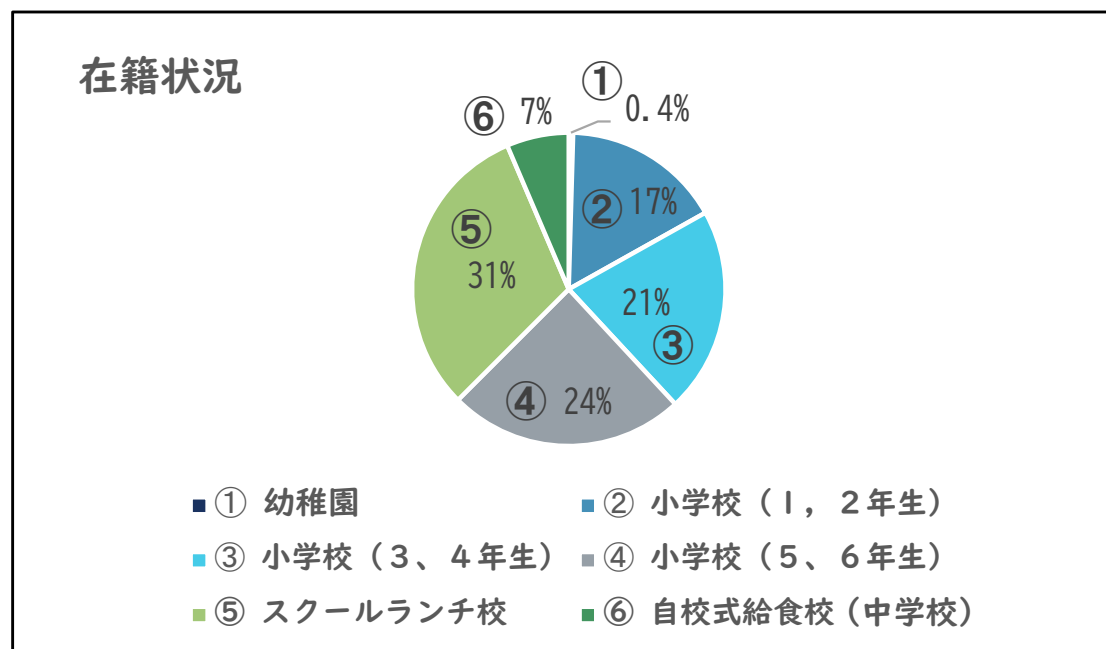


学校給食に関するアンケート結果について

- | | |
|--------------|----------------|
| (1) 回答状況 | (5) 食育につながること |
| (2) 満足度 | (6) 今後の給食費について |
| (3) 給食に求めること | (7) 認知度 |
| (4) 食材に求めること | (8) まとめ |

(1) 回答状況

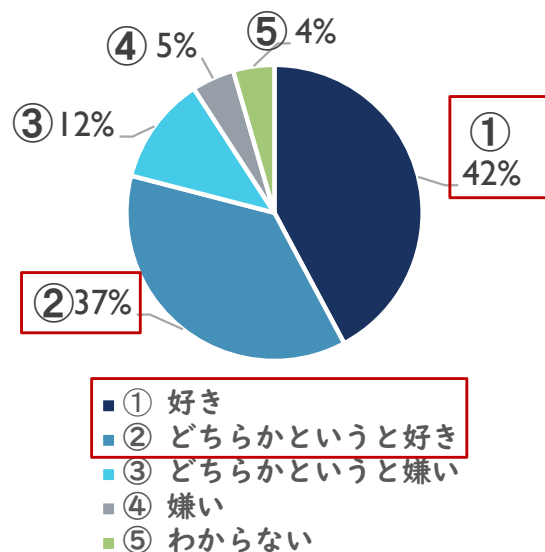
- 対象者 4,100人 (公立幼稚園、小中学校に通う子どもの保護者)
- 回答者数 2,347人 (回答率**57.2%**)
- 実施期間 令和6年8月27日～9月12日
- 実施方法 インターネットによる回答



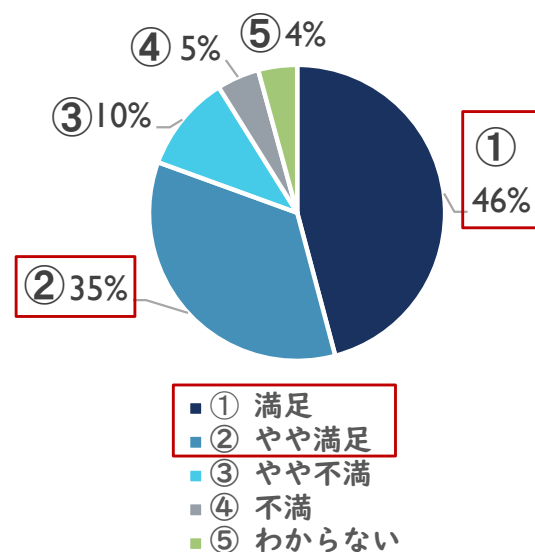
※ 子どもが2人以上いる場合は、上の子どもについて回答

(2) 満足度

給食をどう感じているか(児童・生徒)



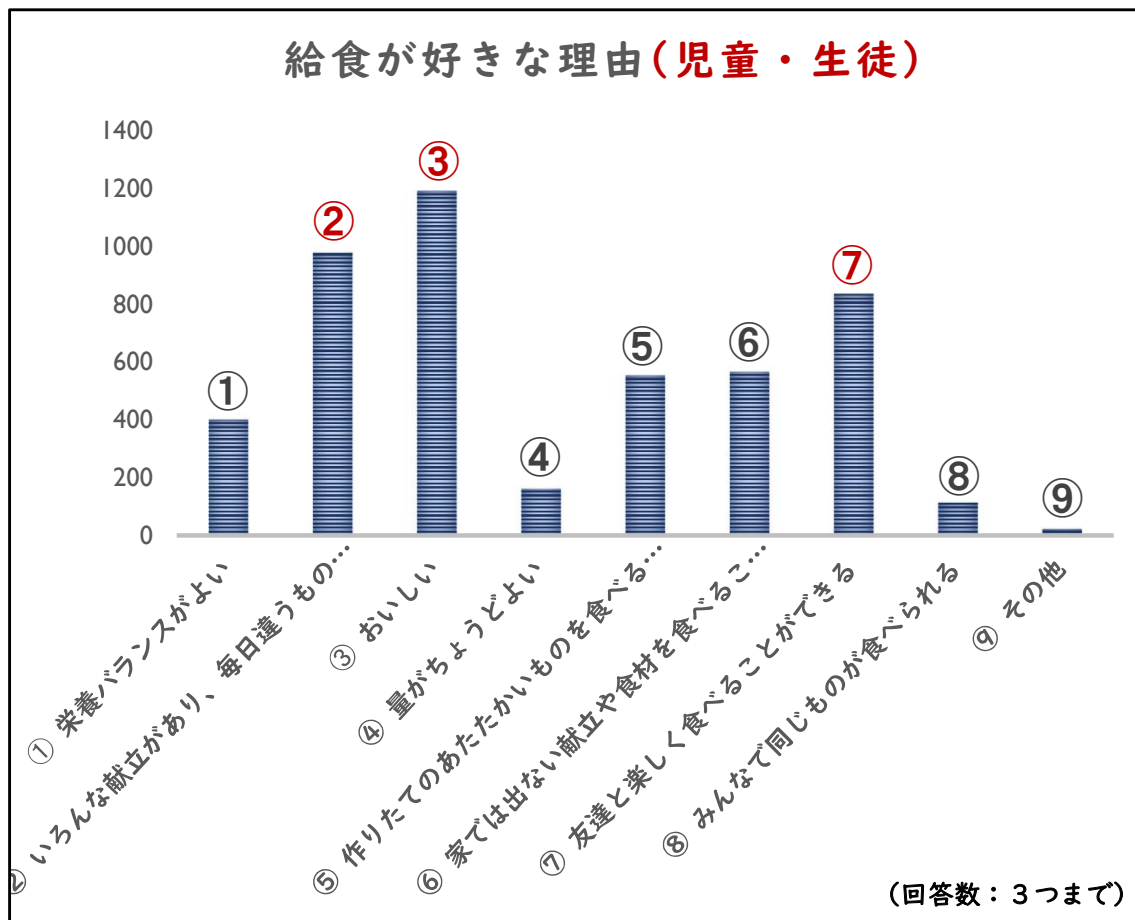
給食をどう感じているか(保護者)



※ 児童生徒の満足度は、保護者が聴き取りのうえ回答

子ども、保護者とも **8割**が給食が好き、満足

(2) - 1 好きの理由 (79%)

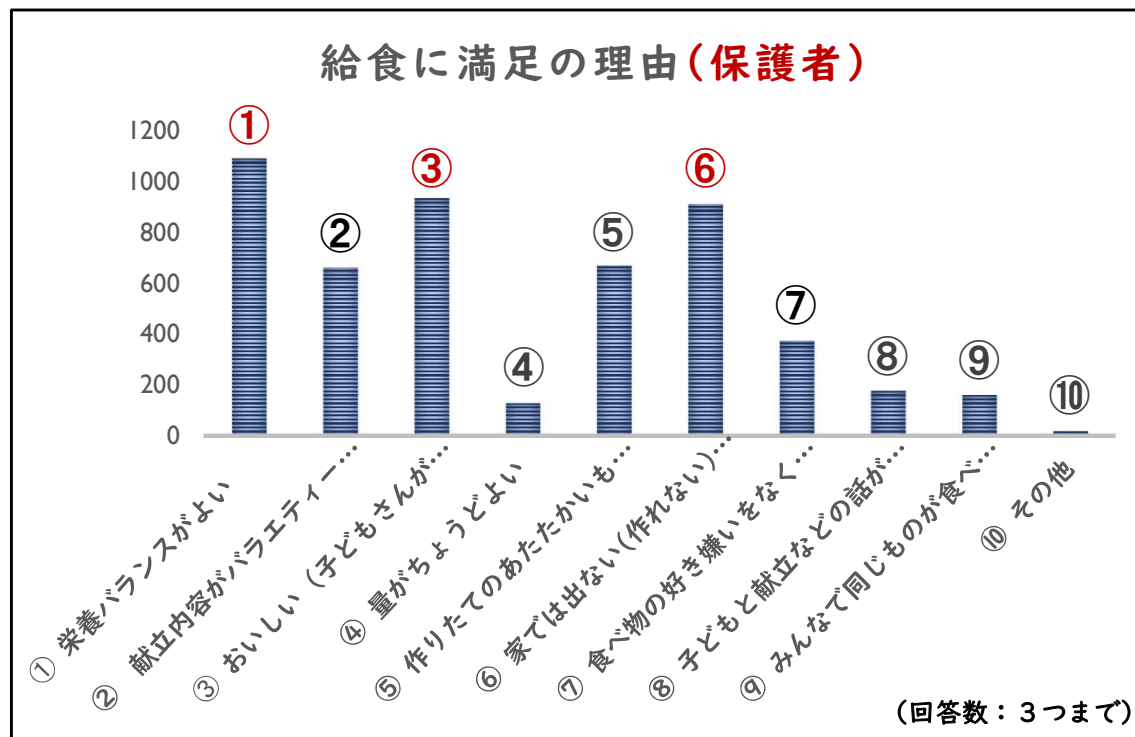


① 栄養バランスがよい	400	
② いろんな献立があり、毎日違うものが食べられる	975	2位
③ おいしい	1,189	1位
④ 量がちょうどよい	162	
⑤ 作りたてのあたたかいものを食べることができる	552	
⑥ 家では出ない献立や食材を食べることができる	565	
⑦ 友達と楽しく食べることができる	834	3位
⑧ みんなで同じものが食べられる	114	
⑨ その他	23	

※ 児童生徒の好きの理由は、保護者が聞き取りのうえ回答

美味しくて、いろんなものをみんなで楽しく食べられるから好き

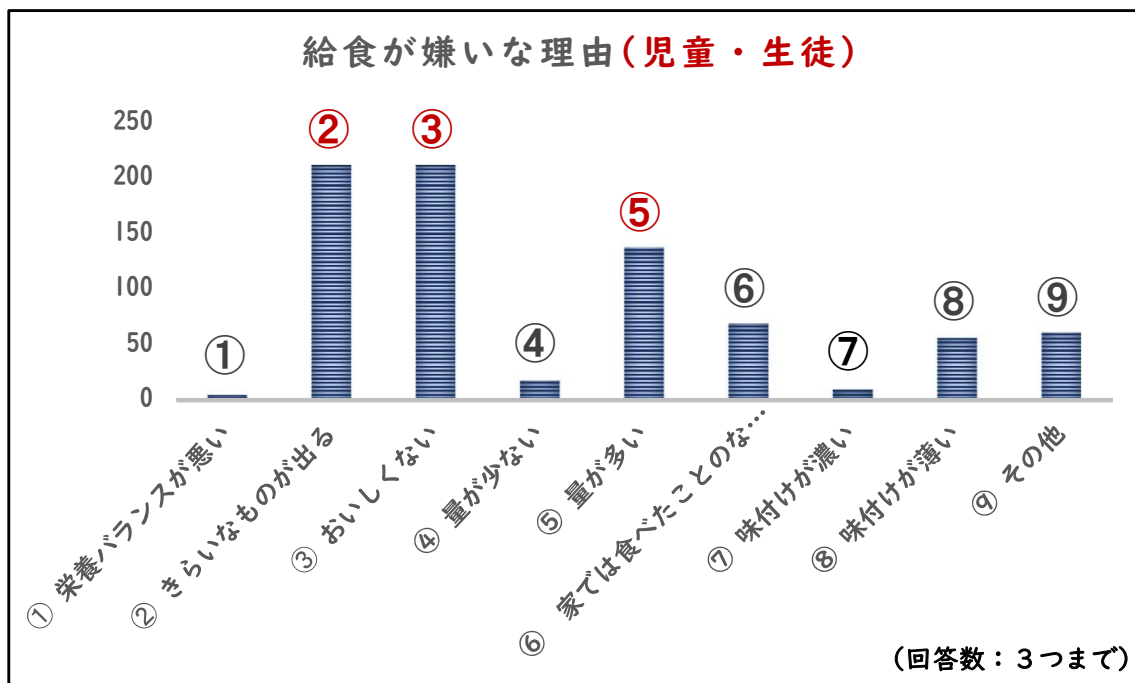
(2) - 2 満足の理由 (81%)



① 栄養バランスがよい	1,090	1位
② 献立内容がバラエティーに富んでいる	660	
③ おいしい (子どもがおいしいと感じている)	933	2位
④ 量がちょうどよい	127	
⑤ 作りたてのあたたかいものを食べることができる	669	
⑥ 家では出ない(作れない)献立や食材を食べさせることができる	909	3位
⑦ 食べ物の好き嫌いをなくすきっかけになる	373	
⑧ 子どもと献立などの話ができる	177	
⑨ みんなで同じものが食べられる	160	
⑩ その他	18	

子どもが美味しく感じ、栄養バランスのとれた献立に満足

(2) - 3 嫌いの理由 (17%)

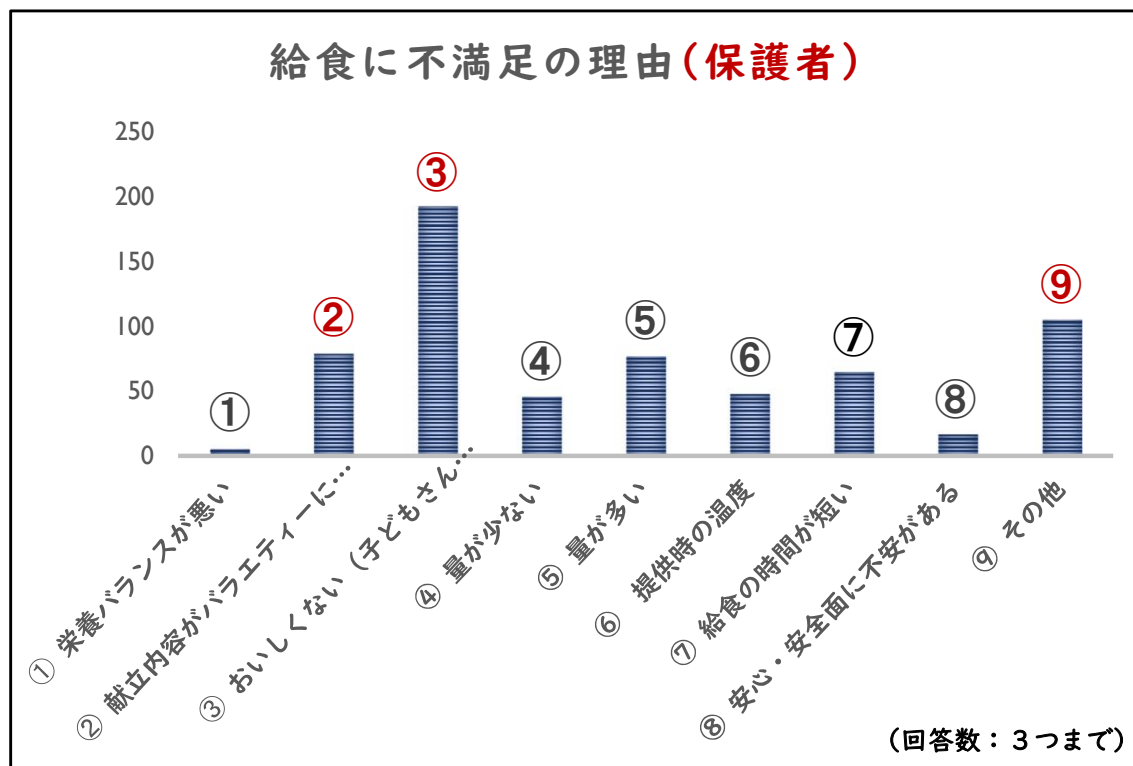


① 栄養バランスが悪い	5	
② きらいなものが出る	211	1位
③ おいしくない	211	1位
④ 量が少ない	18	
⑤ 量が多い	137	3位
⑥ 家では食べたことのないものが出てくる	69	
⑦ 味付けが濃い	10	
⑧ 味付けが薄い	56	
⑨ その他	61	

※ 児童生徒の嫌いの理由は、保護者が聞き取りのうえ回答

嫌いなものが出る。美味しくない。

(2) - 4 不満足の原因 (15%)

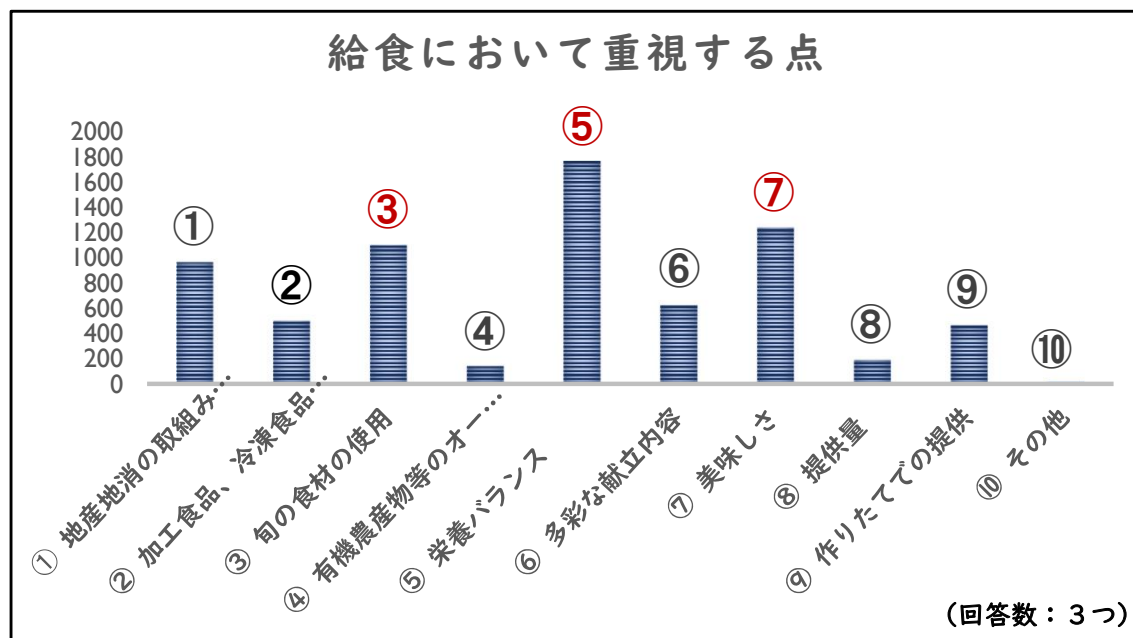


① 栄養バランスが悪い	6	
② 献立内容がバラエティーに富んでいない	79	3位
③ おいしくない (子どもがおいしくないと感じている)	192	1位
④ 量が少ない	46	
⑤ 量が多い	77	
⑥ 提供時の温度	48	
⑦ 給食の時間が短い	65	
⑧ 安心・安全面に不安がある	17	
⑨ その他	105	2位

○主な意見
 「デザートが少ない」「質素」「品数が少ない」
 「自校給食がいい」

子どもが美味しくないと感じている。
 デザートが少ない。献立がバラエティに富んでいない。

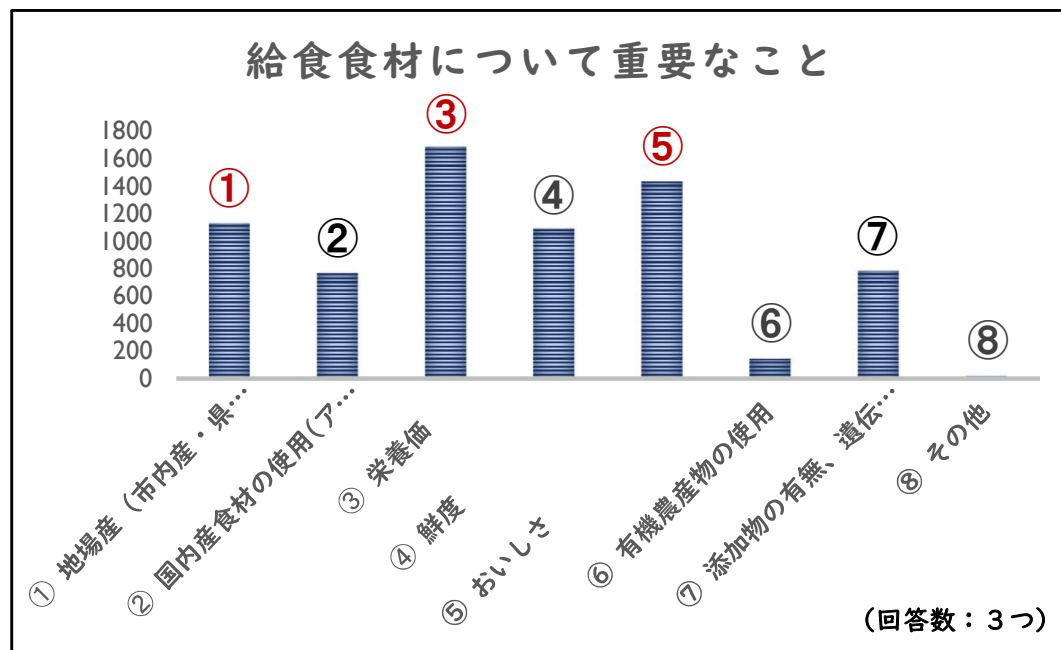
(3) 給食に求めること



① 地産地消の取組み (市内産・県内産食材の使用)	969	
② 加工食品、冷凍食品 (外国産等)等の不使用	506	
③ 旬の食材の使用	1,106	3位
④ 有機農産物等のオーガニック食品の使用	148	
⑤ 栄養バランス	1,772	1位
⑥ 多彩な献立内容	628	
⑦ 美味しさ	1,244	2位
⑧ 提供量	195	
⑨ 作りたてでの提供	470	
⑩ その他	19	

旬の食材を使った栄養バランスのとれた美味しい給食

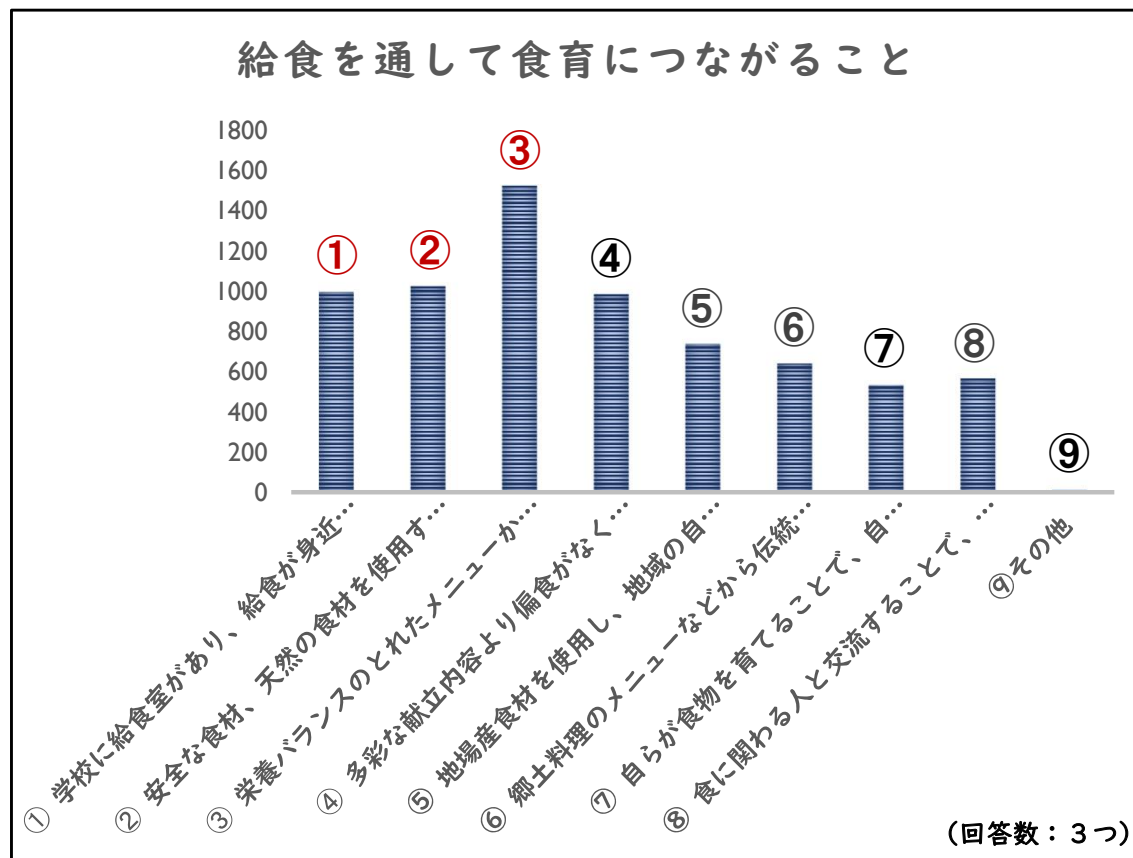
(4) 食材に求めること



① 地場産 (市内産・県内産) 食材の使用	1,127	3位
② 国内産食材の使用 (アメリカ・中国など外国産食材を使用しない)	765	
③ 栄養価	1,684	1位
④ 鮮度	1,089	
⑤ おいしさ	1,432	2位
⑥ 有機農産物の使用	146	
⑦ 添加物の有無、遺伝子組換え食品の不使用等	782	
⑧ その他	16	

栄養価があり、美味しい食材。地場産の新鮮な食材。

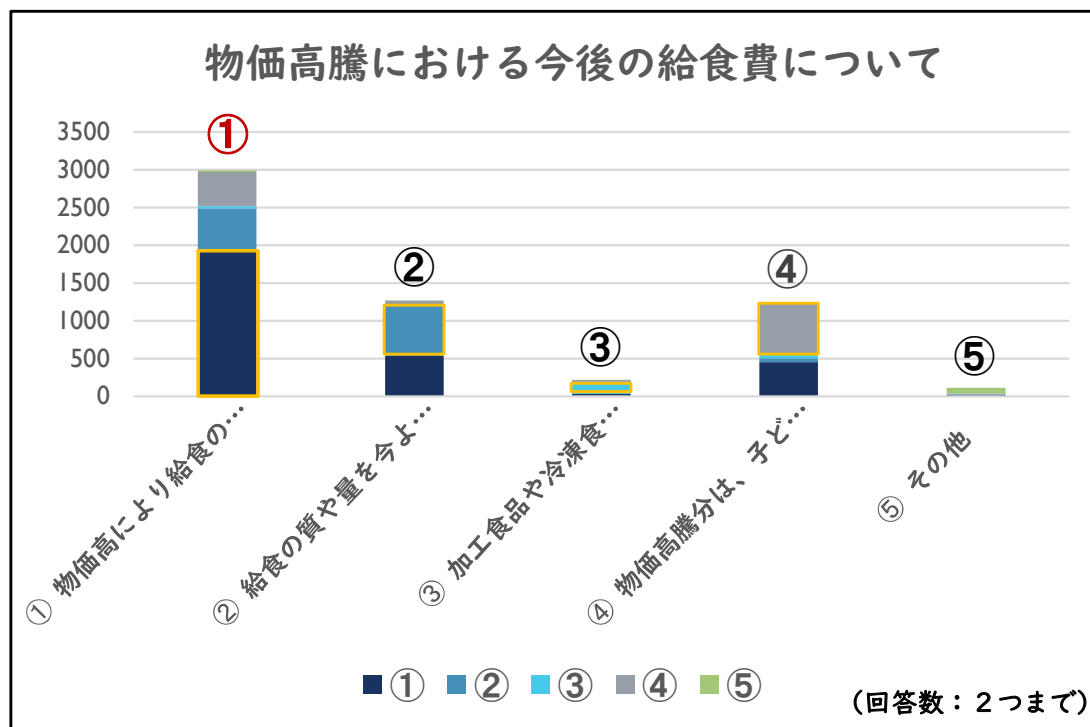
(5) 食育につながること



① 学校に給食室があり、給食が身近なものとしてある環境	997	3位
② 安全な食材、天然の食材を使用することにより、自然の味や旨みを体験すること	1,027	2位
③ 栄養バランスのとれたメニューから、日常または将来の健康につながる基礎が学べること	1,528	1位
④ 多彩な献立内容より偏食がなくなったり、食に関心をもつようになったりすること	987	
⑤ 地場産食材を使用し、地域の自然、文化、産業に触れること	740	
⑥ 郷土料理のメニューなどから伝統的食文化について学ぶこと	642	
⑦ 自らが食物を育てることで、自然・環境に関心を持つこと	536	
⑧ 食に関わる人と交流することで、感謝の念が育まれること	570	
⑨ その他	14	

栄養バランス、安全な天然の食材、学校に給食室

(6) 今後の給食費について



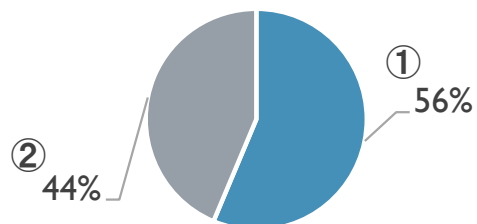
① 物価高により給食の質が下がってしまうようなら、給食費の値上げはやむを得ない。	1,946
② 給食の質や量を今よりも上げて欲しいから、給食費の値上げをしてもよい。	669
③ 加工食品や冷凍食品、外国（アメリカ、中国等）産食材を使用する等、給食の質を下げてもいいから、給食費は値上げしないでほしい。	136
④ 物価高騰分は、子どもの有無にかかわらず、全市民からの税金で負担するのでもやむを得ない	680
⑤ その他	77

① 給食の質を下げないようにするため、値上げもやむを得ない。

- ・ ①を選んだ方は、回答者数2,347人のうち1,946人 (82.9%)
- ・ ①を選んだ方のうち半数の方は、他の選択肢を選んでいない。
- ・ ②と④を選んだ方のうち過半数の方は①を選んでいる。

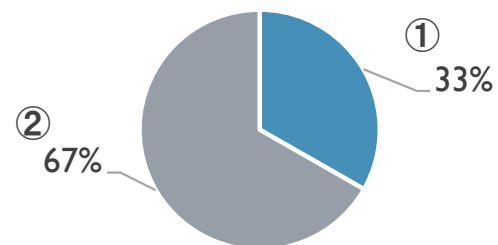
(7) 認知度

小学校全校が自校給食であること



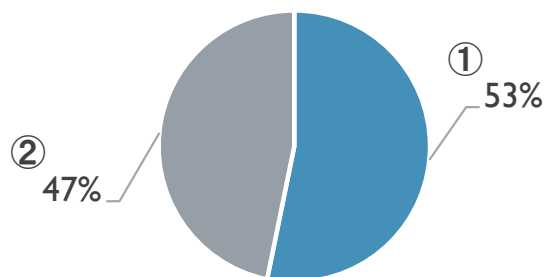
■ ① 知っていた ■ ② 知らなかった

天然だしを使用し、加工食品等なるべく使用していないこと



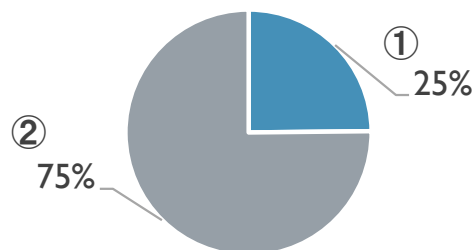
■ ① 知っていた ■ ② 知らなかった

給食で地産地消を推進していること



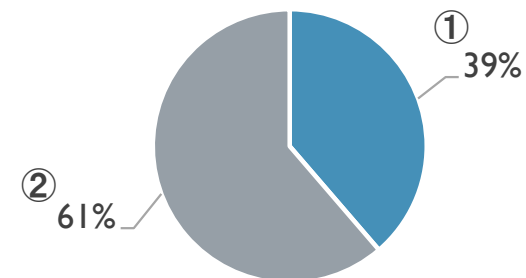
■ ① 知っていた ■ ② 知らなかった

給食使用米が市内産特別栽培米コシヒカリであること



■ ① 知っていた ■ ② 知らなかった

保護者負担分は食材費のみであること



■ ① 知っていた ■ ② 知らなかった

給食についての保護者の認知度を高める必要あり

(8) まとめ

- ① 栄養価、栄養バランス、美味しさが第一
- ② 美味しさと家庭ではなかなか作れない多彩な献立を評価
- ③ 食材は、旬の食材、新鮮な食材、地場産食材
- ④ 「食べる」ことに関する基礎（健康、自然の味・旨み）を学ぶ場
- ⑤ 本市の給食の特徴を子どもだけでなく、保護者にもより知ってもらう必要あり