

中学校給食のアンケートについて(令和6年7月実施)

ゆっぴり
よく噛もう



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(%)
1 食べている → 質問3へ	293	78.8%
2 食べていない → 質問2へ	79	21.2%

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(%)
1 食物アレルギーがあるため	11	13.9%
2 好き嫌いが多いため	22	27.8%
3 評判が悪いから	23	29.1%
4 その他	23	29.1%

【その他の意見】

昨年食べて好きじゃなかった／兄弟が弁当なので一緒に作ってもらっている／少食で残すと食品ロスになるので／おいしくない／母の手料理が好きだから／味付けが好きじゃない／給食のいい思い出がないから

※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(%)
1 好き	67	22.9%
2 嫌い	65	22.2%
3 どちらでもない	161	54.9%

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(%)
1 おいしいから	39	58.2%
2 毎日違うものが食べられるから	10	14.9%
3 みんなと食べられるから	9	13.4%
4 その他	9	13.4%

*複数回答あり

【その他の意見】

ご飯が食べられるから／栄養バランスが良いから／何が出てくるかわくわくするから／普段あまり食べないものがあるから／毎日お腹がすくから／毎回違って色々な味を楽しめる／ご飯が温かくておいしいから

質問5 給食の味つけはどうか。

	全体(人)	割合(%)
1 味付けが濃い	76	25.9%
2 ちょうどよい	166	56.7%
3 味付けが薄い	51	17.4%

*複数回答あり

質問6 令和4年11月から主食に麺の提供を始めました。麺の給食は好きですか。

	全体(人)	割合(%)
1 好き	94	32.1%
2 嫌い	84	28.7%
3 どちらでもない	115	39.2%

質問7 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(%)
1 多い	49	16.8%
2 やや多い	82	28.2%
3 ちょうどよい	128	44.0%
4 やや少ない	20	6.9%
5 少ない	12	4.1%

②おかずについて。

	全体(人)	割合(%)
1 多い	67	22.9%
2 やや多い	91	31.1%
3 ちょうどよい	105	35.8%
4 やや少ない	16	5.5%
5 少ない	14	4.8%



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(%)
1 ほとんど残さず食べる	74	25.3%
2 時々残す	101	34.6%
3 いつも残す	117	40.1%



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(%)
1 ごはんが多い	63	28.9%
2 おかずが多い	81	37.2%
3 時間が足りない	100	45.9%
4 嫌いなものが入っている(例…魚、ピーマンなど)	108	49.5%
5 苦手な味付け(例…酢の味、からいなど)	96	44.0%
6 温かくない	75	34.4%
7 その他	15	6.9%
【その他の意見】 おいしくない		



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(%)
1 ごはん	72	20.1%
2 パン	18	6.1%
3 麺	59	20.1%
4 肉	41	14.0%
5 魚	125	42.7%
6 野菜	167	57.0%
7 卵	40	13.7%
8 牛乳	10	3.4%



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 ビビンバ 47名
- 2位 からあげ 36名
- 3位 ハンバーグ 18名
- 4位 肉料理 15名
- 5位 カレー 11名

質問13 中学校給食で食べてみたい給食を書いてください(複数回答可)

- 1位 あげパン 34名
- 2位 つけ麺 23名
- 3位 エクレアパン 20名
- 4位 うどん 13名
- 4位 ラーメン 13名

【まとめ】

今回の集計結果では、好きなおかず1位はビビンバという結果になりました。ビビンバは国分寺のオリジナルレシピとして、切干大根と大豆を入れています。1位から5位まで肉料理が並び、肉料理を記入した生徒は140名、野菜料理17名、魚料理21名で、今年度も圧倒的に肉料理が好きな生徒が多い結果となりました。

また、食べてみたい給食では、あげパン、つけ麺、エクレアパンと主食が並びました。施設等の関係で提供できないものもありますが、生徒のみなさんに喜んでもらえる給食が提供できるよう、これからも工夫していきます。

中学校給食では小学校給食の献立や日本の郷土料理、世界の料理等、様々な献立や味付けを取り入れています。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ったても一口は食べてほしいです。

【保護者からの意見】

●献立について

- * 麺やパンが少しでも増えることを希望しています。
- * 冷ますことが前提であればカレーや麺類を組み込まなくていいのではと思います。
- * 野菜を残す時がある様子です。個人的な意見ですが野菜は傷みやすく水分もでるので無くても良いと思う。
- * 副菜のボリュームがもう少しあればよいと子供は言っている。
- * 魚のレシピを増やしてほしい。
- * あまり珍しいメニューでなく食べ慣れた味でもいいのではと思います。
- * 味噌汁が美味しかったと味噌汁をいつも楽しみにしています。
- * 汁物の回数をもう少し増やしていただくとありがたいです。
- * 揚げ物が多いのが気になります。
- * パンの味がなく苦手なのでパンの割合を少なくしていただければと思います。
- * パンは味が無いのでジャムなどをつけてほしい。
- * 小学校の頃のようなリクエスト献立やバイキングをやってほしいとのことです。
- * たまにはデザートがあるとテンションが上がるかなと思います。
- * 子供が苦手な食材(魚等)と同じくらいの栄養が摂れる食材にしても良いのかなと思います。
- * 麺は固まってお餅のようになっていくことが多くどうやって食べたらよいかみんな困っていると話しています。
- * 麺について香りと食感が苦手ときています。工夫いただけるとありがたいです。
- * 魚料理について凝った味付けではなく塩焼き、照り焼き、竜田揚げなどシンプルなものも多くしてほしい。
- * 果物が毎回あると嬉しいと思います。

→給食では、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。メニューは、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、郷土料理、月に2品～4品新メニューも取り入れています。
汁物については、回数を増やしてほしいという要望が多いため、事業者と協力できる限り回数を増やせるよう努力してまいります。
麺については、食べにくいという意見を多くいただくため、食べやすい献立の検討をしていきます。
いただいたご意見を参考に、今後の献立作成を行ってまいります。

●味について

- * 味付けが全体的に濃いと感じています。
- * 味が濃いめで食べにくいこともあるようなのでもう少し薄めになったらと思うことがあります。
- * 試食会に参加した際、味付けが濃く感じたが子供も同じ意見です。
- * 副菜の味付けが好みでないことが多いようだ。
- * 酸っぱすぎる、しょっぱいと全体的に味が濃いと聞いています。
- * 保存等の面で仕方ないところはありますが酸味などは工夫していただくと良いのかなと思います。
- * 辛い料理は苦手な人もおりどうしても食べなければならぬものでもないのに不要だと思っています。
- * 思っていたよりもおいしく食べているようだが味付けをもう少し小学校給食に近づけてほしい。
- * 残してしまう子が多いとのことなのでやはり子供が食べやすい味付けを再度考えていただくとありがたいです。
- * 味は良いと言っています。
- * バラエティーに富んだメニューでなくても複雑な味付けでなくても単純な味付けが嬉しいようです。
- * 二回試食会に参加したがおいしかった。ただやはり小学校とのギャップがかなりあると思う。
- * 食べるものがなかったということがあがるが、味付けが大人向けなのかもしれないと思っています。
- * 子供たちの好きそうな味付け献立を考えていただけたらと思います。

→味付けについては「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。
味付けについてはそれぞれの家庭の味に左右されるため、全員がちょうどよいと感じる味付けは難しいと考えます。
酸味が苦手という意見を以前から多くいただきましたので、酢の量を調整するなど工夫しています。
学務課栄養士や教育委員会職員も実際に中学校給食を検食しており、毎日味の確認をしています。
今後もいただいた意見を参考に、冷ました給食でもおいしいと感じるような味付けを考え、調味料や調理方法等の調整を行ってまいります。

●給食時間について

- * 食べる時間が足りなくて残すことが多いらしく時間を確保してもらえると良い。
- * 給食の時間にゆとりをもたせ食を大切にしてくれればと思います。
- * いつもおいしく食べているようだが食べる時間がせめて20分くらいはあると良いと思う。
- * 実際の食べる時間があまりに短くて気の毒でした。あと10分は長くしてほしい。
- * 時間不足で完食できたことは一度もないようです。

→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学校に伝えていきます。

●制度等について

- * 国分寺市も他の市町村のように学校への厨房の設置、または給食センターを設置して温かい給食の提供を可能にしていきたいです。
- * 中学校も小学校と同様に給食室で作られた食事が提供されるといいと思います。
- * 自校式に変更するのは無理があるかと思いますが、それに近い形にはできないでしょうか。
- * アレルギーがあるため給食は食べていませんが、年一回だけでもお友達と同じものが食べられる機会があると嬉しいですね。
- * アレルギーにも対応してほしい。
- * 国分寺も曜日・月・メニュー単位で注文できるようになるといいなと思います。
- * 長期休暇のときも購入できるようにしてほしいくらいです。
- * 牛乳に入れるコーヒー等を持参OKIにしてもらえるとうれしい。
- * 小学校ではほぼ残すことはなかったのは作り立ての温かい給食の提供があったからだだと思います。
- * 小学校のように温かい食事の提供ができるようになるとうれしい。
- * 冷ます必要性は理解していますが、温かいおかずが少しでもあるとうれしいと思います。
- * 難しいと思いますが食べる直前にレンジで温めるとかできれば良いと思います。
- * もう少し量を増やしていただくと食べ盛りの中学生も満足できるかと思っています。
- * 量が多いようなので主菜一品、副菜二品くらいでもよいのでは。

→給食センターや自校式の給食については大規模な改修を要するため、今すぐに対応することが難しくなっています。教育委員会では検討委員会を設置し、今後の中学校給食について検討していく予定です。ごはんや麺、汁物は保温の容器に入れ、温かい状態で提供していますが、おかずは温めて食べておいしいメニューと、サラダやミニトマトなど、冷やした方がよいメニュー等様々なものが入っているため、衛生面の関係で全て冷ました状態での提供となっています。自宅から牛乳を入れるコーヒー等やふりかけなどを持参することは、食中毒等があった場合に原因がわからなくなってしまうため、許可していません。アレルギー対応については、施設面や食数的にも対応できないため、現在のような選択制の給食となっています。選択制の給食については、給食は続けて食べるにより栄養を摂ることができるため、日ごとに選択する制度等にはできません。

●その他

- * いつも美味しくいただいています。子供からも現状不満はないと聞いています。
- * 家庭ではなかなか出せないメニューを食べられる(経験できる)ことはありがたい。
- * 給食があることはとてもありがたいと思っています。
- * 給食で好きな料理やバラエティに富んだ献立があるのは有難いです。
- * 評判が今ひとつと聞いていましたが子供は大変満足しているようでよかったです。
- * 毎日栄養バランスの取れた食事を提供いただき感謝している。今後も改善しつつ給食の提供を継続していきたい。
- * 試食会では量が男子にとっては少ないように感じたが栄養・味付けなど給食から食を学べているので大変ありがたい。
- * もともと偏食がちだがいつもは避けてしまうような食材も食べる機会があり大変助かっている。
- * 栄養バランスを考えたメニューで親としてありがたい。小学校と比べてしまうところはあるがありがたい物は美味しくいただいているようです。
- * 給食をいつも楽しみにしています。学校生活を過ごすための心の糧になっているようです。
- * 子供は毎日おいしく食べているとのことでおかわりをしたい日もあるようです。バラエティに富んだ給食を今後も期待します。
- * 家庭では本人が食べたいものに偏りがちのため様々な食材、味付けに触れることのできる大切な機会と考えています。
- * 試食会に参加しました。栄養面だけでなく食育もしていただいていることに感謝しています。子供もおいしく食べています。
- * 家ではバランスよく色々な食材を使うのが難しいのでとてもありがたいです。
- * 学校給食は栄養バランス・カロリーを考えた献立を提供していただけるのでとてもありがたく思います。

→今回掲載させていただいたのは一部の意見ですが、いただいた全てのアンケートに目を通しております。今回いただいた意見を参考に、今後も安全・安心な中学校給食を提供できるよう事業者と協力していきます。

