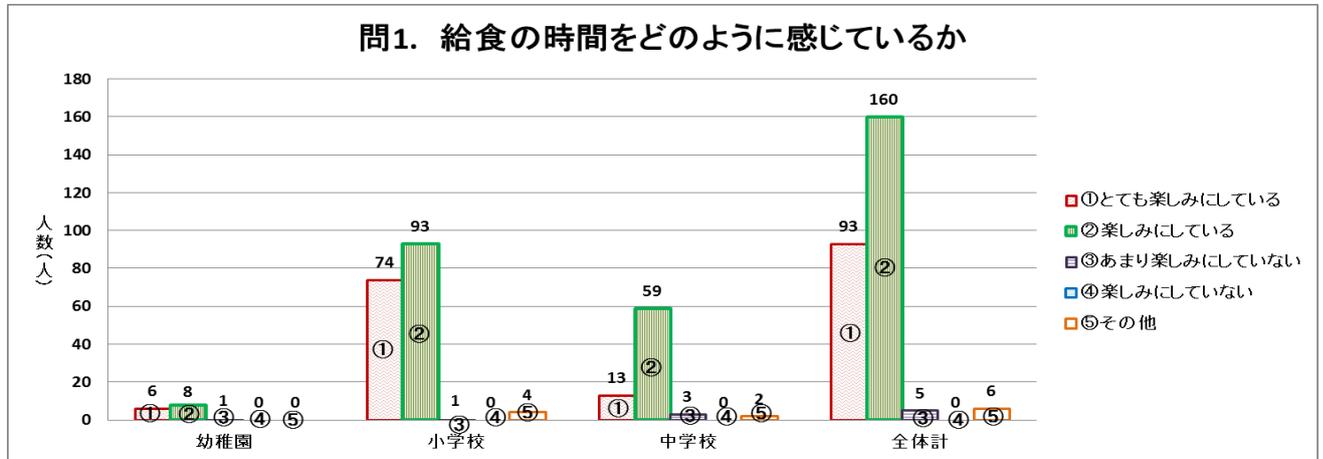


<教職員等>

問1 子ども達は給食の時間をどのように感じていると思いますか。

- (1) とても楽しみにしている (2) 楽しみにしている
 (3) あまり楽しみにしていない (4) 楽しみにしていない
 (5) その他 ()



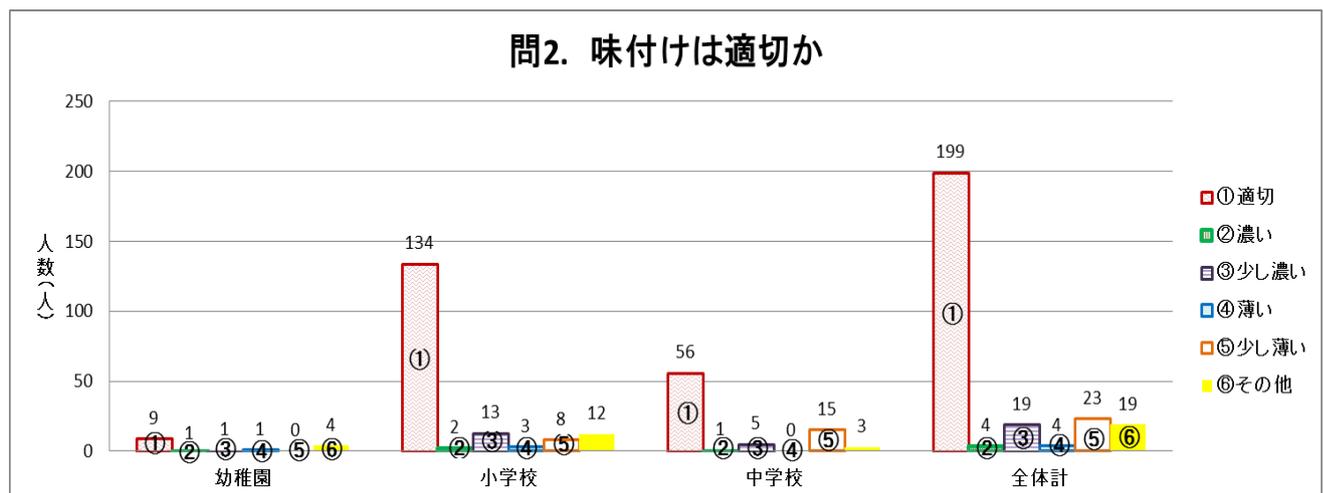
- ・回答者数 264人（幼稚園15人、小学校 172人、中学校77人）
- ・全体のうち「(1) とても楽しみにしている」「(2) 楽しみにしている」と回答した人数は 253人（95.83%）で幼稚園が14人（93.33%）、小学校が 167人（97.09%）、中学校が72人（93.51%）と回答者の9割以上が楽しみにしていると感じている。
- ・一方、「(3) あまり楽しみにしていない」「(4) 楽しみにしていない」と回答した人数は5人（1.89%）で幼稚園が1人（6.67%）、小学校が1人（0.58%）、中学校が3人（3.90%）であった。

(5) その他の御意見

- ・食べるときは楽しみにしているが、黙食なのであまり楽しみにしていない。
- ・楽しみにしている児童もいるが、そうでない児童もいる。
- ・好きなメニューの時は、とても楽しみにしている様子
- ・日によります。

問2 学校給食の味付けは子ども達にとって適切だと思いますか。

- (1) 適切 (2) 濃い (3) 少し濃い (4) 薄い
 (5) 少し薄い (6) その他 ()



- ・回答者数 268人（幼稚園16人、小学校 172人、中学校80人）
- ・全体のうち「(1) 適切」と回答した人数は 199人（74.25%）で幼稚園が9人（56.25%）、小学校が134人（77.91%）、中学校が56人（70.00%）で幼稚園以外では約7割が適切と回答している。次に多いのが全体では「(4) 薄い」「(5) 少し薄い」で27人（10.07%）、幼稚園が1人（6.25%）、小学校が11人（6.40%）、中学校が15人（18.75%）であった。次の「(2) 濃い」「(3) 少し濃い」が23人（8.58%）、幼稚園2人（12.50%）、小学校15人（8.72%）、中学校6人（7.50%）となっており、幼稚園や小学校では濃いと感じ、中学校では薄いと感ずる割合がわずかに高いことがわかる。

(6) その他の御意見

- ・汁物がたまにすごく薄い時がある。
- ・低学年には辛いと感じるだろうと思うメニューが時々ある。
- ・メニューによっては「辛い」との声もあります。
- ・濃いと感ずるものと薄いと感ずるものと両方あります。
- ・時々子供に苦手なゆず味、酢の強い味がある時には、残菜が多いなと感ずる。
- ・適切であるが、濃いメニューもある。
- ・野菜のサラダの時、少し薄いかと思う時があります。
- ・料理によっては濃と思う時があります。
- ・適切だけど、たまに濃い。
- ・少し薄い日がある。
- ・メニューによって濃い、薄いの差がある。

問3 給食の量は子ども達にとってどうですか。

(1) 主食（ごはん）

ア ちょうど良い イ 多い ウ 少し多い
 エ 少し足りない オ 少ない カ その他（ ）

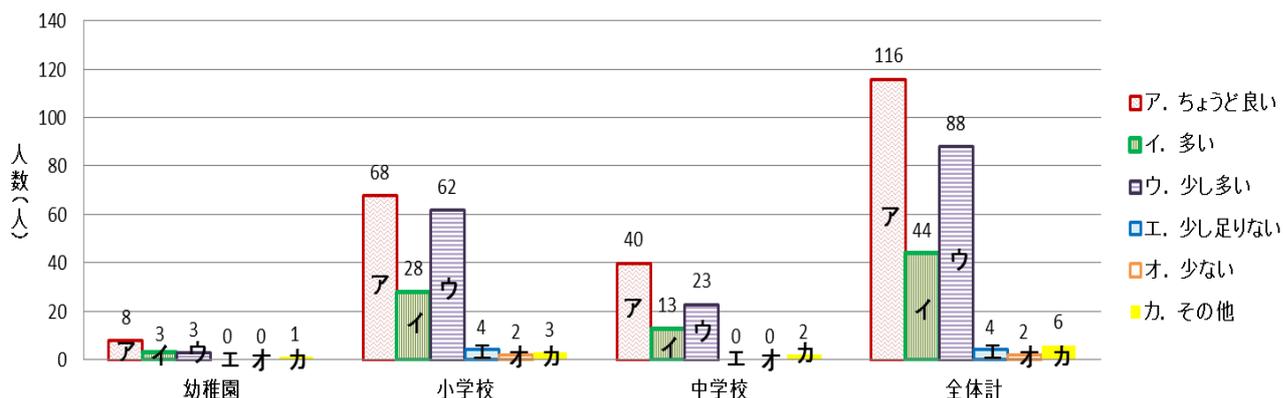
(2) 主食（パン）

ア ちょうど良い イ 多い ウ 少し多い
 エ 少し足りない オ 少ない カ その他（ ）

(3) 副食（おかず）

ア ちょうど良い イ 多い ウ 少し多い
 エ 少し足りない オ 少ない カ その他（ ）

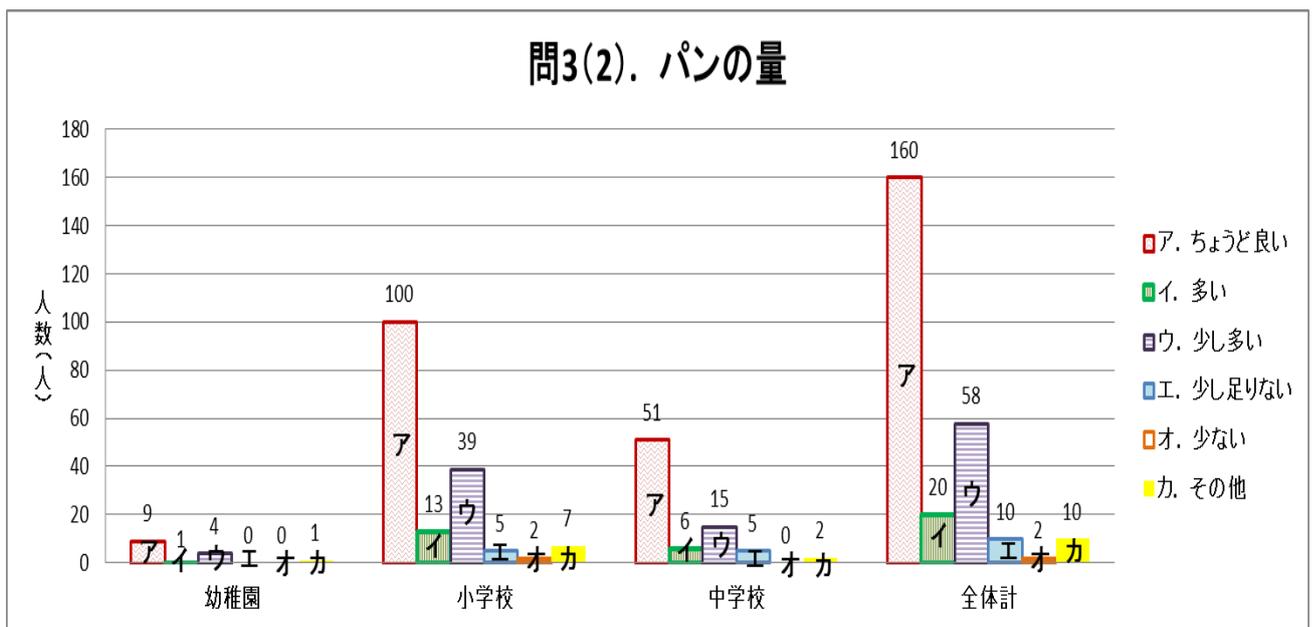
問3(1). ごはんの量



- ・回答者数 260人（幼稚園15人、小学校 167人、中学校78人）
- ・全体のうち「イ 多い」「ウ 少し多い」と回答した人数は 132人（ 50.77%）で幼稚園が 6人（ 40.00%）、小学校90人（ 53.89%）、中学校36人（ 46.15%）と感じる割合が一番高く、次に「ア ちょうど良い」と回答した人数は 116人（ 44.62%）で幼稚園が 8人（ 53.33%）、小学校が68人（ 40.72%）、中学校が40人（ 51.28%）となっている。「エ 少し足りない」「オ 少ない」と回答した人数が 6人（2.31%）で幼稚園は 0人（0.00%）、小学校 6人（3.59%）、中学校 0人（0.00%）であった。

（カ） その他の御意見

- ・学年によると思うが、低学年には多い。
- ・日によってちがう。
- ・中学校 1年生にとっては少し多い。2・3年生にとっては少し足りない。
- ・幼稚園の学年によります。3歳児には少し多い。

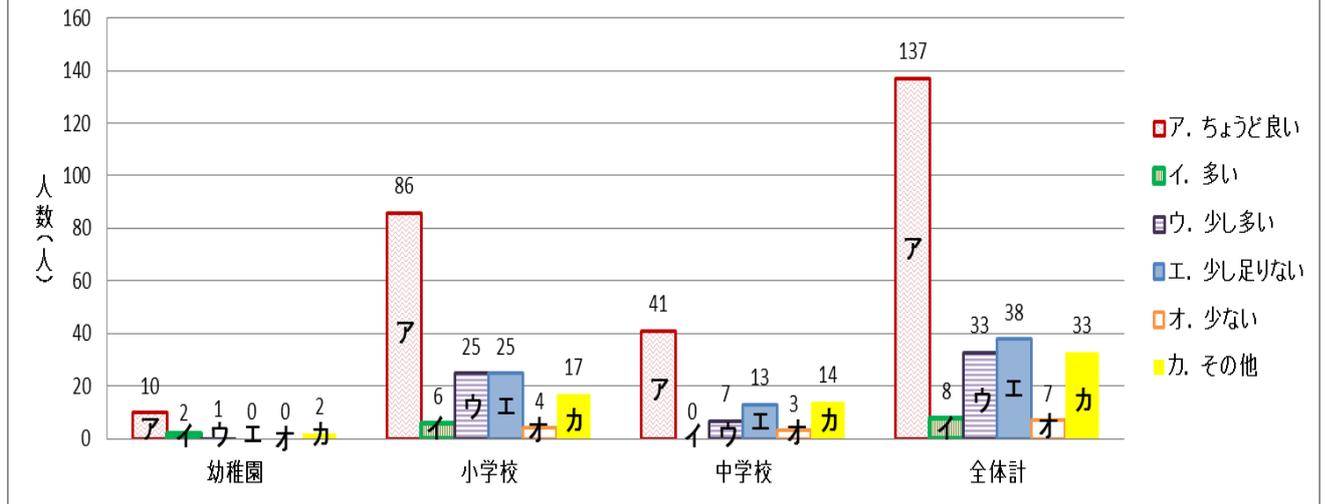


- ・回答者数 260人（幼稚園15人、小学校 166人、中学校79人）
- ・全体のうち「ア ちょうど良い」と回答した人数は 116人（ 44.62%）で幼稚園が 9人（ 60.00%）、小学校が 100人（ 60.24%）、中学校が51人（ 64.56%）と感じる割合が一番高く、次に「イ 多い」「ウ 少し多い」と回答した人数は78人（ 30.00%）で幼稚園が 5人（ 33.33%）、小学校52人（ 31.33%）、中学校21人（ 26.58%）となっている。「エ 少し足りない」「オ 少ない」と回答した人数が12人（4.62%）で幼稚園は 0人（0.00%）、小学校 7人（4.22%）、中学校 5人（6.33%）であった。

（カ） その他の御意見

- ・おかずによる。
- ・かたい。
- ・学年によると思うが、低学年には多い。
- ・学年による。
- ・低学年には大きいと感じる時がある。
- ・お皿に合わせたサイズにしていただけると、ありがたいです。
- ・週 1 でよいのではないか。
- ・中学校 1年生にとっては少し多い。2・3年生にとっては少し足りない。
- ・幼稚園の学年によります。3歳児には少し多い

問3(3). おかずの量



・ 回答者数 256人（幼稚園15人、小学校 163人、中学校78人）
 ・ 全体のうち「ア ちょうど良い」と回答した人数は 137人（ 53.52%）で幼稚園が10人（ 66.67%）、小学校が86人（ 52.76%）、中学校が41人（ 52.56%）と感じる割合が一番高く、次に「エ 少し足りない」「オ 少ない」と回答した人数が45人（ 17.58%）で幼稚園は0人（0.00%）、小学校29人（ 17.79%）、中学校16人（ 20.51%）となっている。「イ 多い」「ウ 少し多い」と回答した人数は41人（ 16.02%）で幼稚園が3人（ 20.00%）、小学校31人（ 19.02%）、中学校7人（8.97%）となっており、中学校では足りないと感じる割合が少し高くなっている。

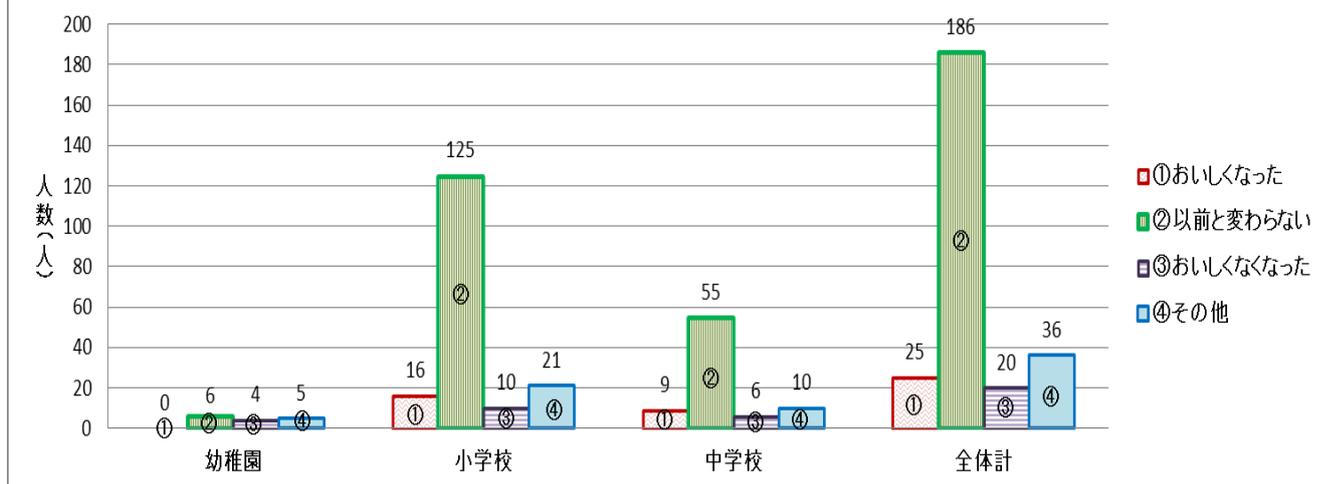
(カ) その他の御意見

- ・ 日によって差がある。
- ・ 日によって量がちがう。
- ・ 物によって量がおかしい。
- ・ 学年によると思うが、低学年には多い。
- ・ 多い時も少ない時もある。
- ・ メニューによって違う。多く思う時や少ないと思う時がある。
- ・ 時々すごく多い時やすごく少ない時がある。
- ・ 肉は少ない。野菜は多い。
- ・ 月によって違う。
- ・ おかずの種類により多い時がある。
- ・ パンの時は少なく感じる。
- ・ 栄養やカロリーの都合があると思うが、和え物の量が極端に多い時があり、残ってしまう。
- ・ 中学校1年生にとっては少し多い。2・3年生にとっては少し足りない。
- ・ 幼稚園の学年によります。3歳児には少し多い。

問4 調理業務民間委託導入後に、給食の味付け等で変わったと感じられることはありますか。

- (1) おいしくなった (2) 以前とかわらない
 (3) おいしくなくなった
 (4) その他 ()

問4. 味付けは変わったか



- ・ 回答者数 267人（幼稚園15人、小学校 172人、中学校80人）
- ・ 全体のうち「(2) 以前と変わらない」と回答した人数は 186人（69.66%）で幼稚園が6人（40.00%）、小学校が125人（72.67%）、中学校が55人（68.75%）と感じる割合が最も多く、「(1) おいしくなった」と回答した人数は25人（9.36%）で幼稚園は0人（0.00%）、小学校16人（9.30%）、中学校9人（11.25%）となっている。
- ・ 一方、「(3) おいしくなくなった」と回答した人数は20人（7.49%）で幼稚園が4人（26.67%）、小学校10人（5.81%）、中学校6人（7.50%）であった。

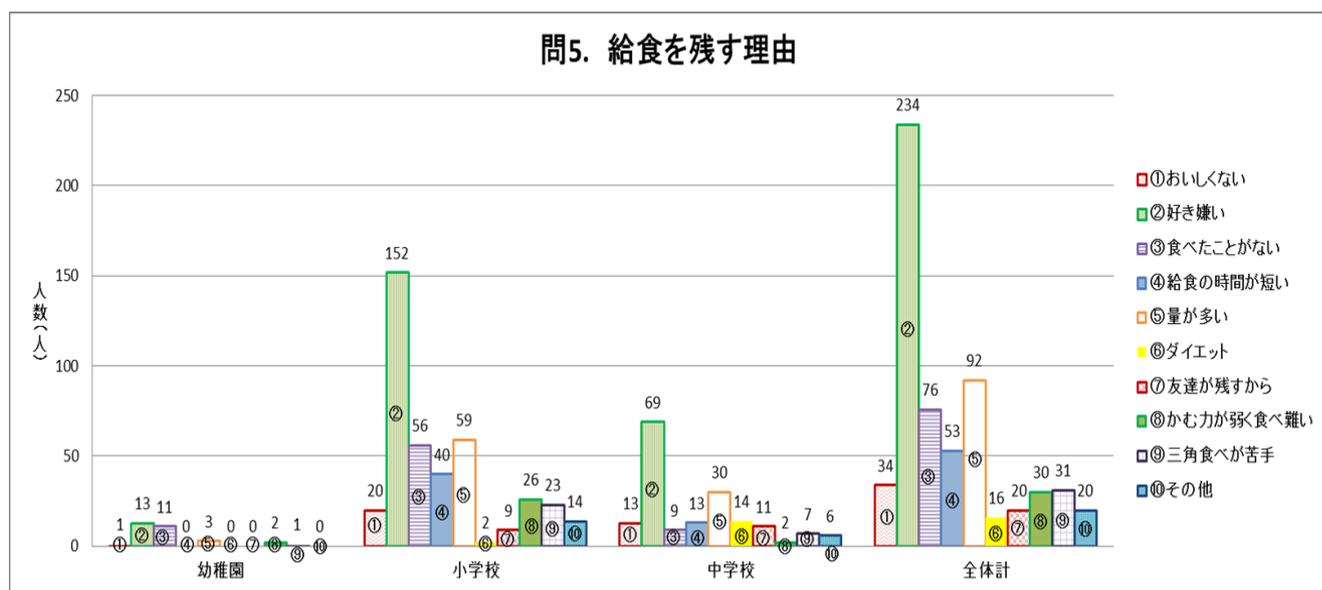
(4) その他の御意見

- ・ カレーがスープのようになった。
- ・ はじめは…だったが、おいしくなった。
- ・ 変わったなとは思いますが、おいしいものもあれば、少し食べにくくなったなど感じるものもあります。
- ・ 導入後しか知らないので分かりません。
- ・ よくわからない。
- ・ 薄くなったものが多い。
- ・ 導入前を知らない（最近着任したため）ですが、毎日とても美味しいです！
- ・ シチューが水っぽかったり、おひたしなども水っぽく感じる時がある。
- ・ 1学期はよく「薄すぎる？」と感じる日がありました。
- ・ 変化前を知りません。
- ・ 薄味になった様に思います。
- ・ おいしさは下がっていませんが、味がうすい時がある。（水っぽい）
- ・ 全体的に味が薄くなったと感じます。
- ・ スープ系の味が薄くなった気がするが、今は大丈夫。
- ・ おいしいです。
- ・ 直後は、調理法が変わったのか、おかずの水気が以前より多く出ていて、味を薄く感じました。今は見受けられない様に思います。
- ・ いつもいい味付けしていただいていると思います。
- ・ 何も思わない。
- ・ 味が濃くなった。
- ・ 食材の組み合わせや味付けが変わり、工夫してくださっているのだとは思いますが、子供たちにはなじみが少ない感じになっていると思います。
- ・ 野菜の切り方が雑になった。
- ・ 野菜のえぐみ、苦みを少し感じる時がある。

- ・以前の方がおいしかったと感じることもあれば、変わらないと思うこともある。
- ・メニューによっては、味付けが変わったように感じることがあります。
- ・じゃがいもなどのほくほく感がない（肉じゃが、ポテトサラダ）。
- ・少し味付けが変化した様に感じます。

問5 子ども達が給食を残す理由は何だと思えますか。（複数回答可）

- (1) おいしくない (2) 好き嫌い (3) 食べたことがない
 (4) 給食の時間が短い (5) 量が多い (6) ダイエット
 (7) 友達が残すから (8) かむ力が弱く食べ難い
 (9) 三角食べが苦手 (10) その他（ ）



- ・回答者数 606人（幼稚園31人、小学校 401人、中学校 174人）重複回答
- ・全体のうち「(2) 好き嫌い」と回答した人数は 234人（ 38.61%）で幼稚園が13人（ 41.94%）、小学校が 152人（ 37.91%）、中学校が69人（ 39.66%）と感じている割合が最も多く、次に「(5) 量が多い」と回答した人数は92人（ 15.18%）で幼稚園は 3人（9.68%）、小学校59人（ 14.71%）、中学校30人（ 17.24%）となっている。また、「(3) 食べたことがない」と回答した人数は76人（ 12.54%）で幼稚園が11人（ 35.48%）、小学校が56人（ 13.97%）、中学校が 9人（ 5.17%）となっており、給食を食べ始めたばかりの幼稚園で割合が高くなっている。

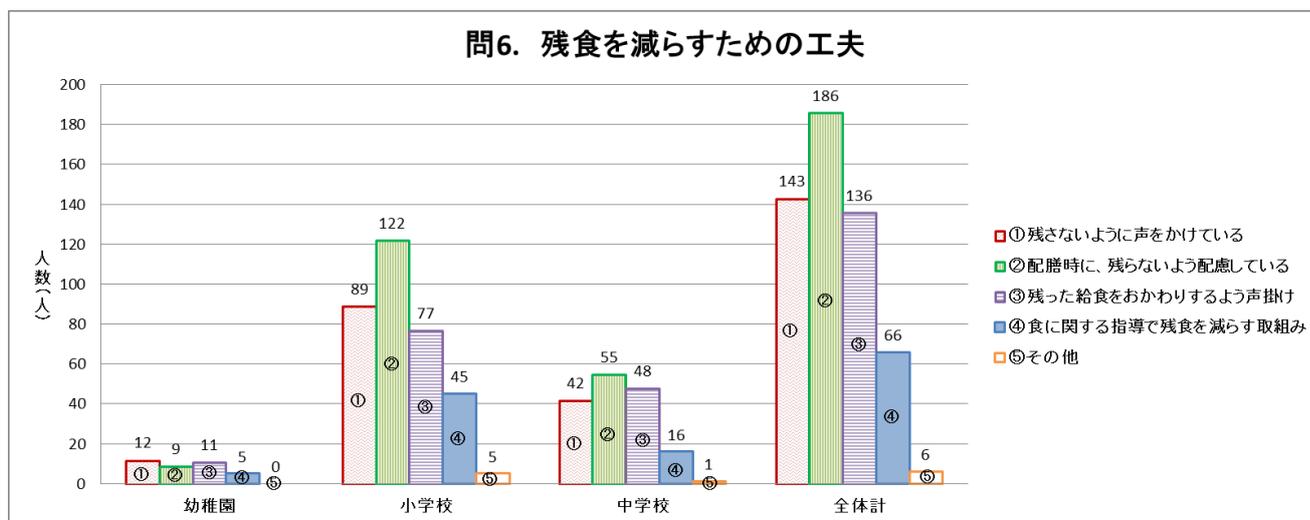
(10) その他の御意見

- ・いわしの生姜煮などの食べ難いもののため。
- ・配膳が下手。配膳されたものはだいたい食べる。
- ・残さない。
- ・担任の指導方針
- ・その子による。
- ・食が細い。
- ・料理の仕方が子供に合っていない。
- ・残さず食べてしまう習慣がある。
- ・黙食
- ・骨が苦手な児童が多い。
- ・家での食育
- ・食べるのが遅い。
- ・冷たくなっておいしくなくなる。

- ・主食の量が多い。
- ・配膳を担当をする子の力量。
- ・家で食べてない（許されている）。
- ・朝練が減った。
- ・配膳時に少なく入れすぎ、1人分の適量がわからない日がある。食の細い生徒がどうしても食べきれなくなる。
- ・食べ慣れていないものを残すように思う。
- ・メニューによって、子供の好き嫌いが出るから。

問6 子ども達の残食を減らすためにどんな工夫をされていますか。（複数回答可）

- (1) 残さないよう声をかけている。
- (2) 配膳時に、残らないよう配慮している。
- (3) 残った給食をおかわりするよう声をかけている。
- (4) 食に関する指導で残食を減らす取り組みをしている。
- (5) その他（ ）



- ・回答者数 537人（幼稚園37人、小学校 338人、中学校 162人）重複回答
- ・全体のうち「(2) 配膳時に、残らないよう配慮している。」と回答した人数は 186人（34.64%）で幼稚園が9人（24.32%）、小学校が122人（36.09%）、中学校が55人（33.95%）と割合が最も多く、次に「(1) 残さないよう声をかけている。」と回答した人数は 143人（26.63%）で幼稚園は12人（32.43%）、小学校89人（26.33%）、中学校42人（25.93%）となっている。また、「(3) 残った給食をおかわりするよう声をかけている。」と回答した人数は 136人（25.33%）で幼稚園が11人（29.73%）、小学校が77人（22.78%）、中学校が48人（29.63%）であった。その他にも「(4) 食に関する指導で残食を減らす取り組みをしている。」と回答した人数は66人（12.29%）で幼稚園5人（13.51%）、小学校45人（13.31%）、中学校16人（9.88%）であった。

(5) その他の御意見

- ・ただ、目的は残食を減らすことでなく、児童の健全な成長を考えてのもの。残食に関しては、第二の目的としている。
- ・個別に時間を延ばす。先に牛乳を飲むなど。
- ・指導にあたっていない。
- ・キムチや山椒?のきいた辛い味付けが苦手な子も多いのでなくしてほしい。
- ・きのこの頻度が多く、苦手な子も多いので、「いやだな…」という声をよく聞きます。
- ・バランスの悪い組み合わせ（炭水化物に偏っているメニューなど）、たぬき汁控えてほしい。
- ・委員会活動での啓発
- ・きりぼし大根のソース味などアレンジしない方が良い。

- ・残食コンクール、完食コンクール
- ・教師が入れている。食缶が空になるまで呼びかけている。

問7 子ども達の嗜好面で、取り入れてほしいメニューや提供を控えてほしいメニューがありますか。あればお書きください。

【取り入れてほしいメニュー】

○ラッキー人參やアルファベットマカロニなど、少しサプライズがあると、給食の時の楽しみも増えるかなと思います。できる範囲ですが…。

○他府県や他市町では、あげパンが出ていて、子供達は楽しみにしています。本市でも工夫して、メニューに取り入れてほしいです。子供達はデザートを楽しみにしています。デザートを増やしてほしいです。栄養士さんによって、メニューはかなり変わるとは思いますが、子供たちが楽しみにするメニュー作りをお願い致します。

○麺類（スパゲティ、うどんなど）

○きなこパン、ナンとカレー、ラーメン

○地域に根ざしたメニューを増やしてほしい。

○世界の食のメニュー

○カレーを月に2回。カレーの日は早く食べ終わり、休み時間がたくさんとれます。もちろん味も大好きみたいです。

○黒田庄和牛を食べたいです。

○一般的でどこの家庭でも食べていそうなメニューがよい。

○何でもおいしく頂きます。子供達もその様に指導します！

○餃子やシューマイの一人あたりの個数が少ないように感じる時がある。全体のカロリー量を調整して、餃子を2個をやめて、3個にしてほしい。

○きなこパン、ナンカレー、パスタなど、加東市の給食が美味しかったので…。

○あげパン、かきあげ、さつまあげ

○魚を苦手としている子供が目立つ。丸ごと食べられる、メザシ（イワシ）やマメアジなどをしていただくと、どうでしょうか。

○カレーが好きなようです。

○きなこパンほしい。梅系が多すぎる。

○カレーが多いと嬉しいです。

○かみかみメニュー（取り入れてほしいメニュー）

○うどん、ヨーグルト、タルタルソース、チョコレートチルド、マーガリン、きなこパン、アイスクリーム（1年に1回してほしい） 要は、他市のメニュー・給食費を参考に、本市でも取り入れてもらいたい。

○基本給食は薄味の方がいいと思うがあまりに薄いときがあるので何とかしてほしい。

○いつもおいしく頂いています。高学年になると量が多くなり、ごはんの量がもう少し少なくなるとありがたいです。

○いつもおいしく調理いただき、ありがとうございます。

○給食の残量について、各校のデータを見ることがあります。残さず食べることの大切さを家庭（保護者）と一緒に状況を把握し、改善できる対策があればいいのにな・・と思うことがある。体験談ですが、昔は残した食品をお弁当箱に入れて、持ち帰ってきたことがあり、“これ残したんだな…”と気づくことがあった。この頃はそういうことができないので、保護者がどれ程我が子の食べているのか知っておられるのかなと思う。

○切り干し大根はいつも量が多いので、他の同じ栄養価の野菜と混ぜて出してほしい。パンの日は汁物がると食べやすいかと思う。

○どうしても野菜が嫌いな児童が多く困っています。色々と努力して下さっていることは感じていますが、野菜を上手くごまかせるようなメニューがあれば…と思います。

- 毎日とても美味しく頂いています。普段食べたことない味付け（鶏肉のマーマレード焼き、イカのレモンソース等）もあって、楽しませて頂いています。
- やはり洋食（カレー、ポテトサラダ等）の方が、良く食べていると思います。
- ミルク、ジャム、ふりかけの回数をもう少し増やして欲しいです。残飯が減るのでは…。
- 特にありませんが、ローストビーフやいちごなど西脇市が力を入れているものが増えると嬉しいです。
- 焼きそばをもう少し回数を増やしてほしいです。
- カレー味は好きですので、何かそういうものがあればよろこびそうです。
- 地方のメニューがあればよい。
- カレーの日におかず一品増やしてくれたら助かります。
- 副食に少なくとも1つは汁気の多いものが必要。パサパサしたものの組み合わせでは、のどがつまりやすい。また、麺類（うどん・スパゲティetc.）とパンは炭水化物過多で、偏りが生じる。麺類の日のパンは、もっと軽量にしてもよい。（小と中で差をつけてもよいのでは?）
- ヨーグルトを食べたい。
- おいしいです。品数も量もいいですね。
- 月に2～3回種類の違うパンが出るとうれしいです。
- 他の国のメニューではなくしっかり和食を出してほしい。
- 野菜嫌いの子が食べやすくしてもらっていると思いますが残食が多くなりがちですもう一工夫を!!
- ラーメンやうどんは難しいですか。
- 揚げパンやクリームパン
- ラーメン
- バイキング
- 子どもの楽しみを増すメニューを増やしてほしい（デザート、フルーツ、ジャム、マーマレード、液体ミルク、めん類、うどん、ラーメンなど）。
- フルーツを増やしてほしい。
- 鰯の煮物（骨が固くて食べられない。実がとりづらい）。よくたいて、丸ごと食べられるように調理してほしい。
- 季節や行事などにちなんだメニューが話題になります。食事中は黙食ですが・・・。
- かみかみメニュー（かむ力の向上）
- 麺類はよく食べるので、パスタやラーメン等が出ると喜ぶと思う。
- ごはんには何か混ぜてある日は食べるのがはやい。
- 取り入れてほしい（さつまいもパン、アイスクリーム、きらきらつきのチキン）
- 違ったパン、あげパン
- 今のままで十分である。あまりこったもの（複雑）でなくてもいいと思う。
- あまり馴染みのない献立には抵抗があり残しがちかなと思います。季節や行事を感じられる献立は子ども達もとても喜んでます。
- 春雨サラダなど野菜が食べやすいおかずを増やしてほしい。
- 揚げパン、ステーキ
- カレーなど分かりやすい食べ物を多めにしてほしいです。食材を変えるなど
- きなこパン（揚げパン）…カロリーの関係が可能であれば…
- 今で充分です。
- いつもありがとうございます。
- 揚げパン、皿うどん、手巻き寿司、ナン
- テレビ番組等で、学校給食で懐かしく思うものへの問いに対して、「揚げパン」という回答をよく目にします。西脇市の学校給食で用意していただくには、無理があるのでしょうか。
- カレーは大好きなので、増やしてください。
- パンを残す生徒が多いが、ジャムなどがあればもう少し残食を減らせると思います。
- ご当地メニューや、世界のグルメなどワクワクするメニューです♪
- 季節にあったメニュー（例）寒い時は、あたたまる物とか、ご当地、あげパン。
- 子どもから揚げパン出してほしいと言われたことがあります。
- ご飯もゆかりみたいに味が付いていると食べやすいです。

- すべてのメニューに肉が使われていると、肉が食べれない子のごはん、パンしか食べられないことがある。
- しらすごはんなど、小魚とごはんが一緒に食べられるもの。 同じパンばかりにならず、バリエーション豊かなパンが出ると食欲意欲にもつながるのでは？
- デザートをつけると子どもは喜ぶ。
- ゼリーやジャム、ジョアの日を増やしてほしい。
- バタートッパン
- せっかく作っていただいたのに、食べない生徒は本当に食わず 申し訳ないと思っています。
- 中学男子となるとパンでは、夕食までもたないと思う。 全日ごはんでもよいと思う。
- 中学校はミルクが出るのですが、別のものになりませんか？意外と残す子が多いです。 たぶん捨てられるので、どれだけ残ったのか把握が出来ていないのは？と思います。
- パンの日、ジャムなど欲しい。パンは週1でも良いかもしれない。
- カレーは月2回程度でもいいかも（テストや行事で食べられない時もあるので）
- 果物メニュー（果物入りヨーグルトやサラダ等）
- 魚は食べやすいフライ・竜田揚げ等。
- ただのパンではなく、○○パンやジャム等を増やしてほしい。
- 肉が出た時はすごく喜ぶので、肉があったらいいなと思う。
- パスタ、ラーメン、オムライス、チャーハン、チキンナゲット、ハンバーガー、ポテト、コーンスープ
- 人気なのは、鶏のスタミナ焼き。昔出ていたラーメンも、またおねがいたいのですが…配膳が大変なのでしょうね…
- 色々な食材を使って、栄養面も考えていただき、たくさんの量の給食を作っていただいていることに感謝しています。
- あげパン、ラーメン
- 家庭で魚を食べる機会が少ないように思う（家庭での差が大きい）。カルシウムも含めて、チリメンジャコや小魚をつかったメニュー、味付けにうま味成分が入ったもの（かつおぶし、干しいたけ、こんぶ、だし）を少し増やしてほしい。

【控えてほしいメニュー】

- 小松菜のえぐみが残っている時は、食べ難そうです。
- 赤飯はあまり食べない（喜ばない）。
- 偏ったメニューやクセのあるものは、残さないようにさせるのがつらい。
- ご飯の日のジョアは食べづらい。
- 魚料理は残食が多くなりがちです…。
- 冬至の時期に出る、大根のゆず味のものがすごく残ります。もう少し美味しいものになればと思います。
- キムチや山椒？のきいた辛い味付けが苦手な子も多いのでなくしてほしい。
- 「キムチスープ」は、あえて出さなくてもよいと思う。濃いと辛いので、今の味付けになっていると思うが、味がぼやけている。
- いわし…小骨が多く食べるのに時間を要するのでもう少し食べやすい調理があればうれしい。
- 骨が多い魚は食べにくいようです。
- ゆず味、酢の強い味
- 酢みそ系は苦手の子が多い。カレーの頻度を増やしてもらえると、ありがたいです。
- 骨がたくさんついている魚は、食べづらそうで、特に低学年では完食できる児童が少ないように思うので、もう少し食べやすい形で提供して頂けるとありがたいです。
- 丸干しは固いので控えてほしい。
- 主菜にマッシュポテト系のおかずは控えていただきたい。よく残っている。
- 控えてほしい 秋の甘口カレー(高学年にはきつかったです。)(甘すぎました)
- 丸干しはなかなか食が進んでいません。おかずが丸干し、おひたし、みそ汁、ごはんの時は食べにくそうだなと思いました。
- 控えてほしい エイの○○
- 月1のジョアはなくてもいい。

- 硬い食品（カミカミメニュー）は本当に硬すぎる！！給食は60才の大人も食べます。再考を。
- パスタとパン、焼きそばとパン、グラタンとパンの組み合わせは小麦が多すぎる。
- ネバネバ系のものはいつも残ってしまいます。
- やたら豆が入るメニュー。カレーは普通のカレーが美味しい(豆、夏野菜等入れてないもの)。残食になるメニューは食材に失礼である。
- カレーを楽しみにしている子どもが多い。食べつけていない物は嫌がる傾向がある。
- 控えてほしいもの（噛みきれないタコ、めざし、塩分の多いすっぱい梅干し）。

問8 学校給食に関して、意見や感じていることがあればお書きください。

【感謝・お礼】

- いつも子供達と一緒においしく給食を頂いております。毎日ありがとうございます。これからもよろしくお願ひ致します。
- いつもおいしい給食をありがとうございます。
- 給食の時間をいつも楽しみにしています！給食で輝く子がたくさんいます！
- いつもありがとうございます。子供達は、「今日はカレーや」「明日はマーボーやん」と嬉しそうにしています。毎日残食せず嬉しそうに食べています。これからもよろしくお願ひします。
- いつもありがとうございます。感謝です！
- いつもおいしくいただいています。いろいろなメニューを考えていただき、毎日楽しみにしています。いつもありがとうございます。
- 苦手なものを工夫して食べやすいようにして下さっているのが分かります。
- 安全でおいしい給食を毎日作っていただき、ありがとうございます。子供と同じように私共もメニューを見て、楽しみにしております。
- 限られた予算の中で、工夫して実施してくださっていることには感謝しています。今以上に、子どもたちの喜ぶ給食にしていくためには、先進的な取組をされているセンターや学校の視察をしたり工夫や方法をどんどん取り入れていただけたら、なお嬉しいのです。家庭で偏った食事をしている子どもも多いので、給食で季節や行事を意識したメニューの工夫はありがたいです。健康・栄養を考えた食事を知るよい給食だと思います。
- 家庭では食べない食材でも、給食で味付けを工夫してあることによっていろいろな食材が食べれるようになるので給食はありがたいと思います。
- いつもバランスのとれたおいしい給食をありがとうございます。
- とても手間をかけて作っていただいていると感謝しています。
- 補助金(市からの)が少ないだろうから仕方がないと思いますが、近隣他市町と比べると昔からおいしくなれという評判です。しかし数年前から少し味が良くなったように思いました。少ない人員で早朝から働いてくださっているセンターの皆様には感謝しています。
- 子ども達は、朝から給食を話題にして楽しみにしている。家庭の格差がそのまま子どもの食の格差につながり、1日の中で満足に食事が摂れていない子どもが数名いる。せめて、給食はそういう子たちの成長を支えるものとして、更に豊かな献立(質も量も)で支えてやってほしい。良い給食を提供すれば、ささやかながら登校の動機づけになる。役割は大きい。
- いつもありがとうございます。時代の変化により、子ども達の食事が偏っていることを感じます。(煮物を食べたことがないなど。)今までに食べたことがない食事をするにより、戸惑うこともあります。学年が上がるにつれ慣れてくるようです。
- いつも子供たちの健康のことを考えておいしい給食をありがとうございます。
- 家庭で味わえないようなメニューがあつていつもとてもありがたいです。
- 健康面もよく考えられていて頭が下がります。

○給食を残さず食べることは大切ですが、家庭では幅広い食材に出会えるとは限らないので、子どもたちにとって食材や味との出会いの場として、多種多様の新メニューをこれからもお願いしたいです。

○いつも給食の時間を楽しみにしています。

○いつもおいしい給食をありがとうございます。毎日、給食の時間を楽しみにしています。

○いつも色々工夫していただき、ありがとうございます。

○いつもおいしくいただいています。いろいろなメニューを考えていただき、毎日楽しみにしています。いつもありがとうございます。

○メニュー、業務ともによくしていただき本当に感謝しているところ。

○いつもおいしい給食をありがとうございました。これからもよろしくお願いたします。

○子供達の健康の為に、栄養バランスのとれた献立と調理、配送に至る迄行っていただき有難うございます。共働き世帯の家族にとっても、又、家庭環境が複雑な子供にとっても、「給食」は貴重だと思います。給食は日常の一部となってしまう、当人達にとって当たり前物と思ってしまうののかもしれない。毎日の給食、これからも感謝していただきます。

○カロリー、栄養面でしっかり考えてメニュー作りがされているので、安心です。

○いつもおいしい給食をありがとうございます！元気100%♪

○季節感を大切にさせていただきたいなと思います。外国の料理など、メニューを見て「これどんな料理やろう」と話題にしたり、楽しみにしたり食育の面でも工夫して下さっていると感じています。これからもよろしくお願い致します。

○いつもおいしい給食をありがとうございます。給食の時間をすごく楽しみにしています。黙食をしなければならぬか、美味しい給食は数少ない救いになっています。

○栄養バランスのとれたおいしい給食をいつもありがとうございます。

○5歳児が見学させていただいて、実際に作っておられる姿を見たり、話を聞くことで、意識が変わったように思う。

○いつも栄養のバランスを考えながらメニューを作り、子ども達のために調理してくださりありがとうございます。

【指摘・要望】

○いつもおいしい給食をありがとうございます。子供によって、食べられる量が違うため、完食させるのは難しいです。コロナ禍ということもあり、事前に減らしたり増やしたりしにくい状況です。

○おかずの量を増やしてほしいです。

○年齢によって固すぎる物もあると思う。

○おかずを入れる小さいスプーンがもう1つあるといいと思います。

○量が多い日、少ない日があるので、配膳に困る。ご飯にかけるメニューの場合、分量がうまくいかないことがある（多すぎたり少なすぎたりする）。

○おかずを取り分ける際、トングよりも小さいお玉の方が取り分けやすい場合があります。

○カロリーの関係だと思うが、中学校にだけデザートがついている献立をみると、中学生がうらやましくなる小学生（幼稚園）がいるのではないかと？

○残食=悪のイメージが強すぎて、無理矢理（程度にもよるが）食べさせたり、休み時間もさかれて食べさせることもないよう、休み時間中の遊びや友達とのコミュニケーションも大切なので、程よい指導になるよう残食を過度に気にさせ過ぎないようにしてほしい。

○とても量が多いです。また、日によってすごくスープが多かったり普通だったりします（野菜も）。いつもありがとうございます。残食0で頑張ってます！！

○12月から開始予定の別居児童の担任確認はやめて頂きたい。担任の業務が過重となって、1分でも1秒でも業務を減らそうとしているときに、増やすのはやめてほしい。担任が確認印を押さずども、給食センターが責任を負って作り、配るものではないのか。

○肉はよく食べるが、野菜を食べられない子供が多い。なぜなのかわからない。

○お皿に入れる量を、例えば「しゃもじ2杯分」や「トング3回分」同様に、目安を教えて頂いた方が、子供達の入る量が分かりやすいかなと思います。

○いつもありがとうございます。副食は、日によって量が違うので困る事があります。

○少ない。姫路の方がおいしい。

○子供によって食べる量は様々で、学級に配られた量を食べきるという指導は、間違えていると考えている。残ったものを食べてくれている子供には、肥満等の課題のある子も多い。食べる前に、自分で食べられる量に調節して食べ切る給食指導をしたい。時間がきたら返却するクラスもあるが、そうすれば残菜は増える。好き嫌いを助長することにしかならない。残菜調査よりも食べ方について力点を置いた対応をしたい。残菜についてはSDGSの話と合わせて子供、保護者とともに考えていけたらと思う。

○特に近隣の他市の学校給食を参考に、良い点をたくさんマネしていただきたい。様々な学校のホームページを見ると、給食に関する情報が載っており、大変参考になるはずです。予算のこともありますが、もっと改善の余地はあると思う。児童や教師の手間をとって、大がかりにアンケートをとっているのだから、そこで出た意見やデータなどを、私たちに還元してほしいです。

○給食の献立表のミスプリントが多すぎる。保護者の手に渡るものだから、センターの職員で確認して出さないと、「献立表はよく間違えている」という意識を持たれてしまう。栄養の先生が、昨年より△1名ということですべてきているようですが、早く人を増やして特定の方に負担がかかり過ぎないようにしていただきたい。

○焼きそばとパンなどの組み合わせは、焼きそばパンという物があるのでいいと思いますが、冷やし中華とパンみたいに組み合わせ違和感を覚えるものがあるので、献立の内容を考えてほしい。普段、家で食べるような組み合わせが食べやすいと思う。

○トングの大きさが小さくつかみにくい。

○和え物や春雨の時に、食べきれないくらい量が多いときがあるので、量の調整をお願いします。

○カレーや肉料理は良く食べるが、野菜（和え物等）料理はいやがる人が多い。

○ご飯の日は、「お茶＋ヨーグルト」とかで、牛乳とご飯で食べるのが苦手な児童にもカルシウムが摂取できるといいなと思います。

○職員用の給食として、一食分の量やカロリーを調整して頂きたいです。足りません。

○いつもありがとうございます。おひたしや炒め物の野菜が以前より（大きさが）細かくなったように感じますが、意図はあるんですか？（気になった程度です。）

○果物を出してほしいですが・・・。

○ごはんの回数を増やしてほしい。

○日によっておかずの量が多かったり少なかったり差が激しいと思います。お椀に入れるとよく少なさが強調されて子ども達もお汁少ないねと言っていました。

○パン食を週1回以下にしてはどうか。パンを減らせない理由があるのか。

○魚の骨が多いと子どもは食べづらいと思います。

○給食のパンがおいしくなく、残そうとする子が多いように思います。

○日によっておかず大の量が多いと感じることがあります。

○特別給食（卒業や行事食等）の時、エビ（魚貝）などが出る時があります。アレルギーの子たちが代替になってしまい、みんなと同じものを食べれないのはとても残念だと思います。特別給食の時はできるだけアレルギーのある子ども達も楽しめるものだといいなと思います。

○残量を分析して、提供量の増減を検討してほしいです。

○基本的に美味しいが、合わない具材が時々ある。グラタンに魚など。そういう時はやはり残食が増えてしまう。

○残食の指導が難しい。

○配膳するための道具を工夫してほしい。トングでの配膳が難しい物が多い。小さなお玉をもう一つか二つ増やしてほしい。配膳しやすくなると、残食なく配膳しやすくなります。また、給食の時間も確保できるのでゆっくり食べられるため残食を減らすことも期待できます。

○時々、すごく量が多い時があり困ることがある。

○3年生女子の運動部の生徒にとっては、2学期以降はカロリーオーバーになるのを嫌がって残食するのは仕方ないのでは。それをコンクール等をして無理に食べさせるのは良い方法とは思えない。

○金額的にどうしようもないと思いますが、スープ系が多いように思います。

○大皿に配膳するメニューは、配膳量が難しく、いったん入れすぎたら減らせないので、お椀（小鉢？）に入れるようにしてほしいです。

○スープ系の味が薄い日がある。

○昨年度のことですが異動があり、生徒1人分の量が前任校より少なく感じます。食器も必要枚数以上入っているし・・・こちらの人数は伝えてあると思うので、全校で同じだけの量（1人あたり）が食べられるようにそちらで調整していただくことはできませんか？前任校は「残食が市内で1番多い」とよく言われていましたが、そりゃあれだけたくさん作られたら残食も増えるよなあ・・・と思います。

○カロリー調整のために油が多いように思う。

○すっぱいメニューをたくさん食べるのは辛いので、残菜が減るメニューにしてほしい。

○ご飯が多いように感じる。

○パンは週1で良い。ごはんのみでも良い。パンのバリエーションを増やしてほしい。（きな粉パン、バターパン、クロワッサンなど）

○乳製品と小麦アレルギーをもっている子にとってパンの日、ほとんど食べられない時がある。

○おかずは時々で量が違いすぎて、配膳時にとても苦勞をする。お皿いっぱい、いっぱいのときもあれば、ほとんどないときもある。ご飯も焦げ付いた部分などあったりする。

○給食費の徴収事務をセンターが全てしてください。別缶給食の子どもの分の確認はセンターで完結してから、学校まで持ってきてください。職員の仕事を増やさないでください。

○丼ものの具が少ない。日によって極端に量というか食べごたえが違うことがある。パンがかたい。

○残量を見て子どもの嗜好をとらえ、参考にして欲しい。こだわりがあっても残食しては、必要なカロリーは摂れない。野菜等臭みがなくなるよう、よく工夫されている。酢の入るメニューも甘味が加わっていて食べやすい。魚料理も臭みがなく美味しい。

○味の薄い日や食べづらいメニューの日もあるので、調整してもらいたい。

○低料金でとても考えられて調理していただき、おいしくいただいています。大まかな目分量があれば分けやすいです。

○皿に盛りつけるおかずについて、量が間違いかと思うほど多い時がある。

○グラタンの時、表面の焼き方が足りず、紙の器から中身が垂れて原型がくずれ、1人分がどこからどこまでかわからないほどになっていた。

○食缶の中でひっくり返って紙の器しか残っていないものもあった。生徒は不信感を持っています。