

令和5年度『学校給食についてのアンケート』集計結果

おいしい給食推進室(美唄市学校給食センター)

1 実施目的

児童・生徒の学校給食の嗜好傾向や残食の原因について、教職員等の皆様からの回答結果を、今後の調理業務や提供方法の改善に役立てることを目的とする。

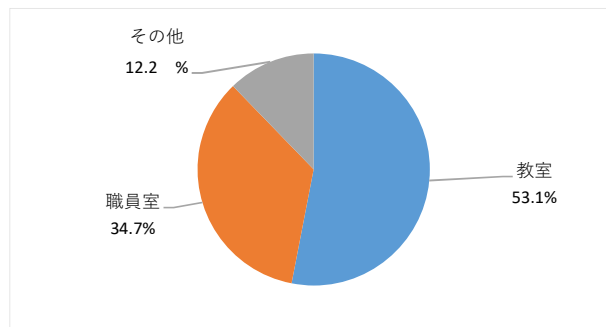
2 調査対象

学校給食を食べている全教職員等

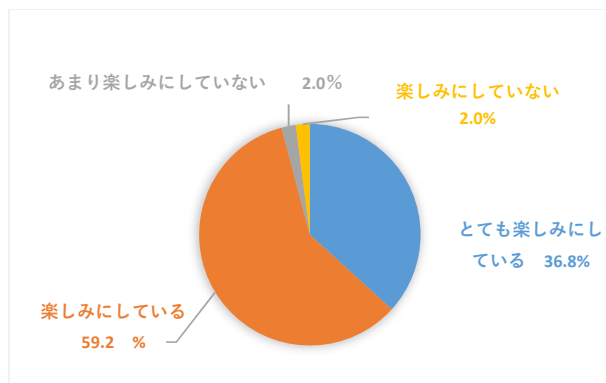
3 回答方法

Web回答又は調査票紙媒体

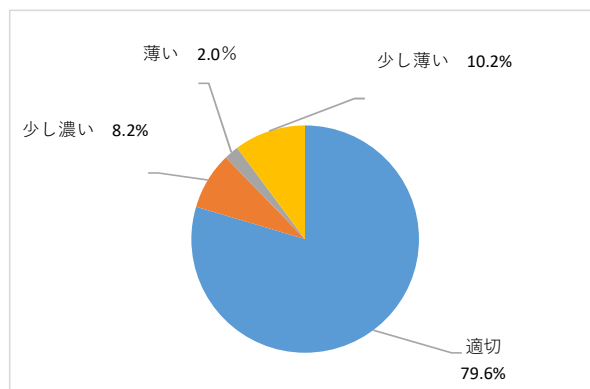
【1】普段、学校給食を食べている場所はどこですか？



【2】児童生徒は給食の時間をどのように感じていると思いますか？

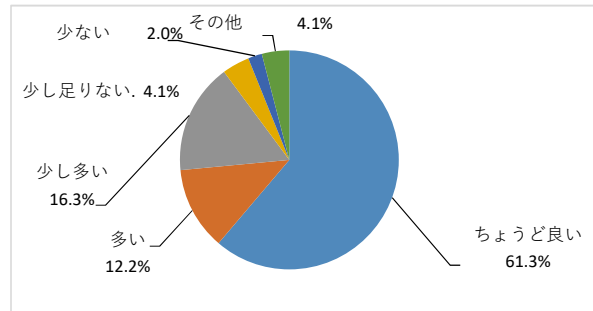


【3】学校給食の味付けは、児童生徒にとって適切だと思いますか？



【4】給食の量は児童生徒にとってどうですか？

(1) 主食(ご飯)



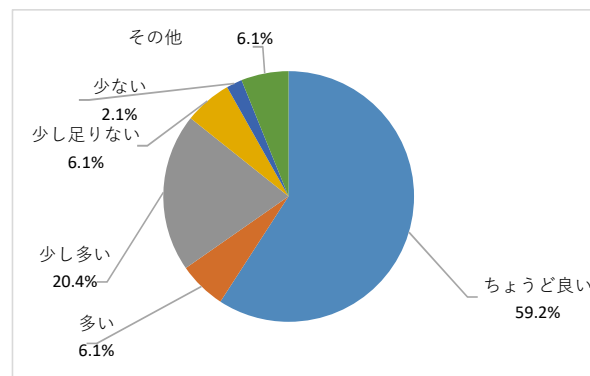
(2) その他 主な理由(自由記載)

見ていないのでわからない

低学年には多いかと思います

【5】給食の量は児童生徒にとってどうですか？

(1) 主食(パン)



(2) その他 主な理由(自由記載)

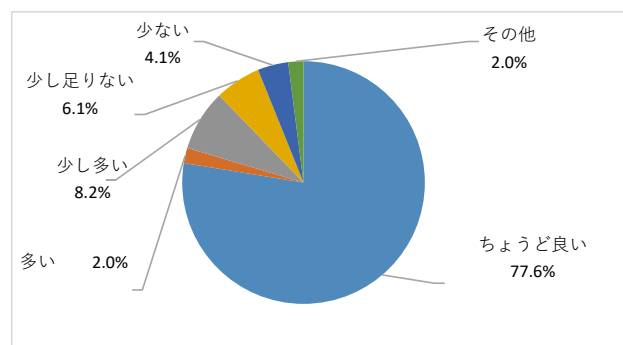
見ていないのでわからない

麺類とパンの組合せだと、パンを残す生徒が多くなる

物によって量が違うがクロワッサンは大きすぎるので、グラムは同じでも2個にするなど食べやすいようにしてほしい

【6】給食の量は児童生徒にとってどうですか？

(1) 主食(麺)

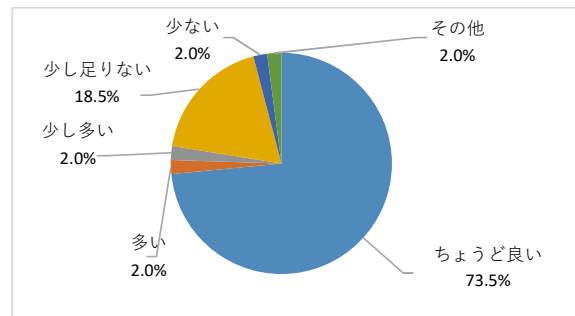


(2) その他 主な理由(自由記載)

見ていないのでわからない

【7】給食の量は児童生徒にとってどうですか？

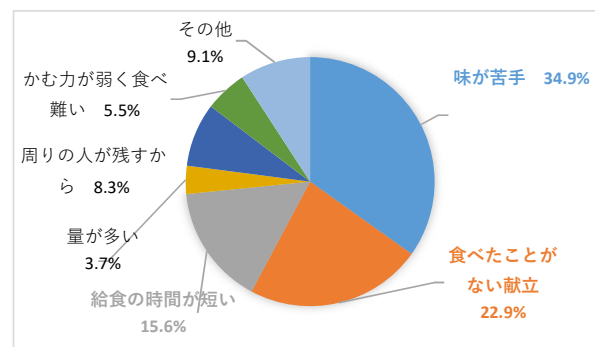
(1) 副食(おかず)



(2) その他 主な理由(自由記載)

見ていないのでわからない

【8】児童生徒が給食を残す理由は何だと思いますか？



(2) その他 主な理由(自由記載)

感覚過敏のため

好き嫌いが多いから

味付けより食材の好き嫌いかと思います

食への興味が少ない

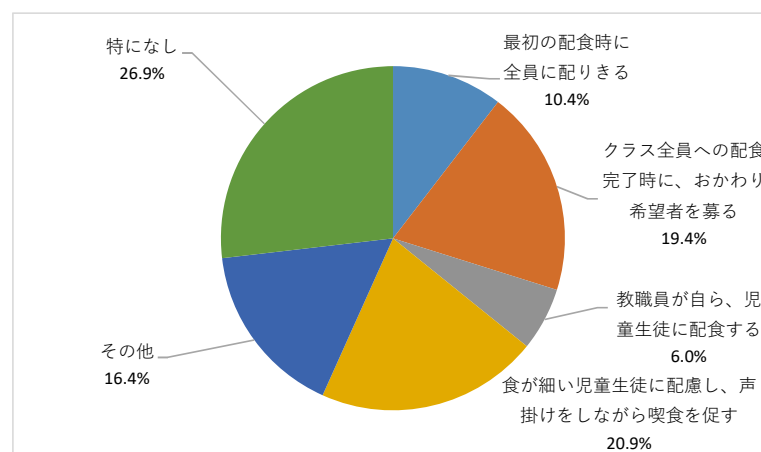
食材に苦手なものがある

野菜嫌い

苦手な食材が入っている場合

好き嫌い・偏食が理由の場合が多い。野菜やキノコは食べたくない、見た目が良くないと感じたものは食べたくない、など

【9】給食時間に取り組んでいることはありますか？



(2)その他 主な理由(自由記載)

栄養情報を話し、身体に必要なものであることを知らせる。喫食時間は確保しています。自分で食べられる量を自分で選び、完食を目指して成就感をあげています。
完食しても残しても、食器はきれいにして返却すること。(ごはんつぶを残したまま返さないなど)
給食の準備を早め、食べる時間の確保に努めている
サラダなどが時々すぐ量が少ないことがあるので、生徒が配膳するときに戸惑うことがある。また、個数が決まっている給食で、今までも個数が足りないことがあった。
給食の準備はこれ以上早められません。10分間で運搬、盛り付け、配膳を完了することで精一杯です。

【10】児童生徒の嗜好面で、取り入れてほしい献立や提供を控えてほしい献立がありますか？

(1)取り入れてほしい献立

揚げパン
スイカ、めろん、アイス、いちご、ぶどうなど、季節を感じるもの
色々なカレー
いつもの献立がよいので、とくにありません。
特に魚介類は、子供は苦手なので、ミンチ状やカレー味、ケチャップ、ソース味など味付けをより工夫すると違う結果になるかもしれない。メニューよりも味や具材を重視して欲しい。
麺類を増やしてほしいです。
学校の夏はとても暑いので、子どもたちが少しでも口にする冷たいデザートやアイス、パンにはジャムなど甘いものがあればうれしいです
ソフトフランス、クロワッサン、デニッシュパン
旬の果物
カレーの味(美味しさ)の向上
カレーを毎週1回入れてほしい。野菜をしっかり食べられるので。
カレーライスの頻度をもう少し多くしてもらいたい
唐揚げも3個
冷やし中華 手巻き寿司 鳥めし 牛乳の代わりにお茶 豆ご飯
麺類を増やしてほしい。(頻度・量)
水分が少ない献立、パンがつく日等には、サラダか和え物、フルーツ和えやヨーグルト和えなど、のどごしの良いもの、さっぱりしたものを合わせて欲しいです。特に今年の夏場は酷暑でした。飲み込みづらく、喉を通りにくかったと思います。

(2)提供を控えてほしい献立

味のしない野菜
特にないが、炭水化物ばかりになる日が時々ある。
汁物に入っている硬い豚肉が少し食べづらいので、工夫してほしい
炭水化物の組み合わせのとき。たとえばラーメンとパン
キャベツの浅漬け、バターパン、コッペパン
麺類提供時のパンの提供
浅漬けの味が薄すぎる時がある。きゅうりの味付けは意外に濃い。
豆乳味噌汁・麺とパンの組み合わせ・野菜の辛子和え
パンと麺の組み合わせは、炭水化物どうしなので、どうかなと感じる
あんが嫌なようです。あと、開拓井が人気ありません。
デザート類(頻度が高い)
先日、やけに骨だらけの魚が出ました。大人でも驚きました。穀類、炭水化物が重なる献立は控えてほしい。『焼きそば、パン、とうもろこし』の日は、給食時間で食べきれない内容ではありませんでした。水分が足りない献立の時も、食べるのに時間がかかりすぎるので残食が増えます。

【11】美唄市の学校給食と他自治体の学校給食で、献立及び取組み等についての違いや、感じていることがあればお書きください。

安い給食費で工夫して美味しい献立を考え提供してくれることに感謝です。
他の自治体では、セレクト給食があります。牛乳アレルギーに対してお茶の選択ができる。昔々は、カロリー不足とかで、麺とパンと一緒にでていましたが、最近は麺類の時には、パンはつかなくなっています。量が多く負担になっています。
無償化ありがたい。美唄産の野菜を使ったり、手作りしたりして美味しい給食が提供されている。個人的には、パンと麺の組み合わせが辛い
『手作り』が感じられる給食だと思います。地域の素材が使われているところもいいなと思います。美唄の給食は、おいしいです。
無償化したこと自体、素晴らしいことと思う。他の都道府県や市町村のメニューも取り入れられるものがあるか否か調べてみることも一案と思う。
味付けは、とても美味しいと思います。
美唄市の給食は他の自治体に比べてとても美味しいと思います
学校給食無償化になり、保護者と子どもたちから喜びの声が多くきています。ありがとうございました。
手づくりでとても美味しく、異動当初は感動した。
パンと麺が同時に出るのをやめて欲しいです。札幌市のように、麺の日は袋麺にして量を多くできませんか？栄養面で不足するのが理由だと聞きましたが、苦しくなるのでいつもパンを食べられません。
パン＋麺類が不思議
パンと麺が同時に出るのはきつい。ラーメン用の丼ぶりを購入してほしい。
麺が袋麺なので、少し食べづらく感じる。・食物アレルギーに関する意識が低い。
基本的においしいです。
他の自治体に比べて美味しいです。パンも揚げパン・クロワッサン・ソフトフランスパン・メロンパンは人気があります。カレーライスのカレーは他の自治体の方が美味しいような気がします。
パンと麺類が必ずセットなことに違和感があります。量的にも多く、時間内に食べきれない。
食器が重い→給食準備時に危険を感じる 麺類とパンは、どこの自治体でもない。カレーの味がうすい。
いつもおいしくいただいています。
麺類の日にパンがついてくることに驚きました。なぜなのでしょう…。
主食が麺類のときにパンがつくが、麺類のそもそもの量をふやすことは不可能なのでしょうか。前任校は、麺類用に大きい器を使用して、麺類とおかずが1つとデザートのようなものが1つあるイメージです。
野菜がおいしいと感じます。
麺とパンと一緒に提供されるのは他にはないと思う。麺なら麺、パンならパンを提供してほしい。調理実習や学校行事で牛乳のみカットやおかずのみ提供など他自治体は対応してくれているので柔軟に対応してほしい。
カレーは、カレーらしい味付けにしてほしいです。これが一番他の自治体と違います。

【12】学校給食に関して、ご意見等があればお書きください。

熱々の給食ありがとうございます。トングが新しいと子供たち使いづらいため、柔らかくなっているトングを低学年にまわしていたたければもっと喜んで取り組みます。もう少し食育の機会があると、食べ物についての関心が高まるかと思っています。
いつも楽しみにしています。
毎日、おいしく給食をいただいています。給食に携わるたくさんの方の愛情が感じられる給食だと思います。麺が出る日に、パンも出ることが多いのですが、パンを残す子が多いなと感じます。
毎日、感謝して頂いております。
副菜(特にサラダやあえもの野菜の時)の量が多いときは少ないときの差が極端に違いすぎる気がします。

ご飯のふたがきちんと閉まらず浮いています。きちんとふたが閉じる物にしていきたいです。献立表をアレルギー児童の確認や配食に使用していますが、職員のほとんどが老眼なのでもう少し見やすくできたら嬉しいです。毎日あついなか、調理員さんやセンターのみなさんのおかげで美味しい給食が食べられます。本当にありがとうございます。美唄市の給食とても美味しいです。
麺とパンの日は、小学生低学年には多すぎると感じる。
食器かごをもう少し大きくしてほしいです。
いつも美味しい給食をありがとうございます。献立の変更があるのは仕方がないと思いますが、変更後に卵や乳などのアレルギーのあるものになると、確認が大変です。献立確認表も、保護者からギリギリすぎるから早くしてほしいと言われていました。実際、長期休暇前等は確認が間に合っていないです。色々な業務の兼ね合いで、難しいとは思いますが可能であれば、もう2.3日早く出していただけると助かります。
美唄の給食はとても美味しいです。今後ともよろしくお願いいたします。
牛乳を飲めない子や残す子がとても多いことに頭を悩ませている。
時々、炭水化物が多く、タンパク質が少ない時がある。栄養面に対してさらに意識を高めていただけると助かる。
牛乳が紙ストローになってから、牛乳を飲まなくなったという声が生徒からあった。(紙ストローだとふやけたり、味に違和感を感じるなどの理由)・なめたけ和えが美味しいです。
食器はプラスチック製のものにかえた方が良い気がする
麺類にパンが出てきますが、麺の量を増やしてパンをなくしてくれると嬉しいようです。
いつも、ご苦労様です。
麺類時の食器が小さいと感じます。普段の汁物の食器とは別に、少し大きい食器を用意していただきたいです。
残食が非常に多い気がします。もったいないので全体量が減らせたら、と思いますが、難しいですよ。子どもたちは、今まで赴任してきた学校の中でも、おかわりに積極的ではない印象が強いです。
夏場に冷やうどんなどの冷たい献立があるとよいと思います。今年は特にそう感じました。
食物アレルギーに関して、センターが把握もせず学校に任せている状態なので、もっと主体となり対応してほしい。一食の中で炭水化物が多い日があるので、バランス良い献立にしてほしい。
パンが大きいと感じる日が増えました。ご飯の日を増やしてほしいと感じる時があります。