

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しか出なくなり……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、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、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 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き、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。

マックスバリュース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ぎ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) ビンは割れるので、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だから飲むの大変。
・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。クラスの人数が多く、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。毎日い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)
あげばん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、からいは、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。ソフトめんのときなど、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可思議なときがある。・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もいるのですが、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。よろしくお願い致します。

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分増える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。食器もだぶよごれたまま返却しています。すいません。

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。かたたり、また、もう少し食べさせたいと思ってもなかつたりで現状である。

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