

令和5年12月18日～12月28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1537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

意見番号	分類	自由意見の内容	給食センターの考え
1	全般	給食はほんとにすごくおいしいです。白ご飯の硬さもすごくちょうどいいし、理想の味です。たまに苦手な食べ物も出るけどそれも残さず食べれるくらい給食大好きです。これからもおいしい給食楽しみに待っています。	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、多くの人が関わっています。いただいたご意見が給食センター職員の励みになります。
2	全般	美味しくない。お弁当を辞めて給食を作ったのならそれくらいのおいしさで作るべき	学校給食では塩分量等いろいろな制約がありますが、少しでも生徒の皆さんに「美味しい」と言ってもらえるように頑張ります。
3	献立	大人っぽいものが多い	献立から「食べること」や「食文化」を学んでいただくことも学校給食の目的になっています。皆さんの将来に向けて必要な栄養素や食べてもらいたい」ものも提供しています。
4	献立	麺類とご飯はダブル炭水化物だからやめてほしい。	ご飯と麺類をあわせて中学生一食分の主食の分量にしています。 (中学生一食分の麺類が入る食器がないため)
5	献立	チーズや果物がつくとおかずが一品減るのはおかしい。	給食を学校に届けるコンテナには、主食1品、副食3品までしか入らないため、果物等をつけた場合は、おかずを一品を減らさないといけません。
6	献立	かんてんをつけてほしい。 デザートをもっとつけてほしい。	上記の回答と同じになります。 また、おかずを一品減らすと、皆さんの一食分のエネルギーが食事摂取基準値より少なくなるため、基本的に、主食1品と副食3品の提供を優先しています。ただし、個包装の和菓子等の場合は、おかずを1品を減らさなくてもコンテナに収まります。
7	献立	パンが食べたい。パンを出してほしいです。	パンを提供するには学校給食としては、生徒のみなさんが、将来にわたって健康な生活が送れるように、望ましい食習慣を身につけてもらうために米飯主体の給食がふさわしいと考えています。食料自給率を向上させるためにも、原料の多くを輸入に頼ってパンではなく国内で調達できる米を主食にしています。

意見番号	分類	自由意見の内容	給食センターの考え
8	献立	メニューのレパートリーを増やしてほしい。 2日連続同じメニューが多い。ここを刑務所だと思っているのか。	献立のバリエーションは段階的に増やしており、生徒のみさんの声を受けて主食のごはんの種類も増やしました。献立も摂取すべき栄養素や食材料費等の制約がある中で、連続して同じメニューにならないよう工夫を重ねています。学校に配布している「献立表」や「ちょこっと食育ガイド」を見て、栄養素や毎日の献立の意味などを知ってもらえると嬉しいです。
9	献立	正直、ご飯と牛乳は合わないと思うので、各自で持ってきているお茶などを飲めばいいと思います。	牛乳は学校給食として必要な栄養素を確保するために提供しています。中学生は人生の中で最もエネルギー、カルシウム、鉄分が必要な時期なので、将来に向けた体作りのために飲んでもらえればと考えています。
10	献立	お米の量がいつも非常に多く、いつも余ってしまっています。少しお米の量を減らしてもらえると、ありがたいです。	給食一食分で摂取するエネルギー量のうち主食から摂取するエネルギー量が決まっていますが、残食の現状を踏まえて、米飯量を減量する等について検討していきます。
11	献立	魚料理が多い	献立では魚も肉もバランスよく組み入れるようにしております。魚は栄養が豊富に含まれているので、ぜひ、皆さんに食べていただきたいです。
12	献立	唐揚げなど一人3個は少ない	1人分の肉の量が決まっているため、個数を増やすと1個の唐揚げが小さくなってしまいます。
13	調理	たまにスープが脂っぽい。	調理の過程で、もっといねいに脂をとるように留意します。
14	調理	ごはんがビチャビチャな時とカチカチの時があるので適度なかたさに改善してほしい。	安定したより良い炊き上がりになるように努めます。配膳の前に食缶内のご飯を底からかき混ぜてからお椀に盛り付けてみてください。少し改善すると思います。