

令和7年度アンケート調査（自由意見）

	意見	回答（案）
1	栄養があっても残ると意味がないのでおいしくしてほしい	給食では成長に必要な栄養をバランス良く摂取するとともに、楽しく食べてもらうことが重要であると考えています。生徒の皆さんとの意見交流会やアンケート調査結果などを献立に反映し、より楽しい給食の時間となるように取り組みを進めます。
2	ご飯がべちゃついていることが多いので改善してほしい	あたたかいご飯を提供するために一定の蒸気を含んだ状態で配缶しています。教室で配膳前に空気を含ませるようにご飯をほぐし、余分な蒸気を飛ばすと、ややふっくらした状態になります。
3	ご飯ばかりでなくパンも食べたい	令和8年3月の中学校給食で初めてパンを提供しました。残食率や生徒の皆さんに協力いただいたアンケート調査結果を分析し、令和8年度の提供について検討を進めています。
4	魚の臭みが取れていない、魚の頻度を減らしてほしい	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ます。みなさんの意見や残食率なども参考にし、調理や味付けを工夫していきます。
5	苦手な食材を出さないでほしい 食べ慣れた味や食べやすい献立を出してほしい	生徒の皆さんが日常的に親しんでいる献立も大切にしながら、様々な食材や食文化に触れることができるように献立のバリエーションを工夫します。
6	人気のある献立の頻度を増やしてほしい 人気のない献立をやめてほしい	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。生徒の皆さんの意見をはじめ、残食率も参考に献立を作成していきます。
7	牛乳がいつもたくさん余っていてもったいないので、選択制にしてほしい。	牛乳は、カルシウムをはじめ、成長期の皆さんに必要な栄養を確保するために欠かせない食材であると考えています。一方で、牛乳の飲用により体調を崩した事例や、和食中心のメニューで牛乳が飲みにくいという意見など、食物アレルギー対応とは異なる観点からも配慮が必要だと考えています。牛乳の代替品の提供や牛乳を停止する基準の見直しについて取り組みを進めています。
8	デザートを増やしてほしい	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工夫していきます。

9	ご飯やおかずをあたたくしてほしい	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。
10	味が薄い、味付けをしっかりしてほしい	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。規定を考慮しながら、出汁や素材のうまみを感じることができるよう調理の工夫などに努めます。
11	おかずや汁物に浮いてる油の量を少なくしてほしい	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を残しながら、より食べやすくなるよう、余分な脂分を取り除くなど調理方法を工夫していきます。
12	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生徒の皆さんと情報を共有します。
13	献立をリクエストしたい	生徒の皆さんが食べたい献立をランキングとしてまとめ、上位の献立を提供する取り組みを予定しています。

