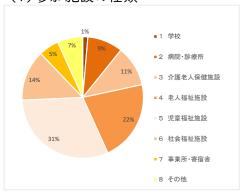
令和5年度第1回 給食施設関係職員研修会 参加者アンケート結果

開催日:令和5年8月4日(金)14:00~16:30

参加者数:100名

回答数:74件(回答率74%)

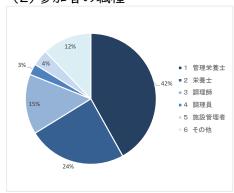
(I)参加施設の種類



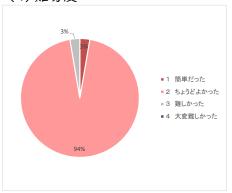
(3)理解度



(2) 参加者の職種



(4) 難易度



印象に残った内容

- ・滋賀県は全国的に見ても災害の少ない地域であること、経験が少ないゆえに災害に慣れていないこと
- ・食材の備えだけでなく、マニュアルをしっかりと整備しておくことも大切であるということ
- ・マニュアルを整備、共有できている施設は復旧も早いということ
- ・マニュアルを作成するための手引き、ガイドラインがあること
- 上記の内容が印象に残ったという意見が多く見られました。

今後の研修会で取り上げてほしい内容

- ・アレルギー対応・除去食関連・離乳食・子どもの誤食
- ·高齢者施設における栄養管理·LIFEの活用
- ・食中毒・感染症・衛生管理・各種マニュアルの具体的な運用例・食材の冷却方法
- ・備蓄食材・備品・ローリングストック