

苦 情 受 付 書

(苦情受付担当者)

受付日	令和4年8月2日(火)	苦情の発生時期	令和4年8月2日	受付No.	12
記入者	齋藤貴子		苦情の発生場所	浜北西保育園	
申出人	氏名(フリガナ)	不明	住所	TEL	
	利用者との関係	不明			
☆申出人が本人以外の場合は利用者の氏名、年齢、性別、連絡先を記入(備考欄)					
苦情の内容	相談の分類	① ケアの内容に関わる事項 ② 個人の嗜好・選択に関わる事項 ③ 財産・遺言 ④ 制度、施策、法律に関わる要望 ⑤			
	・給食について 資料①				
申出人の希望等	<ul style="list-style-type: none"> ・食育の観点から、メニューの管理と食欲をそそる彩り、食が進む味付けの改善をして欲しい。 ・以前にも出された給食への意見の返事がお便りに掲載されてこないので掲載して欲しい。 				
備考					
申出人の要望	<ul style="list-style-type: none"> ・話を聞いて欲しい ・教えて欲しい ・回答が欲しい ・調査して欲しい ・改めて欲しい ・その他 [] 				
申出人への確認	第三者委員への報告の要否 要 ・ 否 確認 []				
	話し合いへの第三者委員の助言、立会いの要否 要 ・ 否 確認 []				

給食についての意見です。

以前保護者より意見があったことで生のフルーツが提供されたり改善が少し見られるように思いますがやはりびっくりするようなメニューが見受けられます。

先日は(7/21)白米にシラスとほうれん草の卵焼きが主菜おやつは冷凍のドーナツでした。また次の日は主菜が資格に切られた肉の塊、またほかの日はカレーがメインで一汁三菜が基本の給食にスープなし。

卵料理をメインにするならオムライスやひき肉と野菜がたくさん包まれたオムレツ。四角の肉の塊はハンバーグのように丸くかわいく形成する。さらには肉の味付けを薄くし子ども好みのケチャップやソース、トマトソースで煮込んだハンバーグ。栄養士でも何でもない母親が見ても改善点が見つけれられるほどのメニューにがっかりします。

1か月のメニューが出たところで魚国さんへメニューの変更をかけるまたは翌々月のメニューをあらかじめチェックする等の調整をお願いします。

毎日8時間以上を保育園で過ごし、親と離れ頑張っている子どもたちにとって給食とおやつは楽しみの一つであるべきです。食育の観点からもメニューの管理と食欲をそそる彩と食が進む味付けの改善をお願いします。

以前にも出された給食への意見のお返事がお便りに掲載されてきません。そちらについてもよろしくをお願いします。

【回答】

給食の献立に書かれていた気づきに関しては管理栄養士から返事がきましたのでご確認ください。全人会ではブドウ・プチトマト等誤飲の可能性があるものと指摘されているものに関しましては使用しない方向となっていますのでそれに関しましてはご理解ください。

給食の材料仕入れが変更になった当初に比べ、最近は今年の給食と味や内容がほぼ変わらないものとなっています。また子どもたちの残食もかなり減り、四角い肉の塊とおっしゃった日の残食は少なくむしろ好評でした。

実は子どもたちには煮物など見た目に少し地味かなと思えるメニューの方が人気があったりします。(納豆和え、肉じゃが等)

毎月のメニューは届き次第チェックを入れてこちらの管理栄養士が魚国の管理栄養士と打ち合わせをしています。

おやつも安全なものを選んで使用しているということです。

毎月少しずつ改善しつつ、子どもたちが美味しいと食べてくれる給食を目指していますのでよろしくをお願いします。

給食アンケートの回答が魚国から届きましたのでまた配布します。

【7月の献立の回答】

- ・7/21 しらすと法蓮草の卵焼き

しらすや法蓮草には、子供の成長に欠かせないカルシウムやビタミンが多く含まれています。

- ・7/21 冷凍ドーナツ

しっとりしていて食べやすいドーナツとなっております。
既製品も安心して食べられるものを提供しております。

【8月の献立の回答】

- ・カレーやハヤシライスなどの時には、汁物は付きません。

塩分の過剰摂取となります。

- ・季節の生フルーツは、予算内での対応とさせていただきます。

過去に、東京の4歳の園児が給食のぶどうを喉に詰まらせて亡くなった事故が報告されています。

安全に食べられるフルーツの提供とさせていただきます。

・主食が麺の時は、ごはんより消化がよく、お腹がすきやすいため、おかずにボリュームのあるメニューを組み合わせるようにしています。

- ・一日の中で、動物性蛋白質の少ない日は、植物性蛋白質で補っています。

一か月を通して、動物性・植物性蛋白質の両方を取り入れた献立となるように考えています。

- ・8/23 グラタンの中には、蛋白質として肉や牛乳が材料として使われています。

・8/25 冷やし中華は、残食が多いという意見を伺ったので、
サラダうどんとさせていただきました。酸味の強い献立は、苦手の子が多いようです。

・8/24 肉じゃがには、じゃが芋のほかに豚肉、玉ねぎ、人参、しめじなどの野菜が入っており
子供の食べやすい献立となります。

◎一か月を通して、子供の成長に合った献立とさせていただきます。

今後ともご理解ご協力の程、よろしくお願いいたします。