

学校給食に関するアンケート結果について

1 調査目的

今後の安定的・継続的な給食の供給に向けた調理業務のあり方や運営方法の参考とさせていただくためにアンケートを実施しました。

2 調査対象

市内幼稚園、小学校、中学校に通う幼児、児童、生徒の保護者2,548世帯庭を対象に幼稚園、小学校、中学校を通じて配布・回収しました。

3 調査期間

平成30年10月9日（火）～26日（金）

4 回収結果

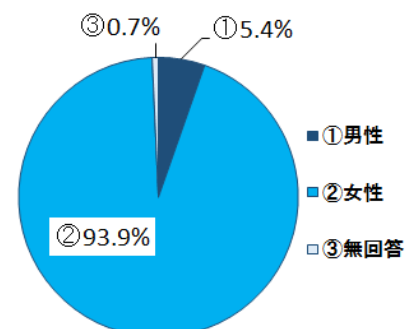
回収結果は、以下のとおりです。

世帯数	回収枚数	回収率
2,548世帯	1,941枚	76.2%

問1：あなたの性別はどちらですか。

項目	回答(人)	割合(%)
①男性	104	5.4
②女性	1,823	93.9
③無回答	14	0.7
計	1,941	100.0

問1.

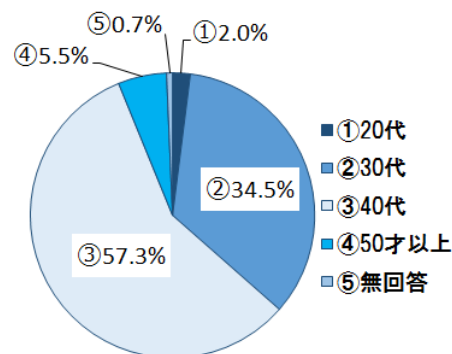


★回答者の男女別では、「女性」が93.9%「男性」が5.4%となっており、「女性」が全体の約9割を占めています。

問2：あなたの年齢はおいくつですか。

項目	回答(人)	割合(%)
①20代	39	2.0
②30代	669	34.5
③40代	1,113	57.3
④50才以上	107	5.5
⑤無回答	13	0.7
計	1,941	100.0

問2.

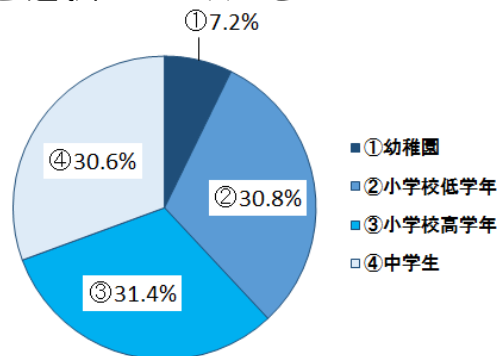


★回答者の年齢では、「40代」が57.3%と最も割合が多く。続いて「30代」が34.5%となっており、「30代」「40代」が全体の約9割を占めています。

問3 あなたのお子さんが該当する学年全てを選択してください

問3.

項目	回答(人)	割合(%)
① 幼稚園	204	7.2
② 小学校低学年	867	30.8
③ 小学校高学年	883	31.4
④ 中学生	862	30.6
計	2,816	100.0



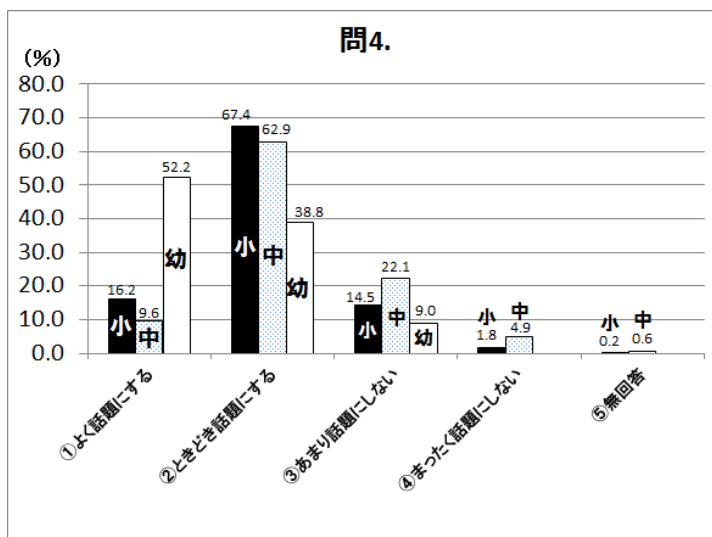
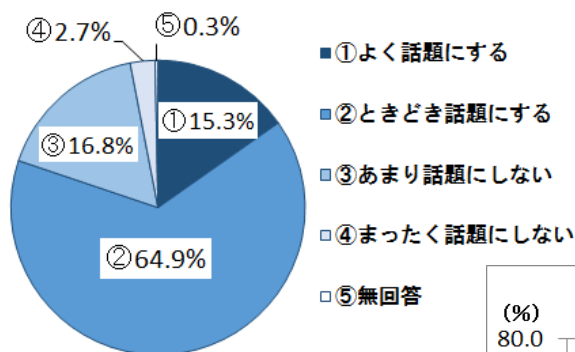
★子どもの学年では、「小学校高学年」が31.4%と最も割合が多くなっていますが、「小学校低学年」、「中学生」と大きく差はありません。幼稚園については1園しかないため、7.2%と少なくなっています。

問4：家庭では、お子さんと給食についてお話しされますか。

項目	回答(人)	割合(%)
① よく話題にする	296	15.3
② ときどき話題にする	1,260	64.9
③ あまり話題にしない	326	16.8
④ まったく話題にしない	53	2.7
⑤ 無回答	6	0.3
計	1,941	100.0

★家庭での給食の話題については、「ときどき話題にする」が64.9%と最も多く、「よく話題にする」の15.3%と合わせると8割の家庭で給食について話題にされていますが、まったく話題にしない家庭も2.7%ありました。

問4.

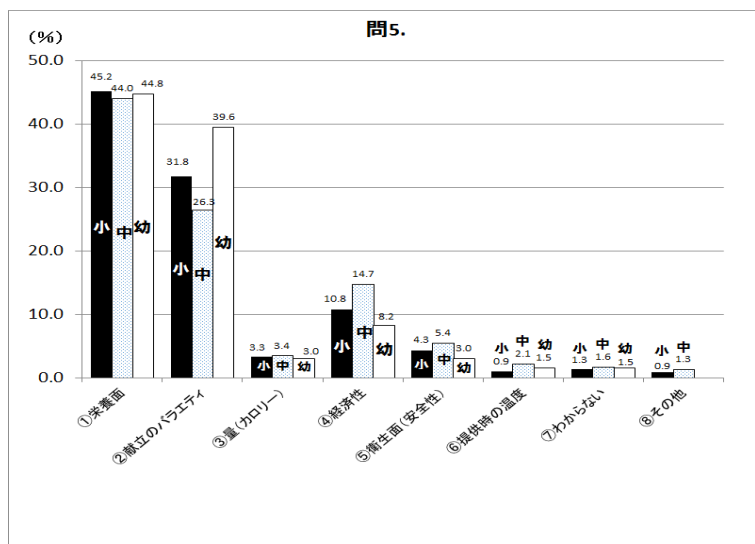
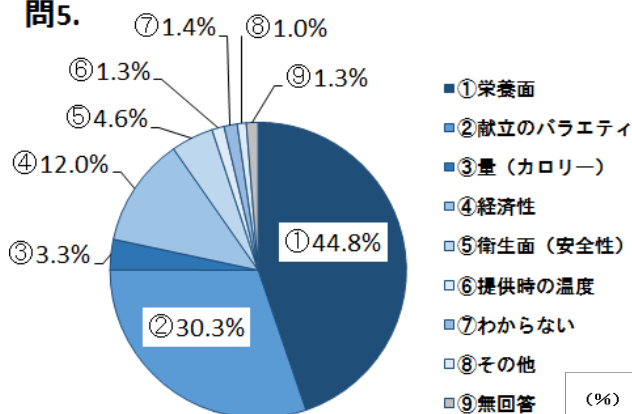


問5：学校給食に保護者として満足されていることは何ですか（2つ選んでください）。⑨その他を選択された場合は（ ）内に具体的な内容を記入してください。

項目	回答(人)	割合(%)
①栄養面	1,738	44.8
②献立のバラエティ	1,175	30.3
③量(カロリー)	129	3.3
④経済性	464	12.0
⑤衛生面(安全性)	180	4.6
⑥提供時の温度	52	1.3
⑦わからない	56	1.4
⑧その他	38	1.0
⑨無回答	50	1.3
計	3,882	100.0

★給食に満足されているところは、「栄養面」が44.8%と最も多く、次いで、「献立のバラエティ」が30.3%、「経済性」が12.0%となっています。

問5.



⑧その他の意見

- ・子どもに安定して給食が提供されること。
- ・子どもがアレルギーを持っているのですが連携や提供のされかたで安心感があります。
- ・子どもは、いつもおいしいと言っています。

- ・人参を星形にして、ラッキーニンジンとして入っていると、子どもが楽しみながら食べる事ができる。
- ・家では嫌がって食べないものも、給食ではがんばって食べたり、栄養面は「給食食べているから大丈夫」と思っていたりします。
- ・野菜嫌いなのですが、給食は頑張って食べているので助かっています。
- ・給食当番があるなど、子どもの教育面でも役に立つ事がある。
- ・お弁当の負担がない。
- ・お弁当よりも栄養面が考えられている。お弁当作りの時間の削減。

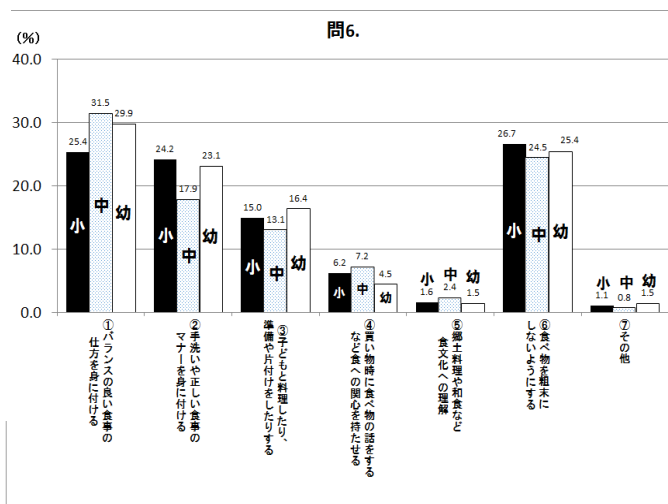
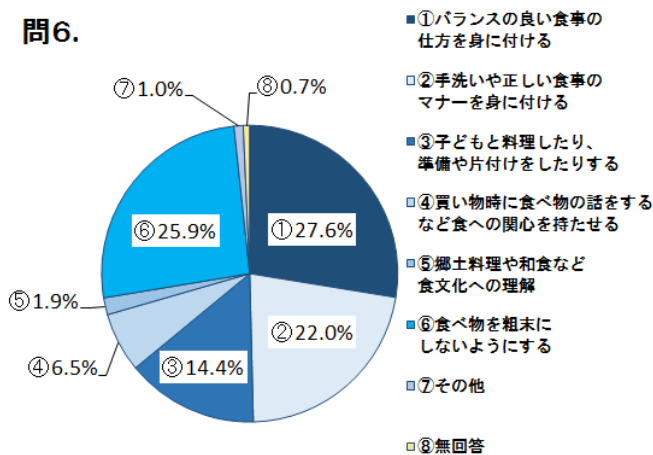
問6：学校給食では、成長期にある子ども達に給食を通じた食育を行っています。家庭での食事や食育の役割も大きいものと思われます。家庭では食育についてどのようなことを実践されていますか、力を入れていることを2つ選んでください。⑦その他を選択された場合は（ ）内に具体的な内容を記入してください。

項目	回答(人)	割合(%)
① バランスの良い食事の仕方を身に付ける	1,070	27.6
② 手洗いや正しい食事のマナーを身に付ける	856	22.0
③ 子どもと料理したり、準備や片付けをしたりする	560	14.4
④ 買い物時に食べ物のお話をするなど食への関心を持たせる	252	6.5
⑤ 郷土料理や和食など食文化への理解	72	1.9
⑥ 食べ物を粗末にしないようにする	1,006	25.9
⑦ その他	39	1.0
⑧ 無回答	27	0.7
計	3,882	100.0



★家庭での食育の実践では、「バランスの良い食事の仕方を身に付ける」が27.6%と最も多く、次いで「食べ物を粗末にしないようにする」が25.9%、「手洗いや正しい食事のマナーを身に付ける」が22.0%となっています。

問6.



⑦その他の意見

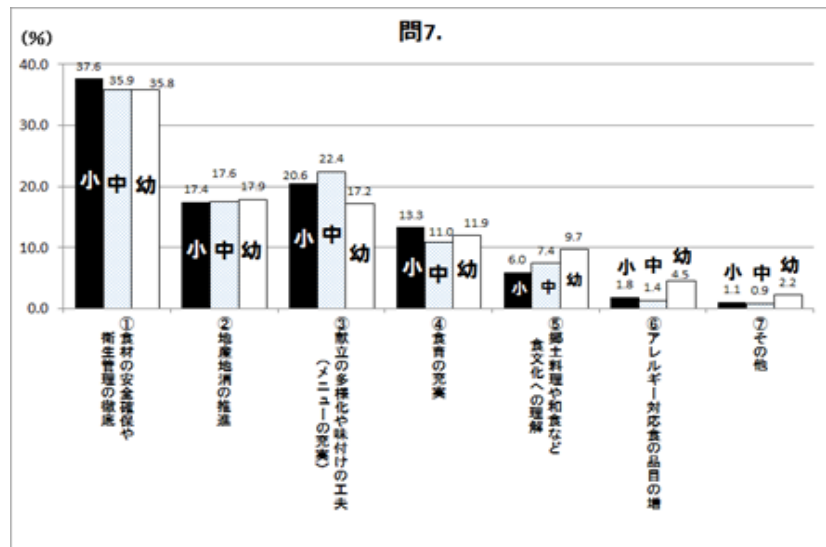
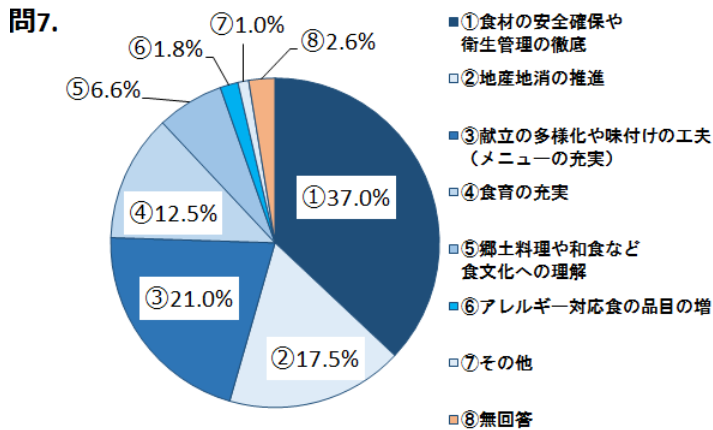
- ・楽しく食べる。子ども1人だけで食事はさせない。誰かと食べるようにする。
- ・食べ物の安全性の話をしたり、自分で作ることでの意識や大切さを持たせる（米・野菜など）
- ・旬の魚や野菜について話しをする。
- ・味覚を育てるために、離乳食の時期から、だしはインスタントを使わずに昆布やかつお節等で取っている。また、アミノ酸が入った食品を極力避けている。（その他添加物も同様にできるだけ避けている）
- ・季節の野菜摂取
- ・旬の魚や野菜について教えるようにする。
- ・調理前の食材を見る事や、魚などは切身になる前を知る事を心がけています。
- ・菜園や稲刈り体験。魚釣りなど食べ物ができる過程などを知ってもらう。
- ・みんなそろって食べ、会話をする。有意義な食事の時間にする。
- ・国産のものを取り入れ、農薬等の少ないものを選んでいる。添加物の極力入っていないものを食べさせている。
- ・家の畑で作った野菜をなるべく使うようにし「おじいちゃんが作った野菜だよ」と言うと、よろこんで食べてくれます。
- ・旬のものを食べるようにしている。おじいちゃんが育てたものを、一緒に畑に採りに行く。
- ・手作りにこだわって旬のものを中心に食べさせる
- ・なるべく野菜を多くとるようにしている。
- ・野菜不足にならない様にと、捨てる事はしない様に。
- ・運動に必要なエネルギーの摂り方、ジュニアアスリート食の勉強・鉄分不足にも注意して食事を意識している。
- ・体は食べた物でできることを教え、必要のない物（農薬、添加物等）はできるだけ体には入れないようにする。
- ・低学年の子ども2人なので、1日1,500kcalを、自覚して食事をしています。（おやつも重要）あと、1日20～30品目摂取出来るように努力しています。よく、メモ用紙に食べたものの種類と大体のカロリーを書き出したりしています。
- ・添加物や農薬の少ないものを選ぶようにしている。
- ・家族みんななるべくそろって、TVは消して話しながら食事する。
- ・朝食をしっかりと食べる。
- ・量の多少はあっても、できる限り1日3食摂る。
- ・あまり気にしていません。

問7：学校給食に関して西脇市に力を入れてほしい取組は何ですか（2つ選んでください）。⑦その他を選択された場合は（ ）内に具体的な内容を記入してください。

項目	回答(人)	割合(%)
①食材の安全確保や衛生管理の徹底	1,436	37.0
②地産地消の推進	678	17.5
③献立の多様化や味付けの工夫（メニューの充実）	817	21.0
④食育の充実	485	12.5
⑤郷土料理や和食など食文化への理解	256	6.6

⑥アレルギー対応食の品目の増	69	1.8
⑦その他	41	1.0
⑧無回答	100	2.6
計	3,882	100.0

★市に給食で力を入れてほしい取組では、「食材の安全確保や衛生管理の徹底」が37.0%と最も多く、次いで「献立の多様化や味付けの工夫（メニューの充実）」が21.0%、「地産地消の充実」が12.5%となっています。



⑦その他の意見

- ・今まで通りで。とても満足しています。
- ・栄養バランス（色々な野菜を使って下さっている事が嬉しいです。これからも宜しくお願いします。）
- ・もっとおいしくしてほしい
- ・外国の野菜はポストハーベストが怖いので特にやめてほしいです。入れる意味が納得できないです。
- ・あたたかい食事の提供。
- ・提供される時の温度
- ・西脇市らしい食材・味付け（メニュー）
- ・地産地消の推進、アレルギー対応食の品目の増。
- ・⑤を重要視するよりも、現代風の食文化に合わせてほしい。
- ・無農薬野菜（出来たら有機栽培の物）を使用してほしい。調味料も添加物なしにしてほしいです。

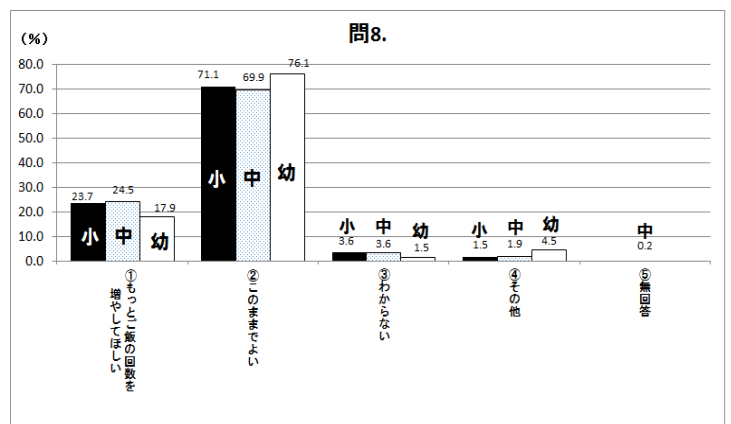
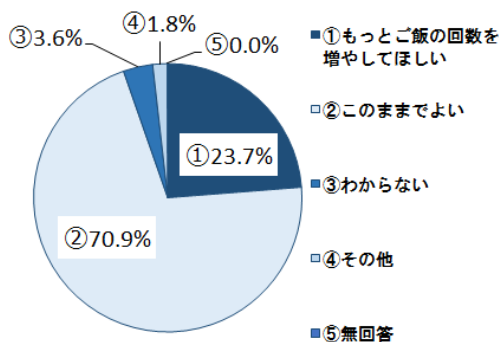
- ・食品添加物の少ない食材を使ってほしい（×化学調味料）
- ・ごはん食を増やしてほしい
- ・国産小麦の取り入れ、米飯時の牛乳廃止
- ・栄養面のバランス。
- ・カロリー対策なのか分かりませんが、ミルメークはいりません。（ただの砂糖です）牛乳も自由化にしてほしい。牛乳に栄養はないし（脂質が高いだけ）ご飯と牛乳は合わない。おかずに対して、ご飯の量が多すぎる。
- ・給食全体の量を増やしてほしい。
- ・給食費をもっと安くしてほしい。母子家庭なので。
- ・牛乳・小麦・大豆などできるだけ対応する方向にしてほしい。毎日出る牛乳は豆乳を代わりに出して貰えると助かる。
- ・子どもから聞いたのですが、以前、髪の毛が入っていたという事でした。気を付けてほしいです。
- ・かむことの大切さを教えてほしい。
- ・高校でも給食があれば嬉しいです
- ・食器を軽く割れないメラミンにしてほしい。
- ・中学生だけに追加されるもの（型抜きチーズなど）があり、小学生の子どもがうらやましいとか、ずるいと言っています。どちらにもつけてほしい。
- ・珍しいメニューの時にレシピを知りたい。

問8：本市の学校給食の主食は、週3回がご飯で週2回がパンとなっています。ご飯の回数についてどう思われますか。④その他を選択された場合は（ ）内に具体的な内容を記入してください。

項目	回答(人)	割合(%)
①もっとご飯の回数を増やしてほしい	461	23.7
②このままでよい	1,376	70.9
③わからない	69	3.6
④その他	34	1.8
⑤無回答	1	0.0
計	1,941	100.0

★ご飯の回数では、「このままでよい」が70.9%と最も多くなっています。

問8.



④その他の意見

- ・色々な種類のごはんが食べたい。
- ・毎日ご飯が良い。（小麦、マーガリン、ショートニング、白砂糖が使われたパンを子どもにあまり食べてほしくない。素材に気をつけたもの

(国産小麦や粗糖、質の良いバターなど)を使用したものであれば楽しみ程度に月数回あってもよいと思う。

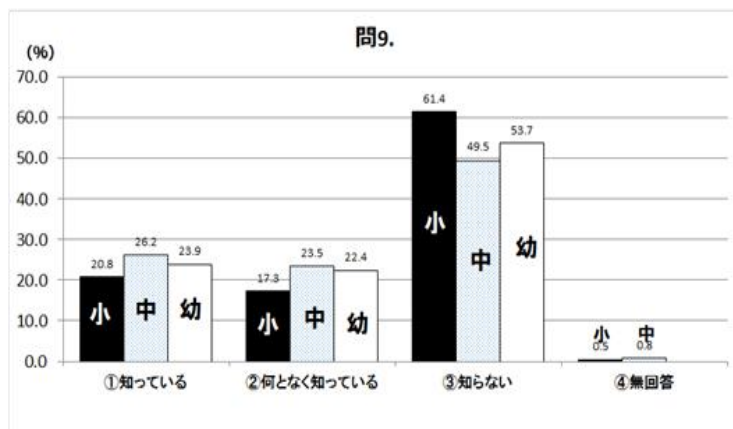
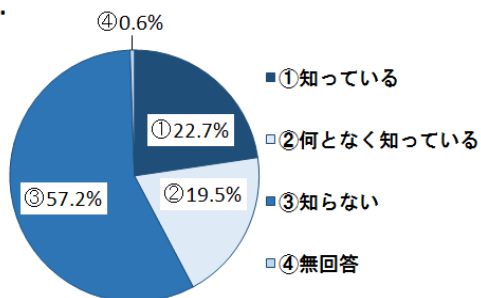
- ・今の子ども達は洋食を好んだり、パン派の子どもが多そうなので日本人は米の食文化。もう少し回数多くしてもいいと思う。
- ・ご飯の回数を減らしてほしいです。
- ・パンが好きだから、パンを増やしてほしい。
- ・子どもの希望より、パン食の回数を増やしてほしいとのこと。
- ・ご飯がベタベタしておいしくないと言っています。改善できるなら
- ・ご飯は好きですが、固い。
- ・パンの日に冷麺やパスタはおかしいし、食べづらいようです。麺の量を増やしてパンを止めるなどの工夫がほしい。牛乳が小さくなったせいなのかやたらチーズが出すぎだと思えます。
- ・麺類になぜパンがつくのが疑問
- ・低学年には1個のパンが多すぎるようです
- ・パン週4回 ごはん週1回にしてほしい
- ・「ご飯は食べる時冷めて固いので、パンを週3回にしてほしい」と、子どもが希望していました。
- ・パンの日はお腹が空くのが早いそうです。
- ・パンの日は、バター・マーガリン・ジャムが付いていてもいいと思います。味のないパンは、子ども達が「おいしくない」とよく言っています。秋の季節だったら栗ごはんとか、パンの日はきな粉パン・クロワッサン・さつまいもパンとかがあってもいいなあと思います。
- ・回数というよりも量をもっと増やしてほしい。中学生は足りないと言っています。

問9：本市の学校給食センターでは、炊飯設備が無いため、主食のご飯とパンは市内業者に委託しています。配送業務も合併前からシルバー人材センターに委託し、給食センター内では副食（おかず）のみ調理されていることは御存知でしたか。

項目	回答(人)	割合(%)
①知っている	440	22.7
②何となく知っている	379	19.5
③知らない	1,111	57.2
④無回答	11	0.6
計	1,941	100.0

★給食センターでは副食（おかず）のみ調理されていることを「知らない」と答えた保護者が57.2%と過半数以上を占めています。

問9.

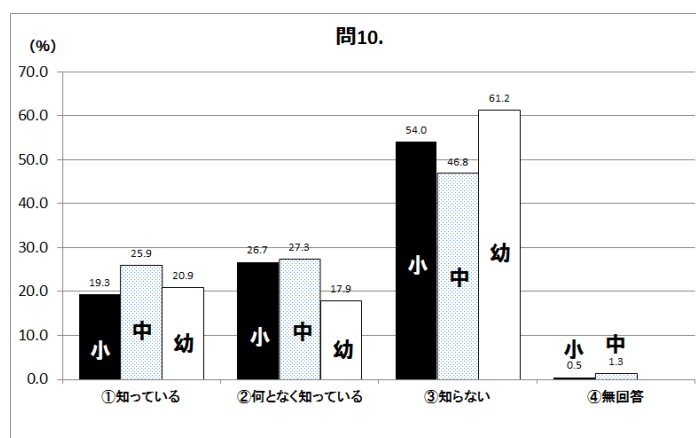
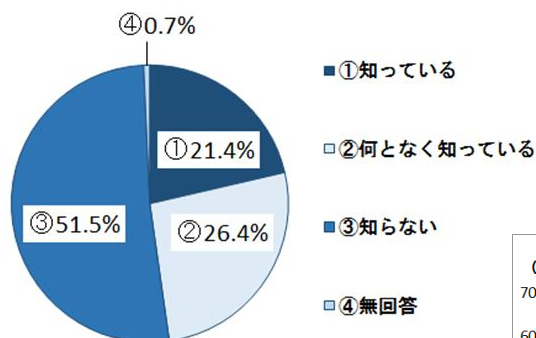


問10：保護者に御負担いただいている給食費は、食材費、ご飯やパンの加工賃のみとなっており、人件費や光熱水費、施設の維持管理費などの給食センターの運営費用は市が負担していることを御存知でしたか。

項目	回答(人)	割合(%)
①知っている	415	21.4
②何となく知っている	512	26.4
③知らない	1,000	51.5
④無回答	14	0.7
計	1,941	100.0

★保護者が負担している給食費の内訳について、「知らない」と回答した保護者の割合が51.5%と過半数を超えており、十分に周知されていないことがわかります。

問10.



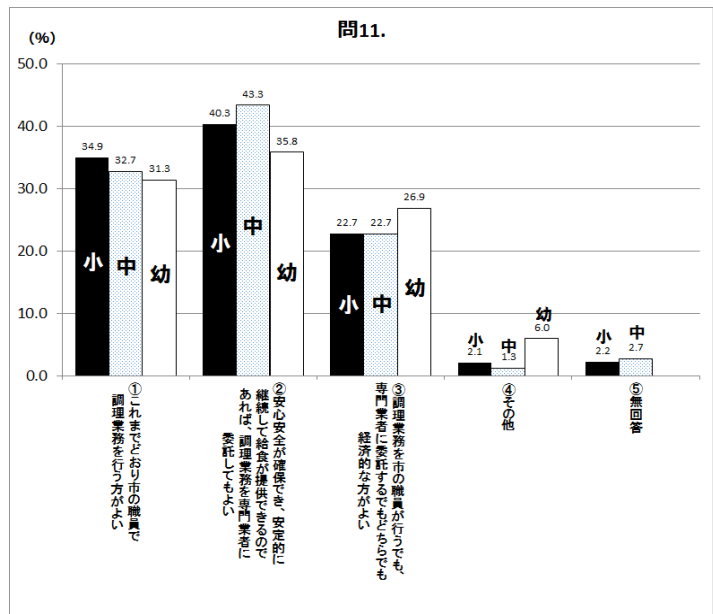
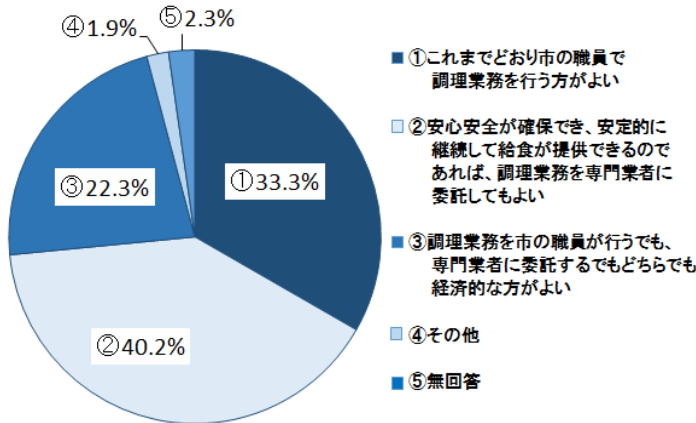
問11：将来にわたり安定的、効率的に運営するために、給食センター内での副食（おかず）の調理業務は、どのような方式が良いとお考えですか（1つ選んでください）。④その他を選択された場合は（ ）内に具体的な内容を記入してください。

項目	回答(人)	割合(%)
①これまでどおり市の職員で調理業務を行う方がよい	646	33.3
②安心安全が確保でき、安定的に継続して給食が提供できるのであれば、調理業務を専門業者に委託してもよい	780	40.2

③調理業務を市の職員が行うでも、専門業者に委託するでもどちらでも経済的な方がよい	434	22.3
④その他	37	1.9
⑤無回答	44	2.3
計	1,941	100.0

★給食センター内での副食（おかず）の調理業務の運営方式については、「安心安全が確保でき、安定的に継続して給食が提供できるのであれば、調理業務を専門業者に委託してもよい」が40.2%と最も多く、次いで「これまでどおり市の職員で調理業務を行う方がよい」が33.3%、「どちらでも経済的な方がよい」が22.3%となっています。

問11.



④その他の意見

- ・安心安全・安定的はもちろん、献立のバラエティ、量、栄養面、経済面でも今と変わらないのであれば、委託でもよい。
- ・市の職員で調理してほしいと思うが（定年等で）人手不足になり、安心安全の確保が難しいのであれば業者に委託してもよいと考える。
- ・安全で子ども達が今まで通りおいしい給食が提供されるのであればどちらでもよい
- ・安全・安心で、子どもの為に質・量共に維持できるのであればどちらでもよい。
- ・誰が調理しても構いませんが、子どもの衛生・安全に細心の注意を払

って下さる方に調理をおまかせしたい。
・安全で価格・質が変わらなければどちらでも可
・安心できるものがよいと思う。細かいことは分からない。専門的な知識・技術・責任感を持ってやってもらえれば。
・調理業務をすすめる上で、必要な知識や資格を持った人が、安全に行われるのなら、どちらでもかまわない。もし専門業者に委託されるのなら、西脇市内の業者にしたい。
・職員の方でも業者の方でも、質がよくなるのであれば、少し高くなっても、どちらの方が調理されてもよいと思います。
・このアンケートは業務委託が前提となっており、そのためのステップのひとつのように感じる。保護者が負担している給食費の内訳や業務内容などもっと事前に周知させておく必要があると思う。
・親子ともども現状でたいへん満足しております。毎日おいしい給食をありがとうございます。子どももおいしいとよろこんでいます。
・3食のうちたった1食ですが幼稚園の子ども達は特にまだ小さいですし、とても楽しみな時間の一つが給食だと思し、そうあってほしいと思います。
・調理業務を市の職員、専門業者どちらでもよいが給食費が現在と同額ならよい。
・委託になるのは強く反対です。いくら管理しても安心安全の確保は現状よりおろそかになります。お金よりも子ども達の身体を作りあげる給食の質がはるかに大切です。
・業務がきびしいかもしれないが、西脇市の子ども達の食は、できる限り西脇で守っていくべきであり、市は予算を費やすべき。給食費の値上げは仕方ない。簡単に委託すべきではない。
・以前、勤めていた社員食堂で、業者が変わったとたんメニューも量も味も変わってしまった。人が変わると、全く違うものになるので、専門業者に委託にするにしても、じっくり選定してほしい。
・他の人にまかせること、人も多くかわり衛生面で、管理指導が不十分となり心配が増える。
・副食はこのまま給食センターで作ってほしい。子どもにおいしい給食の記憶を残してほしい。委託業者のごはんはおいしくない（冷たい）ように思う。現状に満足している。給食までおいしくなくなったら、西脇市に住み続けることを考え直したい。将来的に考えて。
・過去に（13年前ですが）弁当業者、給食業者の（大阪市内のことです）が…）←〇〇給食さんです。ずさんな調理と衛生管理を見た事があるので委託は遠慮したいです。
・委託してもよいが継続的に人員確保や、品質が保障されるとは限らないので、きちんと契約内容を吟味してほしい。
・トラブルが起きた時に業者が変わっていても、よくニュースで見るとうにならないでほしい
・給食費の値上げは仕方ない。だが、西脇市の子ども達の食は西脇で提供すべき。業務委託に子ども達へのメリットを感じない。近隣の民間委託した給食を試食したが、温かみ、ぬくもりを感じなかった。西脇市の給食はおいしいです。
・立派な給食センターがあって、副食だけを作っているとは知りませんでした。もったいないと思います。
・将来にわたり安定的効率的に運営するのは市の財政ではむずかしいのですか？専門業委託は何かことがあった時、対応に困るのでは
・市全体で給食に取り組んでほしい。委託して楽をしないでほしい。市は給食にもっと責任をもってほしい。お金無い、お金無いではなくて、ちゃんとお金をかけてほしいです。
・安全面も大切だが、委託する事により、金銭面の負担が増えてほしくない。
・お弁当を家庭から持って行くのでいいのではないのでしょうか。
・炊飯設備を作る

- ・学校でつくる
- ・大人にももちろんですが、そこに通う子ども達に見える形で調理等の運営をして頂ければとてもありがたいです。
- ・学校調理はなぜないのですか？ 個性的な充実した学校給食、地域で作った作物（作る土地は恵まれているにもかかわらず、利用無し、もったいない…）人を集められる魅力があるにも使えていない。本当にもったいないです。食で子ども達のいい思い出も作れます。記憶に残せます。
- ・今の炊飯業者さんの髪の毛の件は安心安全が、確保されている状態？ 子ども達は「ずっと先生に言っているけど、ずっと入っている」と言っています。



西脇市の学校給食の現状

※中学校4校、小学校8校、幼稚園1園 計13校園

① 献立

・毎月、栄養教諭が作成し、「学校給食連絡会」で担当教諭らと調整し決定しています。

② 食材の購入

・毎月、安全・安心な食材をPTAや消費者協会の代表者で構成する「物資調達委員会」で選定し市が購入しています。

③ 給食の主食（ご飯、パン）

・米や小麦は市で購入し、炊飯やパンの加工については市内の業者に委託しています。
・各学校への配達と食缶（食べ物を入れる）の回収も同じ業者が行っています。

④ 給食の副食（おかず）

・市の調理員が西脇市の学校給食センター内で作っています。
・各学校への配達と回収はシルバー人材センターに委託しています。

⑤ 給食の牛乳

・市が牛乳業者に発注し、業者が各学校へ配達します。

⑥ 給食費

・給食の材料代や市内業者に委託している炊飯やパンの加工費のみ保護者負担となっています。

⑦ アレルギーの対応

・アレルギーの対応は、全校対象に卵アレルギーのみ実施しています。学校給食センターの栄養教諭、養護教諭などの学校園の教諭と保護者等で協議して対応しています。

⑧ 食育

・学校給食センターの栄養教諭が学校からの依頼を受けて学校園に向き食育指導を行っています。また、普段の給食時間などの食育指導は学校園の教諭も行っています。

※専門業者に調理業務が委託された場合であっても④給食の副食（おかず）の調理方式以外の業務については、これまでと変わりなく継続して実施されます。