1コース3,000食程度の調理を行っているため、1つ1つ半分程度の大きさに切るという事は行っておりません。その代わり、よくかんで食べるように注意喚起を行っています。</p> <p>•魚については、シチューに入る魚の角切り等で骨とりの魚を注文することもあります。切り身については数量が多いことや魚には骨があるため、骨をとって食べる経験も大切な学びと考え特に指定はしていません。魚についてもよくかんで食べるようにご家庭でも注意していただけたらと思います。</p> |
| <p>卵料理や牛肉料理、ジョアやコーヒー牛乳が献立に少ないのはなぜか。卵料理が少ないのはアレルギー対策という認識でありますが合っていますでしょうか。</p>  | <p>給食では栄養バランスや旬の食材、行事食、アレルギーや価格を考慮して献立作成を行っています。</p> <p>ジョアやコーヒー牛乳は、砂糖の摂取量が増えるため、提供頻度を少なくしています。</p> <p>卵料理は、アレルギーに配慮してということもありますが、オムレツや卵焼き等については現在の給食センターでは調理が難しく、加工食品を使用しているため、バリエーションが少ないということもあります。</p>  |
| <p>とても偏食の子もいます。塩味などのシンプルな味付けなら食べられるのですが、ソース類がかかっているとどうしてもだめなようです。難しいとは思いますが、ドレッシングやソースがかかからない部分があると助かります。</p>   | <p>学校に卓上のドレッシングや中濃ソースを配送する献立の場合は、教室でドレッシングや中濃ソースをかけてもらいます。ただ、給食センターでドレッシングやソースを手作りする場合は専用の容器がないため、和えたり、かけたりした状態で提供しています。給食センターでかける場合は、調理員も味付けが均一になるように気を配っているため、かけない部分をつくることは難しいです。</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>特別感のある献立としてジョアが出されていますが、うちの子はむしろ嫌がってしまっているようでした。特別な献立の給食の日は楽しみにできるように、もう少し万人受けするもの(ココアなど?)をご検討いただけましたらうれしいです。</p>  | <p>牛乳が苦手な児童・生徒もいるため、牛乳に代わってカルシウムがとれるジョアや、味を変えることができるようにミルメーク等も時々提供しております。特に、行事食やお楽しみ給食の日にジョアを提供するようにしているということはありません。</p>  |
| <p>小学校に頻繁に栄養教諭に来ていただいて食育活動をしてほしい。一部のクラスではとこではなく、学校全体で取り組めるようにしてほしい。</p>   | <p>栄養教諭の授業については、学校から栄養教諭に依頼があり、授業を実施するという流れになっているため、是非、学校の方にもご意見をお寄せいただけますと幸いです。</p>  |
| <p>食物アレルギーの子どもを持つ母です。学校に配られる献立表とは別に、保護者向けのアレルギー表があるとよいと思いました。事故の発生を防ぐ意味でもご検討ください。</p>   | <p>食物アレルギーがあり、学校に申請書を提出していただいた方に、献立表以外に原因食物の詳細を記載したアレルギー献立表を毎月お渡ししています。</p>   |
| <p>(給食センター建て替えに関して)<br/>         ・建て替え期間に弁当給食になるのか？ 建て替え期間は長いのか？<br/>         ・給食センターの建て替えで、代替給食になる間も、子どもたちがたくさん食べられるように、おかわりできるように工夫していただけると嬉しいです。<br/>         ・給食センターの建て替えによる移行期間も子供が満足できる給食を提供していただけたらと思います。<br/>         ・来年度より、給食が変わるので多くの保護者が不安を感じていると思う。特に食中毒等です。<br/>         ・代替給食になり、質・量ともに今までの給食から下がるのではないかという不安の声が寄せられている。おかわりができるのか。デザートを楽しみにしているため、それがなくならないか。アレルギー対応はできるのか。献立は栄養士が監修ということだが、これまでのお楽しみ給食や行事食、郷土料理や外国の料理などは続けてもらえるのか。</p> | <p>多摩市学校給食センター建替整備基本計画(素案)に関する内容は、現在検討段階のため、詳しい回答はできません。代替給食では給食センターで調理するよりも献立に制約が出る可能性はありますが、献立についてもこれまで通り本市の栄養士が作成し、行事食や郷土料理、世界の料理を提供できるように工夫していきたいと考えています。また、アレルギー対応についても実施していく予定です。</p> |
| <p>(懇談テーマに関して)<br/>         ・残菜について(牛乳も含む)の情報が驚きました。PTAに伝えます。野菜を摂る工夫を家庭でも進めていかないと、残量は減らないんだなと思いました。<br/>         ・野菜を食べる工夫をたくさん聞いて参考になりました。<br/>         ・懇談会では、他家庭の野菜の話や野菜以外でもアドバイスをいただけてうれしかったです。ありがとうございました。</p>   | <p>給食センター職員にとっても、ご家庭での工夫をうかがうことができる貴重な機会になりました。家庭、学校、給食センターで連携、協力して、野菜の残量を減らしていけると嬉しいです。</p>  |
| <b>その他</b>  |   |
| <p>給食センターの建て替えに伴い、代替給食になるが、このような会はぜひ続けていただきたい。</p>  | <p>PTAがなくなり、委員選出ができなくなっている学校が年々増えてきており、今後どのように継続していけるか検討してまいります。</p>  |
| <p>・いつも進行の方や説明してくださる方がマスクをつけているので聞きとりにくかったです。懇談の時もマスクを外したらどうでしょうか。<br/>         ・配膳する方の髪の毛が結んでいても長く、気になりました。</p>  | <p>マスクの着用は個人の判断に任せているところです。いただいたご意見を職員一同に共有させていただきます。</p>   |