

第2章 学校給食に関するアンケート調査

新たな学校給食施設の整備を検討するにあたっては、実際に給食を食べている児童生徒の声が欠かせません。そこで、本市の給食について、現状を把握するため、以下の通り、アンケート調査を実施しました。

(1) 調査方法

以下の1)～3)の通り、児童生徒に加え保護者と教員（担任）も調査対象としました。

アンケート調査票を市が対象校に配布し、各校において対象クラスに配布し、児童生徒、保護者、教員（担任）が回答を記入しました。

1) 児童生徒へのアンケート

①必要な標本数

共同調理場方式（南部＋北部）、単独調理場方式のそれぞれの児童生徒数を母集団として、児童生徒向けアンケートで必要な標本数を、下記の公式で算出しました。

「母比率」とは、ある性質をもつものが母集団において占める割合のことですが、設問内容や選択肢が複数あることから、ここでは標本数が最大となる50%と設定しました。

「要求精度」とは、母比率と標本比率の違いの許容範囲のことであり、例えば、要求精度がb%の場合、調査結果がa%であれば、実際には(a-b)%から(a+b)%の間にあることを意味します。ここでは、5%と設定しました。

「信頼度係数」は、信頼度（一定区間内に母比率が存在する確率）に対応して決まっている定数のことで、ここでは1.96（信頼度95%）と設定しました。一般的には、信頼度95%を前提として設定することが多いです。

$$\text{標本数} \geq \frac{\text{母集団の大きさ}}{\left(\frac{\text{要求精度}}{\text{信頼度係数}} \right)^2 \times \frac{\text{母集団の大きさ}-1}{\text{母比率} \times (1-\text{母比率})} + 1}$$

それぞれで必要な標本数（小数点以下、切り上げ）は下表の通りとなりました。

	共同（南部）	共同（北部）	単独
児童生徒数 (H28.5.1時点)	12,512人	12,732人	8,045人
	25,244人		
必要な標本数	379人		367人

②調査票配布・回収状況

調査票配布先は、配布・回収の正確性・効率性を確保するため、学級単位で設定し、下表の通り共同調理場方式と単独調理場方式に14学級ずつ配布したところ、必要な標本数を上回る回答（共同440、単独423）を回収できました。なお共同調理場方式は、単独調理場方式と異なり配送に時間を要することから、温かい料理が若干冷めてしまうのではないかという意見も聴かれます。その点を確認するため、共同調理場方式の調査対象は配缶から給食開始までの時間が長い学校としました。

給食方式	調査票配布先				配布先として選定した理由	
	校名	学年	学級数	回答回収数		
共同調理場方式 (南部十北部)	中島小	3年生	2	82	440	南部共同調理場での配缶から給食開始までの時間が最も長い小学校
		5年生	1			
	大和西小	3年生	1	75		南部共同調理場での配缶から給食開始までの時間が2番目に長い小学校
		5年生	1			
	丹陽中	3年生	2	64		南部共同調理場での配缶から給食開始までの時間が最も長い中学校
	神山小	3年生	2	85		北部共同調理場での配缶から給食開始までの時間が最も長い小学校
		5年生	1			
	今伊勢小	3年生	1	70		北部共同調理場での配缶から給食開始までの時間が2番目に長い小学校
5年生		1				
奥中	3年生	2	64	北部共同調理場での配缶から給食開始までの時間が最も長い中学校		
単独調理場方式	起小	3年生	1	61	423	栄屋食品に調理を委託する唯一の小学校
		5年生	1			
	三条小	3年生	1	56		名古屋食糧に調理を委託する小学校4校の代表として選定
		5年生	1			
	大徳小	3年生	1	53		唯一、調理を直営でやっている学校
		5年生	1			
	小信中島小	3年生	1	66		魚国総本社に調理を委託する小学校4校の代表として選定（開明小はH28.4に直営から魚国に替えたばかりのため選定しない）
		5年生	1			
	木曾川西小	3年生	1	60		栄屋食品に調理を委託する中学校3校の代表として選定
		5年生	1			
木曾川東小	3年生	1	58	魚国総本社に調理を委託する唯一の中学校		
	5年生	1				
尾西第一中	3年生	1	34			
木曾川中	3年生	1	35			

※ 設問によっては無回答や無効な回答があったため、設問毎の集計結果における有効回答数 n は上記回答回収数とは異なる場合があります。

※ 配缶とは、出来上がったおかずをクラスごとの食缶に分け入れること。

2) 保護者へのアンケート

児童生徒へのアンケートを実施した児童生徒の保護者を対象としました。

3) 教員（担任）へのアンケート

①必要な標本数

児童生徒へのアンケートと同様の方法で、必要な標本数を算出しました。

	共同（南部）	共同（北部）	単独
学級数・担任数 (H28.4.8時点)	448人	432人	279人
	880人		
必要な標本数	268人		162人

②調査票配布先

児童生徒へのアンケートの対象校に加え、下表の通り、共同調理場方式については配缶から給食開始までの時間が長い学校を対象として調査票を配布し、共同調理場方式と単独調理場方式のいずれも必要な標本数を上回る回答を回収できました。

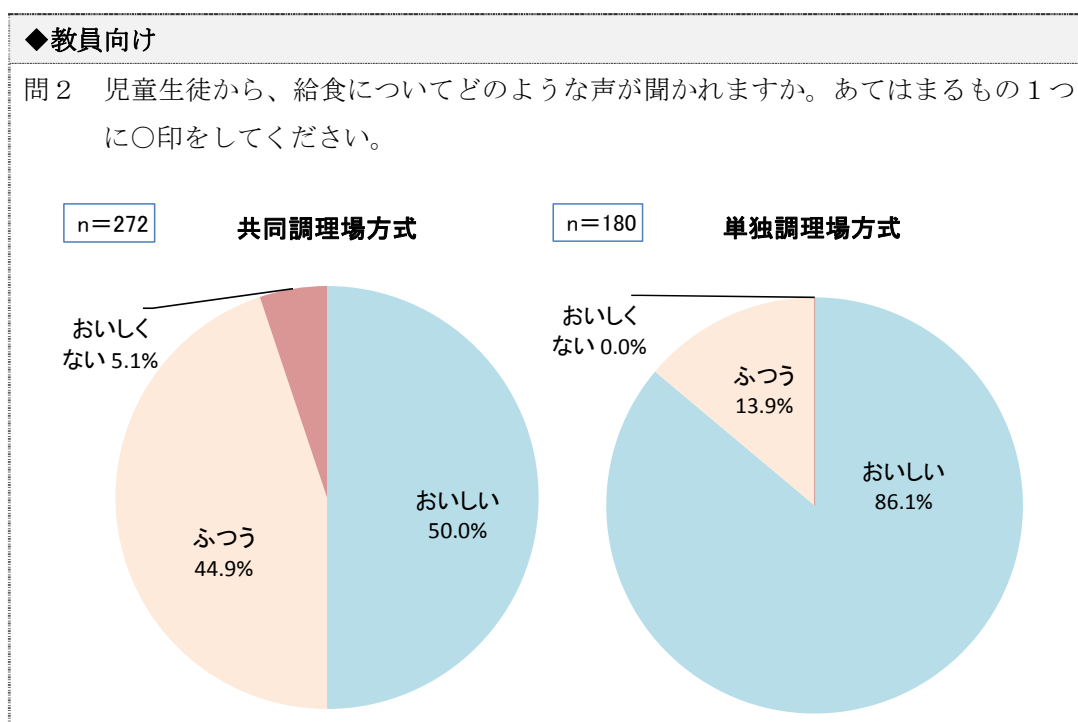
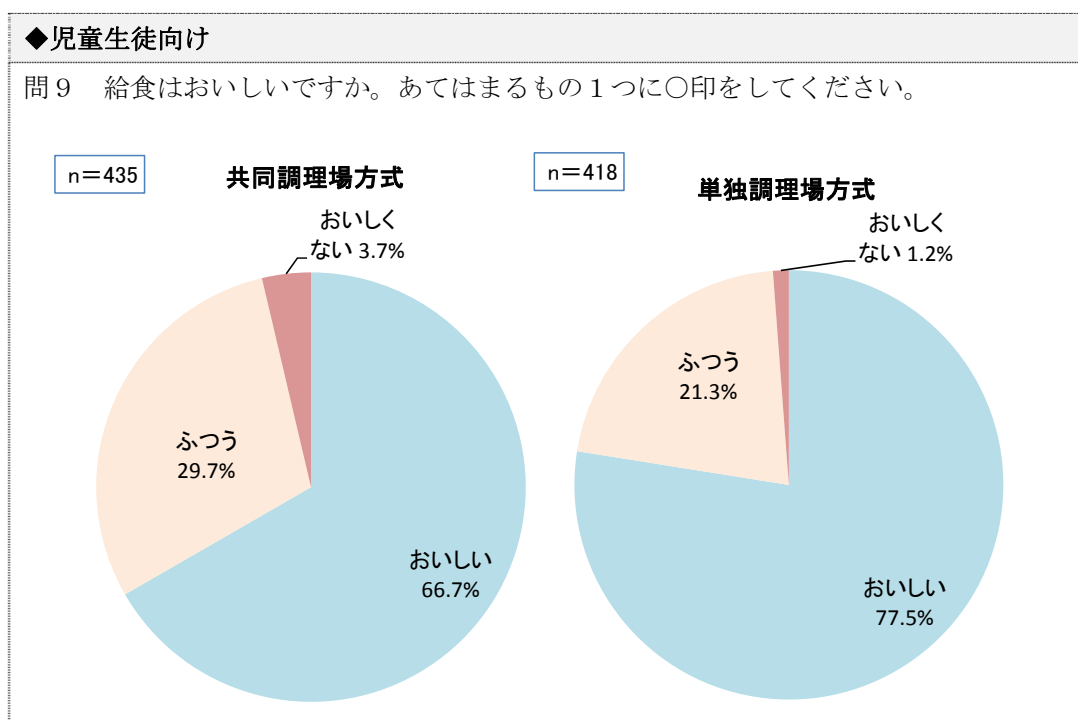
給食方式	校名	調査票配布先学級数								合計	回答回収数	
		1年	2年	3年	4年	5年	6年	特支				
共同調理場方式 (南部+北部)	中島小	2	2	2	2	2	2	2	14	282	14	277
	大和西小	3	3	2	3	2	3	3	19		20	
	大和南小	2	2	2	2	2	2	1	13		13	
	富士小	3	3	3	3	3	3	2	20		19	
	大和東小	4	4	3	4	3	3	3	24		24	
	丹陽中	8	8	7	—	—	—	2	25		22	
	西成中	4	4	5	—	—	—	2	15		15	
	神山小	5	6	5	5	5	5	3	34		32	
	今伊勢小	5	5	4	4	4	4	3	29		29	
	奥小	4	4	4	4	4	4	3	27		27	
	宮西小	3	3	3	3	3	3	3	21		21	
	奥中	5	4	5	—	—	—	3	17		17	
中部中	8	7	7	—	—	—	2	24	24			
単独調理場方式	起小	3	3	2	3	2	3	2	18	189	18	183
	三条小	4	5	4	4	4	4	4	29		28	
	大徳小	3	2	2	3	2	2	2	16		11	
	小信中島小	4	4	4	3	3	3	3	24		24	
	木曾川西小	4	4	4	4	4	4	2	26		26	
	木曾川東小	3	3	3	3	3	3	3	21		21	
	尾西第一中	8	8	8	—	—	—	2	26		26	
	木曾川中	10	8	9	—	—	—	2	29		29	

※ 設問によっては無回答や無効な回答があったため、設問毎の集計結果における有効回答数 n は上記回答回収数とは異なる場合があります。また、大和西小の調査票配布数は19ですが、予備の調査票を使用したものを含め20の回答があり、全て回答として有効であったため、全回答を集計に含めました。

(2) 集計結果

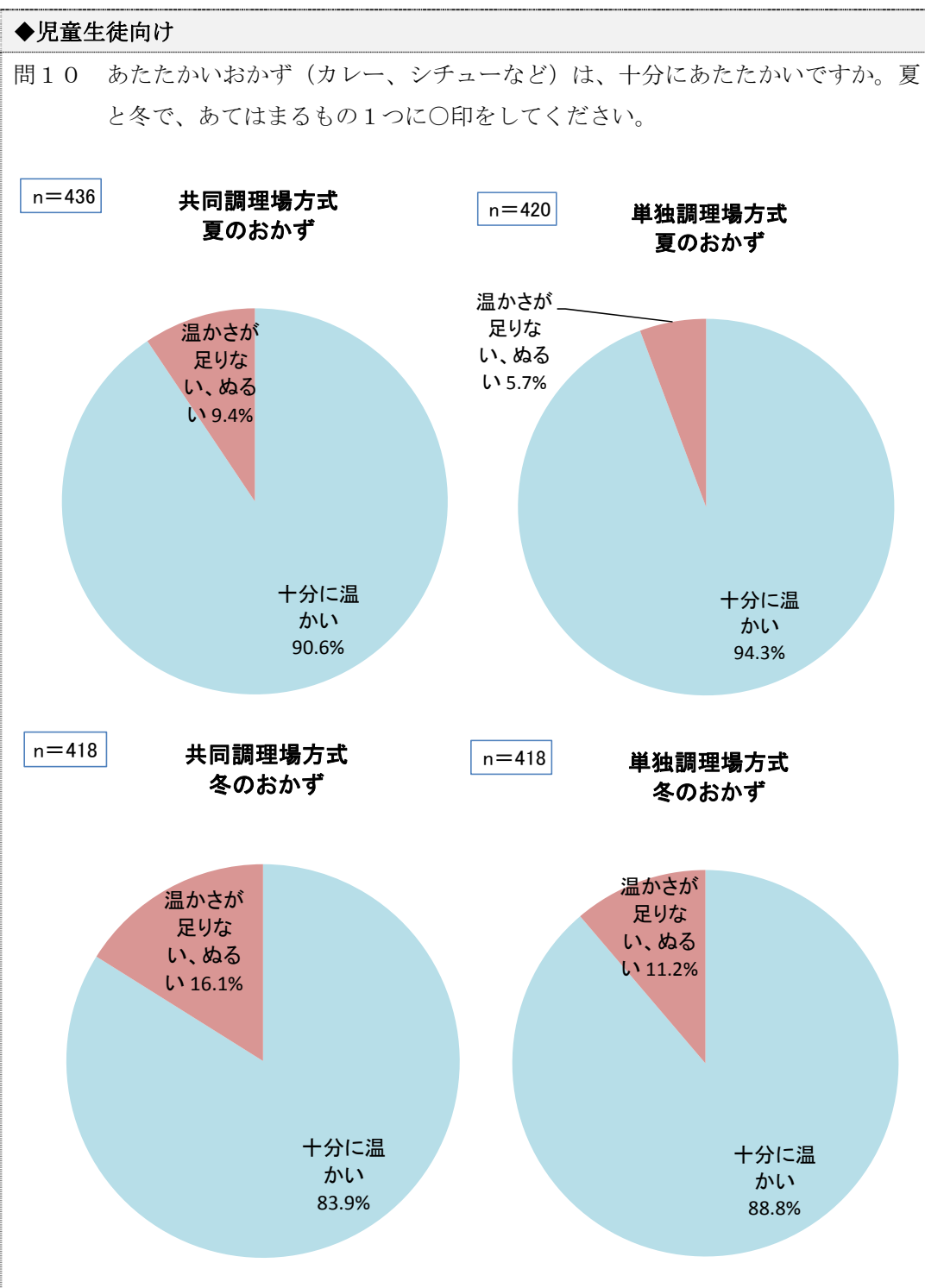
1) 給食のおいしさ

児童生徒向けと教員向けの両方において、共同調理場方式の学校よりも単独調理場方式の学校の方が、「おいしい」の割合が多い結果となりました。



2) おかずの温かさ

児童生徒向けと教員向けの両方において、夏も冬も、共同調理場方式の学校よりも単独調理場方式の学校の方が、「十分に温かい」の割合が多い結果となりました。また、冬よりも夏の方が「十分に温かい」の割合が多い結果となりました。

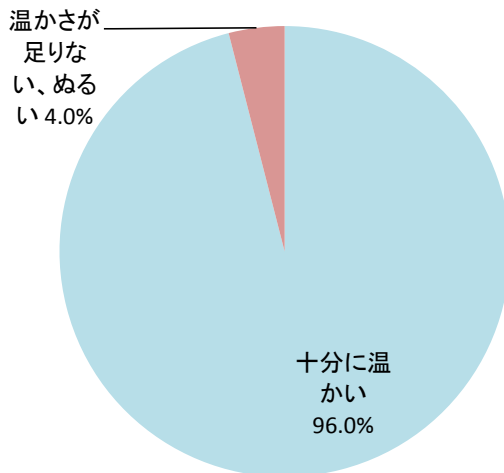


◆教員向け

問3 児童生徒から、温かいおかず（カレー、シチューなど）についてどのような意見が聞かれますか。夏と冬で、あてはまるもの1つに○印をしてください。

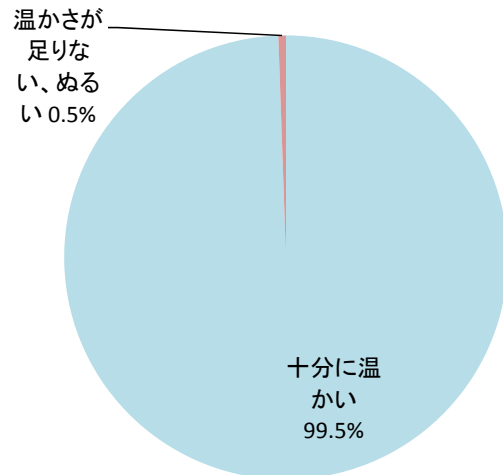
n=269

共同調理場方式
夏のおかず



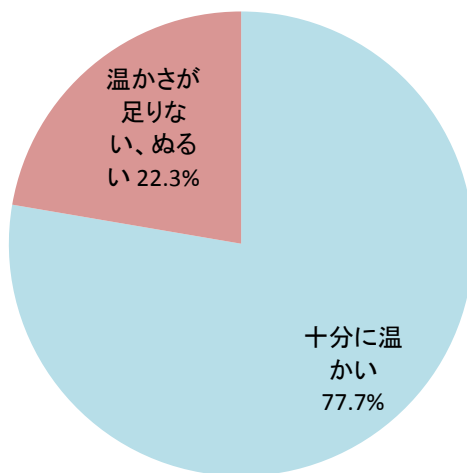
n=183

単独調理場方式
夏のおかず



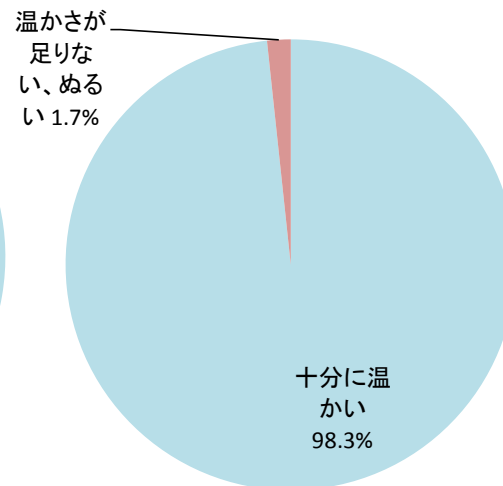
n=269

共同調理場方式
冬のおかず



n=178

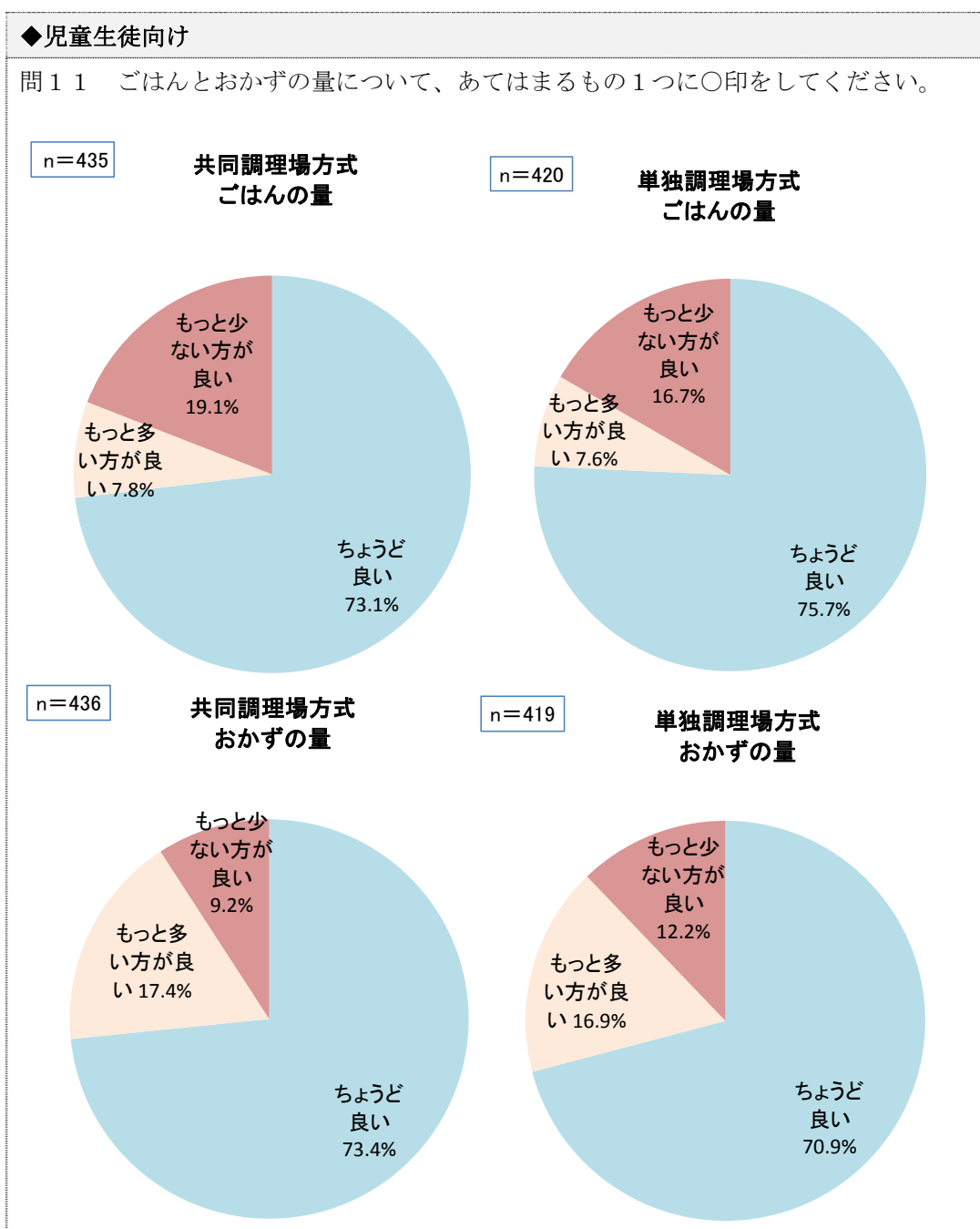
単独調理場方式
冬のおかず



3) ごはんとおかずの量

ごはんの量について、児童生徒向けでは共同調理場方式の学校よりも単独調理場方式の学校の方が「ちょうど良い」の割合が多いですが、教員向けでは単独調理場方式の学校の方が「ちょうど良い」の割合が少ない結果となりました。

また、おかずの量については、児童生徒向けでは単独調理場方式の学校よりも共同調理場方式の学校の方が「ちょうど良い」の割合が多いですが、教員向けでは共同調理場方式の学校の方が「ちょうど良い」の割合が少ない結果となりました。

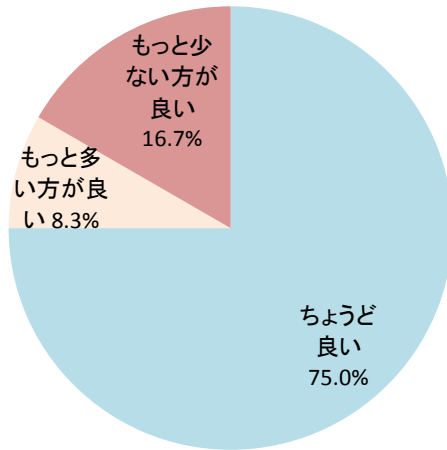


◆教員向け

問4 児童生徒のごはんとおかずの量について、あてはまるもの1つに○印をしてください。

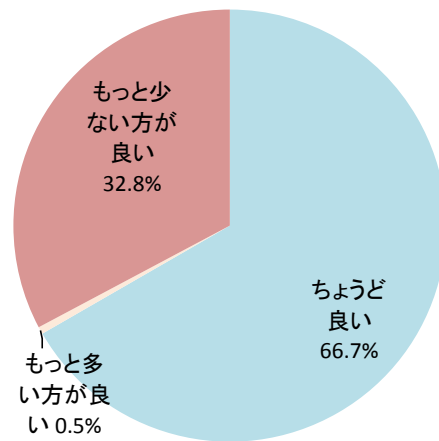
n=276

共同調理場方式
ごはんの量



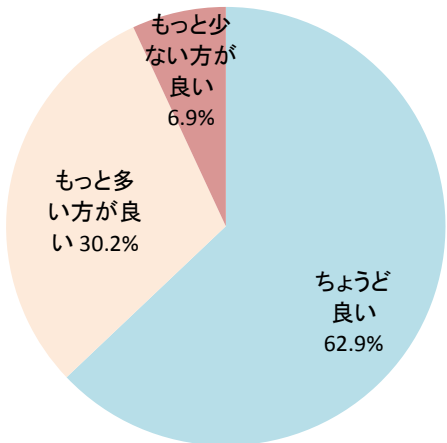
n=183

単独調理場方式
ごはんの量



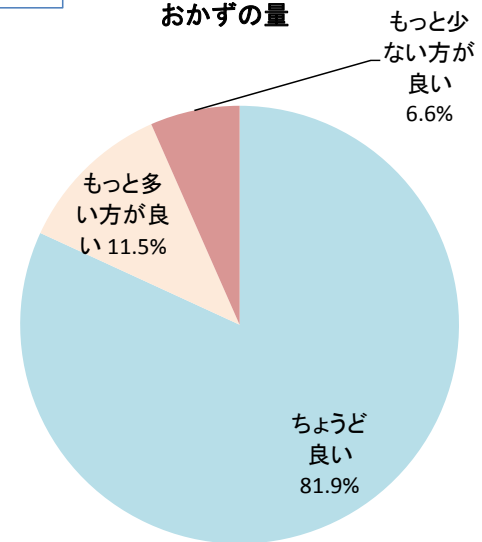
n=275

共同調理場方式
おかずの量



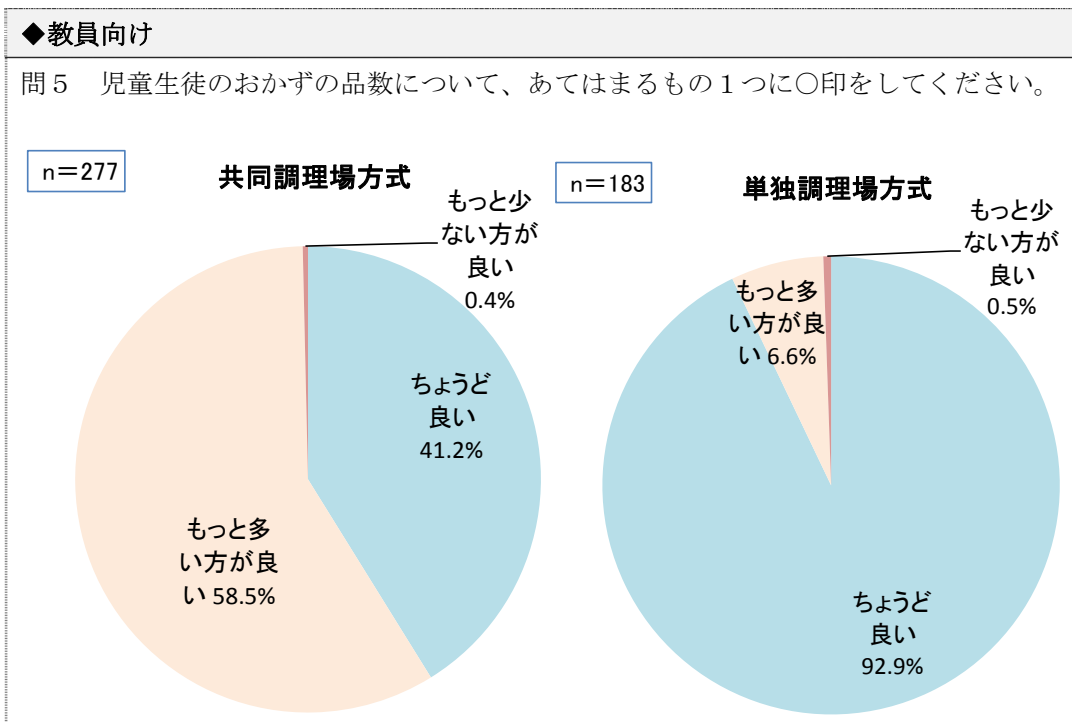
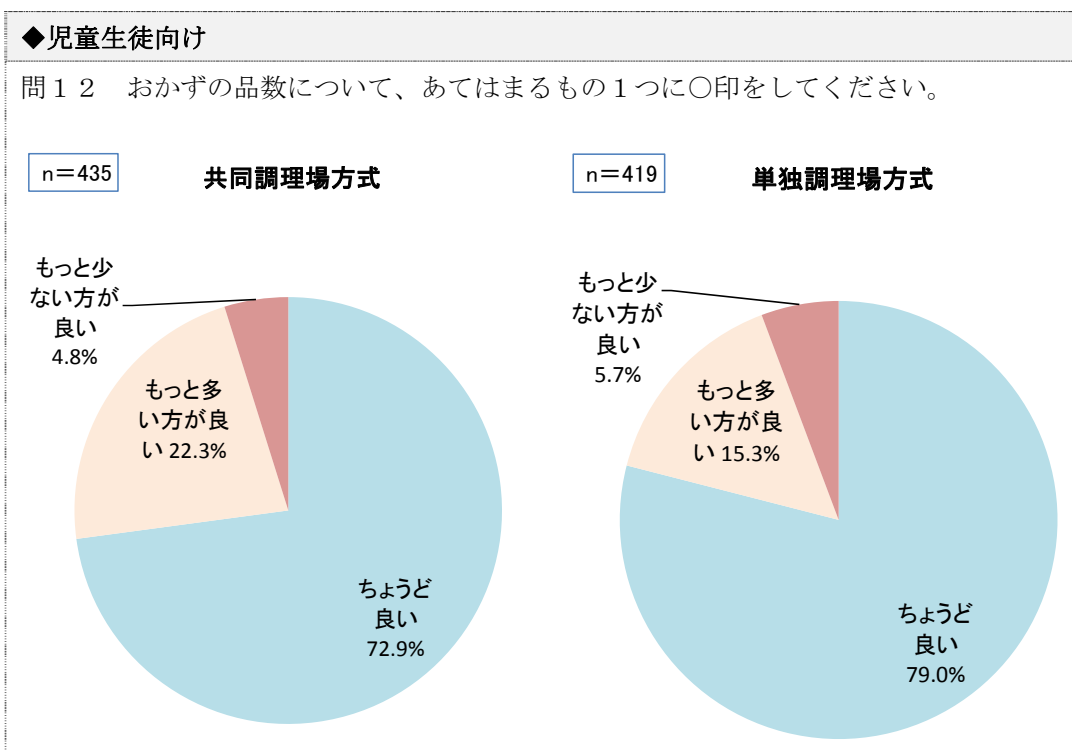
n=182

単独調理場方式
おかずの量



4) おかずの品数

児童生徒向けと教員向けの両方において、共同調理場方式の学校よりも単独調理場方式の学校の方が「ちょうど良い」の割合が多い結果となりました。



5) 給食時間の長さ

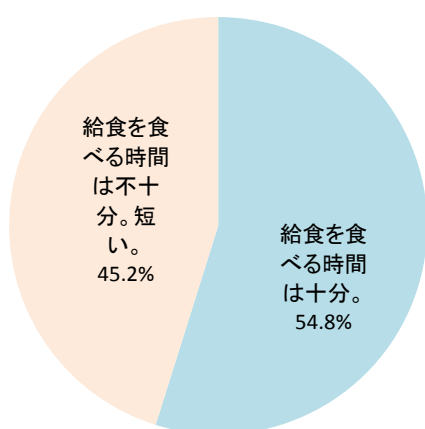
児童生徒向けと教員向けの両方において、共同調理場よりも単独調理場の方が「給食を食べる時間は十分。」の割合が多い結果となりました。

◆児童生徒向け

問13 給食をたべる時間の長さについて、あてはまるもの1つに○印をしてください。

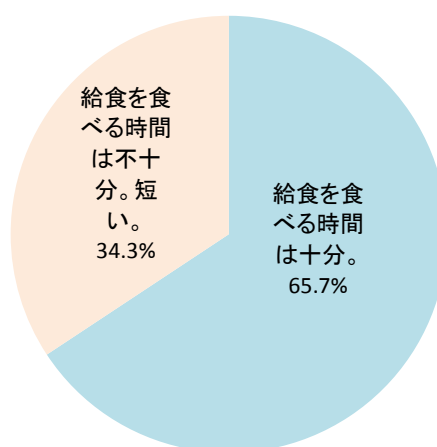
n=434

共同調理場方式



n=420

単独調理場方式

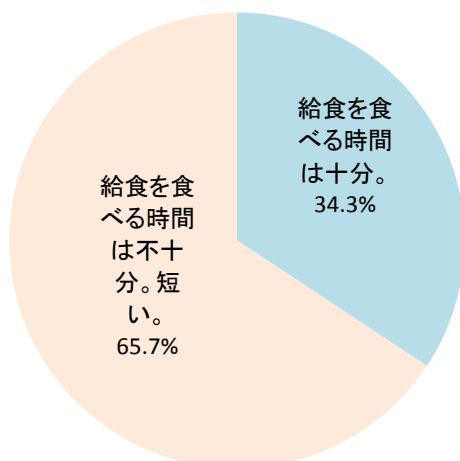


◆教員向け

問6 児童生徒の給食を食べる時間の長さについて、あてはまるもの1つに○印をしてください。

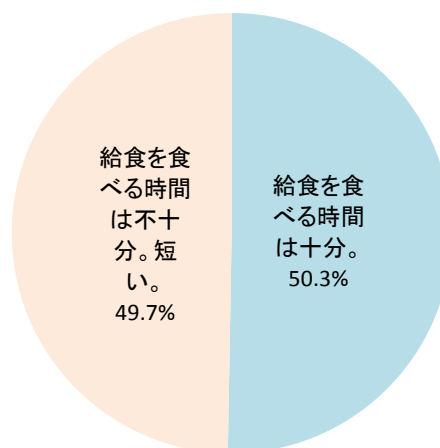
n=277

共同調理場方式



n=183

単独調理場方式



6) 給食の良い点

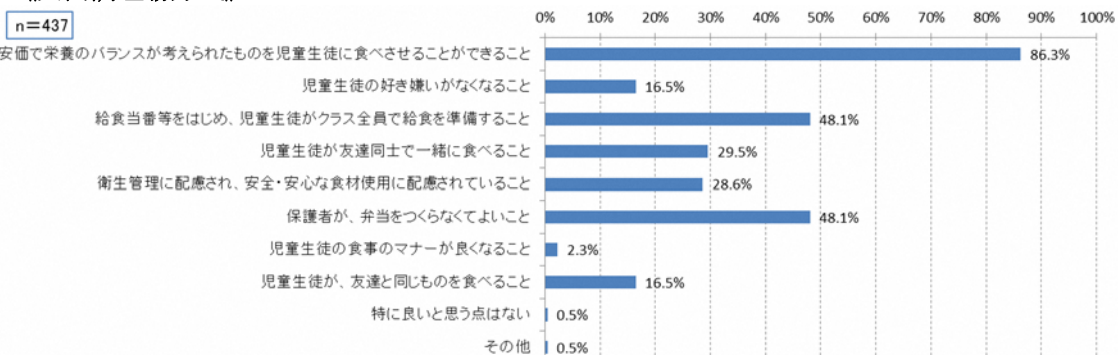
いずれのケースでも「安価で栄養のバランスが考えられたものを児童生徒に食べさせることができること」が最も多く、8割を超える結果となりました。

次いで、保護者向けでは「給食当番等をはじめ、児童生徒がクラス全員で給食を準備すること」と「保護者が、弁当をつくらなくて良いこと」が5割弱を占めますが、教員向けでは「給食当番等をはじめ、児童生徒がクラス全員で給食を準備すること」と「児童生徒が友達同士と一緒に食べること」が後に続きます。

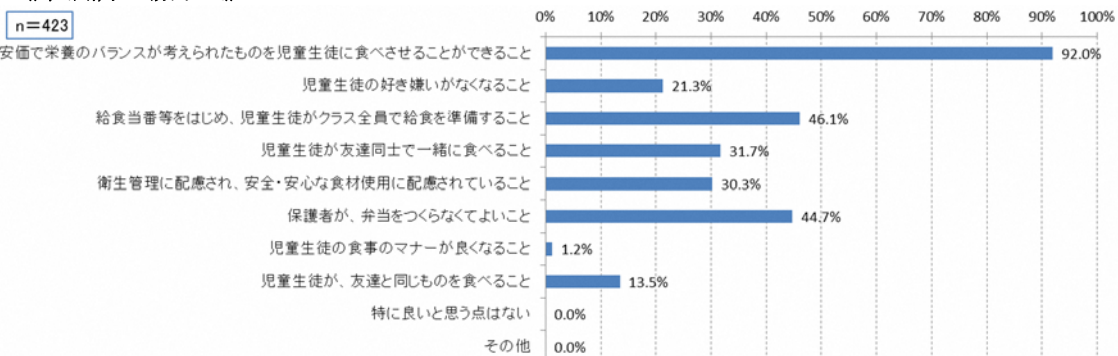
◆保護者向け

問3 学校給食で、良いと思われる点として、あてはまるもの（3つ以内）に○印をしてください。

《共同調理場方式》



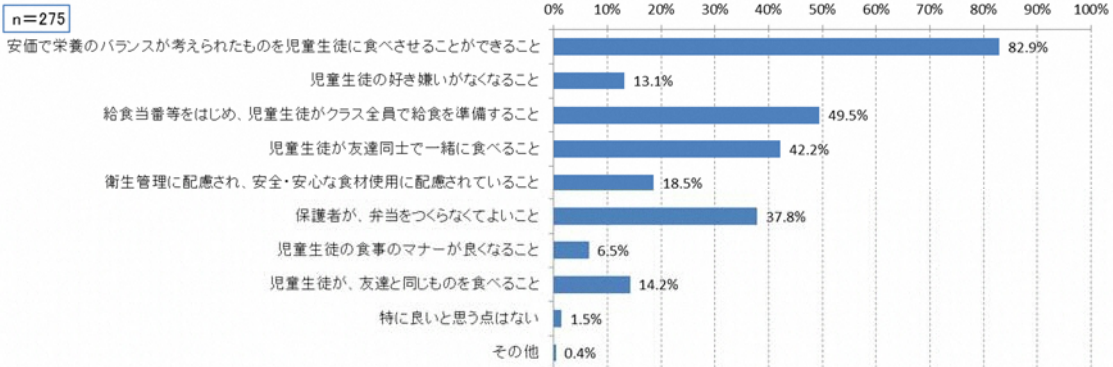
《単独調理場方式》



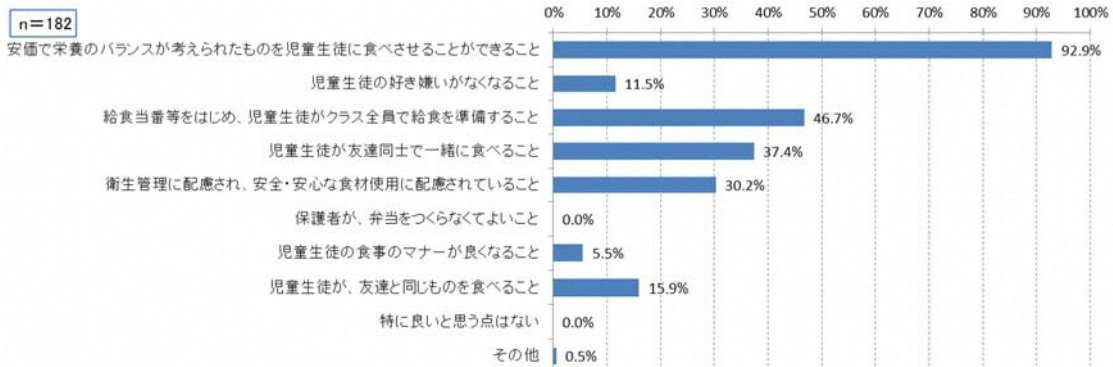
◆教員向け

問7 学校給食で、良いと思われる点として、あてはまるもの（3つ以内）に○印をしてください

《共同調理場方式》



《単独調理場方式》



7) 市が作成する献立への配慮の要望

保護者向けでは、共同調理場方式の学校も単独調理場方式の学校も「季節にあった旬の食材を使用して欲しい」が5割を超え最も多く、次いで「児童生徒の嗜好によらず、いろいろな食材を使用して欲しい」が4割弱を占めます。

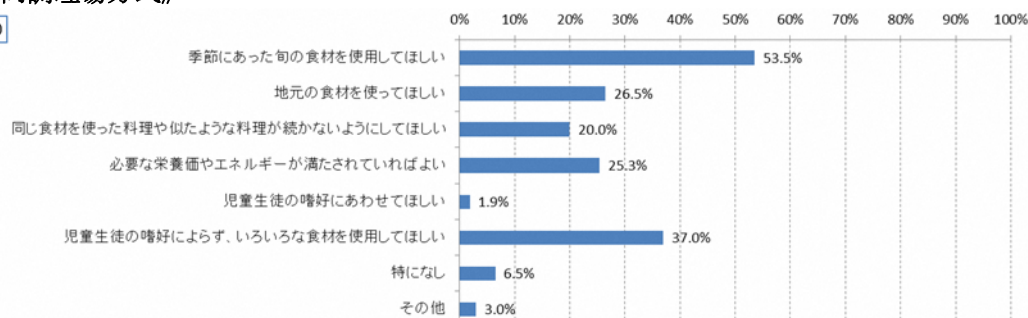
一方、教員向けでは、共同調理場方式の学校では「同じ食材を使った料理や似たような料理が続かないようにして欲しい」が5割を超え最も多いですが、単独調理場方式の学校では3割強に留まります。また、保護者向けでは4割弱を占める「児童生徒の嗜好によらず、いろいろな食材を使用して欲しい」が、教員向けでは2割にも満たない結果となりました。

◆保護者向け

問4 市が作成する献立で配慮して欲しいこととして、あてはまるもの（2つ以内）に○印をしてください。

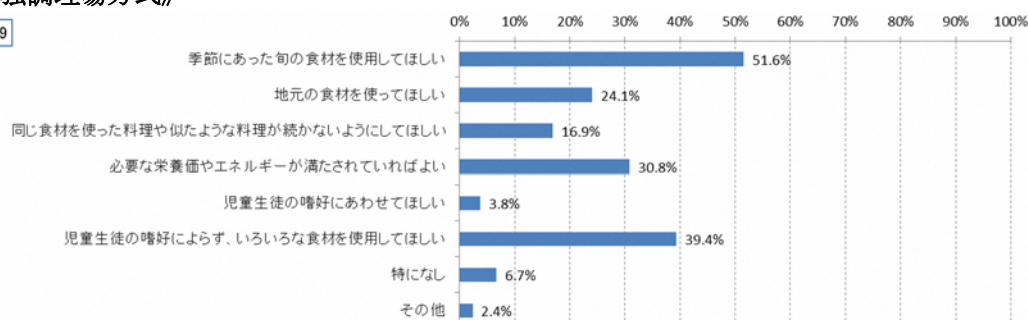
《共同調理場方式》

n=430



《単独調理場方式》

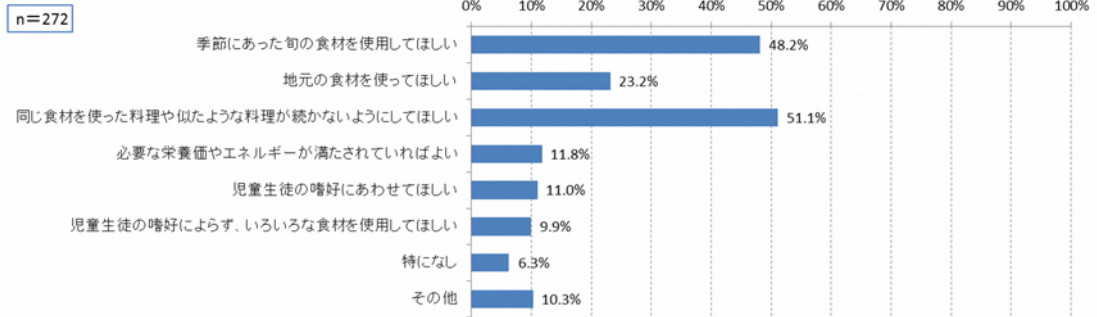
n=419



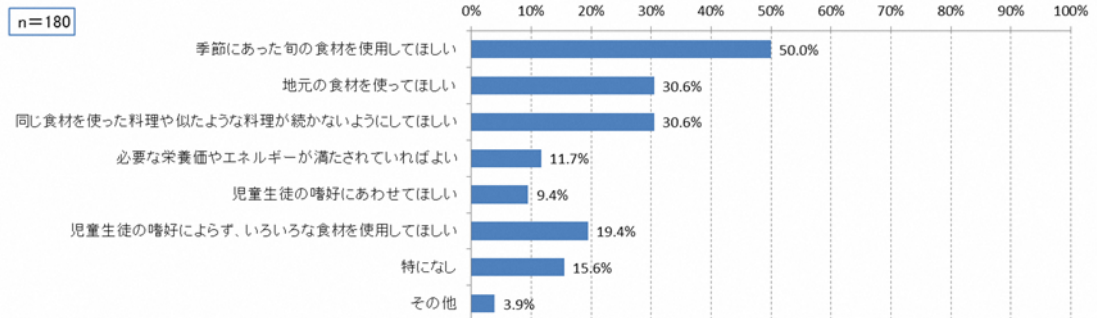
◆教員向け

問8 市が作成する献立で配慮して欲しいこととして、あてはまるもの（2つ以内）に○印をしてください。

《共同調理場方式》



《単独調理場方式》



8) 給食を通じた食育で児童生徒に学んでほしいこと

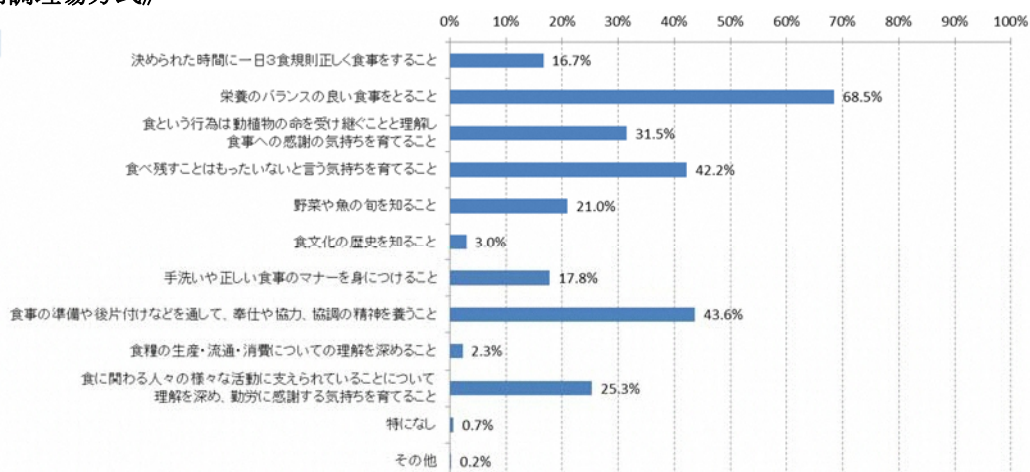
いずれのケースでも「栄養のバランスの良い食事をとること」が最も多く6割を超えます。次いで、保護者向けでは「食べ残すのはもったいないと言う気持ちを育てること」と「食事の準備や後片付けなどを通して、奉仕や協力、協調の精神を養うこと」が4割を超え後に続きますが、教員向けでは、「食べ残すのはもったいないと言う気持ちを育てること」が5割を超えるものの、「食事の準備や後片付けなどを通して、奉仕や協力、協調の精神を養うこと」は3割前後に留まり、かわりに「食という行為は動植物の命を受け継ぐことと理解し食事への感謝の気持ちを育てること」が4割を超え3番目に多い結果となりました。

◆保護者向け

問5 給食を通じた食育で、あなたのお子様に学んでほしいこととして、あてはまるもの（3つ以内）に○印をしてください。

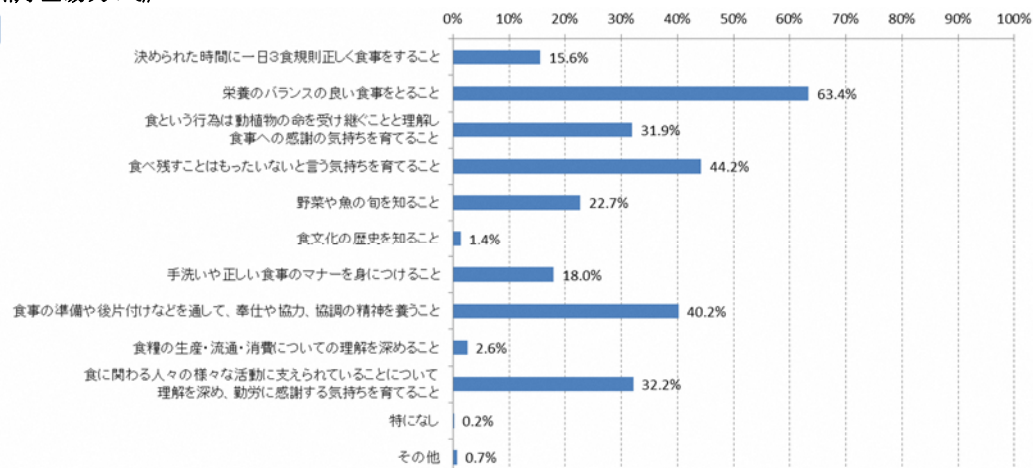
《共同調理場方式》

n=438



《単独調理場方式》

n=423

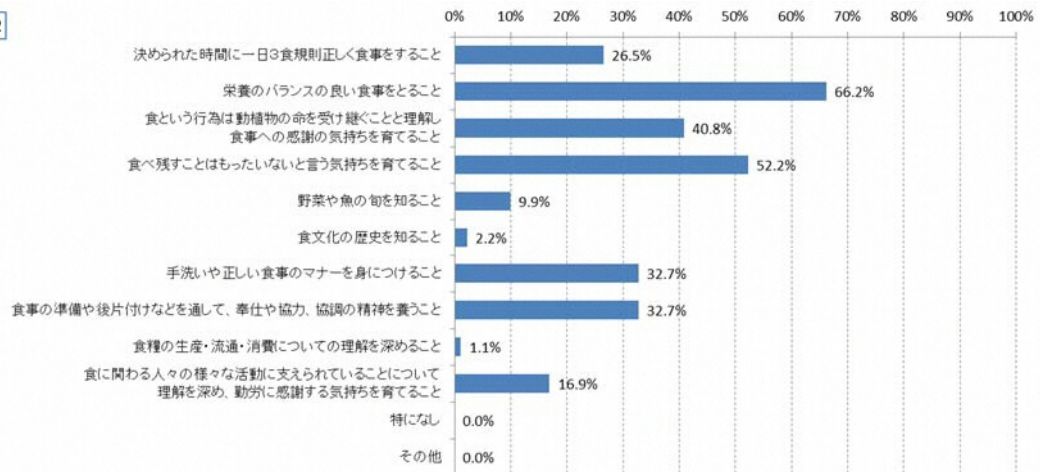


◆教員向け

問9 給食を通じた食育で、児童生徒に学びせたいこととして、あてはまるもの（3つ以内）に○印をしてください。

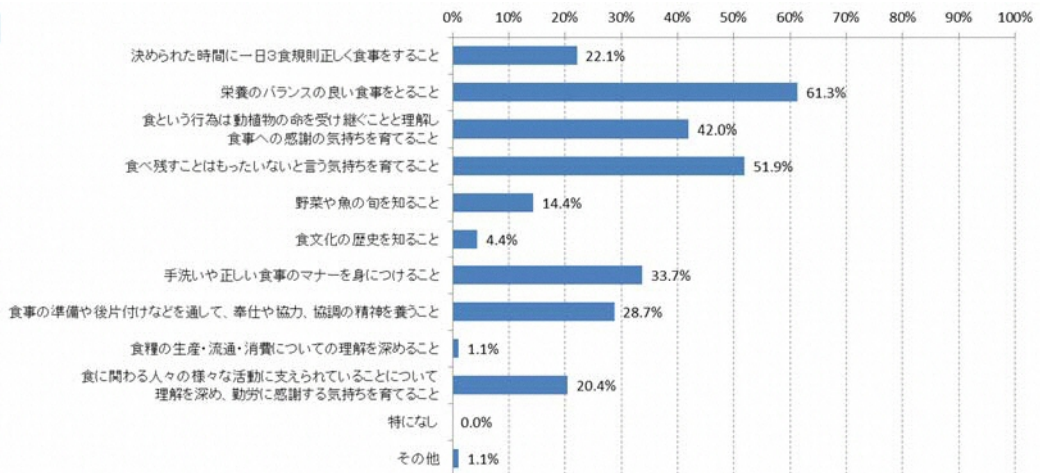
《共同調理場方式》

n=272



《単独調理場方式》

n=181



9) 今後、市や学校に力を入れて欲しい給食の取り組み

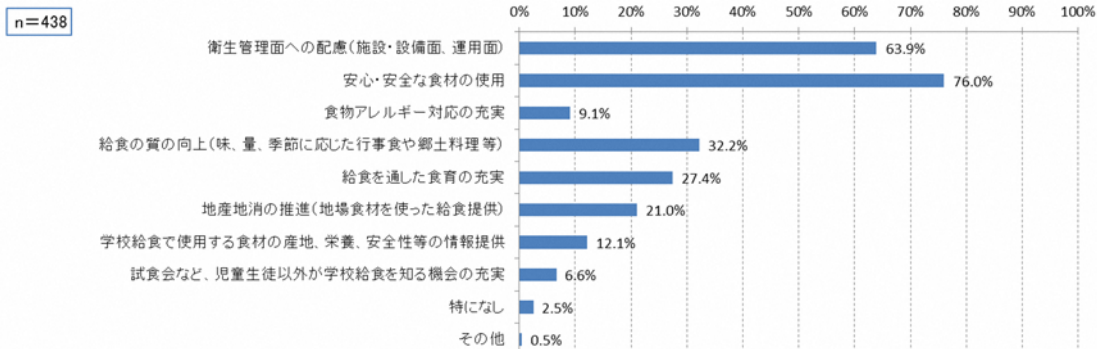
いずれのケースでも、「安心・安全な食材の使用」が最も多く、次いで「衛生管理面への配慮（施設・設備面、運用面）」が多い結果となりました。

3 番目に多いのは、共同調理場方式では「給食の質の向上（味、量、季節に応じた行事食や郷土料理 等）」、単独調理場方式では「給食を通じた食育の充実」となっています。

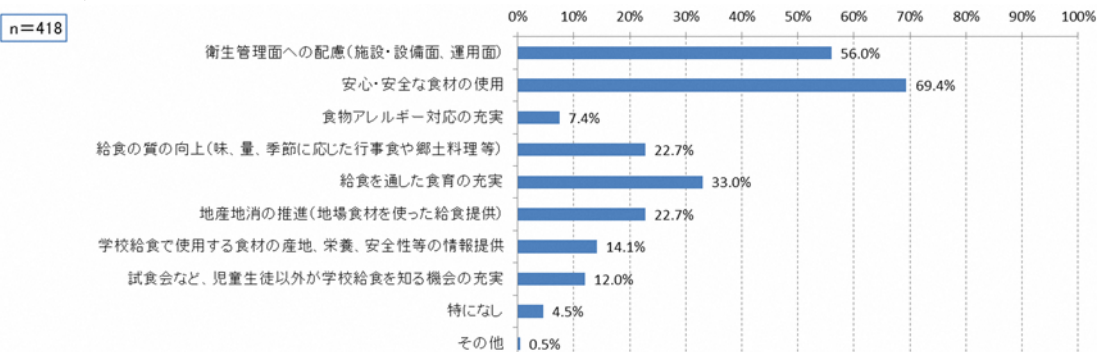
◆保護者向け

問6 今後、市や学校に力を入れて欲しい給食の取り組みとして、あてはまるもの（3つ以内）に○印をしてください。

《共同調理場方式》



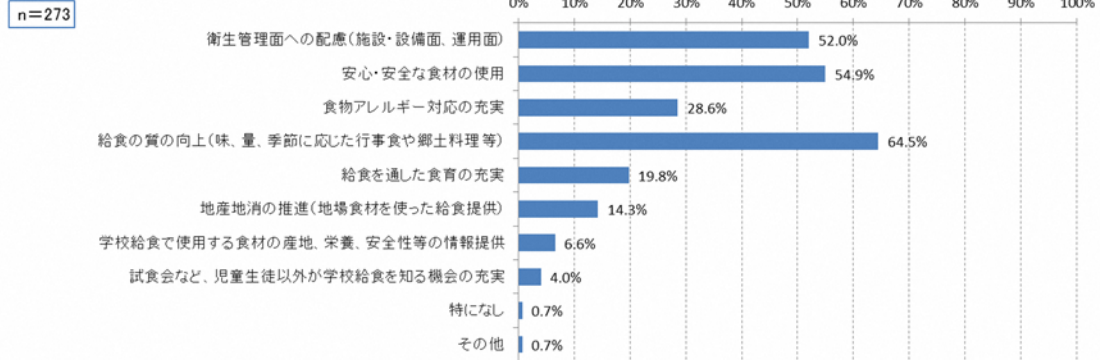
《単独調理場方式》



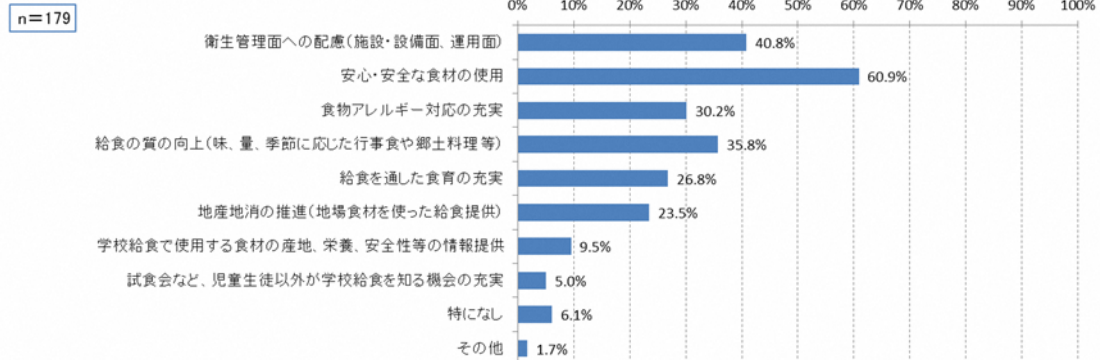
◆教員向け

問10 今後、市や学校に力を入れて欲しい給食の取り組みとして、あてはまるもの（3つ以内）に○印をしてください。

《共同調理場方式》



《単独調理場方式》

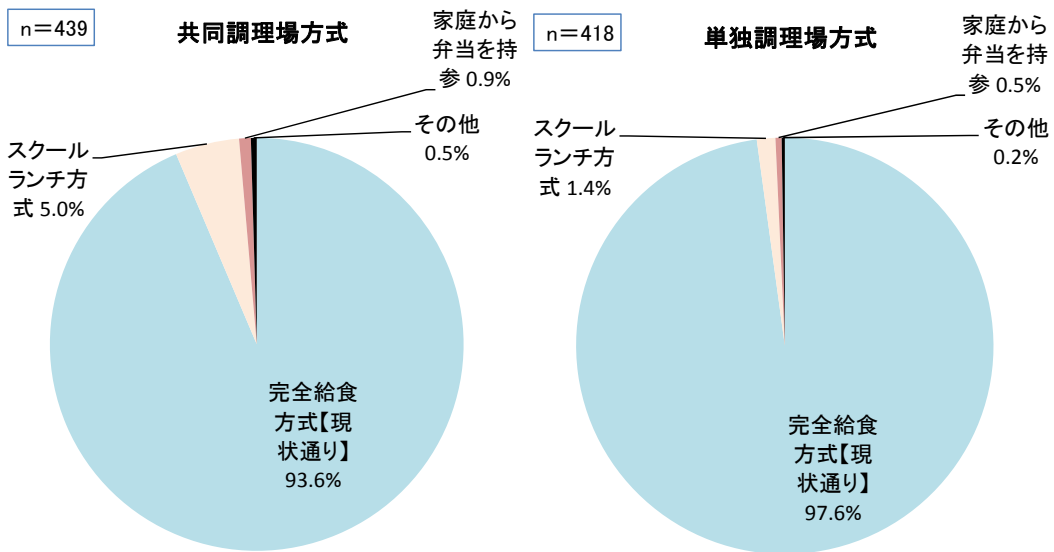


10) 学校給食の形態

保護者向けと教員向けの両方において、共同調理場方式の学校よりも単独調理場方式の学校の方が、「完全給食方式（現状通り）」の割合が多い結果となりました。いずれのケースでも「完全給食方式（現状通り）」が8割以上を占めています。

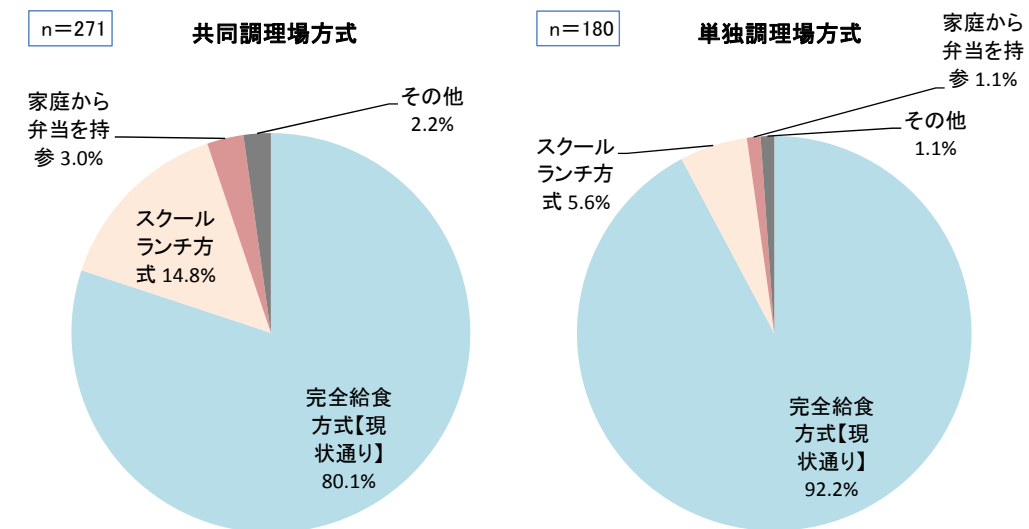
◆保護者向け

問7 一宮市では現在、完全給食方式を採用しています。学校給食の形態として、次のどの方法が望ましいと思われますか。あてはまるもの1つに○印をしてください。



◆教員向け

問11 一宮市では現在、完全給食方式を採用しています。学校給食の形態として、次のどの方法が望ましいと思われますか。あてはまるもの1つに○印をしてください。



(3) 調査結果総括

アンケート項目「10) 学校給食の形態」についての回答では、現状の完全給食方式は8割以上の保護者と教員から支持されています。この結果を本構想の目的である施設整備の点から分析すると、施設の建替え等を進める場合には、学校給食を休止することなく進めることが求められていることが読み取れます。学校給食を長期間休止すると、保護者が弁当等を毎日準備する負担が生じますし、家庭の事情によっては、昼食を持たずに登校する児童生徒が生まれることも危惧されるからです。

また、「9) 今後、市や学校に力を入れて欲しい給食の取り組み」では、「安心・安全な食材の使用」や「衛生管理面への配慮（施設・設備面、運用面）」を求める声が多数を占めています。老朽化した調理施設を、新しい学校給食衛生管理基準の考え方に沿って更新することが、学校給食を今後も継続するための前提条件となります。併せて、「食物アレルギー対応の充実」を期待する回答にどう応えていくかも課題となっています。調理施設のラインを区分するとともに、調理スタッフを分けて対応する必要がありますので、施設整備・運用面に大きく関係してきます。

次に、児童生徒からの給食の評価に直結する「1) 給食のおいしさ」と「2) おかずの温かさ」に着目すると、単独調理場方式の方が共同調理場方式よりもやや高く評価されていることが分かります。

給食のおいしさとおかずの温かさには密接な関係があります。おかずの温かさは、給食のおいしさを構成する重要な要素ですので、温かさを向上させることが、給食のおいしさの向上につながります。共同調理場方式は、調理後に配缶して各学校に配送するため、保温機能が温かさに大きな影響を与えていますので、施設・設備の更新にあたっては、食缶の改善も並行して進めることが、温かくおいしい給食の提供につながります。

さらに、「3) ごはんとおかずの量」から「8) 給食を通じた食育で児童生徒に学んでほしいこと」にも、学校給食に対する意向や期待が表れていますので、今後の本市の学校給食事業の水準を高めるための貴重な意見として活用します。