

一宮市学校給食調理場整備基本構想

平成 29 年 3 月

一宮市

はじめに

一宮市では、昭和 43 年度に第一学校給食共同調理場が建設され、中学校への完全給食の提供を開始しました。さらに、昭和 48 年度に第二学校給食共同調理場が整備されたことにより、市内すべての小中学校に対し完全給食を提供できるようになりました。その後、児童生徒数の増加に対応するため、昭和 51 年度に第三学校給食共同調理場が整備されました。平成 13 年度には、施設の老朽化及び行政改革の一環で第一学校給食共同調理場が閉鎖され、市内の学校給食共同調理場は 2 つとなりました。

その後、平成 17 年度に 2 市 1 町（旧一宮市、旧尾西市、旧木曾川町）が合併したことにより、本市では旧一宮地区（共同調理場方式）と旧尾西・木曾川地区（単独調理場方式）で調理方式の違いが生じ、現在に至るまで両方式を併用した給食提供が続けられています。

昨今では、0-157 問題や産地偽装等、衛生管理上の問題に加え、食物アレルギー反応による重大事故の発生を契機として、食の安全・安心に対する社会的な要請が非常に高まっています。また、食育基本法の制定等により、全国的に食育や地産地消を推進することが強く求められるようになり、児童生徒の食生活と密接に関わる学校給食への期待はとて大々くなっている状況です。

このように、学校給食が果たすべき役割の重要性は日に日に増している一方、それを支える本市の学校給食調理場は共同調理場及び単独調理場ともに老朽化が進み、早急に抜本的な対策を講じる必要性が大きくなっています。そこで、本市の学校給食の提供方法及び施設整備運営内容について、今後の基本的な方針を整理するために、「一宮市学校給食調理場整備基本構想」を策定しました。

一宮市における学校給食調理場の変遷

年度	経緯
昭和 43 年度	第一学校給食共同調理場開設 ※中学校への完全給食の提供開始
昭和 48 年度	第二学校給食共同調理場開設 ※全小中学校への完全給食の提供開始
昭和 51 年度	第三学校給食共同調理場開設
平成 13 年度	第一学校給食共同調理場閉鎖 第二、第三学校給食共同調理場の名称変更 ※第二⇒南部、第三⇒北部
平成 17 年度	2 市 1 町の合併 ※共同調理場方式及び単独調理場方式の併用化
…	現在に至る

* 旧一宮地区、旧尾西・木曾川地区の表記は、合併前の各市町の区域を指します。

目次

第1章 本市の学校給食調理施設の現状	1
(1) 共同調理場	1
(2) 各校の調理場又はコンテナ室	2
第2章 学校給食に関するアンケート調査	6
(1) 調査方法	6
(2) 集計結果	9
(3) 調査結果総括	25
第3章 今後の整備の方向性	26
(1) 将来の給食提供食数の推計	26
(2) 学校給食の基本理念と施設整備の基本方針	28
第4章 給食提供方法の比較・検討	29
(1) 前提条件の設定	29
(2) 各給食提供方法の比較・検討結果	33
第5章 今後の進め方	38
(1) 事業手法の検討	38
(2) スケジュール	40
資料編	41
アンケート調査結果（「困っていること、改善点」についての自由意見）	41
各校に単独調理場を建設する場合の必要面積	52

第1章 本市の学校給食調理施設の現状

本市では、旧一宮地区にて共同調理場方式、旧尾西・木曾川地区にて単独調理場方式により給食を提供しています。以下、共同調理場2施設については(1)、市内の全小中学校61校の調理場又はコンテナ室については(2)で、現状を整理しました。

(1) 共同調理場

現在、旧一宮地区47校については、南部学校給食共同調理場と北部学校給食共同調理場で調理した給食を搬送しています。両共同調理場とも築40年を超え老朽化が進んでいることに加え、衛生面(室温湿度等)が現在の学校給食衛生管理基準に適合していません。各共同調理場の食数が多く、現場に制約がかかっています。

また、食缶が一般的なものより容量が大きく、内容量によっては保温機能が低いことも、課題となっています。

図表 1-1 共同調理場の概要(平成28年4月現在)

分類	施設名称	南部学校給食共同調理場	北部学校給食共同調理場	
施設概要	所在地	北小淵字寺山南 100	浅井町江森字森前 8	
	調理能力	14,000 食	15,000 食	
	開設年	昭和 48 年 4 月	昭和 51 年 4 月	
	敷地面積	5,773 m ²	5,680 m ²	
	建物面積	2,335 m ²	2,554 m ²	
	調理場面積	2,096 m ²	2,138 m ²	
	構造	RC 造 2 階	RC 造 2 階	
	厨房方式	ウェット方式(ドライ運用)	ウェット方式(ドライ運用)	
運営概要	提供食数	13,373 食	13,505 食	
	運営方式	直営	民間委託	
	人員	施設長 1 人 栄養教諭・学校栄養職員 3 人 調理員 63 人、事務職員等 16 人	施設長 1 人 栄養教諭・学校栄養職員 3 人 調理員 58 人、事務職員等 11 人	
	対象校	小学校	18 校 大志、向山、西成、赤見、浅野、丹陽、丹陽西、丹陽南、大和東、大和西、萩原、中島、千秋、千秋南、富士、西成東、大和南、千秋東	14 校 宮西、貴船、神山、葉栗、瀬部、浅井南、浅井北、北方、今伊勢、奥、末広、今伊勢西、葉栗北、浅井中
		中学校	8 校 南部、西成、丹陽、大和、萩原、千秋、西成東部、大和南	7 校 北部、中部、葉栗、浅井、北方、今伊勢、奥

※ 「人員」の「事務職員等」は、ボイラー技師、運転手を含む。

(2) 各校の調理場又はコンテナ室

市内の全小中学校 61 校のうち、旧尾西・木曾川地区の小学校 10 校と中学校 4 校は、各校の単独調理場で自校分の給食を調理しています。厨房方式は全てウェット方式(ドライ運用)で、14 校で合計 8,639 食を提供しています。運営方式は、小信中島小のみ直営で、他の 13 校は民間に調理を委託しています。各校の単独調理場とも、老朽化が進んでいることに加え、衛生面(室温湿度等)が現在の学校給食衛生管理基準に適合していません。

図表 1-2 単独調理場の概要(平成 28 年 4 月現在)

小中の種別	学校名	給食開始年月	単独調理場床面積	提供食数	運営方式
小学校	起小	昭和 23 年 4 月	220 m ²	548 食	民間委託
	三条小	昭和 22 年 5 月	253 m ²	866 食	民間委託
	小信中島小	昭和 27 年 2 月	240 m ²	717 食	直営
	朝日東小	昭和 33 年 5 月	193 m ²	356 食	民間委託
	朝日西小	昭和 28 年 12 月	173 m ²	201 食	民間委託
	開明小	昭和 30 年 4 月	218 m ²	462 食	民間委託
	大徳小	昭和 51 年 4 月	214 m ²	480 食	民間委託
	黒田小	昭和 28 年 9 月	164 m ²	610 食	民間委託
	木曾川西小	昭和 28 年 9 月	230 m ²	865 食	民間委託
	木曾川東小	昭和 51 年 4 月	190 m ²	631 食	民間委託
中学校	尾西第一中	昭和 53 年 1 月	288 m ²	892 食	民間委託
	尾西第二中	昭和 53 年 1 月	192 m ²	388 食	民間委託
	尾西第三中	昭和 53 年 2 月	181 m ²	577 食	民間委託
	木曾川中	昭和 39 年 9 月	208 m ²	1,046 食	民間委託
合計				8,639 食	

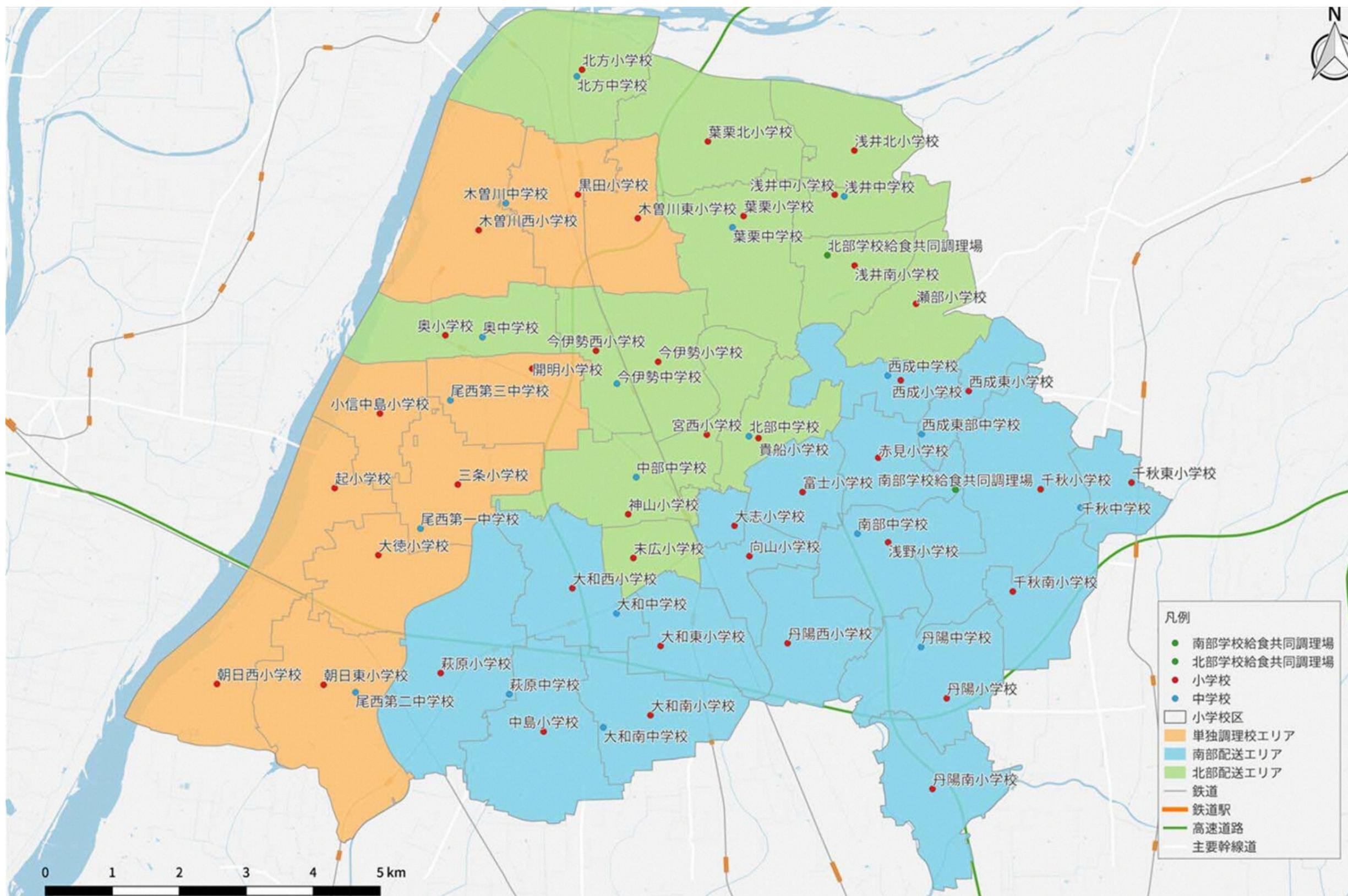
旧一宮地区の小中学校 47 校は、(1)で整理した通り、南部学校給食共同調理場又は北部学校給食共同調理場で調理された給食を各校のコンテナ室で受け取り、配膳しています。各校の分布は図表 1-3 に示すとおりです。

図表 1-4 では、市内全 61 校について、コンテナ室(共同調理場方式)として整備する場合と調理場(単独調理場方式)として整備する場合の必要な整備内容を整理しました。

現在共同調理場方式の学校を単独調理場方式に変更する場合には調理場を整備しなければなりません。平成 27 年度一宮市学校給食審議会において、調理場の必要面積を学校敷地内(駐車場と運動場以外)で確保できる学校を確認したところ、向山小、丹陽小、千秋小、末広小、大和南中の 5 校しかありません。さらに、この 5 校も、図表 1-5 に示すとおり、調理場を整備するには様々な問題があることが分かりました。

なお、各校の単独調理場をコンテナ室(共同調理場方式)に改修する場合、必要面積が縮小するため、建築技術的には問題ありません。

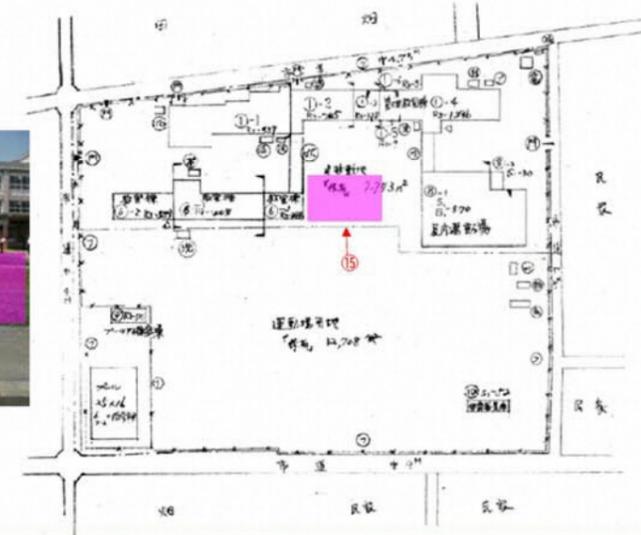
図表 1-3 市内の全小中学校の分布及び配送エリア（平成 28 年 4 月現在）



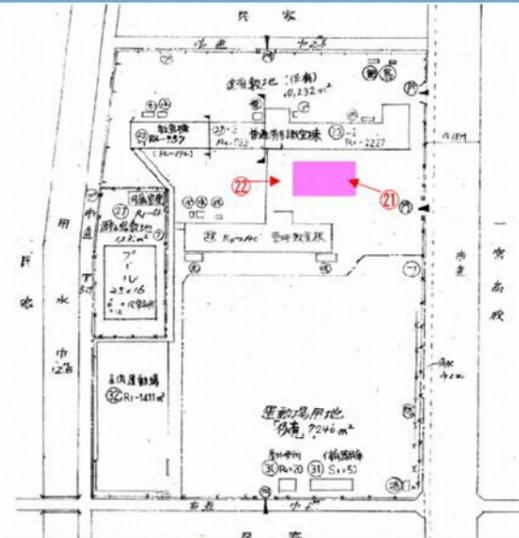
図表 1-5 5校への単独調理場建設検討結果

向山小	配送車が入り出すため、児童との動線を分ける必要があり、学校での人の動線が悪くなる。1階教室の日当たりが悪くなる。臭いや、高温多湿な調理場の排気が教室に流れ込みやすくなる。教室からの景観が損なわれる。校歌に出てくる噴水の移設又は撤去が必要。
丹陽小	北側1階教室の日当たりが悪くなる。臭いや、高温多湿な調理場の排気が教室に流れ込みやすくなる。東の市道より食材等の搬入ルートを更新に設ける必要がある。
千秋小	配送車が入り出すため、児童との動線を分ける必要があり、学校での人の動線が悪くなる。運動場に隣接するため砂埃などが進入しやすくなり衛生的ではない。臭いや、高温多湿な調理場の排気が教室に流れ込みやすくなる。教室からの景観が損なわれる。
末広小	配送車が入り出すため、児童との動線を分ける必要があり、学校での人の動線が悪くなる。1階教室の日当たりが悪くなる。臭いや、高温多湿な調理場の排気が教室に流れ込みやすくなる。
大和南中	教職員用の駐車場を他の場所に確保する必要がある。搬入車両の経路を確保し、正門とは別のルートとすることが安全上望ましいが、現在の校舎等の配置では困難。

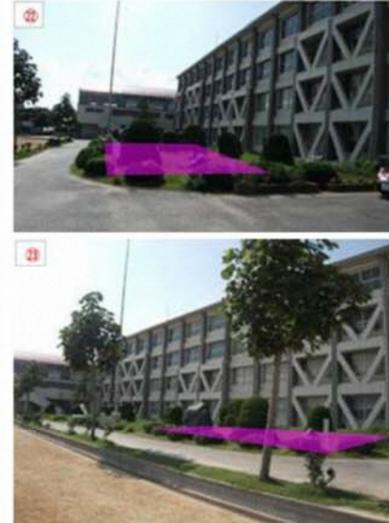
千秋小学校



向山小学校



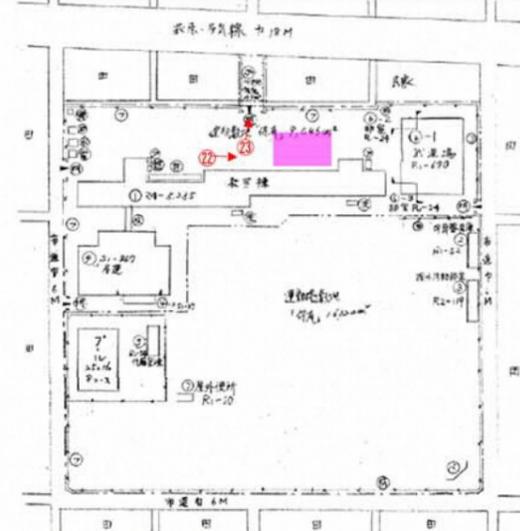
末広小学校



丹陽小学校



大和南中学校



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、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＋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。

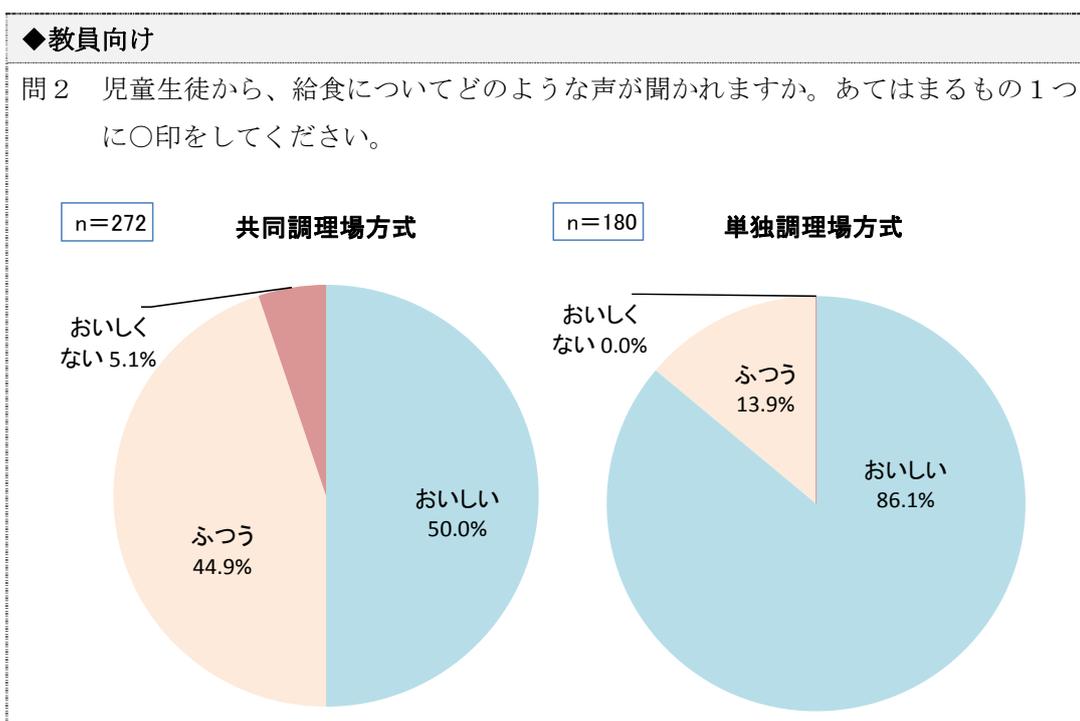
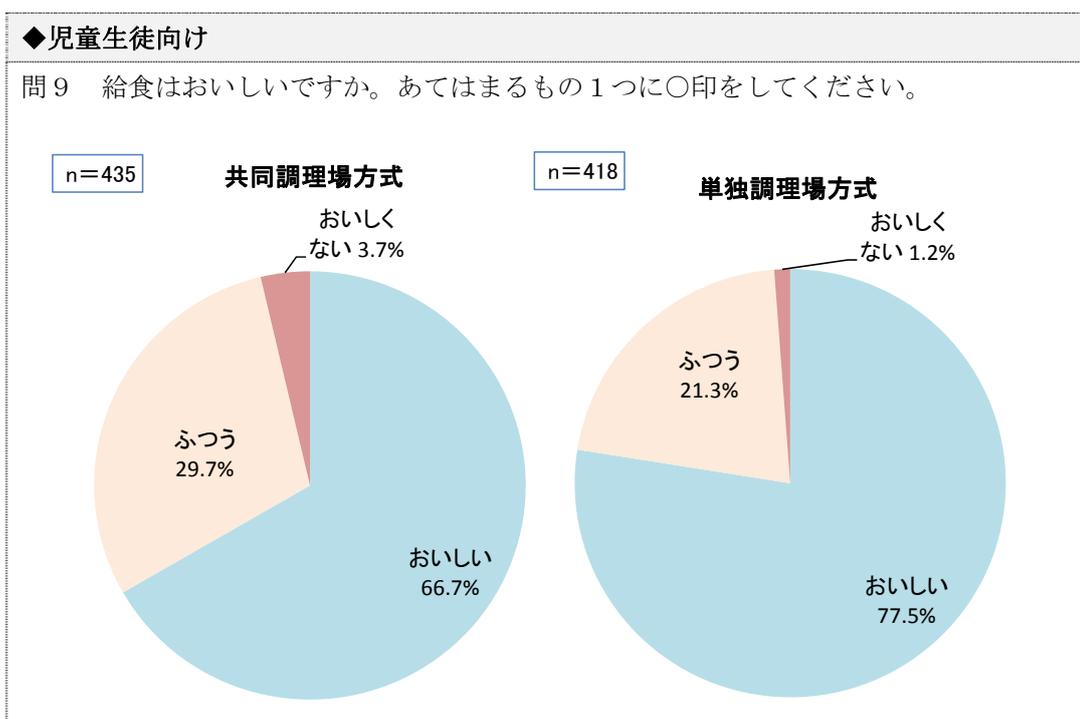
給食方式	校名	調査票配布先学級数								合計	回答回収数	
		1年	2年	3年	4年	5年	6年	特支				
共同調理場方式 (南部+北部)	中島小	2	2	2	2	2	2	2	14	282	14	277
	大和西小	3	3	2	3	2	3	3	19		20	
	大和南小	2	2	2	2	2	2	1	13		13	
	富士小	3	3	3	3	3	3	2	20		19	
	大和東小	4	4	3	4	3	3	3	24		24	
	丹陽中	8	8	7	—	—	—	2	25		22	
	西成中	4	4	5	—	—	—	2	15		15	
	神山小	5	6	5	5	5	5	3	34		32	
	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

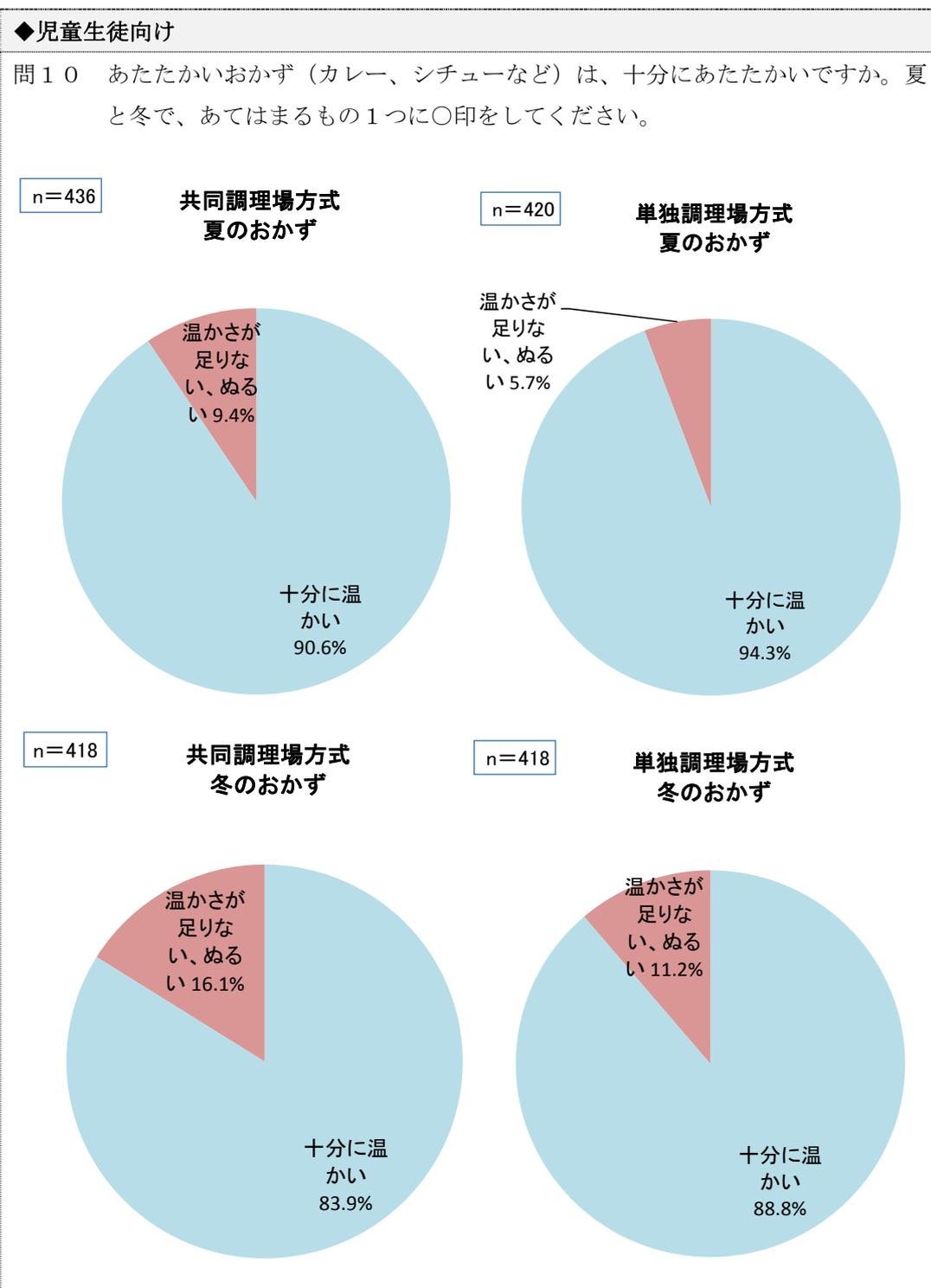
1) 給食のおいしさ

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。

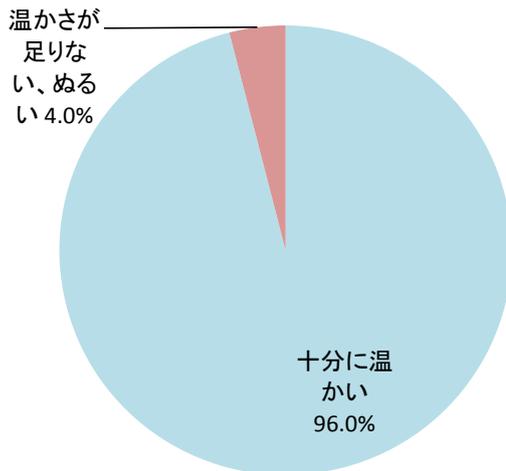


◆教員向け

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。

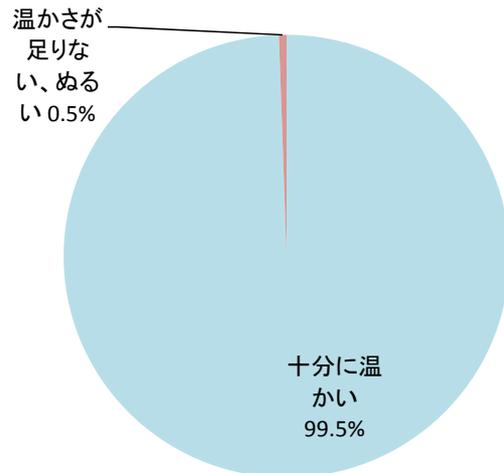
n=269

共同調理場方式
夏のおかず



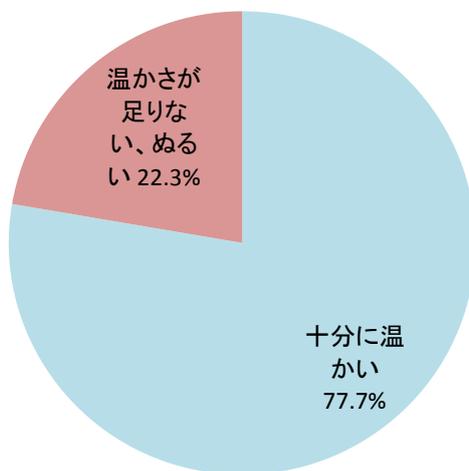
n=183

単独調理場方式
夏のおかず



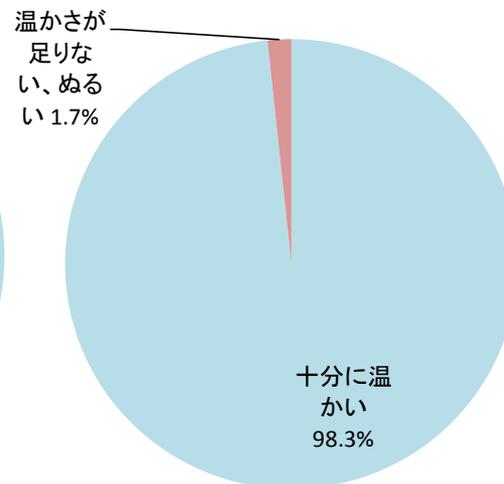
n=269

共同調理場方式
冬のおかず



n=178

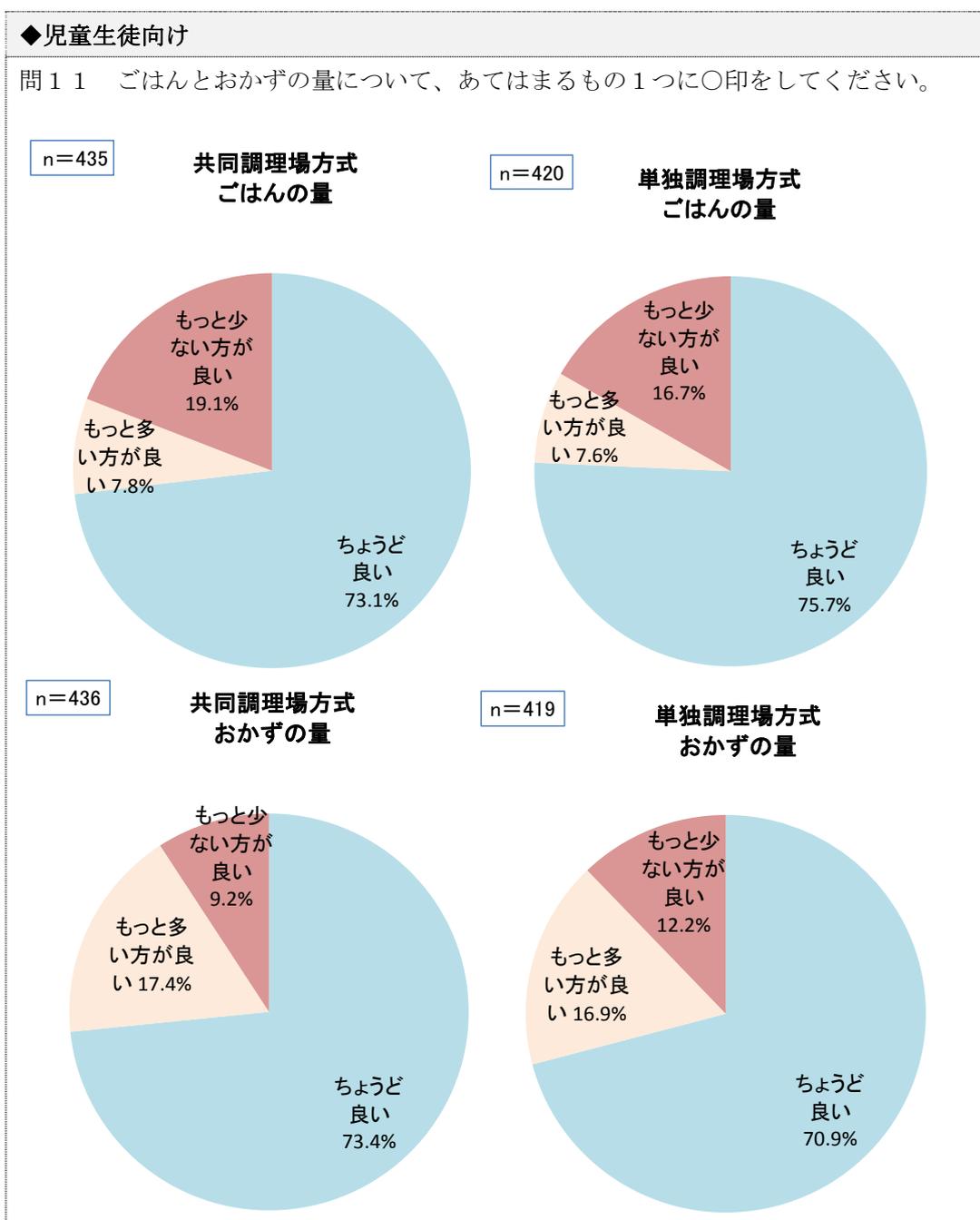
単独調理場方式
冬のおかず



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。

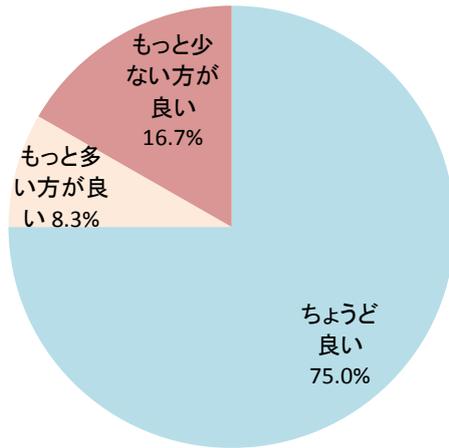


◆教員向け

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。

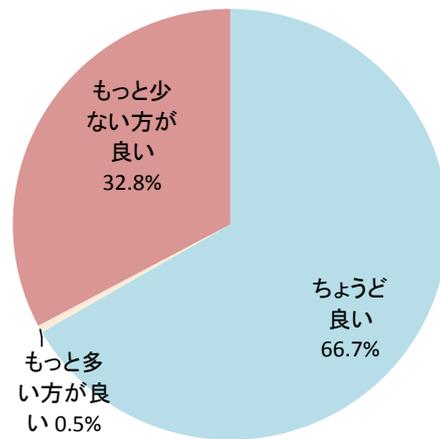
n=276

共同調理場方式
ごはんの量



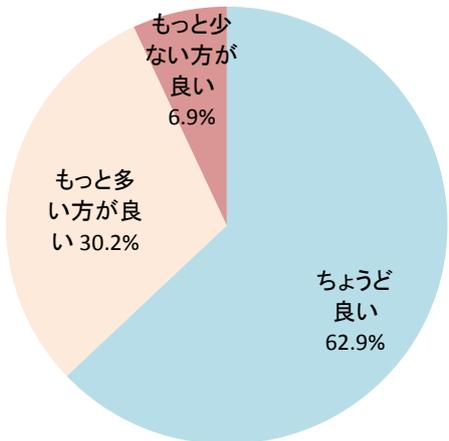
n=183

単独調理場方式
ごはんの量



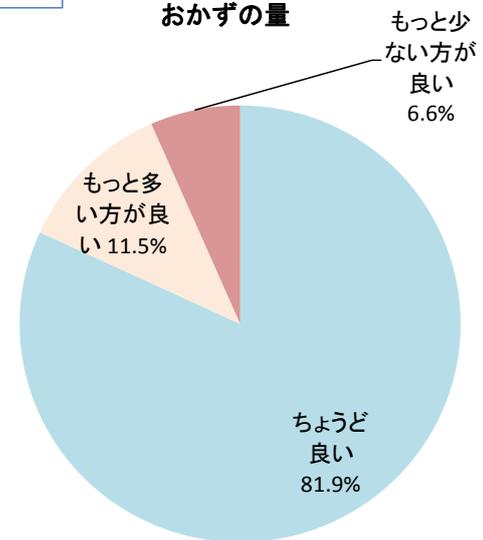
n=275

共同調理場方式
おかずの量



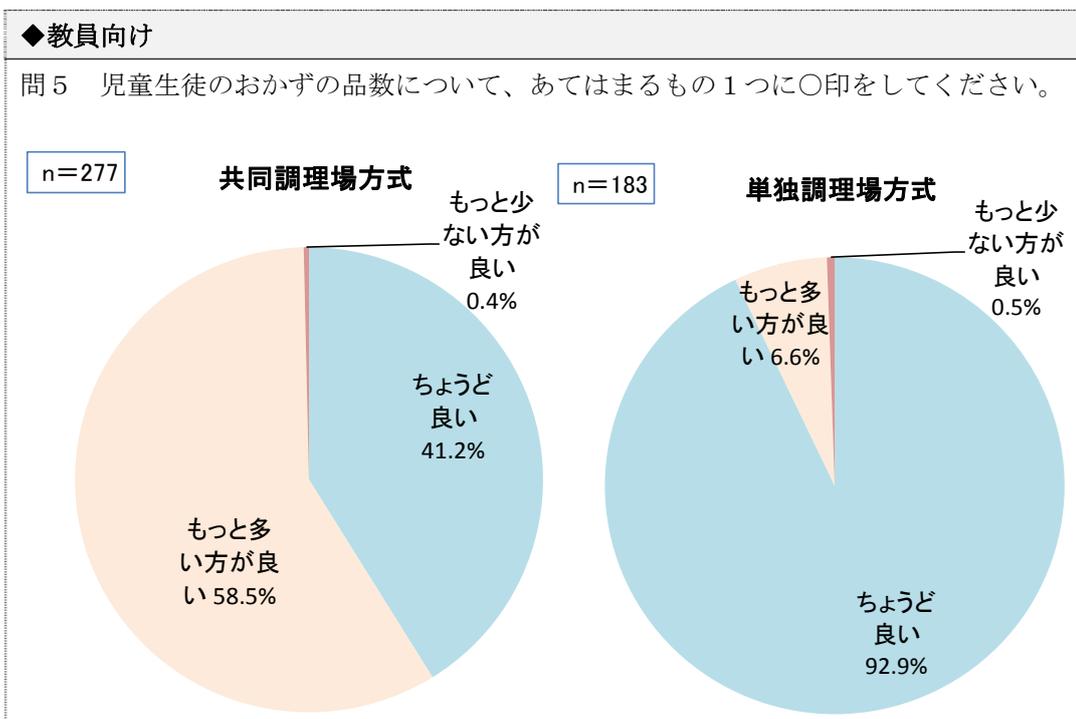
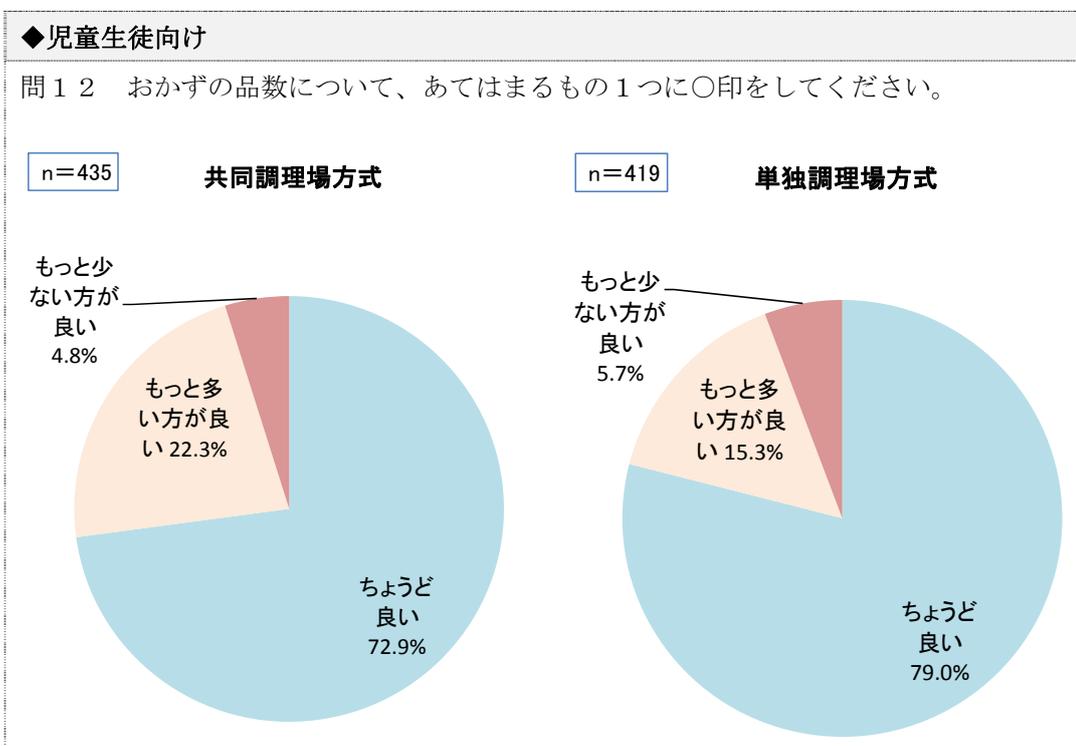
n=182

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

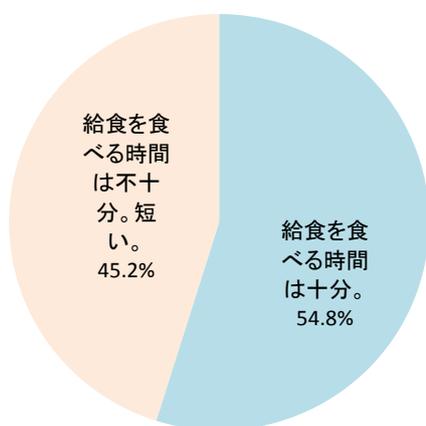
児童生徒向けと教員向けの両方において、共同調理場よりも単独調理場の方が「給食を食べる時間は十分。」の割合が多い結果となりました。

◆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。

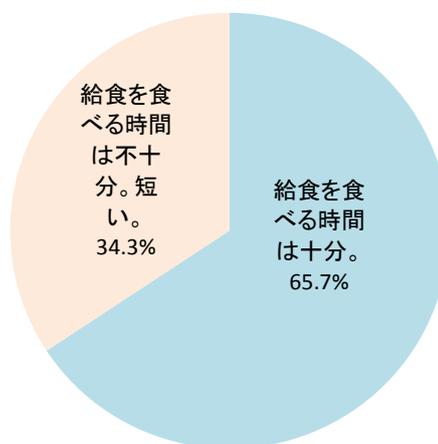
n=434

共同調理場方式



n=420

単独調理場方式

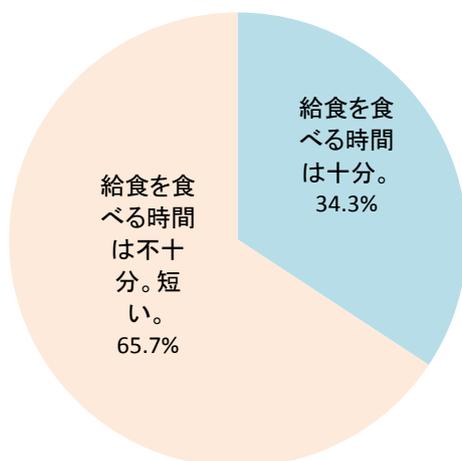


◆教員向け

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。

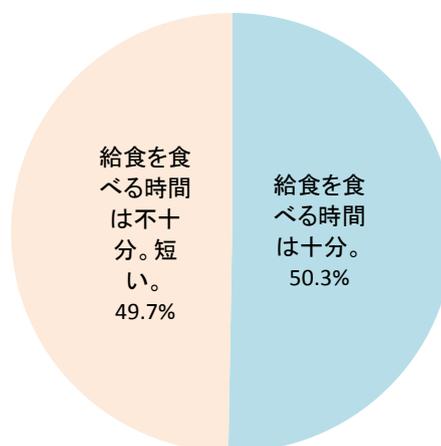
n=277

共同調理場方式



n=183

単独調理場方式



6) 給食の良い点

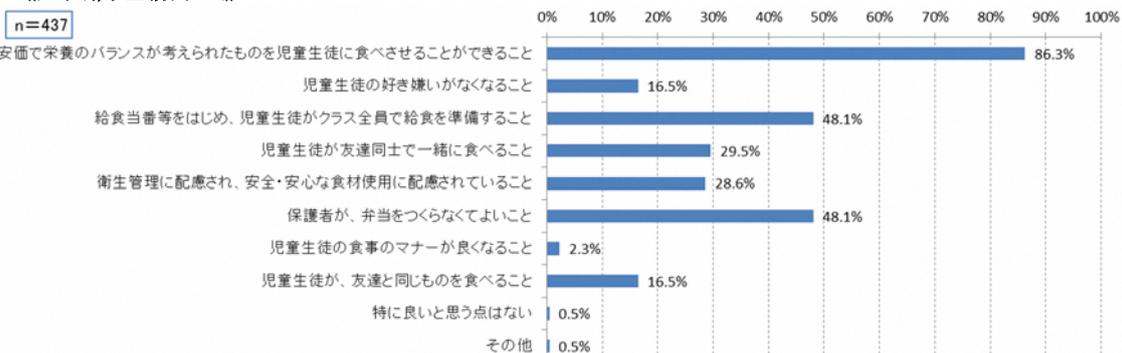
いずれのケースでも「安価で栄養のバランスが考えられたものを児童生徒に食べさせることができること」が最も多く、8割を超える結果となりました。

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。

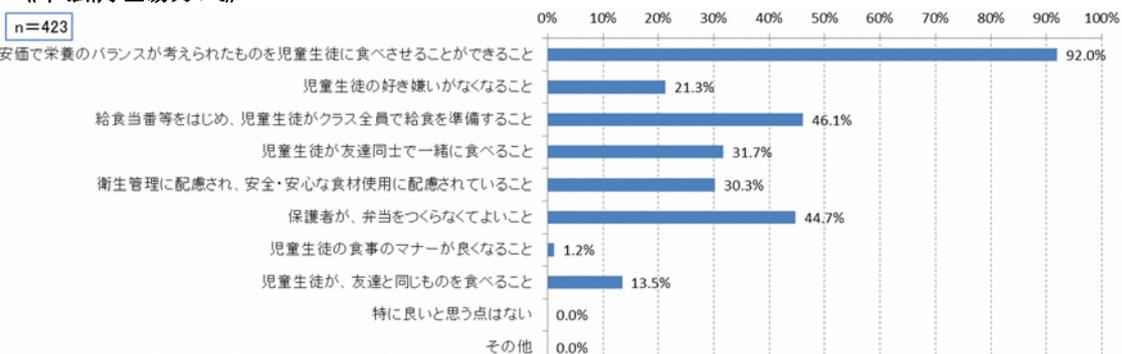
◆保護者向け

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》



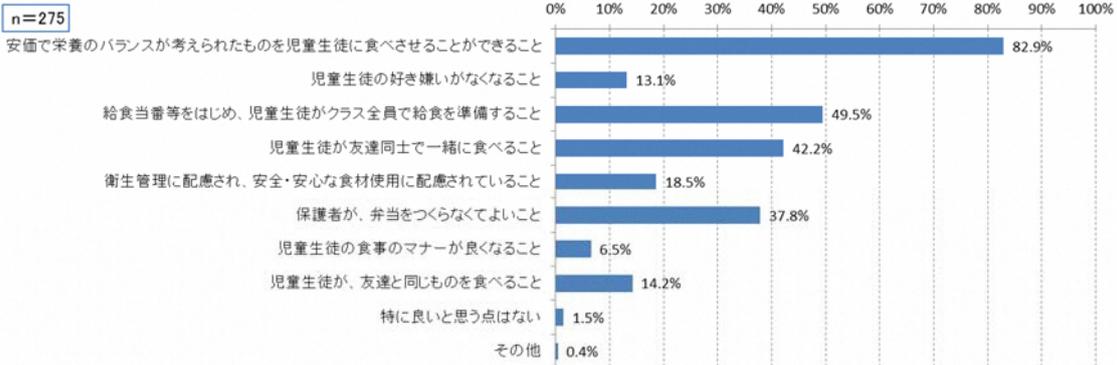
《単独調理場方式》



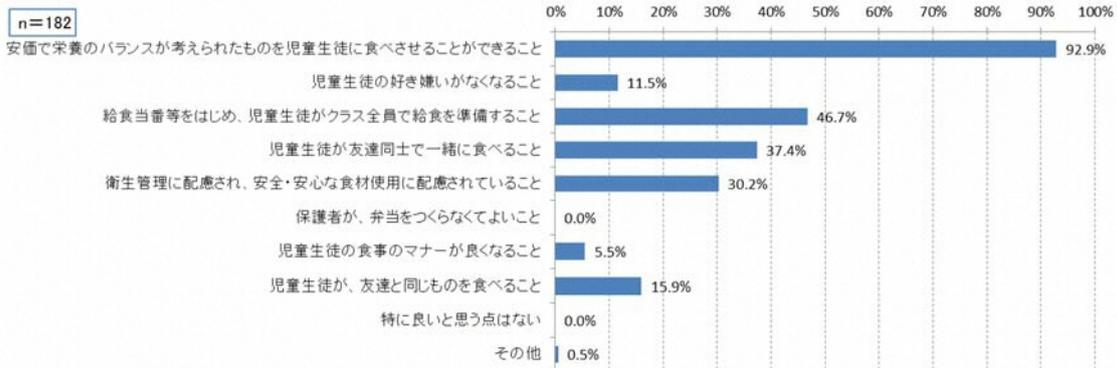
◆教員向け

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。

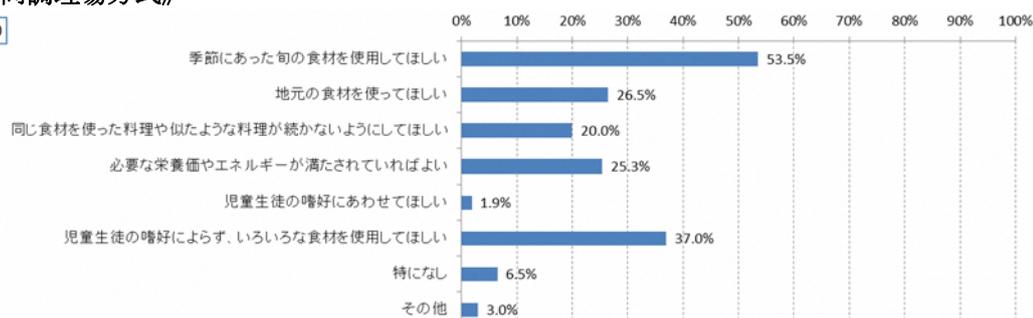
一方、教員向けでは、共同調理場方式の学校では「同じ食材を使った料理や似たような料理が続かないようにして欲しい」が5割を超え最も多いですが、単独調理場方式の学校では3割強に留まります。また、保護者向けでは4割弱を占める「児童生徒の嗜好によらず、いろいろな食材を使用して欲しい」が、教員向けでは2割にも満たない結果となりました。

◆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。

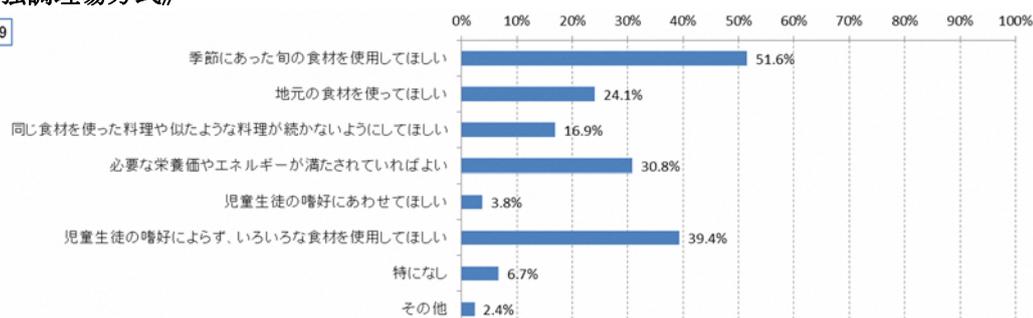
《共同調理場方式》

n=430



《単独調理場方式》

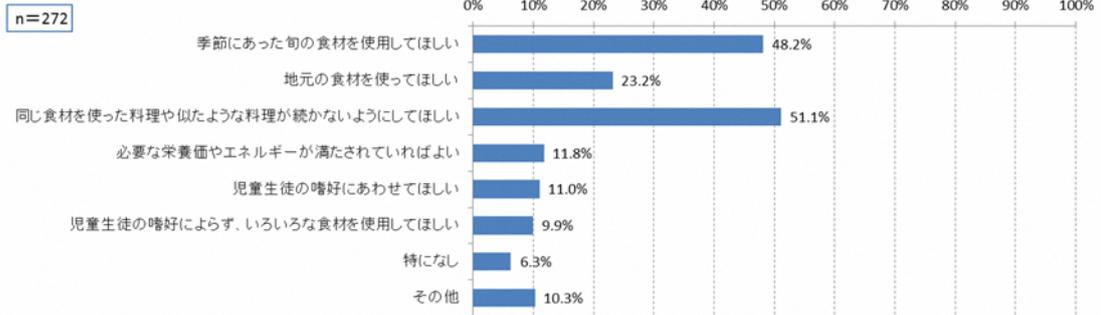
n=419



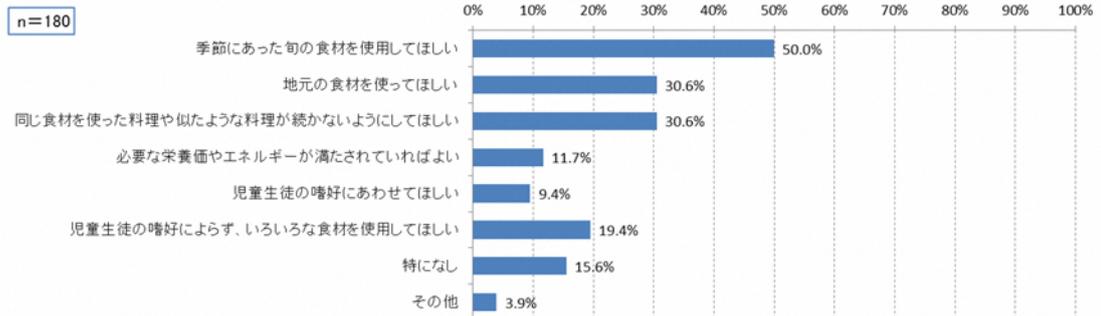
◆教員向け

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

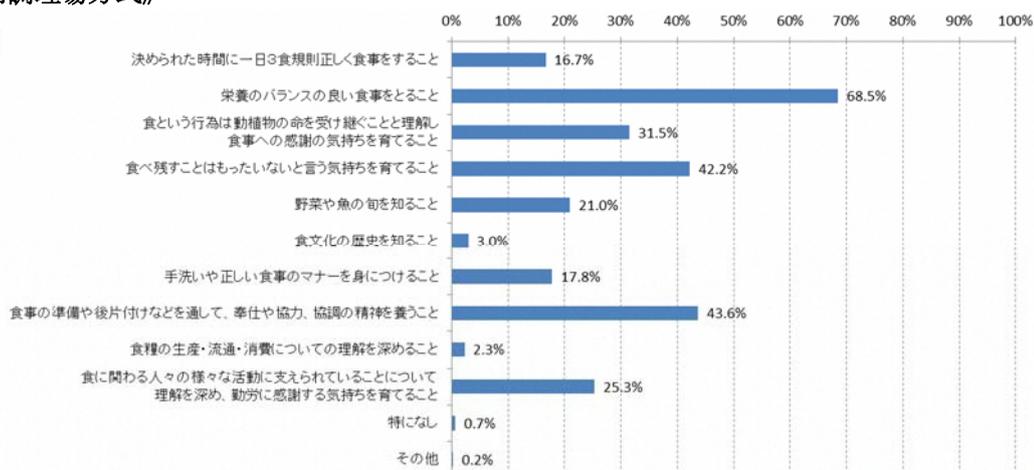
いずれのケースでも「栄養のバランスの良い食事をとること」が最も多く6割を超えます。次いで、保護者向けでは「食べ残すのはもったいないと言う気持ちを育てること」と「食事の準備や後片付けなどを通して、奉仕や協力、協調の精神を養うこと」が4割を超え後に続きますが、教員向けでは、「食べ残すのはもったいないと言う気持ちを育てること」が5割を超えるものの、「食事の準備や後片付けなどを通して、奉仕や協力、協調の精神を養うこと」は3割前後に留まり、かわりに「食という行為は動植物の命を受け継ぐことと理解し食事への感謝の気持ちを育てること」が4割を超え3番目に多い結果となりました。

◆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。

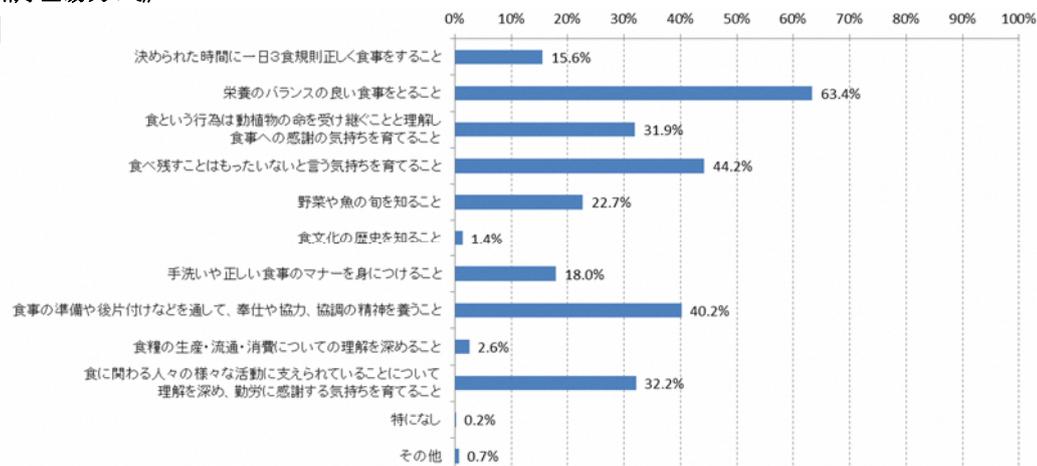
《共同調理場方式》

n=438



《単独調理場方式》

n=423

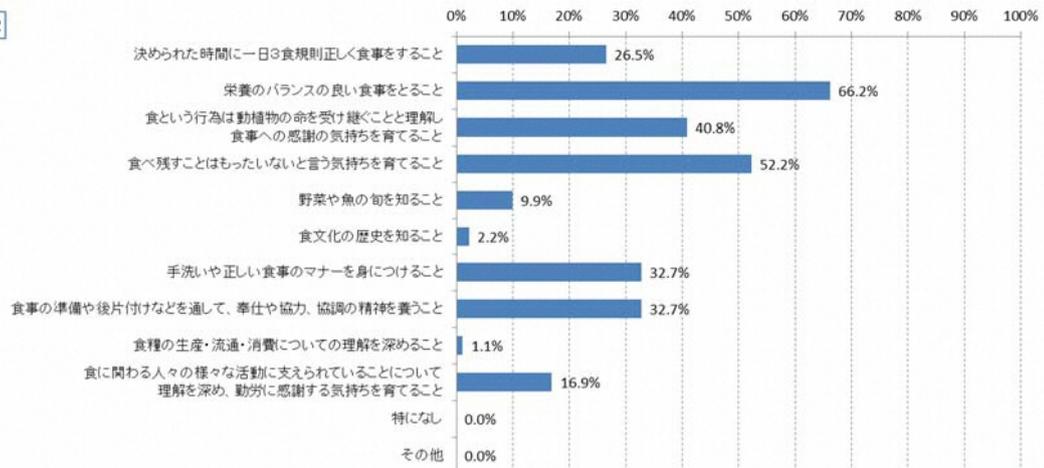


◆教員向け

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。

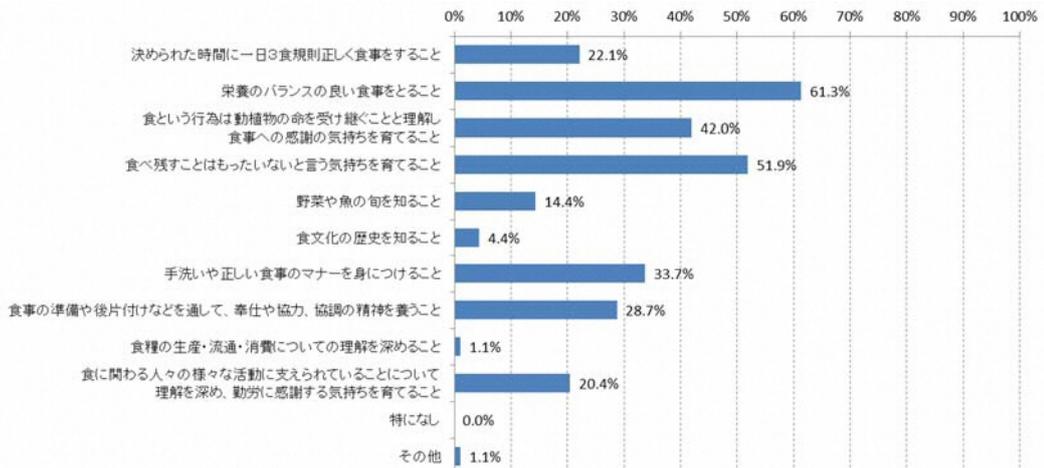
《共同調理場方式》

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

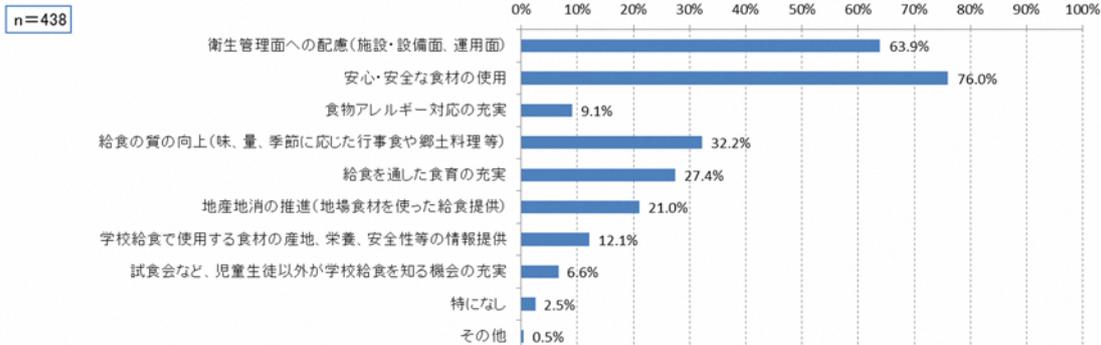
いずれのケースでも、「安心・安全な食材の使用」が最も多く、次いで「衛生管理面への配慮（施設・設備面、運用面）」が多い結果となりました。

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。

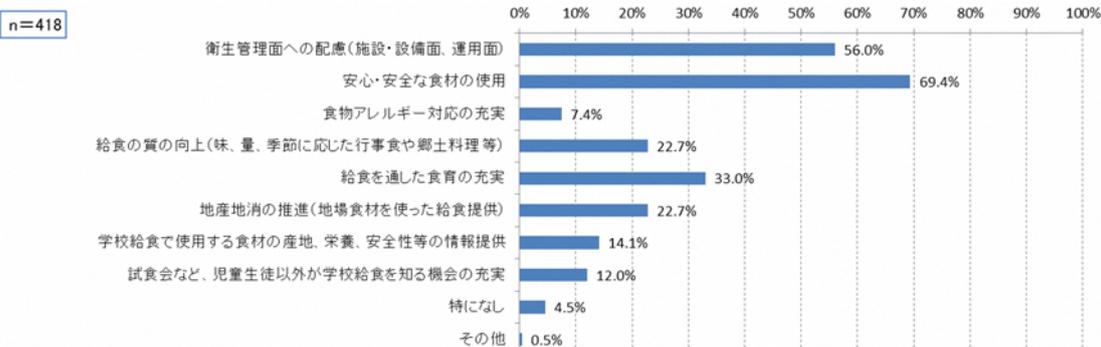
◆保護者向け

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》

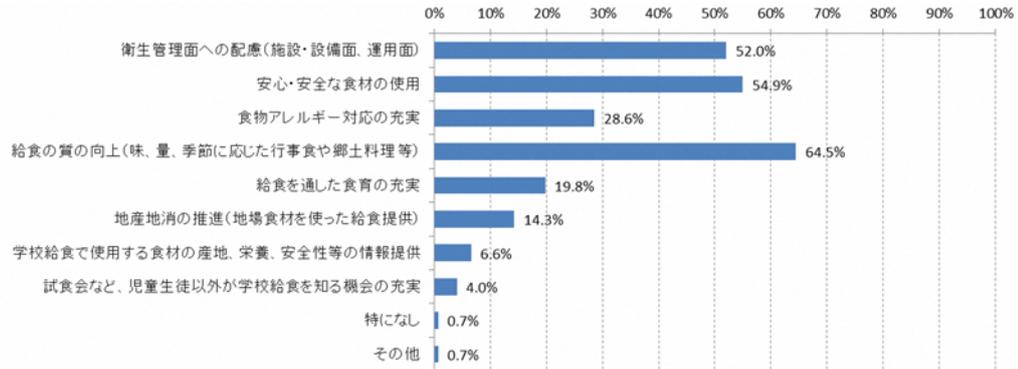


◆教員向け

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。

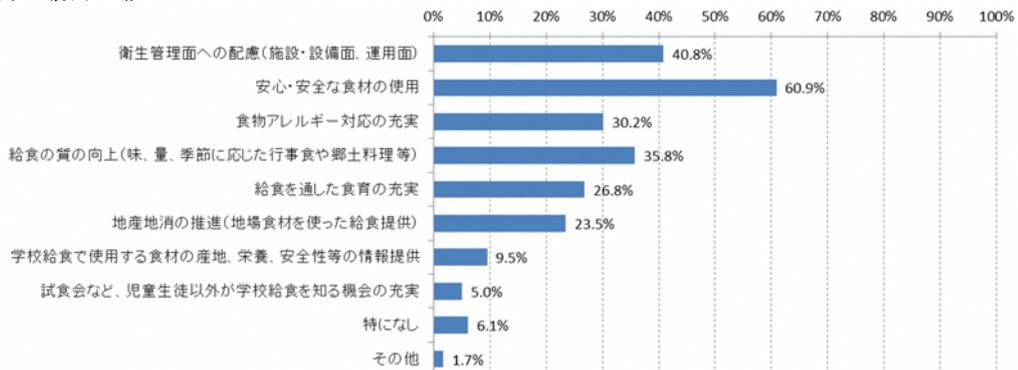
《共同調理場方式》

n=273



《単独調理場方式》

n=179

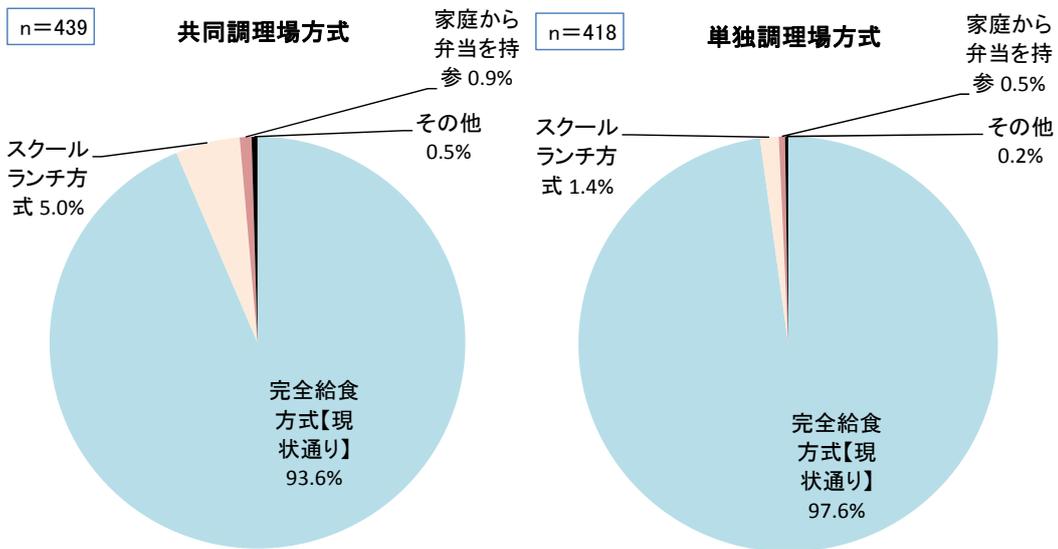


10) 学校給食の形態

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。

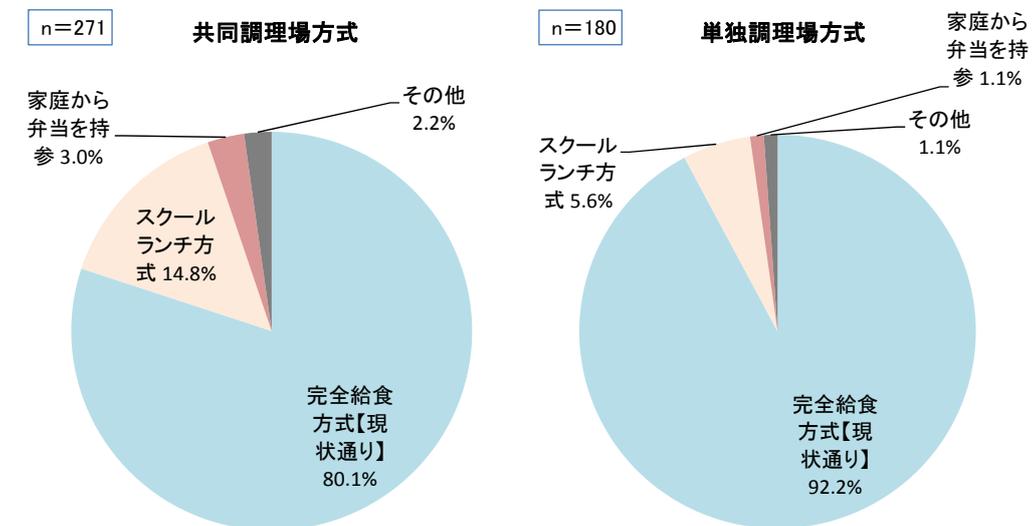
◆保護者向け

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。

第3章 今後の整備の方向性

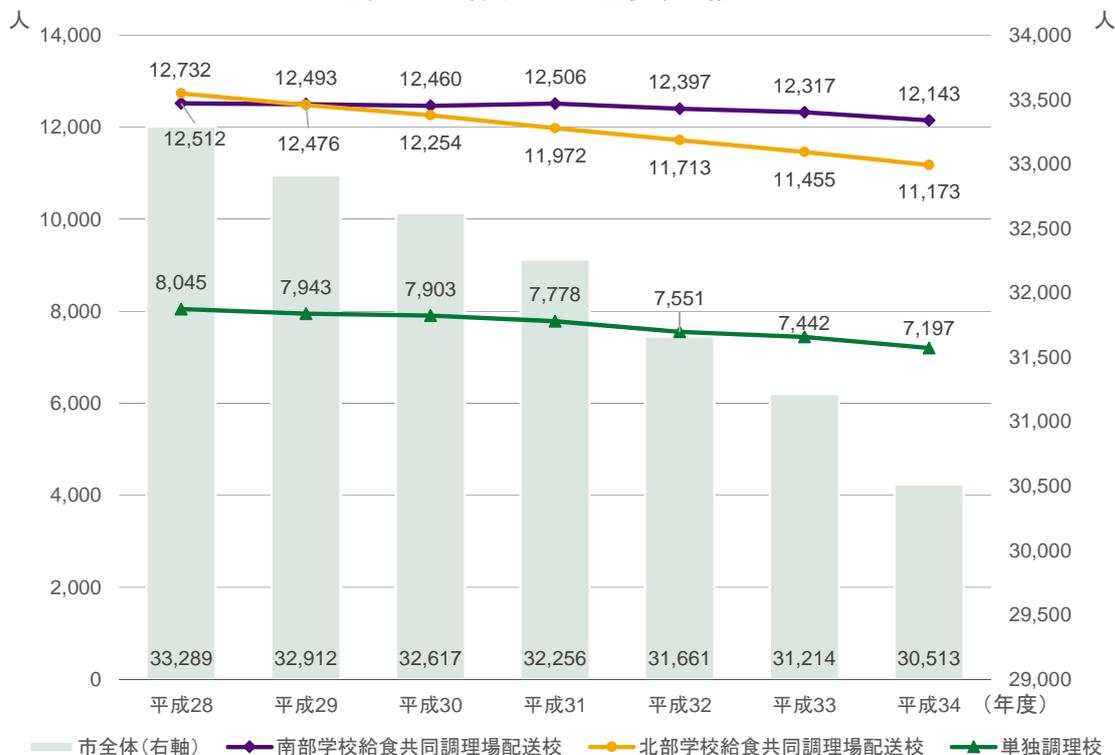
(1) 将来の給食提供食数の推計

今後の整備の方向性を検討するにあたり、現在の学区割を前提として給食調理場別の児童生徒数及び学級数を推計（図表 3-1、3-2）し、平成 34 年度までの将来の提供食数を算出（図表 3-3）しました。いずれも平成 28 年 5 月 1 日時点の在籍者数をベースとし、平成 29 年度以降の数値を推計しています。転出入等は考慮していません。

推計結果では、市全体の提供食数は平成 34 年度には 32,495 食となり、平成 28 年度（35,517 食）と比べて約 8.5%の減少（毎年度、約 1.4%の減少）が見込まれます。エリア別に見れば、北部学校給食共同調理場配送校及び単独調理校における提供食数は一貫して減少傾向にあり、平成 28 年度（12,732 人）から平成 34 年度（11,173 人）にかけて約 12.2%の減少が見込まれます。一方で、南部学校給食共同調理場配送校における給食提供食数は平成 31 年度ごろまではほぼ横ばいであり、平成 34 年度（12,143 人）でも平成 28 年度（12,512 人）から約 2.9%の減少にとどまることが見込まれます。

このように、エリアごとに状況は異なりますが、今後も給食提供食数の減少は続くと見込まれていることから、施設規模や配送先を含めた学校給食調理場の見直しが必要です。

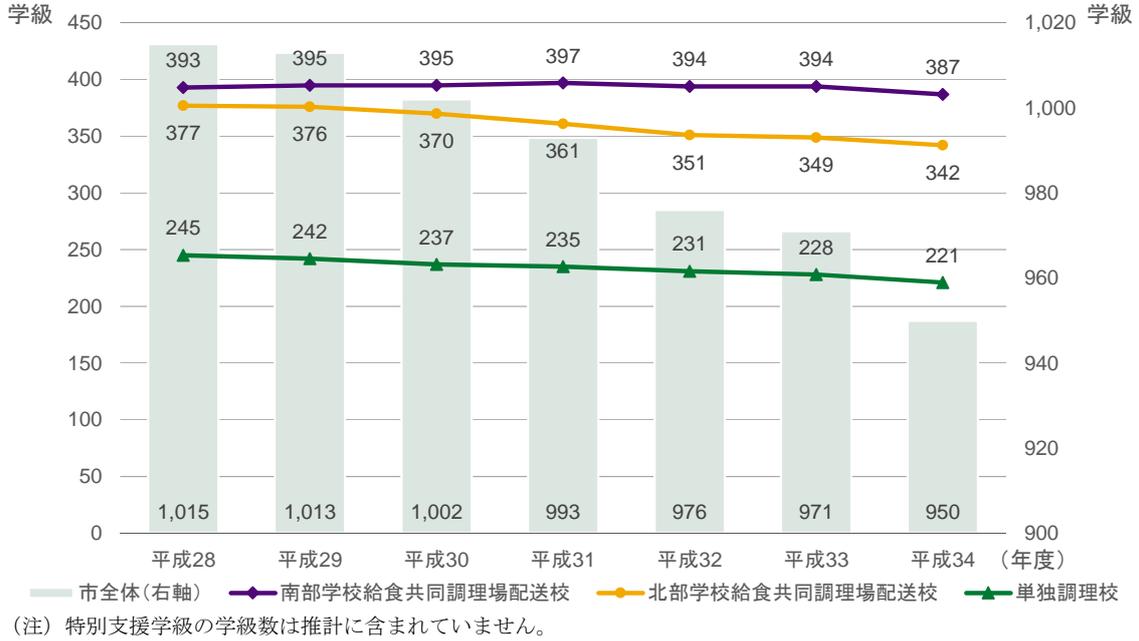
図表 3-1 将来の児童生徒数（推計）



(注1) 平成 28 年度時点で特別支援学級に在籍する児童生徒は、平成 29 年度以降の 6 年間で均等に卒業することを仮定して推計しました。

(注2) 端数は小数第 1 位を切り上げています。

図表 3-2 将来の学級数（推計）



図表 3-3 将来の提供食数（推計）



(注1) 将来の提供食数は、児童生徒の在籍者数に対する実際の提供食数の比率の実績値（平成26～28年平均）を給食調理場別に算出し、児童生徒数の推計値に乘じて推計しました。

(注2) 提供食数には、児童生徒向けに加え各学校の教職員及び各共同調理場の調理員向けの給食が含まれます。

(注3) 端数は小数第1位を切り上げています。

(2) 学校給食の基本理念と施設整備の基本方針

学校給食は、学校教育活動の一環であるという基本理念が学校給食法で明らかにされています。具体的には、「栄養バランスが取れた食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図り、健全な心と身体を培う」「食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむ基礎となり、学校給食はその指導を効果的に進める教材となること」が表されています。

本市では、学校給食の基本理念を実現するために、老朽化した調理場施設の更新を以下の基本方針を定めて推進します。

1) 安全・安心な給食の提供

児童生徒が毎日食する学校給食は、安全で安心なものであることが求められます。学校給食で適切な栄養を摂取する機会を提供することが、児童生徒の健康保持や心身の健全な発達につながります。安全・安心な食材を使用するとともに、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、かつHACCP（高度な衛生管理手法の国際標準）の概念を取り入れた施設に更新し、衛生的で安全な学校給食を提供します。

また、地元や近隣地域の産物を日常の献立に活用を図るとともに、アレルギーへの対応にも積極的に取り組みます。

2) おいしい給食の提供・食育の推進

毎日の学校給食は、児童生徒が心待ちにするおいしいものであることが理想です。栄養バランスに配慮した多彩な献立を作成し、それに対応できる調理環境の整備を進めます。また、共同調理場方式では配送時間の短縮や食缶の改善を図り、よりおいしい給食を児童生徒に提供します。

また、苦手な食材でも調理方法の工夫により食べやすくなるように努めるとともに、給食の準備・後片付けの実践や、栄養士による指導を通じて食育を推進します。食に関する正しい知識・習慣や、食という行為が動植物の命を受け継ぐことであるということを、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図ります。

3) 新たな給食調理施設の早期実現

既存の共同調理場及び単独調理場の老朽化が進んでいるので、給食調理施設の更新は喫緊の課題となっています。どのような給食提供方式を採用する場合でも、給食調理施設の更新には一定の期間を要します。

本市では、貴重な財源を効果的かつ重点的に充て、可能な限り早期に新たな給食調理施設を整備します。

第4章 給食提供方法の比較・検討

本章では、今後、市内の小中学校 61 校の給食提供方法（単独、共同）を検討するにあたり、ケース設定をした上で、定量評価及び定性評価を行いました。

(1) 前提条件の設定

1) ケース設定

各地区の給食提供方法の組み合わせにより、以下の 4 ケースが考えられます。ただし、「第 1 章 本市の学校給食調理施設の現状」で整理したとおり、現在共同調理場方式の 47 校はいずれも単独調理場を建設することが現実的ではなく、より早期の問題解決には繋がらないことから、ケース③と④については、定量評価では参考としての試算にとどめ、定性評価では対象から外しました。

ケース①	市内全域を共同調理場方式で統一
ケース②	現在の給食提供方式を継続
ケース③	現在共同調理場方式の 47 校のうち 5 校を単独調理場方式に変更し、その他は現在の給食提供方式を継続
ケース④	市内全域を単独調理場方式で統一

2) 提供食数

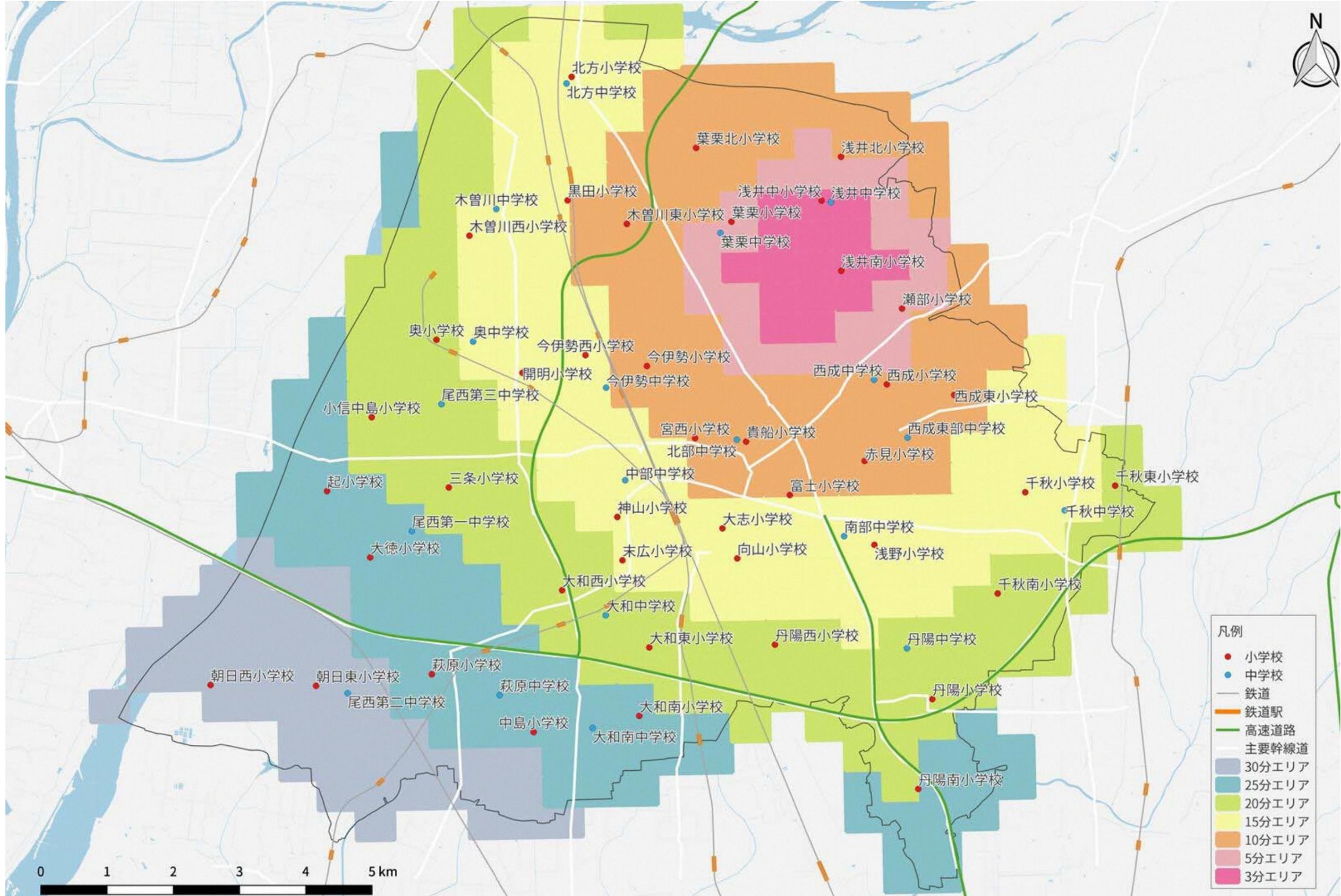
ケース①と②のいずれの場合でも、現在共同調理場方式の 47 校については、複数の新たな共同調理場が必要となりますが、全ての共同調理場が供用開始できるのは早く諸条件が整っても平成 35 年度頃と考えられます。

「第 3 章 (1) 将来の給食提供食数の推計」で整理したとおり、平成 34 年度まで、毎年度 1.4%程度の提供食数減少が見込まれますが、その後も同様の減少傾向が続くと仮定すると、平成 35 年度の提供食数は 31,991 食となります。このことをふまえ、本章では、32,000 食を市内全域での提供食数として仮設定しました。

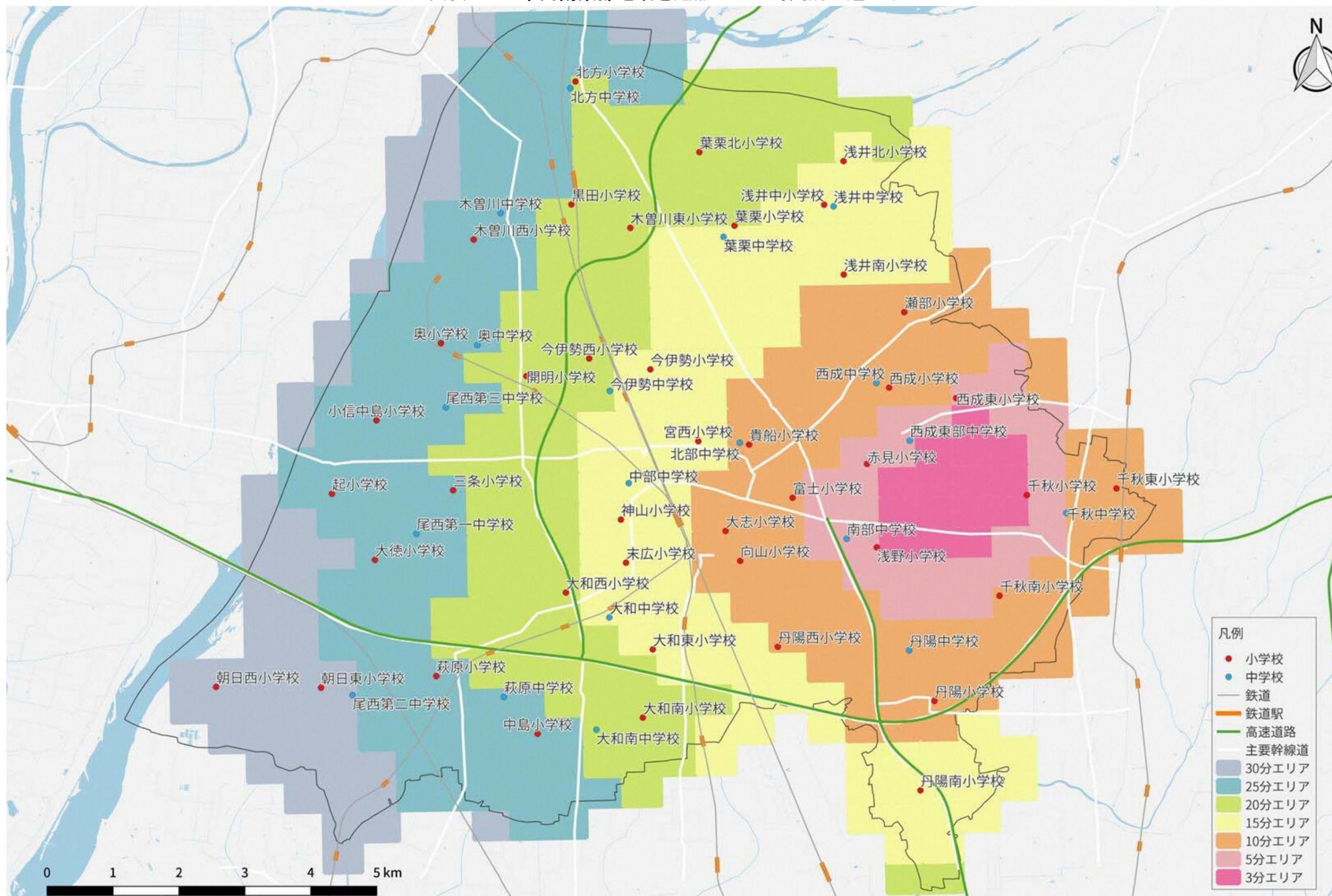
3) 新たな共同調理場の建設地

現在の各共同調理場の敷地には、現共同調理場を残したまま新たな共同調理場を建設する余地がありません。さらに、児童生徒の給食を休止することは好ましくないため、新たな共同調理場の敷地は、原則として現在の各共同調理場とは別に確保することを前提条件としました。現時点では建設候補地は確定していませんが、図表 4-1、4-2、4-3 に示すとおり、仮に市内の北部、南東部、南西部のどれを起点とした場合でも、概ね 30 分以内に配送可能であることは確認できましたので、配送時間を考慮した効果的な敷地確保を進めます。

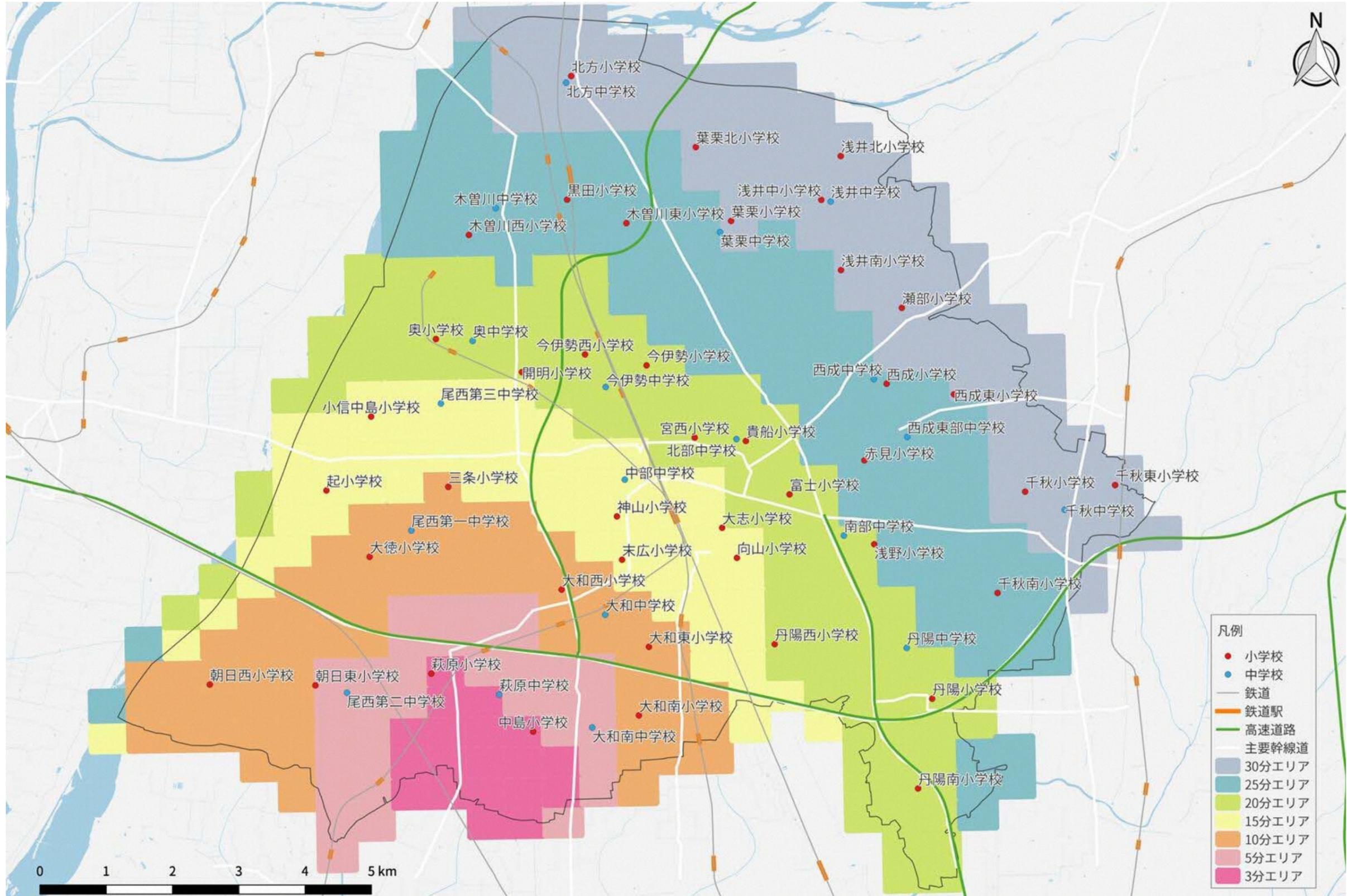
図表 4-1 市内北部地域を起点とした時間別配送エリア



図表 4-2 市内南東部地域を起点とした時間別配送エリア



図表 4-3 市内南西部地域を起点とした時間別配送エリア



(2) 各給食提供方法の比較・検討結果

1) 定量評価

《イニシャルコスト》

(1) で設定した4ケースについて、以下の条件でイニシャルコストを試算しました。
(ケース③④は参考としての試算)

①整備費・用地取得費

小中学校61校については、図表1-4「各校に必要な整備内容」をふまえ、学校給食衛生管理基準に適合する水準の整備を行う前提で、実績値等を参考に整備費を試算しました。整備費には、除害設備費、外構工事費、地盤改良費、引込工事費、励磁突入対策費、自然エネルギー設備費等の特別な工事費を含みません。また、「第1章 本市の学校給食調理施設の現状」で整理したとおり、現在共同調理場方式の47校はいずれも単独調理場を建設することが現実的ではありませんが、仮に近隣の民有地を各校で取得した場合の費用として、平成28年一宮市地価公示マップの土地取引単価平均値「85千円/㎡」に必要面積を乗じて、用地取得費を試算しました。

新たな共同調理場については、ケース①で32,000食に対応する場合は、9,000食×2ヶ所、8,000食×1ヶ所、6,000食×1ヶ所と段階的に整備する前提で、実績値等を参考に、整備費を試算しました。ケース②～④では共同調理場の食数が減るため、それに合わせた施設規模や施設数で試算しています。また、用地取得費は、民有地を取得する場合を想定し、前述の単価「85千円/㎡」に必要面積を乗じて試算しました。なお、市有地を活用できる場合には、当該用地取得費を軽減できます。

②備品費

器具類については、単独調理場と共同調理場で、食数にかかわらず、実績値を参考に1ヶ所あたり一定額(単独は約457万円、共同は約3,056万円)を設定しました。

食缶については、単独調理場は一重保温食缶、共同調理場は二重保温食缶を前提とし、学級数に一定額(単独は約5万円、共同は約15万円)を乗じて試算しました。

イニシャルコストは、図表4-4に示すとおり、ケース②(現行方式継続)より、①(市全域を共同調理場方式とする場合)の方が10億8,800万円低い結果となりました。

なお、ケース②～④では、現在の単独調理場敷地を利用する試算となっていますので、新しい学校給食衛生管理基準に沿った建替面積を充たせない場合には、別途用地取得が必要となり、図表4-4に記載の金額以上のコストがかかります。

また、参考試算したケース④(市全域を単独調理場とする場合)の調理場建設・備品費などのイニシャルコストの試算総額は167億2,800万円であり、ケース①(市全域を共同調理場方式とする場合)の113億6,800万円と比較すると、53億6,000万円

(約 1.47 倍)のコストがかかる厳しい結果となりました。

さらに、ケース④の用地取得費には移転補償費等を含んでいませんので、住宅地内等に立地する学校では、より多くの費用を要することが想定されます。

図表 4-4 イニシャルコスト試算結果

単位：億円

	ケース① (市全域を共同に)	ケース② (現方式を継続)	参考		
			ケース③ (5校を単独に変更)	ケース④ (市全域を単独に)	
イニシャルコスト	113.68	124.56	129.56	167.28	
整備費・用地取得費	110.77	121.57	126.42	163.88	
現在、単独方式の14校	1.82	34.65	34.65	34.65	
現在、共同方式の47校	5.81	5.81	16.69	129.23	
整備費	5.81	5.81	9.80	110.45	
			5.22		
用地取得費(単独に変更の学校)			1.67	18.78	
新たな共同調理場	103.14	81.11	75.08	0.00	
現共同47校分 (第1段階)	9000食×2ヶ所	53.05	53.05		
		整備費	42.00	42.00	
		用地取得費	11.05	11.05	
現共同47校分 (第2段階)	8000食×1ヶ所	28.06	28.06		
		整備費	21.60	21.60	
		用地取得費	6.46	6.46	
	6000食×1ヶ所			22.03	
		整備費		16.50	
		用地取得費		5.53	
現単独14校分 ※一部は2段階 まで対応可	6000食×1ヶ所	22.03			
		整備費	16.50		
		用地取得費	5.53		
備品費	2.91	2.99	3.14	3.40	
器具類	単独調理場		0.64	0.87	
	共同調理場	1.22	0.92	0.92	
食缶	単独調理場		0.15	0.19	
	共同調理場	1.69	1.28	1.17	

※ 端数処理の関係で、項目毎の金額と、項目内訳の金額の合計が、一致しない場合があります。

《ランニングコスト（1年間）》

以下の条件で1年間のランニングコストを試算しました。

③光熱水費

上下水道代については、給食提供方式により変わるものではなく、下水道や排水設備の整備状況によって変わるものですので、1食あたりの必要水量(20リットル)から一律、年間0.38億円を設定しました。

電気代・ガス代については、まず、食数規模ごとに(共同は9,000食・8,000食・6,000食、単独は800食・500食・300食)、年間190日・2時間喫食に合わせた時間を稼働条件とし、調理設備、換気空調設備、照明設備、給湯設備を対象(排水設備は対象外)として、総合単価方式(電気20円/kWh、都市ガス120円/m³)により試算しました。さらに、各ケースで該当する食数規模ごとの施設数を乗じて算出しました。

④人件費

下表の体制を前提とし、正規職員については「6,348千円/年」、パート職員については、7.5時間勤務が「1,290千円/年」、4時間勤務は「688千円/年」を乗じて、人件費を算出しました。

図表 4-5 共同調理場の人員体制の前提条件

役職	雇用形態	6,000食	8,000食	9,000食
総括責任者	正規職員	1人	1人	1人
業務責任者	正規職員	1人	1人	1人
業務副責任者	正規職員	2人	2人	2人
アレルギー責任者	正規職員	1人	1人	1人
アレルギー副責任者	正規職員	1人	1人	1人
調理主任	正規職員	4人	4人	4人
調理副主任	正規職員	7人	7人	7人
調理員	正規職員	0人	5人	5人
ボイラー担当者	正規職員	1人	1人	1人
調理員	パート職員(7.5時間)	13人	20人	21人
調理補助	パート職員(4時間)	30人	30人	36人
小計		61人	73人	80人

図表 4-6 単独調理場の人員体制の前提条件

役職	雇用形態	300食	500食	800食
業務責任者	正規職員	1人	1人	2人
調理員	パート職員(7.5時間)	2人	4人	6人
調理員(アレルギー対応食)	正規職員	0人	1人	1人
小計		3人	6人	9人

※ 300食規模の学校は「調理員(アレルギー対応食)」を「0人」としていますが、ケース②③の場合は共同調理場で調理したものを配送する方法、ケース④の場合は近隣の500食・800食規模の学校で調理したものを配送する方法が考えられます。

⑤配送費

ケース②については、現状の47校への配送業務の予算実績から、年間1.5億円を設定しました。当該予算実績より、5クラスでコンテナ1台として1台あたり年間配送費単価85.2万円を算出し、ケース①と③については、当該単価にそれぞれのコンテナ数(対象クラス数÷5)を乗じて配送費を設定しました。

1年間のランニングコストは、ケース②(現行方式継続)より、①(市全域を共同調理場方式とする場合)の方が9,000万円、低い結果となりました。なお、参考試算したケース④(市全域を単独調理場とする場合)の光熱水費・人件費の1年間のランニング

コストの試算総額は13億700万円であり、ケース①（市全域を共同調理場方式とする場合）の11億600万円と比較すると、2億100万円（約1.18倍）のコストがかかる結果となり、毎年度の財政負担においても、大きな差が生じます。

図表 4-7 ランニングコスト試算結果

単位：億円

	ケース① (市全域を共同に)	ケース② (現方式を継続)	参考	
			ケース③ (5校を単独に変更)	ケース④ (市全域を単独に)
ランニングコスト	11.06	11.96	12.30	13.07
光熱水費(1年分)	1.68	1.90	1.98	2.26
上下水道代(設計値概算)	0.38	0.38	0.38	0.38
電気代・ガス代	単独調理場	0.45	0.60	1.89
	共同調理場	1.31	1.08	1.00
人件費(1年分)	7.40	8.56	8.96	10.80
単独調理場		2.68	3.48	10.80
共同調理場	7.40	5.88	5.47	
配送費(1年分)	1.98	1.50	1.37	0.00
61校(全校)	1.98			
47校(現状の配送対象)		1.50		
42校(現状から図表1-5の5校除く)			1.37	

※ 端数処理の関係で、項目毎の金額と、項目内訳の金額の合計が、一致しない場合があります。

2) 定性評価

旧一宮地区はケース①も②も共同調理場方式ですが、旧尾西・木曾川地区はケース①が共同調理場方式、ケース②が単独調理場方式で異なります。

一般的には、共同調理場方式と単独調理場方式を比較した場合、両方式とも学校給食衛生管理基準を遵守しなければならないことには変わりないため、衛生面での違いはありません。

給食のおいしさ・温かさについては、「第2章 学校給食に関するアンケート調査(3) 調査結果総括」に記載したとおり、児童生徒の評価は、共同調理場方式よりも単独調理場方式の方がやや高い結果となっていますので、共同調理場方式では、配送時間の短縮を図るとともに、食缶を改善する必要があります。

食育の観点では、単独調理場方式の場合は、調理の様子(匂い、音など)を感じたり、栄養士・調理員の方と触れ合ったりすることができますが、共同調理場方式では困難なため、専用見学コースを設けるなど調理の様子を体系的に学習できる仕組みを施設面で補完する必要があります。

なお、実際に事業を実施する場合、現在単独調理場方式の各校の調理場を、現在の学校給食衛生管理基準に適合する水準で整備するためには、一定期間、調理場としての機能を停止しなければなりません。共同調理場方式(コンテナ室)に変更する場合は、夏休み等に整備(プラットフォーム含む)できるため、給食を休止せずに行えます。

3) 総合評価・方向性

「1) 定量評価」では、イニシャルコストもランニングコストも、ケース②（現行方式継続）よりもケース①（市全域を共同調理場方式とする場合）の方が低い結果となりました。

また、「2) 定性評価」では、共同調理場方式の場合には、配送時間の短縮・食缶の改善や見学施設を整備する必要があるという評価になり、単独調理場方式の場合は、整備期間中に調理場としての機能を停止しなければならないという課題が明らかになりました。

本市では、ケース①と②のどちらを採用するか、つまり、旧尾西・木曾川地区を共同調理場方式に変更するのか、単独調理場方式のままとするのかについては、現時点の検討結果のみで決定するのではなく、引き続き、学校給食審議会などの意見を十分に聞いて検討していきます。

一方、ケース②においても、調理施設更新工事期間中の給食を調理提供できる施設が必要となりますので、ケース①と②のどちらの場合でも、共同調理場の新規整備を行う必要性は共通しています。この整備を早急に実現することが、より安全安心な給食を提供する鍵となります。

そのため、まずは旧一宮地区の共同調理場の新規整備を早急に実現することを中心課題に据えて、建設地の確保などに具体的に着手すべきであると考えます。

今後、これらの考え方を基に、各項目に対する重要度や優先度をランクづけし、実現のための具体策や代替策を関係者の協力を得ながら基本計画を策定します。

なお、ケース③④については、「1) ケース設定」に記載のとおり、現実的でないことに加えて、参考試算したコスト面からも財政的な負荷が極めて過大であるという評価となりました。

第5章 今後の進め方

第4章で総合評価した通り、ケース①と②のどちらの場合でも、共同調理場の新規整備を進める必要がありますので、関係者の意見を聞きながらアレルギー対応なども含めた基本計画を策定します。整備にあたっては、どのような事業手法で、どのようなスケジュールで進めていくのかについて、以下、整理しました。

なお、ケース①と②いずれの方法をとるにしても、給食調理施設が新規整備されるまでの間は、現調理場の機能を維持保全するための修繕等の対応は継続する必要があります。

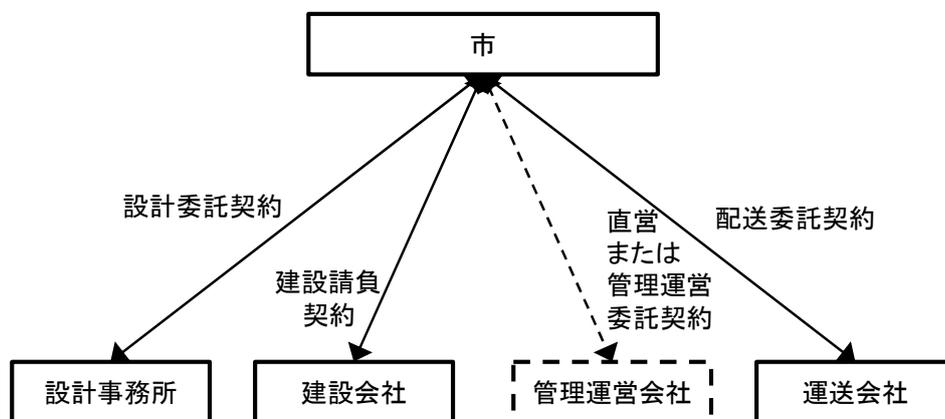
(1) 事業手法の検討

共同調理場を設計・建設・維持管理・運営する事業手法は、従来方式と民間活力活用手法（以下「民活手法」）に大別されます。事業手法についての詳細な検討は、平成29年度以降に実施する必要がありますが、ここでは、代表的な民活手法であるPFIについて、従来方式と比較する形で概要を整理します。

1) 従来方式

共同調理場方式を実現するためには、主に、設計、建設、管理運営（調理含む）、配送が必要です。これらの各業務を、下図のように市が個別・年度別に発注・契約するものが、従来方式です。管理運營業務については、管理運営会社に発注するほか、直営で実施する場合があります。本市においては、南部共同調理場は直営、北部共同調理場は調理業務を委託しています。

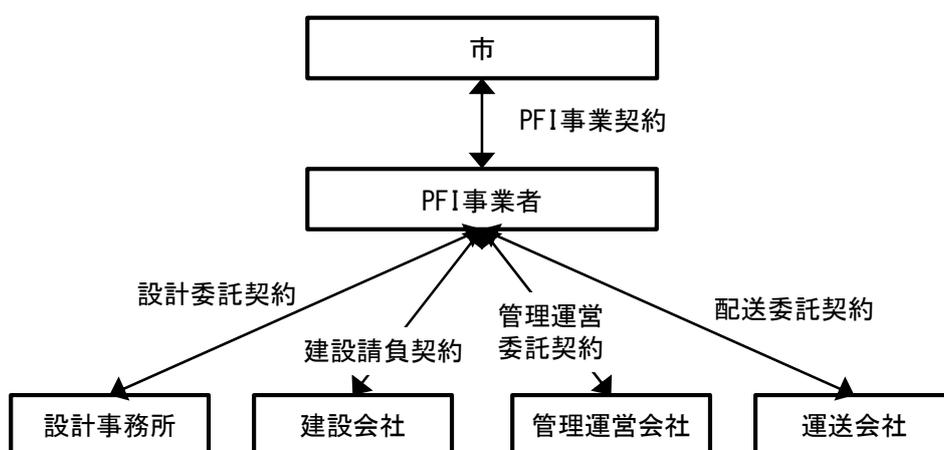
図表 5-1 従来方式の契約構造（例）



2) PFI

PFIとは、Private Finance Initiative（プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）の略で、1999年のPFI法施行以降、国内500件以上の事業で採用されている事業手法ですので、その一例を示します。従来方式で市が個別・年度別に発注していた各業務を、PFIでは、PFI事業契約にて、一括・長期間発注します。設計・建設にかかる資金はPFI事業者が金融機関から調達し、市は、維持管理・運営期間中に設計・建設対価を割賦でPFI事業者を支払うことで、財政負担の平準化が期待できます。

図表 5-2 PFIの契約構造（例）



(2) スケジュール

まず、旧一宮地区について、従来方式の場合と PFI の場合で、想定されるスケジュール例を設定しました。平成 29 年度以降（図表中の「平成 x 年度」）に、各共同調理場の更新について、事業用地、提供食数、諸室構成、運営内容等を検討する基本計画と事業手法を検討します。従来方式の場合は、平成 x+1 年度以降、各共同調理場について順次、基本設計、実施設計、建設、運営（毎年度）を発注すると、平成 x+4 年 4 月から 1 年毎に新たな共同調理場が供用開始できます。PFI の場合は、PFI 事業者の公募・選定手続きに一定期間を要し、各共同調理場で半年程度、従来方式よりも供用開始が遅れることが想定されます。ただし、9,000 食規模を 2 施設、8,000 食規模を 1 施設というのは、本基本構想において給食提供方式を定量的に比較するために設定したものであり、基本計画の内容によっては、スケジュールが変更となる場合があります。また、事業用地の取得状況によっても、スケジュールが前後する可能性があります。

旧尾西・木曾川地区については、現調理場の機能を維持保全するための修繕等を行うとともに、給食提供方式について引き続き検討していきます。

図表 5-3 従来方式の場合のスケジュール

		平成 x 年度	平成 x+1 年度	平成 x+2 年度	平成 x+3 年度	平成 x+4 年度	平成 x+5 年度	平成 x+6 年度	
旧一宮地区	9000食①								
	基本設計								
	実施設計								
	建設								
	運営								
	9000食②	基本設計							
		実施設計							
		建設							
		運営							
	8000食	基本設計							
		実施設計							
		建設							
運営									
旧尾西・木曾川地区 (6000食)	給食提供方式について、引き続き検討・施設整備								

図表 5-4 PFI の場合のスケジュール

		平成 x 年度	平成 x+1 年度	平成 x+2 年度	平成 x+3 年度	平成 x+4 年度	平成 x+5 年度	平成 x+6 年度	
旧一宮地区	9000食①								
	公募・選定								
	設計・建設								
	運営								
	9000食②	公募・選定							
		設計・建設							
		運営							
		基本計画・事業手法検討調査							
	8000食	公募・選定							
		設計・建設							
		運営							
		基本計画・事業手法検討調査							
旧尾西・木曾川地区 (6000食)	給食提供方式について、引き続き検討・施設整備								

資料編

アンケート調査結果（「困っていること、改善点」についての自由意見）

◆保護者向け

問8 現在、学校給食について困っていることや改善してほしいことがあれば、記入してください。

◆給食の内容・味（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

よく似た食材を使用している事が多いのですが、野菜の切り方とかを工夫して見栄えもよくして欲しい。
気温に合わせた給食を出して欲しい。
辛い味付はやめてほしいです。
汁物と副菜？ みたいに質素すぎるメニューのときがある。
・食育に力を入れて欲しい ・バランスよく食べる、残さないように指導して欲しい。
好き嫌いが多く、シンプルな味つけがいい。パンを増やしてほしい。
給食費がもう少し上がってもよいので、質のよいものを出してほしい。例えば他市では、あげパンがでるとか……子どもたちが好きだったやきそばもいつか出なくなり……もう少し子どもたちが喜ぶものを出してほしいかな、と思います。手巻きのも具質が低下していて……残念です。
他県から引っ越してきたのですが、いつも子供たちからもう少し給食がおいしかったらいいのに、前の学校の給食のほうがおいしかったと言っています。
・放射能内部被曝減らす為、遠い海の魚お願いできたらです。 ・なたね油を使ったメニューでアレルギー出ることあります。他の油も使って頂けたらです。（なたね油以外油の名前ありません） ・デザートに和菓子を。（洋菓子が多いです、日本文化を） ・おいしい給食、子供は楽しみに学校へ行っています。これからも宜しくお願い致します。
揚げ物が多い気がします。
料理が苦手です。一般的な子供達の苦手な食材を使って給食を作ってもらえると、とてもありがたいです
・やたらデザートやミルク、ふりかけが多い。尾西や他地域のように、余分なおまけは減らして、代わりにおかずを一品増やしてほしい ・一人ずつおぼんを使い、自分で取る形式にすれば、配ぜんもスムーズにできるし衛生面でも安心できる。 ・遠い給食室まで重い食器や大食缶など運ぶのは大変です。ぜひ、ワゴンを採用してあげてほしい。 ・ふりかけ、ミルク、デザートなどが多いので、尾西など他地域の給食のように、代わりに一品増やしてほしい。（野菜つけ合わせのようなものを） ・配膳の際に当番が配るのは大変そうなので、一人ずつおぼんを用意し、自分で取る形式にした方が衛生面でも安心できる。 ・小さい子供達が給食室まで食器や大食缶など取りに行くのは大変なので、ワゴンで運べると良いと思います。
シナモンのパンは大人でも嫌いな人がいると思うので 子供の場合はなおさら嫌いな子供が多いと思うので 子供が好みそうな味にして欲しい
白いごはんの時、どれ位の量をよそって、すべて完食しているのか、気になるのはそれ位です。学校の試食会に呼ばれた日はパン食だったので、ちょっと残念でした。
デザート(旬のくだもの)たくさんだしてほしい。
・主食とおかずのバランス。主食が多く、おかずの量(品数ということではなく)が少なく感じます。
パンや麺はすぐにおなかがいってしまうし、ご飯が大好きなので、もう少しご飯の日が増えるとありがたいです。いつもおいしい給食をありがとうございます。
麺の食感、味が良くない、のびてしまったような麺で、食べさせられる。そうまでして麺を食べなければ(献立に入れない)ならないのか。ただ食べればよいのか、味を教えたいのか、苦痛に耐えさせたいのか、わからない。好き嫌が多く、家でもなかなか食が進みません。(特に野菜) 今後も、様々な食材を使った、みんなで準備しみんなで食べるという、食は楽しい、ということ、学校給食で学んでもらいたいと思います。
トマトベースの味つけがおいしくないそうです。(ミニトマトなどは普通に食べれるのですが……。)
・フルーツを増してほしい ・パンは食パンでなくて、いろいろな種類を増してほしい

◆給食の温度（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

もう少しあたたかくしてほしいです。

◆給食の量・品数（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

あと一品でもいいので品数を増やしてほしい。
調理場が少なく、凝ったメニューや品数を多くできないと聞きました。調理場を増やしてもらえると、ありがたい。
もう少し品数を増やしてほしい
中3の男子で体も大きいので、量が足りないみたいです。
量をもっと増やしてほしい。足りない事が多い。
サッカー等、激しい運動をしている男子と、特にスポーツの習い事をしていない女子とでは消費カロリーがちがうと思います。高学年になるとパンが大きくなったり、魚や肉(カツ)など、減らしにくい献立でなく、コッペパン→ロールパン3個、チキンカツ(大)1コ→1口かつ3個、のように、個々で量を調整しやすいメニューにして欲しいです。給食を残すと怒られる、というストレスは不登校の要因になりうると思います。
子供いわく、量が足りないと、よく言います。お子さんによっては満足な人もいますが、難しい所です。
もっと量をふやしてほしいこと
もう少し給食費を上げてでも品数もしくは量を増やしてあげてほしいです。特に高学年。
量が多く、「今日は全部食べられるだろうか?」と少々ストレスを感じているようです。味はとても美味しいと言っているのですが、もう少し自由に量を減らせるようになると楽しんでお給食の時間が過ごせると思います。あと、もう少し給食の時間が長いとゆっくり食事が楽しめると思います。
今、うちの子は食欲がないので、量とかを考えてほしい。(5年生の親)
米の量が多すぎる。毎回、フルーツやデザートがあると良い。

◆牛乳（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

牛乳嫌いではありませんが、牛乳のカルシウムは人体にはあまり吸収されず、かえって害になると聞きました。本当に必要かどうか、ちゃんと検討願います。
牛乳を毎日飲む必要があるのでしょうか？ 食事にも合いませんし、カルシウムやたん白質、脂質は他の食材で補っていただけたら、と思います。
牛乳は必要でしょうか。
牛乳をお茶にして欲しい。
給食に牛乳は必要かどうか考えてほしいです。
パンの時以外、牛乳はなしでいいと思う
・牛乳は合わないと思うのでお水やお茶だけで大丈夫です。
・かたよった食育をしてほしくない。色々な考え方があると思いますし時代によって変化していくので。
・食事の時間を長めにとってほしい。
カルシウム＝牛乳なのか、いつもいつものおかずでも牛乳って…… 和食に牛乳はさすがに変では？
牛乳以外の飲み物はダメなんですか？
家では牛乳を子供に飲ませたくなくて飲ませていないので、学校でも給食で出すのをやめて頂きたいです。牛乳を健康面などの問題で廃止している学校もあるほどなので、ぜひお願いしたいです。
牛乳はごはんに合わないからなくなるとききましたが、家ではあまりのんでくれないので牛乳をこれまでどおり出してほしいです。

◆食育（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

食べたくないものは食べなくても良いのではなく、残さず何でも食べる事の大切さを学校給食で学んでほしいです。
苦手な食べ物が出たときに、簡単に残せる雰囲気があるように感じます。少しでも頑張ってみようという環境を望みます。
嫌いな物を減らすということをなるべくやめてほしい。残菜があまりに多くもったいないと思う。
「時間以内に食べられなかったものは残していい(廃棄)」という方法だと、「好きなものから先に食べ、時間がきたら嫌いなものは残せばいい、残せる」という考え方になってしまうのでは？ メイン料理が何らかの理由で提供できないときは代替えの物を用意して欲しい。 1食250円にしては内容が乏しいことがある。
嫌いな野菜が入ったおかずでも残さず食べる様に声かけをしてもらいたいです。
残すことは良くないと思うが、配膳されたものを「いただきます」とした後にすぐ減らしに行くというのは、望ましいとは思えない。
今は嫌いな食べ物は食べなくて良いと聞きます。せっかくの給食なので必ず半分以上は食べる事など決めて言ってほしい。栄養を考えてある意味がなくなってしまうので。

◆アレルギー（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

・たとえばカレーうどん1つにしても、「乳」がはいっているものとは違ってないものがあります。どうせ使用するならば、全員の子供達が食べられるものを使用してほしい。

・アレルギーのない子供達にはわかりづらい事かもしれないが、食材の内容ひとつで、一日の給食で何も食べられない事があるからです!!

食物アレルギーの有る子に対応したメニューを提供してほしい。

◆時間（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

給食の時間に余裕がほしい。特に低学年は準備に時間がかかってしまい、食事をする時間が十分になく、急いで食べている。食べ残しが増える原因でもあるのでは？

昔に比べて給食の時間が遅いと思います。（中間放課の休み時間が多くとっているせいでしょうか…）朝もたくさん食べていくものの、やはり1:00頃にごはんだとおなかがすぐすくらしいです。なんとか12:00～12:30には食べ始めているようにして頂きたいです。

給食の時間が短いと思います。その為、良くかんで食べる事が出来ないんじゃないかと思います。帰宅時間が少し遅くなくても、ゆっくり良くかんで、あじわって食べれる方が良いと思います。

時間が短いので急いで食べていて、家でも口の中にいっぱい詰め込んで食べているので、もう少し時間によゆうがあるといいと思います。

いつもバランスの良い食事をありがとうございます。もう少し、食事の時間が長ければ、ゆっくり食べれると思います。

食べる時間が短い。準備、片付けが大変。

子どもが食べることが遅く、時間切れになり残すようです。なんとか早くたべてくれないかなあ と困っています。

時間が長くなるように環境面を整えていただきたいです。

・もう少し早い時間に昼食にしてほしい。

・クラスだけでなくふれあい給食の機会を増やしてほしい。食事室のようなものがあるとか。

給食の時間が短い為、早食いになってしまう。あまり噛まない。

放課を短くしても5分程給食の時間が長ければいいなと思っています。歯みがきもあるためか、食べるのが遅いためか、時間が足りないとつぶやいています。（高学年になれば大丈夫だと思いますが…）

食材やメニューが充実しても、食べる時間が短く、あわただしい中食べていては、せっかくの給食もおいしく感じられないと思うので、食べる時間を増やすなどの配慮をお願いします。

いつもおいしい給食を作っていただいて、ありがとうございます。食べる時間がもう少しだけあると、助かります。

・給食の準備が遅い時があり、食べ始める時間が遅い時があり、急いで食べなければいけない時があるようです。遅い時は、早くやるように言うか、先生方が少し手伝うかの方が、いいと思います。

・豆乳を使ったおかずを増やしてほしいと思います。栄養が高いと聞いたので、牛乳の代わりに1ヶ月に1回は豆乳にするというのでもいいと思います。

給食を食べる時間を、あともう少しだけ長くしてほしい。

ゆっくり食べる時間がないらしいです（食べるのがおそいだけかもしれないけど）。

子供から、給食を食べる時間が短い事をよく聞きます。残さず、好き嫌いせず、と教えて頂いているのは有難いので、食べる時間をよくかんで充分食べれる様、与えていただきたいです。

給食の時間は10分で食べるとは短すぎる。もっとゆっくり時間をあたえてほしい。先生がクラスのおのこしをしないため、生徒に多くついたりすると、子供はむりに食べて、お腹がいたくなる事があるのでやめてほしい。

食事時間が少ないのを、なんとか出来ると良いですが……（登校時間を繰り上げるのは違うと思います。）

実際の食べる時間が足りないようで、最後の方は急いで口に入れて流し込むような事がよくあるようなので、もう少し余裕をもって食べる時間があるといいです。（うちの子だけかもしれませんが）

◆その他（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

残したり、少なくなったりした場合は、おかわりが(他のおかず等)出来ない様ですが、時間を決めて残っている物に関しては最終的には誰でもおかわりさせて欲しいです。

・自由に量を増減出来るので、キライな物を減らして少しか食べなくて良くなるので、アレルギーの子(体調不良の子)以外は平等に、好きキライなく食べる様にしてほしいです。 ・私達の時代の様に、おぼんで自分で取る様にしては？ ・時間が短い

給食でバランスのとれた栄養をとれるので子供の成長に給食は貢献していると思う。子供が食に興味を持つような、地域の野菜や果物を使ってメニューでアピールできればいいのになと思う。

子どもがセレクト給食を毎回楽しみにしています。何日も前からウキウキ・ワクワクして待ち遠しいようなので、その日は不手際のないようお願いします。

子供から聞き、はしがかかっていることを初めて知りましたが、安全性の一つとして、食器のチェックもきちんとしていただけるとありがたいです。

・配膳をナフキンでなくお盆やトレイなどにもしてもらえると清潔なものを毎日使える。(時々ナフキンを忘れる、ナフキンを新しいものにかえていない時がある為。)

小学校と中学校の献立が違うと家の夕食のメニューに影響があるのでそろえてほしい。

台風の時など、急に給食が中止となり、お弁当が必要となること。(前日ですが、仕事をしていて、夜帰宅してから知る時もあり、食材の買い出しに急に行かなくてはならなかったことがあり、困った。)

清潔な布巾で机をふいてほしい

子供がいつも〇〇がおいしかったよと言っているの、そのレシピがわかるとありがたいです。又どんな給食を食べてきているのかもっと知りたいです。(写真で) 家の子供はセレクト給食がとっても好きなようです。いつもおいしい給食をありがとうございます。

給食の味を家庭でも出したいので、人気メニューのレシピを保健だよりやホームページにのせていただきたいです。

・レシピをのせてほしい(おたよりに) ・子供と一緒に(子供が)作れるレシピが良い。

自校式給食と共同調理場方式給食、賛否両論あるかと思いますが。自校式給食を作る現場で仕事をした経験もあります子どもたちに安全な食材を提供するために徹底した衛生管理が行われていました。あれだけの管理を行う為には、使用する消毒・洗剤・水など、多大な量を費します。妥協は許されませんので使っていました。共同調理場で仕事をした経験もあります。こちらも同様に消耗品を使い、子どもたちの健康を守っています。本来、給食というのは戦後栄養の足りない子どもたちに、生きるための糧を供給するためにスタートしたものです。自校式の方がおいしい、あたたかい等の意見もきかれますが、それでは共同調理場方式の子どもたちはおいしくなく、つめたいものを無理して食べているのでしょうか。違うと思います。自校式で給食を作ることで多くの人件費、消耗品費が税金から使われます。それらをもっと子どもたちが安心して給食を食べられる環境づくりにまわしていただきたいと思います。例えば親に給食費を払ってもらえない子が堂々と給食を食べることができる環境であったり、アレルギーの子が安心して給食を食べられる環境であったり……用途は様々です。共同調理場方式の給食も十分おいしい。それで十分だと思います。

給食当番の時に着る白衣を洗う時、香りの強い柔軟剤で洗っている方がいるので控えてもらえるように呼びかけて頂きたいです。

一宮市のセンターから提供される給食の質の悪さの批判をよく聞きます。その中で、自校であたたかくておいしい給食を作って頂けていることに感謝しています。子供もいつもあたたかくておいしいと喜んでます。今後共、今まで通り自校での給食を作って頂きたいです。宜しくお願いします。

マックスバリュさんが給食の献立表を入口にはって下さっているので買い物時に助かります。ジャスコやアピタにも協力して頂けると助かります。(献立表をチェックし忘れて買い物に来ってしまったときに入りに助かります。

栄養の勉強をしていた時、学校給食のメニュー作りの大変さを知りました。それを子供だけでなく、多くの人に知って欲しいです。本当に頑張って考えられていると思います。

※上記のほか、困っていることや改善して欲しいことは特にないという趣旨の回答や、感謝の言葉が記載された回答が、合計 143 ありました。

◆児童生徒向け

問14 給食についてこまっていることはありますか。あれば、思ったことをかいてください。

◆給食の味・内容（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

キノコが嫌です。
キノコいらないデス。
家で食べる野菜、マッシュルームなどは食べれるけど、給食で食べる野菜、マッシュルームは少しにがて。
きのこ類が多くて、食べれないおかずがふえてしまう。
デザートが少ない
デザートは週5でおねがいします
デザートをもっと多くだしてほしい
材料のかいてないデザートが毒々しい色でこわい。材料をかいてほしい。冬の冷凍みかんはやめてほしい。お茶を入れるものがないのでゆのみがほしい
夏に熱いものを出しすぎだと思います。牛乳がぬるい。デザート多く。
冬、とても寒いのにあたたかいものが出ない。もっとおかずの品数がほしい。野菜ももっとふやしてほしい。
たべる物が、あまりない
にがてなメニューが多い。けどラーメンけいや、パンけいの日は食べれます。
色々なものにかまぼこを入れすぎだと思う。牛どん おやかどんなど
肉をもう少しやわらかくしてほしいです。
おかずのからあげのいかがかたくて食べづらい。
ソフトめんをもっとふやしてほしい。
味つけが充分でなく、うすい。
夏にやかんのお茶を、つめたくしてほしいです。
お茶があつい。
カロリーが高く、おなかいっぱいになりもう食べられなくなったのに先生は「残すな」というのでおなかいっぱいなのに苦しんで毎日おなかがいなくなる。(はじめに減らしても。)
・へらせないものがあり、食べ切れないときがある
・ときどき牛乳に入れる粉がでてくるときがあるがココア以外出さないでほしい。ココア以外の例えば紅茶やいちごだと甘すぎたりしてのめなく残してしまったり、量が多くて全部入れなかったとき、すてられないのでそれはどうしたらよいか。もっとあけやすいものはないか。←他のパンなどにかかるときがありいやなきもちで食べなければならぬため。
もっと、パンや麺を増やしてほしい。
デザートをまいにちだしてほしい
ヨーグルトだと皆が飲めるのでヨーグルトがいいです。
味がうすくておいしくない。
モロヘイヤとももが食べたいです。
ごはんが、かたい
たまごをたさないで
きゅう食が魚のとき、ほねがいっぱいあるので少なくしてください。
魚が食べられなくて、いつも残してしまっている。
豆が多い
前回同じ物がでたりするので、もっとメニューを増やして、いろいろな物を出してほしい

◆給食の温度（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

おかず(小さい)がいつもさめている
ごはんが、かたい、なつときは、おかずや、ごはんを、つめたくしてほしい。
あたたかいごはんが食べたい!!!

◆衛生面（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

たまにごはんに小さいごみがある。

◆給食の量・品数（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

おかずのりょうが多いです。
りょうが多い
食べたい量を食べられずにお腹が空いてしまうことがある。
もっと多いほうがいい。いつもおいしい給食ありがとうございます。
ごはんのりょうをちょっと多くしてほしい
りょうが多くて、きもちわるくなる。
毎日ほこまっていることはないけど、たまに給食の量が多すぎて時間までに食べれない時がある。
おかずのりょうが多すぎる
給食の時、みんなにへらしてって言われる。
給食がかなり少ない
量が全体的に少ない。少なすぎます。
少ない。

◆牛乳（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

牛乳を飲まなくてはいけないという考えを改めて欲しい。
もうすこし、おいしい牛乳をのみたいです。
ぎゅうにゆうがあんまりすきじゃない。
ぎゅうにゆうの量が多く、ほうそういいんだからはやめにきゅう食をはこんでほしい。
牛にゆうのりょうがもうちょっとだけ多い方がいいです。
夏は、牛乳がぬるく、おいしくない
牛にゆうが夏だけ冷たくないからつめたくしてほしい。
ミルメークをふやしてほしい。
牛乳が”ぬるい時”がある(夏)。
ぎゅうにゆうがたまにぬるいときがある。
牛乳がぬるいことがある。
牛乳が少ないので、もっと増やして欲しい。(牛乳のラベル、最初からなくてよい) ピンは割れるので、他のものにして欲しい。
はしが少し短い。牛乳じゃなくてお茶にしてほしい。
お米と牛乳は合わないので飲むのに大変。
・牛乳が(味)薄くてマズイ
・保育園の時に飲んでいて「MEGUMILK」紙パックは、おいしくて飲んでいましたが、現在、小学校の牛乳は味がマズくて飲むと気持ち悪くなる。
味がこい。夏の牛にゆうがぬるい。

◆時間（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

給食の時みんながしゃべって時間が短くてこまる。
給食を食べる時間が短く、へらしたり残したりする人が多い。
給食を食べる時間がちょっと少ないので、もう少し、時間をのばしてほしい。
食べる時間が少ないです。ごはんのおわんとおしるのおさらのみわけをつけてほしいです。(いつもおいしいごはんをありがとうございます)
もう少し食べる時間がほしいです。おまけ毎日ください。
準備時間を含めると、食べる時間は10分ぐらいしかないと思います。早食いは体にも良くないので、もっと食べる時間をいただきたいと思います。
給食の時間が遅い為、お腹が減って辛い、ゆっくりう食事ができる時間を確保してほしい、おかずが少ない
給食の食べる時間を長くしてほしい
給食の時間が短すぎる。食事は本来楽しくするもののはずなのに、あせって食べねばならない理由がわからない。学校の時間割はおかしい。
給食を食べる時間を増やして下さい。クラスの数が多く、時間が短い為、十分に食べていないようです……
時間内で食べられない日が多いです。(食べるのが遅いため)
もう少し時間が長い方がいい。
量が多くて食べる時間が短い
もっと量と時間がほしいです。

◆その他（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

ちょっと、つける人が、多い時があることです。
すききらいが多くて給食があまり食べれないこと。
てりどりのとき、これが大きいからといってかってにすりかえてくる。
セレクト給食を楽しみにしている。（選択の自由を楽しんでいます。）地産地消の給食は郷土愛を高めるためよいと思います。スイーツの幅を広げてほしい。（一般家庭ではなかなか買えない、ガトーショコラなどオシャレなスイーツが出ると喜んでます。）
セレクトきゅうしょく、おかずもえらびたい。
魚のほねをのみこんで、のどがいたくなつたから、魚のほねをぬいてほしい。
りょうが多い。作ってくれてありがとうございます。手がかかる。
りょうが多いから、もつときにたいへんです。ごはんのおわんと大きいおかずのおわんのくべつをつけてほしいです。いつもおいしいきゅう食をありがとうございます。
いつもきゅうにゅうをおかわりしてます。
しょっきがいつもおもたいです。毎日おいしいりょう理を作っていただきありがとうございます。
ごはんのおわんとくべつがついてほしいです。いつもおいしいりょうりをありがとうございます。
ごはん、大きいのしょっきをくべつをつけてほしいです。
ごはんのおわんと大きいおかずのおわんのちがいをつけてほしい
ごはんのいれものとおしるのいれものがおなじで時間がかかるときがあるので、形とかをかえれたらかえてください。いつもおいしいごはんをありがとうございました。
はしが、かけてしまっていることがあり、舌にあたって、いたいことがある。
ほとんどの日はちょうどいい量だけど、ときどき多くておなかがいっぱいになっておなかがいたくなる。
きれいなものが出る
たべられないものがすべての品に入っていて何も食べられないことがあるため、給食の制度をなくすべきだ
1人、どれくらいの量をつけばいいのか。（しる、ごはん、サラダなど）
友だちがかわらせてきて、給食をふき出しそうになること。
嫌いな食べ物が出ることもある。
男の子たちがへんなことを言うので、給食がおいしく食べられません。
さいしょにごはんだけたべることにしています。だけどおかずとさいしょにたべるとおいしんですね。
おかわりがしたい。
最初からおかずやごはんが多いのに、あまった給食をふやされる。

※上記のほか、困っていることは特にないという趣旨の回答や、感謝の言葉が記載された回答が、合計 158 ありました。

◆教員向け

問12 現在、学校給食について困っていることや改善してほしいことがあれば、記入してください。

◆給食の内容・味（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

デザートやミルク系などの出る回数（少なくとも良いと思う。ミルクは、学期に1～2回程度とか）が多いと思います。大きいおかずや小さいおかずで予算を回して、おかずの充実を図ってほしいです。

色どり、味の向上

・自校方式の給食とのレベルの差がありすぎる。センター給食のメニューもまずい訳ではないが、もっと自校のレベルに近づく様にしてほしい。（味・品数共に） ・食器がとにかくきたない。あれではおいしいものでも食べる気がなくなる。 ・しゃもじやトングなどが非常に使い辛い。ゆがんだものでも平気でそのままなのがものすごく気になる。大人が使うものではなく子どもが使うものなので配慮してほしい。折れたはしや先のかけたはしがあってもそのままのもありえないと思う。

おかずに対してソース等、個別の袋でついている調味料の量が多いと思います。（仕方がないことかもしれませんが）他の地区から一宮に来た時、塩味が濃いと思いました。今は慣れたのかうす味になったのか、毎日おいしくいただいています。

室温が30℃を超える教室で、熱い汁物は、食欲が出ません。メニューを考えてください。

最近、以前にはなかったようなミスが目立ちます。（7/7の肉ナシなど）セレクト給食も、なぜ、デザートのみになったのでしょうか。

セレクト給食がデザートだけになりさみしいです。

セレクト給食の「小さいおかず」選択を復活させていただきたい。

・パン食を増やしてほしい。 ・大きいおかずの汁物が多いことを改善してほしい。

・味付けが薄いときがある。 ・品数が少なく、貧相に見える。

食べ合わせでお腹を壊すことがあります。（麺と冷凍みかんなど）お腹を壊さないような組み合わせがいいと思います。

給食の質が日によって違いすぎると思うので、どの日もバランスのよい食事がとれるといいと思います。

おかずの種類によって量の差が大きい。メニューによって1人分の量がとても少ないことがあり、つけ分けるのも難しいし、子どもの満足感、満腹感も十分でない。

あげパンが食べたいです。インフルエンザの時期に欠食の関係で職員室の職員分の給食がなくて困るので何とかしてほしい。（給食費をきちんと払っているのに食べられないのはおかしい）

あげパンを出してほしいです。

市内で自校方式とセンター方式で給食の質に違いが出るのは納得できません。

自校式との量・味、メニューの差があること。（金額は同じなのに）

小さいバットに入っている付け合わせが食べづらいときがあります。ゆでたキャベツは再考していただければ、と思います。

・ひじきが主食のときがある。改善してほしい。

味の向上 品数を増やす 味付けの濃さの差が激しい

・同じ食材（例えばきのこ類）が毎日続くことが多い。

・量が献立によってばらつきがある。

フライの衣が蒸気でしなしなになっているので、直せるのであれば改善していただきたい。

時折、刺激のあるスープ等があり、児童の中にはからくて食べられない場合があります。（トウガラシの辛さでした。）食器についてです。重く、かさばること、変色が汚れのように見えていることなどから、一新して頂けたらと願っています。

冷凍されているものは歯が痛いので廃止しましょう。

セレクト給食は楽しいとくみですが、数の把握・配ぜんなど、特に低学年は大変なので、できればやめてほしいです。

夏になって子どもの食欲が落ちたためか、白米のあまりが多いことが残念であり、申し訳ないです。いつもおいしい給食をありがとうございます。

味が時々、子供にはからい献立があります。大人には良いのですが……。献立より味つけかも知れませんが。

・日によってからい時がある。 ・量がメニューによってさまざま、統一してほしい。汁物であればつけ分けてもあまってしまふほど多いときもあれば、お椀の半分ぐらいしかない時がある。

児童生徒のし好に合った献立を工夫してください。低学年は、すっぱい、からい、苦手な子が多いです。

高れいの先生にはカロリーが高い？ 残したいが、子どもの手前、残したくない

自校式とセンター方式では、給食の質が異なると聞いており、学校が変わると嫌だなと感じます。どの学校でも栄養があり、おいしい給食が提供されることを望みます。

◆給食の温度（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

夏は、温かい食べ物は、とても暑いので食べにくい。夏は、冷たい食べ物を増やしていただきたい。

・夏の汁ものがあつすぎてやけどしそうである。

・小さいおかずがフライなど1つだけのことが多いので、つけあわせの野菜があると良いと思う。

◆給食の品数・量（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

旧一宮市は、1品少ないが、木曾川や尾西と同じ給食費であるのは不満に思っています。ソフトめんするときなど、特におかずの少なさが気になります。

・おかずの品数がすくないように思います。配膳を終えて、ぱっと並べてみたときに、緑の野菜のもりつけがあと一品あると良いなあと思ったり、彩りがすくなく、茶系のメニューが多いように感じています。（もちろん栄養のバランスや献立上仕方ない部分もあると思うので無理は言えませんが……）

・30度を超える猛暑日に温かい汁物や大食缶のメニューの品が残ることがある。冷たいメニューはやはりむずかしいのでしょうか。

ひじきの位置がおかしい。メインではない気がする。（子どもは、喜んでいが）一品少ないと思う。ごはん、汁、メイン、もう一品ほしい。

汁気の少ないおかずが少ないときがあり、中学生の量として非常に少なく物足りないことがあります。カロリーエネルギーも大切かも知れませんが、量的に満足できないのはかわいそうです。

・井のおかずの時によくあるが、一人前量がとても少なく、児童が普通によそっていったら不足して大変だった。

・ミルメークの日によくひじきや和食と組み合わせる。栄養のバランスが合うのかもしれないが、合わせ方としてはどうかと思う。

日によって大きいおかず小さいおかずの量が違います。にくじゃが系のおかずは、全く足りません。

肉ジャガなどの時、量が少ない時がある。いつもの調子で生徒がお椀につけると、足りなくなってしまうことがあった。

品数を増やしてほしいです。たまに、米、汁物、主菜のみで（ご飯、おみそ汁、てりどりなど）、ふく菜がないときは、サラダやおひたしがあればなと思います。小さい食缶はいつもあってもいいと思います。

日によって品数や量等偏りがある気がするのですがどうなのでしょう？時々疑問に思っています。栄養的には問題ないのですか？

日によって量の変化がある。

野菜をたくさん食べさせたい。1品多くしてほしいです。「今日のご飯はお腹減るやつだ……」という声が生徒からよくあがっています。

野菜を増やしてほしいです

大食缶で、汁物じゃない、牛丼や親子丼のときの一人あたりの量がとても少ないです。一方、一人あたりの量がとても多いところもあります。トングのかみ合わせが悪く、とりにくい。

・おかずによって多い少ないがバラつく。

・カレーの時のごはんは多めにできないものか。

量がものによって違いすぎる。基本的に少なすぎる。

副菜の量が少ない時があります。。。

食材混入やアレルギー対応などで品数が減るのは困る。ただでさえおかずが少ないのに、あまりにも質素。

汁ものがとてもおいしい。反面具が多い(多すぎる)と感じることもある。食材の切り方について、子どもはとても関心があり、よく見ている。そのため、大きすぎる具があるとき、なんともフォローしきれず困ることがある。（豆腐、アスパラガスなど）全体的に量・質ともに満足しています。

児童一人あたりの食べる量(体積?)をへらしてほしい

献立によっては、男子は量が足りないことがあります。

◆牛乳（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

冬の寒い時期に冷たい牛乳を嫌がる生徒がいる。

・おかずの組み合わせ方が不思議なときがある。・牛乳がぬるい。

牛乳をなくす または、牛乳のみ欠食することが認められるようにする。

◆アレルギーへの配慮、添加物（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

（卵・乳アレルギーのある子）保護者の方から、アレルギーのものがはいつている時に、代替給食はないのかと聞かれることがありました。

小麦アレルギーの子どもがいるのですが、フライものなどに使われている小麦の量なども分かるといういな……と思います。

献立表で、食材は成分表があるが、どのメニューに何が入っているか分かりにくいということを保護者から指摘された。（食物アレルギーの子の保護者です。肉だんご……卵、牛肉、……のようにしてくれると助かる、とのことです）

アレルギー対応が素早く行われている一方、かわりのメニューが非常に貧相なことが多い。緊急のため、できることには限りがあると思うが、他の一品を量を増やすなどして、一食のボリュームを落とさないようお願いしたい。（同じ250円の費用を払うため）

食物アレルギーのアナフィラキシーショックをもつ生徒が本学級に存在します。難しい一面もあるとは思いますが、急なメニューの変更や、ギリギリでの成分ミスの発覚は非常におそろしいです。保護者の方も短い時間で成分の確認をして、学校に連絡してくださっています。信頼にこたえられるシステムづくりを、ぜひお願いしたいと思います。よろしくお願致します。

1年生が入学してすぐのころに、添加物がたくさんあるメニューはやめていただきたい。袋の出し入れ等でとても大変である。

ゼリーなど原材料が表示されているものを見ると添加物が使われているものが多いです。添加物なし、または0に近いものを選び、子どもたちに安全なものを食べさせてほしいいつも思っています。

・給食の時間は戦いです。アレルギー児童への対応は命にかかわることで、気が抜けません。担任一人で、見るには限界があります。今後ふえるであろうアレルギー児童への対応について、何か起こるまえに、担任への負担が減る対策をしてほしい。

◆時間（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

食べる時間が短い。12:30分に授業を終え、12:45分までには食べ始めても、15分程度の時間しかない。もう5分増えたとゆっくり食べれる。あげものが多い。

本校では、給食で食事の時間が15分しかとられていないため、給食委員の児童は、十分食べる時間がなく困っている。

低学年と高学年の給食時間が同じではなく、低学年程、準備に時間がかかるので、もっと時間があるとよいと思います。

1年生の生徒。食べる時間が15分間あってもおしゃべりをしているためか、ひじょうにあわただしい毎日を送っている。もう少し余裕を持って食事を楽しめないものかと思う。

会食の時間が短いため、低学年は十分に食べることができない

困っていること

- ・時間の余裕がないこと。
- ・子どもたちの好ききらいがはげしいこと。
- ・食べる量がとても少ない子がいること。

とにかく、食べる時間が短い。30分はほしい。（けっきょく20分で食べられず、時間がなくて、残してしまう子が多い。）もうすこし時間があれば、完食できる子が増えると思う。せつかく、作ってくださったのを残すのがとてももったいない。なんとかならないだろうか。

配膳から会食、後片付けまで45分なので、1時間あると、ゆったり会食できる。ゲームなどもできて、より楽しく、おいしい給食を味わう時間になる。

食べる時間をもう少し確保してほしい。

◆施設・設備（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

コンテナ室集合がとても危険です。エレベーター設置、ワゴンの利用。旧木曾川町にはあります。

配膳室から教室までの階段がきつい。エレベーターが欲しい。

エレベーターの設置をお願いします。

給食センターの老きゅう化を耳にします。市の予算を、それら施設にさらに回していただけると、食の充実、衛生面の向上につながると思います。

給食センターで扱っている食数施設に対して多すぎると市内の栄養教諭から聞く。また、給食センターの施設が使いにくいと聞いている。給食センターで働く栄養教諭や職員の方から、しっかりと生の声を聞いていただき、より安心、安全な給食になるように、改善していただきたい。

◆食器、食器かご、食缶（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

見た目で「美味くなさそう」と判断する子が多いので、見ばえを考えて作って頂けると嬉しい。汚い食器が混ざっていることが多い。子供が使いたがらないし、見た目にもよろしくない。衛生面が心配になります。

食器の黄ばみが気になります。

食器が汚れているときがある。

食器が汚い。衛生管理をしっかり行って頂きたい。

・食器が汚れていることがある。

・調味料(ソース・マヨネーズ等)が不必要な時に付いていたり、料理に合わない時がある。

食器が古くなってきたなく見えるので新しいものにしてほしい。

食器がとても重いので低学年が運びやすくする工夫があると良いです。

食器が変わってからのかごの中に収まらなくなり、皿を立てて入れている。ソースやたれのついたおかずの時には、皿をたてるため廊下が汚れてしまうことがある。食器の大きさに合わせたかごを用意してほしい。また、低学年は4方向に手がついていると4人で運びやすくなる。

・食器のご飯と汁物の器に分かりやすい違いがほしい。(間違いが出たり、時間がかかったりするので)

・ごはんのつかないしゃもじに変えてほしい。(お椀に茶を入れているが、手間で時間がかかり効果もうすい)

・はし入れの置き場に困っています。はし入れのスペースをなかなか確保できず時間がかかります。

・食器が重たいです。皿と椀で別れていても助かります。(コンテナ室まで「取りに行つて、返却する」という流れが本当に大変なので、教室前辺りまでワゴンで運んでいただけるシステムにしていただきたいです。他地域から来ました。配膳と返却にかけている時間が異常に感じています。

食器のかごが持ちにくい

大食缶が熱すぎることもあり、子どもがふたに触れないことがあります。

◆その他（塗り潰し…共同調理場方式、塗り潰しなし…単独調理場方式）

配膳トラブルを防ぐためにも、スクールランチ方式は良いな、と思った。

個包装のドレッシングは、ゴミが多くなるし、残す子も多いです。

なかなか残す量をへらせず、申し分けありません。食器もだいぶよごれたまま返却しています。すみません。

小人数の学級のためか、量がとても多い時と少ない時がある。人数に比して妥当な量を毎回供給してほしい。残さないようにと考えると、量的な状況では無理であり、多い人数の学級ではおかわりしてもらえるのも嬉しいなかつたり、また、もう少し食べさせたいと思ってもなかつたりが現状である。

ソースの小袋が開けにくいので、低学年の力でも開けられるものにしてほしいです。

・アレルギーのある児童の増加による、給食費の集金の煩雑化

パンを配付するときは、手袋のようなものの方がよい。

配ぜん員さんを配置していただくと担任としては助かります。

給食費の未納者への取り立ては教員にやらせない

・好き嫌いの改善はむずかしい

・給食を欠食にして、本人が治つて登校した時に、食事が無いタイムロス。

※上記のほか、困っていることや改善して欲しいことは特にないという趣旨の回答や、感謝の言葉が記載された回答が、合計 59 ありました。

各校に単独調理場を建設する場合の必要面積

学校名	現況方式	想定食数	面積(基準)	※最低必要スペース	合計(m ²)
起小学校	単独	500	450	70	520
三条小学校	単独	850	680	70	750
小信中島小学校	単独	700	560	70	630
朝日東小学校	単独	350	320	70	390
朝日西小学校	単独	200	180	70	250
開明小学校	単独	450	410	70	480
大徳小学校	単独	450	410	70	480
黒田小学校	単独	600	480	70	550
木曾川西小学校	単独	850	680	70	750
木曾川東小学校	単独	600	480	70	550
尾西第一中学校	単独	850	680	70	750
尾西第二中学校	単独	400	360	70	430
尾西第三中学校	単独	550	440	70	510
木曾川中学校	単独	1,000	800	70	870

※最低必要スペース：食材受け入れのためのトラックが入る場所や、ごみ庫、給湯器などが設置されるスペース。

※専用の門があり、かつ、外部に面した場所に設置できなければ、さらにスペースが必要であり、 $150\text{m}^2 + \alpha$ の面積が必要であると考えています。 α は、各学校の条件により変わります。

単独調理場の面積(基準)

500食/日以下の単独調理場 = $0.9\text{m}^2/\text{食}$

550食/日以上の単独調理場 = $0.8\text{m}^2/\text{食}$ にて算出

学校名	現況方式	想定食数	面積(基準)	※最低必要スペース	合計(m ²)
宮西小学校	共同	650	520	70	590
貴船小学校	共同	750	600	70	670
神山小学校	共同	1,050	840	70	910
大志小学校	共同	300	270	70	340
向山小学校	共同	650	520	70	590
葉栗小学校	共同	550	440	70	510
西成小学校	共同	350	320	70	390
瀬部小学校	共同	550	440	70	510
赤見小学校	共同	350	320	70	390
浅野小学校	共同	550	440	70	510
丹陽小学校	共同	450	410	70	480
丹陽西小学校	共同	1,050	840	70	910
丹陽南小学校	共同	600	480	70	550
浅井南小学校	共同	400	360	70	430
浅井北小学校	共同	350	320	70	390
北方小学校	共同	550	440	70	510
大和東小学校	共同	750	600	70	670
大和西小学校	共同	550	440	70	510
今伊勢小学校	共同	1,050	840	70	910
奥 小学校	共同	900	720	70	790
萩原小学校	共同	600	480	70	550
中島小学校	共同	350	320	70	390
千秋小学校	共同	450	410	70	480
千秋南小学校	共同	350	320	70	390
富士小学校	共同	600	480	70	550
末広小学校	共同	550	440	70	510
西成東小学校	共同	350	320	70	390
今伊勢西小学校	共同	500	450	70	520
葉栗北小学校	共同	500	450	70	520
大和南小学校	共同	300	270	70	340
浅井中小学校	共同	450	410	70	480
千秋東小学校	共同	300	270	70	340
北部中学校	共同	800	640	70	710
中部中学校	共同	850	680	70	750
南部中学校	共同	900	720	70	790
葉栗中学校	共同	550	440	70	510
西成中学校	共同	500	450	70	520
丹陽中学校	共同	850	680	70	750
浅井中学校	共同	600	480	70	550
北方中学校	共同	300	270	70	340
大和中学校	共同	600	480	70	550
今伊勢中学校	共同	800	640	70	710
奥 中学校	共同	500	450	70	520
萩原中学校	共同	550	440	70	510
千秋中学校	共同	550	440	70	510
西成東部中学校	共同	350	320	70	390
大和南中学校	共同	200	180	70	250