

中学校給食のアンケートについて(令和4年7月実施)

ゆっくり
よく噛もう



カメノメちゃん
園分町 緑シブ 30(サンマル)
・高野健康キックター

質問1 あなたはお弁当給食を食べていますか？

	全体(人)	割合(%)
A 食べている → 質問3へ	327	81.8%
B 食べていない → 質問2へ	71	17.8%
回答なし	2	0.5%

質問2 質問1で「B食べていない」と答えたあなたに理由をおたずねします。

	全体(人)	割合(%)
A 食物アレルギーがあるため	8	11.3%
B 好き嫌いが多いから	10	14.1%
C 評判が悪いから	19	26.8%
D その他	34	47.9%

【その他の意見】

食事制限があるから／量が多いから／親の弁当が食べたい／冷えていて美味しくない／残したら作った人に申し訳ない／量が多く時間内に食べきれないから／味付けが好みでない／冷たいという評判を聞いたから

※質問1で「B」を選んだ人は終わりです。

* 複数回答あり

質問3 あなたは給食は好きですか？

	全体(人)	割合(%)
A 好き	75	22.9%
B 嫌い	73	22.3%
C どちらでもない	181	55.4%
回答なし	0	0.0%

質問4 質問3で「A好き」と答えたあなたに、その理由をおたずねします。

	人数	割合(%)
A おいしいから	39	52.0%
B 毎日違うものが食べられるから	24	32.0%
C みんなと食べられるから	8	10.7%
D その他	5	6.7%
回答なし		

【その他の意見】

安くてたくさん食べられる／たまに凄く美味しいものがある

* 複数回答あり

質問5 給食の味付けはどうか。

	全体(人)	割合(%)
A 味付けが濃い	59	18.0%
B ちょうどよい	216	66.1%
C 味付けが薄い	52	15.9%
回答なし	2	0.6%

* 複数回答あり

質問6 給食の量はどうか。

①主食(ごはん、パン)について。

	全体(人)	割合(%)
A 多い	62	19.0%
B やや多い	104	31.8%
C ちょうどよい	129	39.4%
D やや少ない	23	7.0%
E 少ない	11	3.4%
回答なし	0	0.0%

②おかずについて。

	全体(人)	割合(%)
A 多い	85	26.0%
B やや多い	108	33.0%
C ちょうどよい	113	34.6%
D やや少ない	18	5.5%
E 少ない	4	1.2%
回答なし	1	0.3%



質問7 ごはんのおかわりができますが、あなたはおかわりをしましたか？

	全体(人)	割合(%)
A した	47	14.4%
B 時々した	30	9.2%
C ほとんどしない	251	76.8%
回答なし	1	0.3%

質問8 あなたは毎日の給食を、どのくらい食べていますか。

	全体(人)	割合(%)
A ほとんど残さず食べる	71	21.6%
B 時々残す	107	32.5%
C いつも残す	150	45.6%
回答なし	1	0.3%

質問9 質問8で「B時々残す」と「Cいつも残す」と答えたあなたにその理由をおたずねします。

※複数回答可

	全体(人)	割合(%)
A ごはんが多い	90	35.0%
B おかずが多い	125	48.6%
C 時間が足りない	113	44.0%
D 嫌いなものが入っている(例…魚、ピーマンなど)	128	49.8%
E 苦手な味付け(例…酢の味、からいなど)	120	46.7%
F 温かくない	78	30.4%
G その他	10	3.9%
【その他の意見】 具材と味のバランスがとれていない／味付けが美味しくない／時々食欲がないときがある／切り干し大根のナポリタン炒めが食べられない／玉葱が食べられない		



質問10 あなたが給食でよく残してしまうものは何ですか。

※複数回答可

	全体(人)	割合(%)
A ごはん	97	27.0%
B パン	30	9.2%
C 肉	43	13.1%
D 魚	157	48.0%
E 野菜	168	51.4%
F 卵	52	15.9%
G 牛乳	8	2.4%

質問11 おかずは衛生面のことを考えて、冷ましてからお弁当箱に詰めていることを知っていましたか。

	全体(人)	割合(%)
A 知っていた	307	93.9%
B 知らなかった	21	6.4%
回答なし	1	0.3%

質問12 中学校給食で好きなおかず(主食は除く)を一つ書いてください。

- 1位 カレー 46名
- 2位 ビビンバ 45名
- 3位 ハンバーグ 21名
- 4位 から揚げ 15名
- 5位 汁物(みそ汁・スープ) 12名



【まとめ】

今回の集計結果では、質問5味付けについて、「ちょうどよい」の回答の生徒が昨年度より多くなりました。また、質問10よく残すものについて、魚・野菜とする割合が昨年度より増えています。質問12好きなおかずでは、わずかな差ではありますがカレーライスが1位という結果になりました。全体的には、肉料理を記入した生徒は102名、芋料理18名、野菜料理16名、魚料理13名で、圧倒的に肉料理が好きな生徒が多いという結果となりました。なお、芋料理では大学芋、野菜料理ではサラダ、魚料理ではししゃもの磯辺揚げが多く挙がりました。

【保護者からの意見】

●献立や味付けについて

- ・メニューをみていると同じ献立が多いように思います。
- ・野菜はたくさんあったほうが良い。魚もフライなどよいと思う。
- ・冷まして提供するのであれば油分が固まりやすいものなどは食べにくい気がする。
- ・家庭とは違った献立や味付けを経験する良い機会だと思う。
- ・子供が好きなものを取り入れてほしい(味噌ラーメン、焼きそば)。
- ・成長期の子供が食べられる、食べたいメニューにしてほしい。
- ・パンが苦手だがコッペパンのようにおかずを挟んで食べるのは好きなので挟めるようにカットしてあると良い。
- ・バランスがよくメニューもバラエティーに富んでいて子供は楽しみにしている。
- ・果物など給食の楽しみになるものがもう少し多くの日に入っていると良いと思う。
- ・時々お楽しみ給食があると子供もメリハリがあつて喜ぶのでは。
- ・おかずを減らしてメインのおかずとサラダなどがあればよいのでは。
- ・酢の物など普段あまり食べられないものが多く出るようなので残食が多いならメニューを見直していただきたい。
- ・健康には良いメニューであっても食べなければ栄養が不足する。子供たちが食べやすいメニューを検討していただきたい。
- ・肉料理をもっと増やしてほしい。
- ・麺類、温かい食べ物がもう少しあると良い。
- ・お弁当給食は子供には食べてほしいと考えている。残すことが多いのであればバランスを保ちつつ味や内容の改善を望む。
- ・以前に比べるとだいぶ食べられるようになった。リクエストとしては色々なスープのメニューを増やしてほしいとのこと。
- ・塩分、栄養も大切だが冷めてもおいしいメニューを検討いただきたい。
- ・たまに「オムライスとからあげ」「グラタン・ガーリックトースト」等品数は少なくとも王道ランチをお願いしたいです。
- ・試食会に参加させていただいたが子供よりも大人向けの味付けと感じた。
- ・栄養・味付け・量がちょうどよい。
- ・おかずの種類が多いのは良いが味がもう少し薄くてもよいのではないかと思います。
- ・味が薄いとのことだが健康的な塩分量、素材の味を感じるには今の味付けで十分だと思う。
- ・栄養も取れて種類も豊富なお弁当給食なので生徒が食べやすい味付けになるといいと思います。
- ・味付け、見た目、子供たちの意見をもっと取り入れていただきたい。
- ・添加物や化学調味料も極力使わないでいただけるといいです。
- ・子供が塩焼きそばを食べたいと言っていました。
- ・小学校の頃にエクレーパンがあったのでぜひ中学校給食にも取り入れてほしいと言っている。

→給食は、国の「学校給食摂取基準」を基に献立を考えています。さらに、食育の観点から、毎日様々な食材や味、調理方法を取り入れバラエティーに富んだ献立になるようにしています。献立は、ご飯中心の和食を多く取り入れています。また、小学校の献立や世界の料理、日本の郷土料理なども取り入れています。時には食べ慣れない味付けの献立もあるかもしれませんが、できるだけ様々な食の体験をしてもらいたいと考えていますので、ぜひ苦手なものがあつても一口は食べてほしいと思います。肉料理・魚料理の献立はなるべく同じ頻度となるようにしています。野菜は毎日150g以上使用しており、献立も3品入れています。同じような味付けにならないように工夫しております。食材は、原則として小学校と同様の国産食材を使用しており、可能な限り無添加のものを使用しています。野菜は、国分寺産の地場野菜も取り入れています。冬場は、油が固まらないような献立にしております。果物に関しては、みかんなどのかんきつ類のみを提供しています。汁物の回数については、1日に1校にしか提供できないということがあり、現在の頻度となっておりますが1回でも多く提供できるように努めてまいります。種類については、主食としての提供はできておりませんでした。今年度の献立作成に向けて、検討していきます。味付けについては、味が濃い、薄い等様々な意見がありましたが、「ちょうどよい」と答えた生徒が半数以上という結果でした。味覚は個人差があり、冷めていることにより、感じ方も異なります。引き続き、中学校担当栄養士や職員が、毎日給食を食べ確認をしてまいります。今後も楽しみな給食となるよう、昨年度実施しました第四中学校の生徒会との懇談会やアンケートのご意見をもとに、冷めてもおいしい献立や味付けを考え、委託事業者とも調理方法等の調整を行っていきます。

●給食時間について

- ・食べる時間と量のバランスがあっていないのかなと思う。量が選べるといいと思う。
- ・給食の時間が10～15分しかないとのこと。残すのも無理ないかもしれませんが。
- ・食べる時間が短く子供から残してしまうと聞いている。時間帯や時間を考えていただけるとよりよいものになると思う。
- ・昔も今も給食の時間が短いのは変わらず、ゆっくり味わって食べることが難しいように思います。
- ・4時間目が教室移動だと食事時間が10分程度しかない時がある。魚は骨をとるのに時間がかかり食べづらいうつだ。

→給食時間の確保については他の時程との兼ね合いで、長くすることが難しくなっています。給食の準備等を早くすることで、食べる時間をなるべく確保できるように引き続き学校に伝えていきます。

●制度等について

- ・子供たちの食が豊かになるよう財源の確保と設備投資をお願いします。
- ・小学校が各校で作った給食なのに中学校では弁当給食になってしまうのは残念。
- ・温かい給食のために自校式の給食にしてほしい。
- ・残すことが多々あると聞いている。もったいないので残食がでないよう量を調整できるとよいと思う。
- ・残すことが昨今の食糧問題からもよくないので今は弁当持参にしている。
- ・おかずの種類が多いので一品あたりの量が少なすぎると感じる。品数を減らし量を充実させてはどうか。
- ・女の子には量は多いようです。少量のを選んで食べ残しを減らせたらと思います。
- ・量的に少し足りていないようですがおかわりもできているようだったので安心しました。
- ・容器や金額、他にも色々手間がかかりますがごはんの量を「小・並」のように選べるとフードロスが少なくなっていると思う。
- ・ほぼ毎日ごはんのお代わりをしているようです。男の子には足りないかな。
- ・アンケートを見て子供が残していることを知った。主食の量などは自分で選べるようになるとういと思う。
- ・食べ物を残すことが嫌な子なので量が多く食べるのが大変なようです。
- ・子供によって量を調整できるようになれば良いと思います。
- ・残すことに罪悪感があるため弁当にしている。量の調整を考えてほしい。
- ・お代わりができるようになったのはいいことだと思います。
- ・おかずの仕切りを増やして味が混ざらない工夫をしてほしい。
- ・美味しく残さない給食をこれからも目指してください。アレルギー対応も検討いただけると嬉しいです。

→ごはんは、各クラスに2・3個多く配膳し、おかわりができるようにしています。

現在毎日中学校5校分の約2000食を作っているため、量の調節やアレルギー対応については、作業が煩雑となり、現在の施設・設備では対応ができません。

自校式の給食や給食センター設置については、現在の学校施設の状況等の理由から厳しい状況です。弁当箱については、仕切りがあり献立ごとに混ざらないようになっています。しかし、仕切りを越えて、混ざってしまうことは、盛り付け後に傾いてしまったことによるものです。配送や学校内での運搬などで傾かないよう今後も注意してまいります。

●その他

- ・工夫して少しでも美味しい給食を提供できるよう尽力してくださっていることが伝わります。
- ・衛生面を考えて冷ましてから詰めていることを初めて知りました。感謝しています。
- ・値上げ無しについても感謝しています。
- ・子供には「贅沢いな」と思ってしまう。親としては給食はとてもありがたい。
- ・限られた予算の中で頑張っていると思い感謝しています。
- ・必要な栄養バランスをとれるように考えられていて給食はとてもありがたい。
- ・家で作るお弁当では栄養のバランスよく作ることは難しいのでとても感謝しています。
- ・献立を確認し楽しみにしていたり今日は何が美味しかったと毎日のように話しているので安心してます。
- ・毎日違うものが食べられたり家では使わない食材を食べられたり旬の食材を覚えたりと食育がされていることに感謝します。
- ・食の好みはそれぞれですが栄養が取れるように考えられた給食が食べられることは有難い事だと考えます。
- ・試食会では美味しいと思って子供に伝えたが結局お弁当になっている。
- ・バランスがよくメニューもバラエティーに富んでいて子供は楽しみにしている。
- ・栄養を考え、メニューバリエーションのある給食は楽しんでいると思う。ありがとうございます。
- ・特に野菜、魚が苦手。小学校の給食と差があるようです。
- ・野菜は味つけの問題ではなく好き嫌いの問題だろうと思う。
- ・給食をかなり残していると聞き弁当に切り替えた。みんなが美味しく食べられる給食になるといいと思います。

給食は、中学校担当栄養士が随時委託事業者の調理場に出向いて巡回をして、確認や指導をしたり、委託事業者の調理者や栄養士と打ち合わせ等を行っています。

今回いただいたご意見を参考に委託事業者と協力して、今後も安全・安心な中学校給食を提供していきます。アンケートの回答をしていただきました生徒や保護者の皆様、ご協力ありがとうございました。全てのご意見を載せることは難しいですが、全てのアンケート用紙は目を通しております。今後の給食運営の参考にさせていただきます。

