

<p>とても美味しくいただきました。何時に調理したものを輸送し、試食できたのかも知りたかったです。給食センターとスクールランチのメリットデメリットも知りたいです。</p>
<p>地産地消ができないのでは。味についての微調整も難しくなるのではないかと、メリットを感じられない。</p>
<p>試食会だったので、プラスチック容器を使用したと思うが、今の時代に合っていない。味に関しては美味しいが、給食としての量だと足りない。価格と見合っているのかも疑問。</p>
<p>1番大事である、お米が美味しくなかったです。</p>
<p>食育とは？感謝の気持ちを育むことではないかと思います。貴重なお話ありがとうございました。</p>
<p>とても美味しかったです。ドライカレーは子供でも野菜を食べやすくいいなと思いました。スパイスの味もして大人でも美味しく食べれました。熱くても子供は食べにくいのでちょうどいい温度だと思います。ヨーグルトは冷たくて美味しかったです。フルーツがたくさん入っていてよかったです。</p>
<p>すごく美味しかったです。容器が毎回プラ容器なのか、スプーンは持参するのか、という点が気になりました。毎日ゴミが出るのも大変だろうと思います。学童の子たちも美味しかったと言っていました。</p>
<p>スクールランチについて何も情報がないのに、良いか悪いか言えません。長沼町が子供たちの食育についてどう考えているのか示してください。給食は教育です。町からの説明を求めます。</p>
<p>美味しかったです。しかし実際に取り入れるとなると、地産地消による食育が損なわれる。地域に給食センターがあるうえで、この話が出る理由がよくわからないので、取り入れる場合は利点や不都合な点を説明していただくようにお願いします。</p>
<p>ごはんがあまり美味しくなかった。カレーは大人にちょうどいい辛さだが、少し子供には辛い気がした。フルーツヨーグルトは食べやすかった。</p>
<p>ドライカレーというよりキーマカレーといったほうがなじみがありました。食材の味はカレーではわかりづらく、水分が多い食材や退色しやすい食材の長時間配送に適應できるかどうか確認したい。今回の量がどの年代の量なのか、一食はこれのみなのか、副菜、汁物はないのか、説明が不足している。</p>
<p>ドライカレーはスクールランチの良さが分かりづらかった。容器など初めに内容の話があるとよかった。</p>
<p>白米が美味しくない。温かい給食は日ごろ学校給食で食べているので今は必要はない。</p>
<p>やや美味しかったに○を付けたが、普通かなと思った。ルーに甘みが足りなく、小学校低学年には辛いかなと思った。お米が美味しくなかった。長沼の子供は美味しい米、野菜を食べ育っているのでは、味の違いに気づくと思う。農業の町である長沼町でなぜこのスクールランチの試食会が行われたのか疑問に感じている。教育委員会からの説明を求めます。</p>
<p>大人が食べるには美味しいと思いますが、子供が食べると少し大人向けかなと思いました。ノーマルなカレーの方が好みと思いました。フルーツヨーグルトは良かった。</p>

<p>地産地消は給食のメリットだと思いますが、そこはないのかな？地域と子供たちの結びつきだったのでは？</p>
<p>質問等受け付けてほしかった。スクールランチ導入は歓迎しません。子供が食器があり得ないと言っていました。</p>
<p>ドライカレーはやや辛いイメージがあった。子供が食べると少し辛いのではないかと思った。フルーツヨーグルトはとても冷たくて美味しかったので良かった。</p>
<p>ドライカレーがはしょっぱかった。低学年の子供には辛いと感じるかもしれない。年に数回は子供から意見を聞くアンケートを設けて、改善に努めてほしい。(導入するのであれば)</p>
<p>温かい昼食を食べられるのは良いと思った。食べるときは良いが、配膳するときは大丈夫か気になる。子供は「美味しい」大人は「栄養バランス」が大事だと思う。親からは子供が毎日楽しく美味しく給食が食べられることが一番。アレルギーの子も食べられるといい。1日3食のうち、1食(給食)が、栄養バランスがとれたものだと家庭で多少バランスが崩れたとしても大丈夫と安心している。食事の大切さは分かっているが、仕事をしていると献立、バランス、食材、食事代、毎日考えることがストレス。ただ「おいしい」を求めている。</p>
<p>子どもの食べやすい味付けでトマトがきいていて、温かく食べやすかった。ひき肉が細かすぎる点と、もう少し肉感を感じるようにあらびきにしたらもっと美味しくなると思います。大豆の水煮を入れるとボリュームアップしそうです。</p>
<p>もう少し、うまみとコクがあったらいいと思いました。また、この辛さで低学年大丈夫かなと思いました。温かい給食が食べられるのは、子供にとっては良いことだと思います。</p>
<p>普段はどのくらいの温かさで食べているのかわからないですが、カレーは温かいほうが美味しいので良いと思います。</p>
<p>ドライカレーは材料が細かく調理されていて野菜嫌いの子供達でも食べやすいと思います。フルーツヨーグルトは酸味が抑えられていてマイルドでクリーミーな食感が楽しめました。ほかの給食のメニューでも気を配って調理されることと思います。</p>
<p>ドライカレーは野菜がたくさん入っていて味付けも美味しかったです。ヨーグルトは甘すぎず優しい味がしてよかったです。貴重な講演ありがとうございました。</p>
<p>子どもが2人、栄養士が変わってから給食を美味しくないとすることが多くなりました。せっかくだから美味しい給食を食べてもらいたいです。思ったよりドライカレーは温かかったですし、ヨーグルトは冷たかったので美味しくいただきました。子供たちから給食が美味しかったという声が聞きたいです。高校の給食も継続してほしいです。</p>
<p>もう少しカレーの味が強ければいいと思います。</p>
<p>味は良く、温かいので美味しくいただきました。ご飯の方が冷えやすいようですが、カレーが温かいので気にならなかったです。小5の息子は量が多かった。美味しかった。中3の娘は後味が悪かったと言っていました。</p>
<p>ドライカレーは思ったより温かくなかった。ただ、子供達が食べるのであれば、アツアツよりは少し冷めているほうが食べやすいのかもしれない。地産地消をしっかりと実現しているということはとてもいいと思います。講演についてとても心に沁みました。このことを思</p>

<p>い出して、子供たちにしっかりご飯を作ってあげたいと思いました。参加させていただき良かったです。ありがとうございました。</p>
<p>学校の給食は栄養士によって味が違うので、スクールランチの方がきつとどの料理もおいしいと思うのでスクールランチに変えてほしいです。コープのイメージは安心、安全なので好印象です。長沼高校も給食（スクールランチ）を続けてほしいです。スクールランチにしたら長高のアピールになると思います。子育て世代の住民を増やせるのでは？決めるときは子供たちの意見も大事にしてほしいです。子供たちが食べたいと思う方を、食べるのは大人ではないので。</p>
<p>給食の代用と考えると、しゃもじ、おたまは2個をワンセットとし、配膳の効率化を図りたい。おなかいっぱいになったと感想を述べている児童が多く、量的には満足のいくものだった。</p>
<p>小さい子が食べるには少し辛いんじゃないかと思いました。</p>
<p>とても美味しかったです。子供たちが好きなメニューなので、子供たちも喜んだと思います。ほかのメニューはどんな感じなのか知りたいと思いました。今日は簡易的な器でしたが、ちゃんとした食器だと美味しいかなと思います。</p>
<p>温かさや冷たさは、配膳の時間もあるので仕方ないと思います。食器でもっと美味しくなると思いました。(十分美味しかったです) ご飯が美味しかったです。(炊き方がいい)</p>
<p>講演についてとても興味深かったです。スクールランチは佐々木さんが監修されているのでしょうか？とても気になりました。長沼町にも素敵な給食センターがあるので、どのような取り組みをしているのか、作り方をしているのか興味を持ちました。</p>
<p>美味しくいただきました。子供に聞くとドライカレーは初めてとのことでしたがおかわりをしたらしいです。ただし、子供と同じものを食べるという観点があるなら、牛乳も出すべきと思いました。</p>
<p>カレーは後味に辛さが残り、何か足りない味だった。申し訳ないが、米は非常に美味しくなかった。米の甘さが足りない。米は冷めていた。佐々木さんのお話を聞いて食の大切さを実感しました。</p>
<p>カレーの辛味が強く、苦手な子供には不向きな味付けと思う。味噌汁を飲んでみたい。食の大切さは伝わったが、町の目的が不明。</p>
<p>安心安全な材料を使った給食を食べれるのはとてもいいと思う。</p>
<p>冬は大丈夫ですか？</p>
<p>佐々木さんのお話、心に残りました。美味しい給食を子供達に食べてもらいたいです。</p>
<p>地産地消も大切だが、ほかの土地の食べ物を知ることも大事。そこに関してはコープさんの強みにできるのでは。</p>
<p>この温度で子供たちに提供できるのであればいいなと思いました。地元の食材も使用できるのであれば本町で取り組むにしてもいいなと思いました</p>

<p>2022.4.1 から使い捨てプラスチックごみ削減が義務化されています。世界的に環境問題、SDGsの取り組みのなか、毎回プラ容器を使用するのが気になります。毎日大量のゴミが出る、ごみ処理はどうされるのか？容器は紙にすることやごみ処理を簡単にする方法はあるのか？味はとても美味しかった、子供も美味しかったと言っていた。地産地消を積極的に取り入れてくれるのはうれしい。費用についても気になります。遠くから配送とのことでしたが、給食費が高くなるのでしょうか？長沼町は農業が盛んで美味しい農作物がたくさんあります。私自身農家なので、長沼町の野菜などたくさん使ってくれれば嬉しいです。</p>
<p>大人は美味しくいただきましたが低学年だと辛いかも・・・</p>
<p>アレルギー対応は考えているのか？食べ残しを少なくする工夫などはしているのか？食育としてどんなことをしたいと考えているのか？</p>
<p>そもそも何のための試食会なのか不明。</p>
<p>子どもたちは長沼町の野菜やお米を使ってのカレーに慣れているので、なるべく地産地消を保ってあげたい。ドライカレーのスパイスが結構辛く感じたので、小学生はどうなのかと感じます。麺も食べてみたかった。長沼の給食センターもとてもいいのですが、スクールランチのことも良く知れて思っているより手間がかかっているのだと知りました。(出汁など)</p>
<p>スパイスが強く、子供が食べて辛かったと言っていたのでどうかと思って試食したが、やはりスパイシーだった。子供にはもう少し甘くてもいいかと思う。フルーツヨーグルトは酸味が少し強く感じた。「温かい昼食」としては温かい食品でしたが、他のおかずの場合はどうなのか気になりました。</p>
<p>地元野菜を使っているのはありがたいです。長沼町はたくさんの農家がいるので、たくさんの野菜やお肉を使っていたきたいなあと思いました。講師の十美さんのおはなしとても面白く勉強になりました。ありがとうございました。</p>
<p>毎回使い捨ての器ですか？反対です。トレーがないと運びにくいと子供の話。中学生は大丈夫だが、小学生は辛いのでは？量は足りるのでしょうか。輸入食材だらけにならないか心配。遠いところから運ぶデメリット、冬道で届くのか心配です。近い距離で子供の顔を見ながら作るなら給食センターで作られたものが一番のような気がします。「食の大切さ」というテーマは、試食会参加者は同じことを考えているのでわざわざ聞く内容ではないと思う。地元の野菜材料を生かす給食はもうすでに長沼にあります。今更コープの参入余地はないです。</p>
<p>冷たい温かいの基準が分からないので普段食べてる給食との違いがわかりませんでした。いつも食べてる給食も同じくらい温かいです。味が濃い。</p>
<p>米の食感がもう少し柔らかいほうがよく感じた。カレーも高学年にはいいかもしれないが、低学年にはもう少し甘くしたほうが？フルーツヨーグルトはとてもいいと感じました。</p>
<p>米がまずい。今日のドライカレーは私の好みの味ではなかった。</p>
<p>質問時間が欲しかった。</p>
<p>企業だと利益が第一になることを心配しています。また食事自体がコミュニケーションとありますが、調理される人が離れると、食べた人の意見のフィードバックが届きにくくなることは好ましくないと思います。</p>