

令和7年1月27日～2月10日 実施

川西市中学校給食生徒アンケート

自由意見に対する中学校給食センターの考え

自由意見1,774件のうち類似の意見が複数あったものをまとめています

川西市中学校給食生徒アンケート 自由意見に対する中学校給食センターの考え

	自由意見の内容	給食センターの考え
1	毎日おいしい給食をありがとうございます	大変うれしいご意見をありがとうございます。生徒の皆さんに給食が届くまでに献立作成、食材の調達、調理、配送などの業務があり、多くの人関わっています。これからもおいしいという声が増えるように努めます。
2	ご飯の量が多いので減らしてほしい	残食の現状を踏まえて、モデル校で米飯提供量を調整する取り組みを始めています。また、減量分については栄養バランスを考慮しおらずに配分します。
3	ご飯の量を減らしておかずを増やしてほしい	
4	酢飯やガーリックライスなどご飯のアレンジはやめてほしい	新しい味覚や食文化を学ぶ機会として白飯以外の主食を取り入れています。みなさんの意見や残食率などを参考に献立を考えていきます。
5	炊き込みご飯を出してほしい	給食センターでの炊飯は精米の供給から、洗米、炊き上げ、蒸らしまでを一貫して行うシステムのため、白飯に混ぜる具材には制約があります。みなさんの意見や残食率などを参考に主食のバリエーションを考えていきます。
6	ご飯が固すぎるときやべちゃべちゃするときがある	ご飯の炊き上がりは、気温や湿度、お米の状態などの影響を受け、日によって固さに違いがあります。安定したよりよい炊き上がりになるように水加減や炊飯時間の調整などに努めます。
7	ご飯と麺類の組み合わせは炭水化物が多く体に悪そう	ご飯と麺類をあわせた献立の時は、両方あわせて通常必要な主食の分量になるよう調整しています。
8	ご飯ばかりでなくパンも食べたい	栄養バランスがとりやすいことや日本の食文化に親しんでもらえることなどから、完全米飯給食を実施しています。一方でアンケート調査や生徒の皆さんとの意見交流会でもパンを提供してほしいという声があり、試行導入に向けて検討を進めています。
9	魚料理より肉料理を増やしてほしい	献立には肉や魚、大豆など、さまざまな食材をバランスよく取り入れています。魚には成長に必要なタンパク質など栄養素が豊富に含まれているため提供していますが、みなさんの意見や残食率なども参考に、献立のバリエーションや食べやすさを工夫していきます。
10	魚が生臭いときがある。しっかりと火を通してほしい	魚は成長期にはとても大切な食材で、加熱処理をしっかりと行い温度を測定し提供しています。魚の種類や調理方法によってはにおいが気になることもありますので、献立に応じて調理方法や味付けを工夫するなどの改善に努めます。
11	郷土料理などの凝った料理より、みんなが知っている献立にしてほしい	日本の優れた伝統的な食文化に触れていただくことも給食の目的ですが、みなさんが日常的に親しんでいる献立も大切にしたいと思います。

12	唐揚げやコーンポタージュなど、人気のある献立の頻度を増やしてほしい	給食では皆さんの成長に必要な栄養バランスを考えながら、いろいろな食材や料理に親しんでもらうことも大切にしています。特定の献立の頻度を増やすことは難しいですが、残食率も参考に献立を作成していきます。
13	小学校給食で人気だった献立を出してほしい	小学校給食の献立を覚えてもらっていることをとてもうれしく思います。アレルギー対応など小学校と中学校で異なるところはありますが、献立のバリエーションを増やす中で検討していきます。
14	献立のレパートリーを増やしてほしい	献立は栄養バランスをはじめ、食材の安定供給、アレルギー対応などを考えて作るため、食材や調理方法にある程度の共通性が生じることがあります。季節の食材を使い、郷土料理や行事食を取り入れるなど、献立のバリエーションに工夫をしています。
15	デザートやフルーツを増やしてほしい	栄養バランスや配送コンテナの容量などにより、頻繁に提供することは難しい状況です。一方でデザートなども食の楽しみのひとつですので、献立に取り入れることができるように工夫していきます。
16	餃子やシューマイなど2個は少ない	献立は皆さんの年齢や成長に応じた栄養量をもとに決めています。餃子やシューマイは人気のある献立ですが、ほかのおかずとの栄養バランス等を考えると2個が適量となります。
17	おかずが冷たいことが多いので、あたたかくしてほしい	多くの献立は二重保温の食缶を使用し、できるだけ適温で届けるよう努めています。一方で揚げ物などは特有の「サクサク感」を損なわないように保温食缶より放熱性のある専用の食缶を使っています。このため、他の献立よりはやや冷めた状態での提供となります。
18	味が薄い、味付けを調整してほしい	塩分の取り過ぎとならないように、給食では塩分量が規定されていますが、もっとだしや素材のうまみを感じ満足してもらえよう努めます。
19	油っぽい献立が多い	栄養バランスを考え献立によっては脂質の多い食材を使用する場合があります。食材のうま味や栄養がしっかりとれるように、また、より食べやすくなるよう、献立に応じて食材の選定や調理方法などの工夫に取り組みます。
20	牛乳を選択制にするか、牛乳以外の飲み物にしてほしい	牛乳には成長期の皆さんの骨や歯を形成するためのカルシウムをはじめ、筋肉などを作る動物性タンパク質が多く含まれています。ご飯やおかずだけでは不足しやすい栄養素を補う重要な食品として位置づけられているため提供をしています。
21	給食を食べる時間が短いので少しでも延長してほしい	給食の時間は学校ごとに時間割の中で調整されています。喫食時間を少しでも確保できるように、準備をはじめ配膳、片付けにおける時間短縮の工夫について考える機会を持ちたいと考えています。