

問7 今後、充実した給食を安定して提供していくために優先すべきと考えるものを3つまでお答えください。

- | | |
|-----------------|---------------|
| ① 成長期に必要な栄養価の確保 | ② 安全な食材の使用 |
| ③ 献立の工夫 | ④ おいしい味付け |
| ⑤ 多彩な主食やおかずの提供 | ⑥ 伝統料理・行事食の提供 |
| ⑦ 食育の推進 | ⑧ 地産地消の推進 |
| ⑨ 食材の購入方法の工夫 | ⑩ 給食実施日数の確保 |
| ⑪ 給食費の改定 | ⑫ 税金による給食費の補助 |

2. お子様に聞き取っていただいて、お答えください。

問8 今の給食の味について、全般的にどのように感じていますか。

- | | | |
|--------|------------------|----------|
| ① おいしい | ② どちらかといえばおいしい | |
| ③ 普通 | ④ どちらかといえばおいしくない | ⑤ おいしくない |

問9 今の給食の量について、全般的にどのように感じていますか。

- | | | | | |
|------|--------|----------|---------|-------|
| ① 多い | ② 少し多い | ③ ちょうどよい | ④ 少し少ない | ⑤ 少ない |
|------|--------|----------|---------|-------|

問10 今後、給食の献立について、どのような希望がありますか。(複数回答可)

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| ① 今のままでいい | ② 人気のあるおかずを増やしてほしい(カレーなど) |
| ③ デザートや果物の回数を増やしてほしい | |
| ④ いろいろな種類の主食やおかずを出してほしい | |

3. 給食について、ご意見やご要望などがございましたら、ご記入ください。

御協力ありがとうございました。

学校給食についてのアンケート結果について

平成29年1月24日現在
教育委員会事務局学校教育課

1 アンケートの対象・回収率

- ①対象 象：市内公立の小学校及び幼稚園の保護者及び児童・園児
- ②配布枚数：小学校 8, 743枚（PTA数）
- ③回収枚数：小学校 7, 285枚
幼稚園 289枚
合計 7, 574枚
- ④回収率：小学校 83.3%

2 アンケート結果

（1）現在の給食に満足している保護者が多いが、不満と感じている保護者もいる。

現在の給食に「満足」、「どちらかといえば満足」している人は70.0%でした。しかし、「不満」、「どちらかといえば不満」の保護者も5.3%いました。自由記述では日頃の給食提供への感謝や給食がおいしい、子どもが楽しみにしている等の意見が多くありました。また、給食についての情報提供や給食会計について公表を求める意見もありました。

（2）献立で重要と考えるものの上位は、栄養バランス、味付け、量、食育の役割。

栄養バランス（96.4%）は、学校給食栄養摂取基準に沿って提供しています。その次には、味付け（55.5%）、量（33.0%）、食育の役割（31.2%）となっていました。量については、「ちょうどよい」と回答した子どもが58.8%であり、「多い」、「少ない」ともにほぼ同程度の回答でしたが、自由記述で「量が少ない」という意見が比較的上位にありました。

（3）食材で重要と考えるものの上位は、安全性、栄養価、鮮度、おいしさ。産地等については、「国内産」、「地元産」を望む意見が多いが、安全性が確保できれば「外国産」や「加工食品」等を使ってもよいという意見も多い。

保護者は安全性（95.5%）を第一に考えており、本市が考えることと一致しています。栄養価（57.3%）、おいしさ（30.0%）は献立の設問と同様に上位に位置しています。鮮度において46.0%と割合が高かったです。また、安全性が確保できれば外国産（60.3%）、加工食品等（67.0%）を使用してもよいとの回答が多数ありました。しかし、外国産はできる限り使用してほしくないという食材にこだわりがある意見も一定数（26.8%）ありました。

(4) 給食を安定して提供するために優先すべきことの上位は、安全な食材の使用、栄養価の確保、おいしい味付け。

これまでの設問と同様の傾向で、安全な食材の使用（79.1%）、栄養価の確保（78.3%）、おいしい味付け（29.1%）を求める意見が多くありました。他の項目は、回答数に大きな差は認められませんでした。

(5) 多くの子どもは、給食を「おいしい」と思っているが、何らかの要望がある。また、量については「ちょうど良い」と思っている子どもが半数以上で最も多い。

給食の味について、「おいしい」、「どちらかといえばおいしい」と思っている子どもは72.8%で概ね満足していますが、「おいしくない」、「どちらかといえばおいしくない」と思っている子どもが3.7%います。

給食の量が「ちょうど良い」と思っている子どもは58.8%で、他の子どもは「多い」又は「少ない」と思っています。

「デザートや果物、人気のあるおかずを増やしてほしい」など、何らかの要望がある子どもは約80%でした。

(6) 自由記述欄に記載した人は全体の23.9%。多かった意見は、日頃の給食への感謝、給食費改定の検討、安全でおいしい給食の提供、給食回数や日数の確保。

「給食への感謝」を記した人が22.2%、「必要であれば給食費の改定を検討すべき」が20.4%、「安全でおいしい給食の提供」が13.1%、「給食がおいしい、子どもが楽しみにしている」が11.7%、「回数や日数の確保」が7.5%、「量が少ない」が7.2%、「今回の件への苦情や再発防止」が7.0%であり、現在の給食の質を確保した上で、安定した提供を求める意見が多くありました。

学校給食アンケート集計

配布資料③

	小学校	幼稚園	計
配布枚数(PTA数)	8,743	-	-
回収枚数	7,285	289	7,574
回収率	83.3%	-	-

(平成29年1月18日現在)

		回答数	回収枚数に対する割合
問1	現在の給食に満足していますか？	① 満足	3,145 41.5%
		② どちらかといえば満足	2,156 28.5%
		③ 普通	1,620 21.4%
		④ どちらかといえば不満	307 4.1%
		⑤ 不満	88 1.2%
問2	献立で重要と考えるもの(3つまで)	① 栄養バランス	7,304 96.4%
		② 味付け	4,202 55.5%
		③ 量	2,499 33.0%
		④ 多彩なおかず	1,765 23.3%
		⑤ 価格	978 12.9%
		⑥ 彩り	237 3.1%
		⑦ 季節感	2,034 26.9%
		⑧ 食育の役割	2,360 31.2%
問3	食材で重要と考えるもの(3つまで)	① 安全性	7,233 95.5%
		② 栄養価	4,342 57.3%
		③ 鮮度	3,487 46.0%
		④ おいしさ	2,275 30.0%
		⑤ 価格	538 7.1%
		⑥ 産地・製造地	1,612 21.3%
		⑦ 添加物	2,188 28.9%
		⑧ アレルゲン	249 3.3%
問4	食材の産地について	① 地元産を優先してほしい	2,202 29.1%
		② 国内産を優先してほしい	4,102 54.2%
		③ 産地にこだわりはない	1,308 17.3%
問5	外国産食材の使用について	① できる限り使用しないでほしい	2,032 26.8%
		② 食材の種類によっては使用してよい	879 11.6%
		③ 安全性が確保できれば使用してよい	4,570 60.3%
		④ 価格が安いものなら使用してよい	27 0.4%
		⑤ 特にこだわりはない	210 2.8%

問6	冷凍を含む加工食品や加工野菜の使用について、どのようにお考えですか。	①	できる限り使用しないしてほしい	1,246	16.5%
		②	食材の種類によっては使用してよい	1,040	13.7%
		③	安全性が確保できれば使用してよい	5,075	67.0%
		④	価格が安いものなら使用してよい	39	0.5%
		⑤	特にこだわりはない	279	3.7%
問7	給食を安定して提供していくために優先すべきこと(3つまで)	①	成長期に必要な栄養価の確保	5,932	78.3%
		②	安全な食材の使用	5,989	79.1%
		③	献立の工夫	1,119	14.8%
		④	おいしい味付け	2,203	29.1%
		⑤	多彩な主食やおかずの提供	813	10.7%
		⑥	伝統料理・行事食の提供	719	9.5%
		⑦	食育の推進	866	11.4%
		⑧	地産地消の推進	768	10.1%
		⑨	食材の購入方法の工夫	801	10.6%
		⑩	給食実施日数の確保	590	7.8%
		⑪	給食費の改定	569	7.5%
		⑫	税金による給食費の補助	791	10.4%
問8	給食の味について	①	おいしい	4,094	54.1%
		②	どちらかといえばおいしい	1,419	18.7%
		③	普通	1,561	20.6%
		④	どちらかといえばおいしくない	190	2.5%
		⑤	おいしくない	93	1.2%
問9	給食の量について	①	多い	185	2.4%
		②	少し多い	1,021	13.5%
		③	ちょうどよい	4,452	58.8%
		④	少し少ない	1,186	15.7%
		⑤	少ない	488	6.4%
問10	今後の希望	①	今のままでいい	1,483	19.6%
		②	人気のあるおかずをふやしてほしい(カレーなど)	3,464	45.7%
		③	デザートや果物の回数を増やしてほしい	4,234	55.9%
		④	いろいろな種類の主食やおかずを出してほしい	1,798	23.7%

学校給食についてのアンケート自由記述欄で多かった意見

	意見概要	%
1	日頃の給食提供への感謝	22.2%
2	必要であれば、給食費の値上げも仕方ない・検討すべき 等(追加徴収も含む)	20.4%
3	安全でおいしい給食を提供してほしい	13.1%
4	給食おいしい, 子どもが楽しみにしている 等	11.7%
5	給食回数を増やしてほしい, 日数を確保してほしい	7.5%
6	量が少ない	7.2%
7	今回の件への苦情, 再発しないように 等	7.0%
8	お弁当の日を作ってはどうか(主食(ごはんやおにぎり)を持たしてはどうか)	5.8%
9	牛乳に関する意見(牛乳がおいしくない, 牛乳はやめられないか 等)	5.8%
10	メニューやおかずの品数を増やしてほしい(デザートも含む)	5.7%

アンケート回答枚数 : 7, 574枚

記述ありアンケート枚数 : 1, 807枚 (記述/回答枚数 23. 9%)

学校給食アンケート結果から

保護者の回答から

現在の給食に満足している、どちらかといえば満足している人は 70%。不満、どちらかといえば不満な人は 5%。

不満の要因としては、項目別の記述から献立、食材に関する記述が多く、このあたりが不満の要因かと考えます。また、メニュー作成、収支などへの開示要望もあることから、これらへの対応で不満は減らせるのではないかと考えます。

※今回の集計では不満の要因はわかりませんので、確認するとよいと思います。

献立で重要だと考えているものは、栄養バランスと味付け。

栄養バランスは給食の基準に沿って作られていますからとれています。そうしますと味付けに力点を置くと満足度はさらに上がると考えます。また、自由記述から、おかずの品数や内容への要望もあることから、残食を含めて献立を様々な角度から評価し、改善していくことが定期的に行われるとよいと思います。

食材で重要だと考えているものは、安全性、栄養価、鮮度、おいしい、鮮度。

食材の鮮度が良ければおいしいですし、栄養価も高いと考えます。すなわち、安全で新鮮な食材を求めているといえます。自由記述でも、安全性でおいしいことは求められています。

食材は、国内産、地元産を使ってほしい人が 80%。外国産の食材は、使用しないでほしい人は 27%。冷凍食品も使ってほしくない人は 16%。

食材は、国内産や地元産を使ってほしい人のうち、外国産を使ってほしくないと地元産へのこだわりが強い人は 1/3。さらに冷凍食品も使ってほしくない人は 1/2 であり、自由記述でも地元産への記述はあることから、食材へのこだわりが高い人は一定数ある。

それ以外の 70~80%の人が、外国産の食材、冷凍食品について、安全性が確保できれば使用してもよいと思っている。

※この結果からは、国内産、地元産を使ってほしい人と、外国産、冷凍食品を使ってほしくない人が同じかどうかはわかりません。

給食を安定して提供していくために優先すべきことは、必要な栄養素の確保、安全な食材、おいしい味付け。

献立や食材で大切に考えていることと同じであり、必要量は確保されていることを前提とすると、安全な食材を使っておいしい給食を提供してほしいと願っていると考えます。

こどもの回答から

給食の味はおいしい、どちらかといえばおいしいと思っているこどもは73%。給食の量は、丁度良いと60%が回答。一方、多い16%、少ない22%と回答している。

今後の希望は、デザートや果物の回数を増やしてほしい、人気のあるおかずを増やしてほしいと半数が思っている。今のままでよいと答えた以外の80%は何らかの要望がある。

自由記述でも量への指摘があり、少ないと感じているこどもは5人に1人以上あることは、家庭での不足を解消できるように考えられている学校給食摂取基準自体を見直す必要があるとも考えられます。

※少ないと感じている要因は分析する必要があると思います。年齢、要望、わかればBMIなどを確認するとよいと思います。

最後に、

7割くらいの方は、現在の給食に満足しており、感謝していました。食材の安全性が確保できれば、地元産や国内産にこだわらず、新鮮なもので美味しい給食を提供してほしいと願っていました。平成28年3月、境港市学校給食センターが行った、中学生の保護者を対象とした学校給食アンケートから、学校給食に期待することはありますかの回答は、①栄養バランスが取れており、食わず嫌いや偏食を減らすこと(74%)、②温かく美味しい食事が食べられること(67%)でした。2/3以上がバランスの取れた美味しい給食を望んでいます。③は衛生管理の徹底など食の安全性が確保されている(44%)でした。今回の鈴鹿市の調査でも、献立では栄養バランス(96.4%)、食材では安全性(95.5%)とほとんどの人が重要であると回答しました。栄養バランスのとれた安全でおいしい給食は保護者にとって誰もが望むことだと考えられます。

また、こどもの7割は給食をおいしいと思っており、保護者の要望であるおいしい給食の提供という要望に応えていると考えられます。

保護者アンケートの結果から、一部ですが給食への不満はありましたので、今後はそれを分析する必要があると考えます。また、こどもの8割は何らかの要望がありますし、給食の味については4%がおいしくないという一定数ありますので、どんな要望があり、どの料理をおいしくないと思っているのかなどを分析するとよいと思います。他にも、量については22%が少ないと回答しており、保護者の要望や給食の役割を果たすために分析が必要だと思われる。

以上

鈴鹿大学短期大学部 生活コミュニケーション学科 食物栄養学専攻

教授 梅原 頼子 様

名 前	梅原 頼子
職 名	教授 (学科長・専攻科長)
最終学歴	放送大学教養学部生活と福祉専攻
学 科	学士(教養)
主な担当科目	給食管理、給食計画論、給食管理実習、応用栄養学、応用栄養学実習など
専門分野	生活科学(食生活学)
研究テーマ	栄養教育、給食管理に関する研究
研究業績 (著書、論文等)	<p>【著書】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 『生活コミュニケーション学を学ぶ』(共著、2014年、あるむ出版) ● 『生活コミュニケーション学とは何か』(共著、2011年、あるむ出版) ● 『楽しい手作りパン教室』(共著、2011年、大学教育出版) <p>【論文】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「女子学生における内臓脂肪蓄積と身体状況および生活習慣の関連」 (単著、2016年、鈴鹿短期大学紀要、36巻) ● 「女子短大生における内臓脂肪の蓄積と生活習慣の関連」 (共著、2016年、愛知教育大学保健体育講座研究紀要41) ● 「女子短大生における内臓脂肪の蓄積と食習慣および運動習慣の関連」 (共著、2015年、生活コミュニケーション学、第6号) ● 「栄養教育が社会人サッカー選手の身体組成と栄養素等摂取量に及ぼす影響」 (単著、2013年、鈴鹿短期大学紀要第33巻) ● 「短大生における献立作成能力と食行動や意識の現状」 (共著、2012年、鈴鹿短期大学紀要第32巻)