

III 「担い手育成講座」の実施

【修了式/懇親会】

授与者 嘉手苧孝夫(県文化観光スポーツ部長)

来賓(敬称略)

検討員会:田中雅彦、上原功、

講師:金城須美子、松本嘉代子、安次富順子、賀数仁然  
謝花久乃、加力謙一



III 「担い手育成講座」の実施

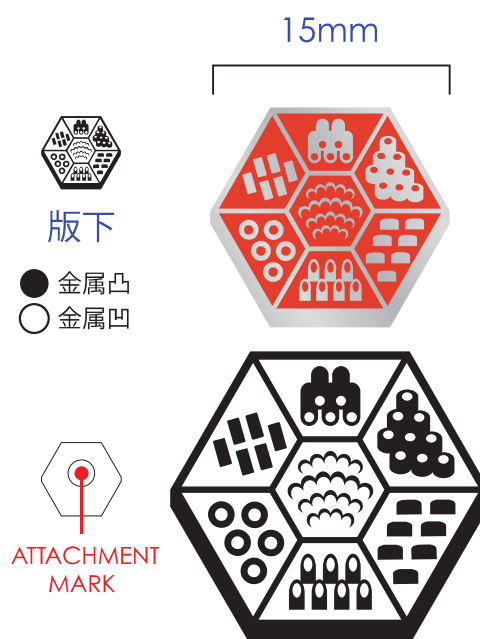
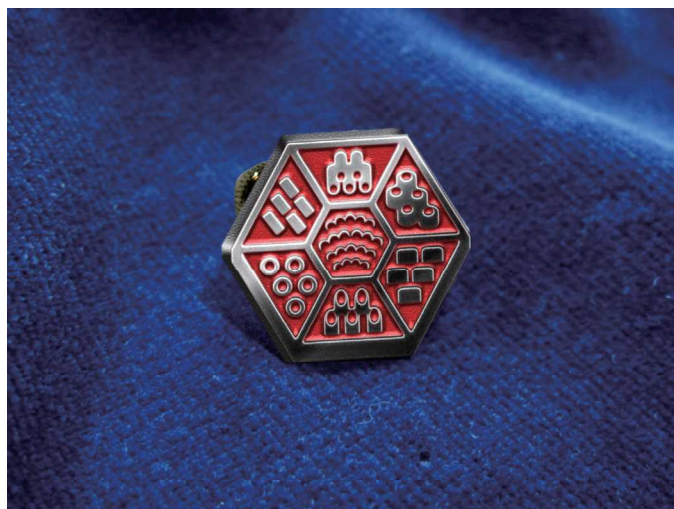
■ 修了証書および修了記念品バッジ

「担い手育成講座」の修了した方には修了証書とバッジ、教本と併せて進呈した。  
(バッジと教本は後日郵送)



次年度以降、「琉球料理伝承人」として活動する際の  
認知拡大用のツールとしてバッジをオリジナルで作成した。

【仕様】：ニッケル製 直径15mm



### III 「担い手育成講座」の実施

#### ■ Facebook「琉球料理担い手育成講座」の開設・運営

SNSを活用して、幅広い層に告知すると同時に、取組内容などの拡散をができるよう、情報発信を行った。

【アカウント名】：琉球料理担い手育成講座

【期間】：平成29年11月～3月 ※ユーザー情報/パスワードを共有することで次年度以降も継続使用可

【実績】：投稿回数 全 20 回 / フォロワー数 40 名 (平成30年3月現在)



#### ■ 大型ビジョン広告

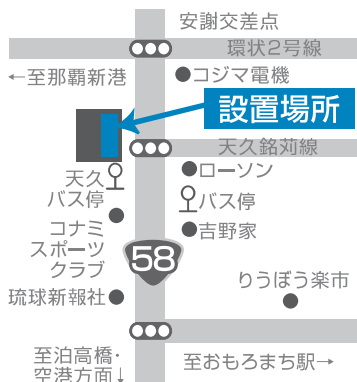
映像を活用した屋外広告、「丸正ビジョン（丸正印刷自社媒体）」を活用して、県内の主要道路3箇所にて担い手育成講座の募集を行った。

【放送期間】：平成29年11月 1ヶ月間

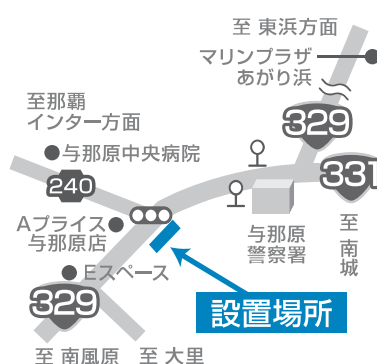
【放送地域】：県全3箇所（天久ビジョン / 与那原ビジョン / 泡瀬ビジョン）



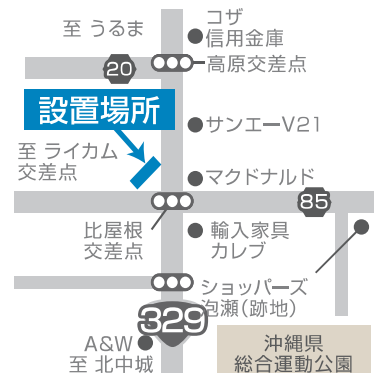
【天久ビジョン】  
天久交差点、58号線沿い



【与那原ビジョン】  
与那原三叉路、警察署近く



【泡瀬ビジョン】  
国道329号線沿い



III 「担い手育成講座」の実施

■ パブリシティ実績①

県庁記者クラブへのニュースリリースや、各種媒体へのアプローチを行いメディアへの露出を図った。



日本経済新聞 11 月 25 日掲載  
(左：WEB 版 / 右：紙面)



NHK 沖縄ニュース  
2月2日 18時放送



琉球朝日放送  
2月2日放送

III 「担い手育成講座」の実施

■ パブリシティ実績②

県庁記者クラブへのニュースリリースや、各種媒体へのアプローチを行いメディアへの露出を図った。

**われら琉球料理传承人**

県、1期生22人に認証状

琉球料理担い手育成講座 修了式

沖縄の伝統料理の調理法や食材を学んだ人材に「琉球料理传承人」として認証してもらおうと、県が初めて開いた講座の修了式が2日、那覇市の沖縄ガス本社であった。6日間の講座を終えた1期生22人が、県文化観光スポーツ部の豊知孝子委員長から認証状を受け取った。

調理法と味 正しく継承

正統な調理と味を守り継いだ琉球料理を伝承していくのが狙いで、受講生は県内のホテルや学校、介護施設で研修を受けた。琉球料理の歴史や文化、調理法や味を守り継いでいくことが重要だと、講師の松本繁代が話した。琉球料理の歴史や文化、調理法や味を守り継いでいくことが重要だと、講師の松本繁代が話した。

設け講師や栄養士などとして活躍している。講座は調理実習と座学で構成。飯だしの取り方から始まり、早くじょうろやイカダのお酢、ミネラルや花イカ、鹿肉、宮廷料理を作ったほか、菓子や漬物、食材、漆器に関する講義もあった。

修了式では、講師を代表し松本料理学院の松本繁代子学院長が「沖縄の健康長寿がじり負状態にある中、長寿県を復活させる伝統的な食生活を守っていくために、皆さんに働いていただきたい」とあいさつ。琉球料理と琉球泡盛文化圏の世界無形文化遺産登録を目指す動きが盛り込まれている。今年で創業60年を迎える「サハウス社」の坂本昭司さん(57)も受講生の一人。「土地のものさしを学ぶことができた。西洋料理の店に琉球料理を出すものではないか」と頭を悩ませていた。

沖縄タイムス 2月2日掲載

**琉球料理传承人**

県が講座修了者22人認証

琉球料理担い手育成講座 修了式

「那覇」県は沖縄の伝に基づき、推進活動を行う統一的な普及促進計画「琉球料理担い手育成」のため、調理士や栄養士を対象とした琉球料理の修了式を2日、沖縄ガス本社で開いた。式では6日間の講座を終えた1期生22人が、県文化観光スポーツ部の豊知孝子委員長から「琉球料理传承人」の認証状を受け取った。

調理法と味 正しく継承

正統な調理と味を守り継いだ琉球料理を伝承していくのが狙いで、受講生は県内のホテルや学校、介護施設で研修を受けた。琉球料理の歴史や文化、調理法や味を守り継いでいくことが重要だと、講師の松本繁代が話した。琉球料理の歴史や文化、調理法や味を守り継いでいくことが重要だと、講師の松本繁代が話した。

設け講師や栄養士などとして活躍している。講座は調理実習と座学で構成。飯だしの取り方から始まり、早くじょうろやイカダのお酢、ミネラルや花イカ、鹿肉、宮廷料理を作ったほか、菓子や漬物、食材、漆器に関する講義もあった。

修了式では、講師を代表し松本料理学院の松本繁代子学院長が「沖縄の健康長寿がじり負状態にある中、長寿県を復活させる伝統的な食生活を守っていくために、皆さんに働いていただきたい」とあいさつ。琉球料理と琉球泡盛文化圏の世界無形文化遺産登録を目指す動きが盛り込まれている。今年で創業60年を迎える「サハウス社」の坂本昭司さん(57)も受講生の一人。「土地のものさしを学ぶことができた。西洋料理の店に琉球料理を出すものではないか」と頭を悩ませていた。

八重山日報 2月5日掲載

*Culture*

食文化をつなぐ「琉球料理传承人」誕生

琉球料理の正しい調理法や味を守り、次世代に受け継ぐと、沖縄県では琉球料理の担い手を育てる講座を初開催。そのカリキュラムを終了した22人の受講生が第一期「琉球料理传承人」に認定された。

講座に参加したのは、調理師や栄養士として10年以上のキャリアを持つ料理のプロたち。琉球料理の総論を学ぶ座学をはじめ、飯だしのとり方や宮廷料理の作り方といった実技、琉球漆器や泡盛の歴史など、沖縄の伝統的な食文化について多角的に学んだ。传承人たちのこれからの活躍に期待が高まる。

琉球料理传承人(琉球料理担い手育成講座)

問い合わせ/沖縄県文化観光スポーツ部 文化振興課 ☎098-866-2768

おきなわいちば平成30年3月号掲載

III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計(前半分Q1～Q10)

(受講者向け) 琉球料理担い手育成講座アンケート

頂いたご意見は、次年度以降の講座内容に反映・検討させていただきます。

最下部には「こんな話が聞きたい、聞きたかった、聞かせるべき」等の自由意見をお書き下さい

① 琉球料理の現状（沖縄県）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

琉球料理の歴史（金城須美子）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

③ 琉球料理総論（安次富順子）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

④ 琉球料理と陶磁器（倉成多朗）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

⑤ 調理実習 1（松本嘉代子）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

⑥ 琉球料理と伝統行事（賀数仁然）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

⑦ 琉球菓子（謝花久乃）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

⑧ 調理実習②（松本嘉代子）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

⑨ 琉球泡盛（長嶺哲成）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

⑩ 沖縄の水産物（国吉斉）  とても良かった  良かった  良くなかった

理由：

(自由意見)

III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計(後半・まとめ分Q11～Q26)

(受講者向け) 琉球料理担い手育成講座 第二回アンケート

- ① 調理実習 3 (安次富順子)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：  
琉球漆器の歴史と琉球料理 (岡本亜紀)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：
- ③ 食材 肉 (安座真喜仁)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：
- ④ 調理実習 4 (安里長清)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：
- ⑤ 食材 乾物 (大城ゆかり)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：
- ⑥ 食材 野菜 (加力謙一)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：
- ⑦ 調理実習 5 (安里長清)  とても良かった  良かった  良くなかった  
理由：

----- 琉球料理担い手講座について (全体を通して) -----

- ⑧ 受講生募集の期間 (11/13～11/30の17日間) :  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑨ 受講対象者 (実務10年以上の料理師及び栄養士) :  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑩ 講座の開催時期 (1/24・25・26・31・2/1・2)  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑪ 講義時間数 (全30時間)  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑫ 講義構成 (実習15時間 座学15時間)  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑬ 会場 (那覇市 沖縄ガス ショールーム)  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑭ 受講人数 (全24名)  良い  普通  良くない  
理由及び提案：
- ⑮ 習いたい/習いたかった琉球料理名：

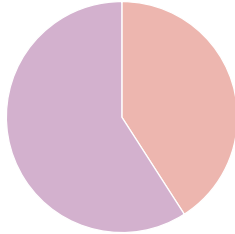
- ⑯ 自由意見

III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計

Q1 琉球料理の現状  
(沖縄県)

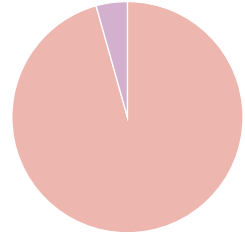
とても良かった	41%	(9人)
良かった	59%	(13人)
良くなかった	0%	(0人)



- 食文化の現状と課題がよく理解でき、今後の活動にとっても参考になりました
- 琉球料理の広まり方が良く分かった。今はもっと広めていくことが大事だと思いました
- 現状、課題、改善、私達がどれだけ伝えなくてはいけないのかが分かった
- 観光立県として、食文化の取組み事業ができて良かった
- 県の担当課の意気込みが大変良く出ていた

Q2 琉球料理の歴史  
(金城須美子)

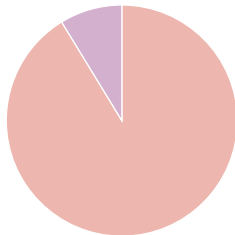
とても良かった	96%	(22人)
良かった	4%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)



- 資料も理論もとても勉強になりました(年表は大きな宝になりました)
- 歴史と共に食文化も変化しているコトを詳しく理解できた
- 宮廷料理のこと、庶民が食べていた料理のことへ非常に興味深く学ぶことができました
- もう少し時間を掛けて、明治以降の話、現代までの流れもお聞きしたかったです
- 二部に分けて講義してもらえたら嬉しいです

Q3 琉球料理総論  
(安次富順子)

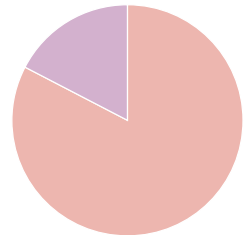
とても良かった	91%	(21人)
良かった	9%	(2人)
良くなかった	0%	(0人)



- 先生の長年の研究の成果にふれることができて良かった
- 料理名や名称、呼称を誤って覚えていたことに気付かされた
- 琉球料理の定義を理解することが出来ました
- 宮廷料理、御冠船料理、琉球料理の特徴や調理法が分かりやすかった
- 琉球料理の根底、柱を知った。もっと時間をかけて聞きたかった

Q4 琉球料理と陶磁器  
(倉成多郎)

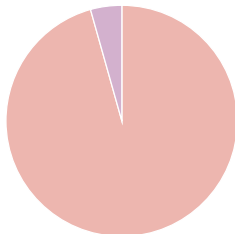
とても良かった	83%	(19人)
良かった	17%	(4人)
良くなかった	0%	(0人)



- 料理を供している場面の絵画が見つかるよう自分たちも探します
- 宮廷や庶民も海外産の陶磁器を使用していたことを初めて知りました
- 初めて陶磁器についての歴史をお聞きしました
- 県内各地の窯元・作家の特徴についても知りたい
- 琉球料理=焼物(皿)が少ないなと思っていました、お話を聞いて謎が解けました。

Q5 調理実習1  
(松本嘉代子)

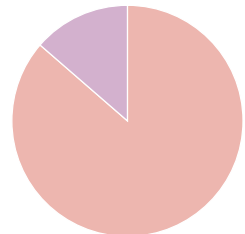
とても良かった	96%	(22人)
良かった	4%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)



- デモンストレーションがあり分かりやすかった
- 豚だしのとり方を学べて良かった。だしと豚肉が美味しければ調味料が少なくても美味しく出来上がることを知りました。
- 基本が大切。基本が学べて良かった
- 美味しい琉球料理は、「豚だし」から
- 本物はとても難しい、でも昔の人の丁寧さを実感しました

Q6 琉球料理と伝統行事  
(賀数仁然)

とても良かった	86%	(19人)
良かった	14%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- 地域別の行事が詳しく分かった
- 伝統行事は若い世代に伝えることが大切だと思いました
- 面白おかしく説明して頂いたので、もう少し時間が欲しかった
- 行事は、もっと時間をかけて深い話も聞きたかったです
- 歴史のウラ話、雑学、とても興味深かったです

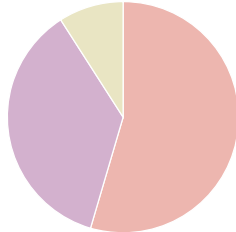


III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計

Q7 琉球菓子  
(謝花久乃)

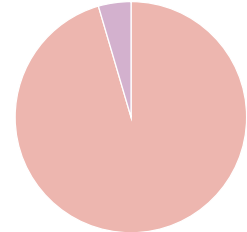
とても良かった	55%	(12人)
良かった	36%	(8人)
良くなかった	9%	(2人)



- 冬瓜漬、きっぱんなど、商品の作られる行程をもう少し詳しく聞きたかった
- 現在でも食されている琉球菓子の話なども入れてほしかった
- 話を聞いてワクワクしました、目標が出来たと思います
- 伝承者として若い世代で熱い心・考え、未来がとても新鮮で良かった
- 本物の作り方を残しつつ、新しいものを作ってほしい

Q8 調理実習2  
(松本嘉代子)

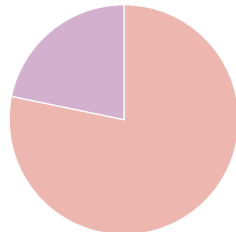
とても良かった	96%	(21人)
良かった	4%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)



- 伝統料理の基本的な考え方、何が良くて何が悪いのか、その理由まで教えて頂けた
- 時間を要する料理だとは思いますが、要点をおさえて仕上げることができました
- 調理時間は短ったが、調理法が良くわかりました
- 質問も心よく受けてくださるので、とても尋ねやすかった
- 調理工程の中でひとつひとつ丁寧にポイントを説明下さり楽しく調理できました

Q9 琉球泡盛  
(長嶺哲成)

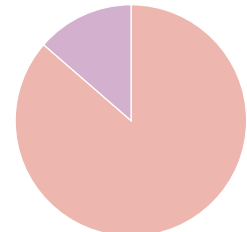
とても良かった	78%	(18人)
良かった	22%	(5人)
良くなかった	0%	(0人)



- 泡盛には、琉球料理を引き立てる役割があることを学べた
- 飲み方を勉強できたのでお客様にも伝えていきたい
- 今後の泡盛への見方が変わりました
- 琉球料理と泡盛のハーモニーを進化させたい
- 色んな酒造所のお酒を味わってみたいとなりました

Q10 食材:水産物  
(國吉斉)

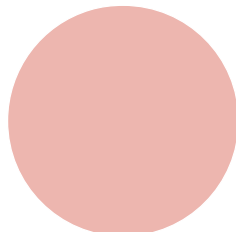
とても良かった	86%	(19人)
良かった	14%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- 経験に基づいた「沖縄美ら海マグロ」の話は、とても面白かった
- もっと魚の説明、漁港の話が聞きたかった
- マグロも沖縄の誇れる食材、近海魚のことも学べて良かった
- 魚の歩留まりのお話が勉強になりました
- 古い時代の魚の種類、利用法について聞きたかったです

Q11 調理実習3  
(安次富順子)

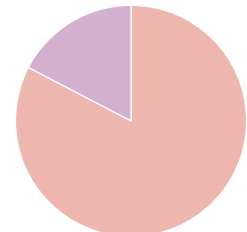
とても良かった	100%	(23人)
良かった	0%	(0人)
良くなかった	0%	(0人)



- 手順がとても良く考えられていた
- 初めてイラプーの処理を知ることができて、とても貴重でした
- 分かりやすかったが、時間が足りず全てを出来なかった
- イラプーシンジは下処理から調理方法まで学べて大変良かったです
- 基本的なところ、根本的なことの説明が丁寧に分かりやすかった

Q12 琉球漆器と琉球料理  
(岡本亜紀)

とても良かった	83%	(19人)
良かった	17%	(4人)
良くなかった	0%	(0人)



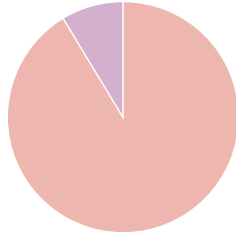
- 東道盆の定義、様々な形を知ることができました
- 手入れや保存の仕方を学びたかった
- 食器のルーツなど、とても勉強になりました
- 琉球漆器と琉球料理について同時に学べて良かった
- 琉球漆器の基礎にふれることができた

III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計

Q13 | 食材:水産物  
(國吉斉)

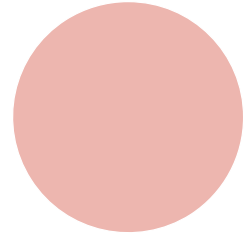
とても良かった	91%	(21人)
良かった	9%	(2人)
良くなかった	0%	(0人)



- 解体の現場はなかなか行けない、肉の部位が分かりやすかった
- 間近で各部位をしっかりと見ることができました
- 沖縄的な捌き方、本土の捌き方との違いの説明があり、良かった
- 豚についての歴史についての説明があるといい
- 初めて(この状態の)豚一頭を見ました

Q14 | 調理実習4  
(安里長清)

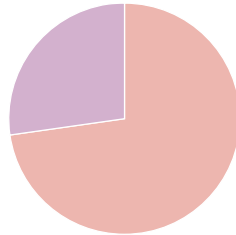
とても良かった	100%	(23人)
良かった	0%	(0人)
良くなかった	0%	(0人)



- 本物の技術は、時を経ても確かなものだった。(サポート)仲間とのやりとりも良かった
- とても丁寧でプロの技、すばらしい包丁さばきを見せて頂きました
- 現場の調理の在り方、昔ながらの作り方が良かった
- レシピに分量が等が欲しかった
- 丁寧で優しい語り口で、料理の奥深さが伝わった

Q15 | 琉球漆器と琉球料理  
(岡本亜紀)

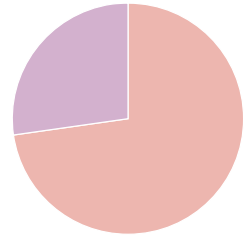
とても良かった	74%	(17人)
良かった	26%	(6人)
良くなかった	0%	(0人)



- 昆布の種類、かつおの沖縄の消費の理由がわかりました
- もっと色んな乾物を聞きたくなりました
- 乾物の話をお聞きする機会は無いので良かった
- 沖縄の昆布について初めて知ることが多か

Q16 | 食材:野菜  
(加力謙一)

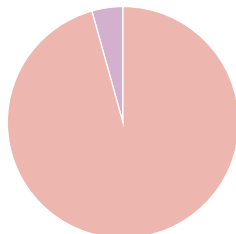
とても良かった	73%	(16人)
良かった	27%	(6人)
良くなかった	0%	(0人)



- スライドを多用し、大変分かり易い内容でした
- 在来の食材を見直していきたい、
- 生産者とのコミュニケーションが大切だと思った
- 地元の野菜が無くなりつつあることは、琉球料理と比例しているのかと思いました
- 県産大豆是非、復活して頂きたいです

Q17 | 調理実習5  
(安里長清)

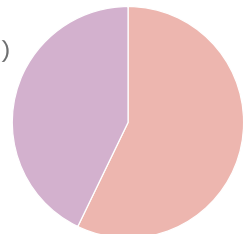
とても良かった	96%	(22人)
良かった	4%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)



- 細かな調理指導をして頂きました
- レシピ、東道盆のことをもっと詳しく知りたかった
- 手順が分かりづらかった
- 普段作ることの無い東道盆を作ることができて良かった
- 東道盆を全品作ったということが嬉しかった

Q18 | 受講生の募集期間  
(11/13~30の17日間)

良い	57%	(12人)
普通	43%	(9人)
良くない	0%	(0人)



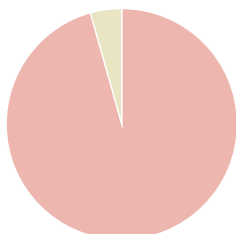
- 期間が長ければ良いとは思わない
- 期間は良いと思うが、告知がなされていないと思う
- 短いと思う、知らない人もいた
- 少し短い
- 一ヶ月程度はあったほうが良い

### III 「担い手育成講座」の実施

#### ■ アンケート集計

**Q19** 受講対象者  
(実務経験10年以上の  
調理師及び栄養士)

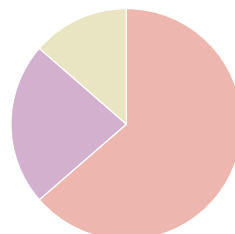
■ 良い	96% (22人)
■ 普通	0% (0人)
■ 良くない	4% (1人)



- ある一定以上の年数は必要
- 有資格者が伝承人ということで、説得力が有ると思う
- 担い手ならば、料理人が多いほうが良いのでは、と思う
- 内容を理解できるし、実践も積んできているので同レベルということは大変良かった
- 実務経験は、(見て、考えて、動く点で)実習時に大きく影響しているのが良い。

**Q20** 講座の開催時期  
(1/24・25・26・31  
2/1・2)

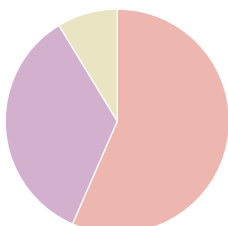
■ 良い	63% (14人)
■ 普通	23% (5人)
■ 良くない	14% (3人)



- 短期集中で良いと思います
- 職業柄、夏休み(8月)頃が落ち着いて受講できます
- 毎週土曜日開催の7日間
- 月末、月頭は提出物が多く厳しい時期
- 同業者から土日活用、もしくは夏休み期間がよいとの声がありました

**Q21** 講義時間数  
(全30時間)

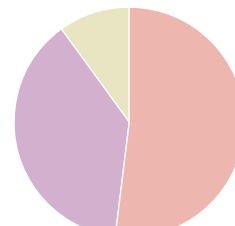
■ 良い	56% (13人)
■ 普通	35% (8人)
■ 良くない	9% (2人)



- もう少し時間を掛けて欲しい内容が沢山あった
- 足りないと思います、フォローアップの機会があれば良い(ネット上や会員制など)
- 講義としては、良いと思う
- もう少し長くして、先生の味を覚えたい
- 詰めこみではあったが、充実した時間を過ごせるので短期集中が良い

**Q22** 講義構成  
(実習15時間  
座学15時間)

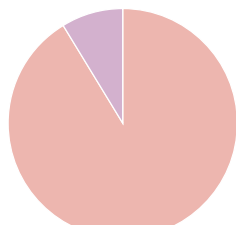
■ 良い	52% (11人)
■ 普通	38% (8人)
■ 良くない	10% (2人)



- 実習を増やして欲しい(同意見多数)
- 座学も実習も吟味されたものだったので良いと思います
- 移動が楽で良かった
- 座学がもっとあっても良い
- (フォローアップなどが有り)今後が続くのであれば良いと思う

**Q23** 会場  
(那覇市/  
沖縄ガスショールーム)

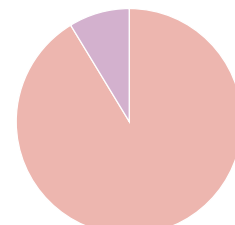
■ 良い	91% (21人)
■ 普通	9% (2人)
■ 良くない	0% (0人)



- キレイで、使いやすく、調理器材が整っており、大変良い
- 道具の有無や場所の説明があっても良かったと思う。
- 大きな鍋などがあれば良い
- 調理学校などでは、平日の使用は難しいと思うので現状はこれで良い
- 交通面が良い

**Q24** 受講人数  
(最大24名)

■ 良い	91% (21人)
■ 普通	9% (2人)
■ 良くない	0% (0人)



- 集中できるし、信頼のできる仲間を一期、二期と増やせば良い
- 動きやすく、学びやすい人数だと思います
- 実習室の調理台等を考えると、適当な人数だと思います
- 多くても少なくともダメ、ちょうど良い人数だと思う
- 実習室の大きさに合っている

### III 「担い手育成講座」の実施

#### ■ アンケート集計

#### Q25 | 習いたい/習いたかった 琉球料理名

- 豆腐糕
- ブクブク茶
- イカスミ汁
- 梨桃餅 (琉球菓子)
- 琉球菓子 ※複数回答 (焼き、揚げ、蒸し、色々)
- 一般の人が食していた味 (デークニイリチー、チデークニイリチー)
- 家庭料理 (ンブシー、イリチーなど)
- 山羊・山羊料理
- 表に出ていない料理 (季節の食材を使った料理、メジャーではない等)

#### Q26 | 「こんな話が聞きたい、聞きたかった、聞かせるべき」 等の自由意見をお書き下さい

##### ■意見・感想

- 県が認定するという点、実務10年以上という条件が良かった
- 調理実習はまだまだ必要ではないでしょうか。
- このまま世に出ていくには実技的に少し問題があると思う
- ネット上に「琉球料理伝承会」、「琉球料理伝承師」という資格がありました。本講座と名前が紛らわしいです。
- 器や食材など今まで以上に使う意識が高くなりました。小・中・高校でも学ぶべきです。
- どの授業も素晴らしい講師と内容なので、欲をいうともう少し長い講座だと良い

##### ■改善・提案・要望

- もう少し時間を掛けて欲しい内容が沢山あった
- 行事と食事との関連について研究している先生からのお話が聞きたかった
- 島やさいについてももっと学びたいと思いました
- もう一度東道盆を習いたい
- 琉球菓子に一日欲しい
- 実際に市場に行って聞きたかった
- 琉球料理の歴史をもっと沢山聞きたいです
- 講義の時間が足りないと思うので各先生方のオススメの本をリストで欲しいです
- (時間が短く) 筆記が間に合わない為、パワーポイントのペーパー資料があれば良かったと思う
- 「短期間で浅く」よりは、もう少し深く知って、見て、習って、

- あとは自分で広げることができるような時間割にして欲しい
- 実習がもっとあっても良いと思う。もっと琉球料理の種類を習いたい
- 実習の時間(回数)がもっと欲しいです【複数意見】
- 実習時間前(9:30~10:00までの間)にやるべき下処理などをアナウンスしてほしい
- 実習前の下準備(先生が説明する前にするべき事)を、事前説明して欲しい。そうすれば説明を静かに聞くことができる
- (先生方は)実習の仕込みには時間がかかったと思いますが、仕込みも含めて料理だと思うので全てを最初から調理できれば尚良かったです
- 実習では、前準備項目(各グループ)をあらかじめ、分かるようにして欲しいです。
- デモンストレーションに集中出来ませんでした。
- 他の料理についても期間を定め、受講する機会を作ってほしい【複数回答】
- 今後、各先生方に受講料を取っていただきスキルアップの場を設けてほしい
- 折角集うことができたので、交流の場があると良いと思う

##### ■運営について

- 班編成の意図がよく判らない
- 事務局手配のお弁当で生物は避けて欲しい
- 閉校式であっても調理以外での白衣着用は見直して欲しい

