

「中学校給食に関する思い」アンケート集計及び検討結果【2調理面】

R元.10.9現在

	意見・要望の分類	意見・要望の内容	検討結果	意見・要望件数
1	味、量、適温提供	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいものを作ってほしい ・冷たいものは冷たく、温かいものは温かく提供してほしい ・高保温機能のあるケースを使ってほしい ・味と量が中学生にあったものにしてほしい ・量が調整できるものにしてほしい（バイキング形式や主食量を選ぶなど） ・残食への対応（食べ残しが減る工夫） ・量が足りない生徒はおにぎりやパン持参できるなど柔軟な対応 ・給食代が上がってもいいので、満足できる量にしてほしい 	<ul style="list-style-type: none"> ・高性能断熱二重食缶を使用し、調理後2時間以内に喫食、適温でおいしい給食を提供します。 ・中学生に見合った量の食材を調達し提供します。 	172
2	献立	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校と同じメニューにしてほしい ・小学校と別メニューにしてほしい ・地域色を反映させた献立にしてほしい ・栄養バランスのとれた献立にしてほしい ・米飯中心にしてほしい ・野菜、海藻をたくさんとれるとうれしい ・加熱した生野菜 ・和食中心にしてほしい ・いろいろな国の料理もいい ・各地の家庭料理 ・行事や季節を感じられる献立 ・汁物を出してほしい ・デザートや果物を検討してほしい、みかんかんやぶどうかんのゼリーも作ってほしい ・小学校のようにデザートまで望まない ・揚げ物は必要最小限にしてほしい ・旬のものを取り入れ、素材の味を生かしてほしい ・牛乳はいらなく（他の乳製品を取り入れてほしい） ・牛乳はいる ・牛乳は選択制にしてほしい ・牛乳とお茶を選択できるようにしてほしい ・薄味の味付け ・今より濃い味付け ・噛み応えのあるもの ・お楽しみ給食を出してほしい ・米飯は持参してもよい ・煮る、焼く、揚げるをバランスよく出してほしい ・子どもが嫌いな食材を調理の工夫で食べられるようなメニュー ・パターン化しないメニュー ・冷めてもおいしく食べれるメニュー ・うどんとご飯など炭水化物の組み合わせはやめてほしい ・パンがあってもよい ・家庭の味、家庭とはまだ違う味 ・たくさんの食材を使用 ・見た目も重視してほしい ・おかずは3品は欲しい 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳、主食、副食を提供する完全給食を実施します。 ・完全米飯、手作り調理などの小学校給食での実施内容を基本とし、市内中学校統一献立で、副食3品以上の献立を実施します。 ・学校給食摂取基準に則した栄養バランスにすぐれた献立を作成します。 ・季節や行事に合わせた献立を作成します。 	136
3	調理	<ul style="list-style-type: none"> ・フードプロセッサーや自動混ぜ機能などを活用し省力化でよい ・ソースや味の決め手になるところに人の手を加えればよい ・作り手が変わっても同じ味になるように ・出来たて調理してほしい 	<ul style="list-style-type: none"> ・民間事業者のノウハウを活用し、最大限のコスト抑制を図りながら、適切な調理機器を導入し、効率化を図ります。 	21
4	手作り調理	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校のような手作り調理をしてほしい ・だしを手づくりしてほしい ・手作りが望ましいが、コスト面を考えると民間業者の活用も仕方ない ・全て手作りにこだわらなくてもよい 	<ul style="list-style-type: none"> ・だしを原材料から取るなど、小学校給食と同内容の手作り給食を実施する予定です。 	97

「中学校給食に関する思い」アンケート集計及び検討結果【2調理面】

R元.10.9現在

	意見・要望の分類	意見・要望の内容	検討結果	意見・要望件数
5	アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応の品目を増やしてほしい ・細かいアレルギー対応をしてほしい ・決まったマニュアルで統一すると安全 ・小学校と同様の対応 ・表示や使用をわかりやすくしてほしい ・アレルギー食材をなるべく使用しない献立、食材の選定 ・アレルギー対象者は多いので対応は難しいのではないか ・中学校給食実施前に教職員にアレルギー対応の研修をしてほしい 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応については、小学校給食で実施しております「卵（鶏卵・うずら卵・マヨネーズ）」の除去に加え、「えび・かに」の除去を実施する予定です。 ・アレルギー食材の表示の仕方やなるべく使用しない献立の研究、教職員の研修については、検討します。 	27
6	その他	<p>【情報提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どんな給食を提供しようとしているのか明確にしてほしい ・契約業者の仕事としてその日の給食をネットにアップしてほしい ・メニューや量、材料がわかるようにしてほしい（写真掲載、絵表示等） <p>【配膳・喫食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お弁当形式ではなく、配膳式を望む ・配給はトレーを使用してもらいたい（ナフキンの用意がいらぬい） ・マイ箸持参が衛生的にも安心できる ・スプーン、フォークもつけてほしい ・ふりかけ持参はどうか 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食献立の情報については、現在と同様ホームページで公開します。 ・小学校給食と同じく、食缶方式ですので、教室で食缶からお皿に配膳します。 ・小学校給食と同様、トレーの使用は考えておりません。 ・小学校給食と同様、お箸やスプーンについては、自宅から持参していただく予定です。 ・献立については、学校給食摂取基準に則した栄養バランスにすぐれた献立を作成します。 	27

計 480