

学校給食アンケート調査 結果報告書

令和2年2月

松阪市教育委員会 給食管理課

はじめに

松阪市では、老朽化した嬉野学校給食センター、三雲学校給食センターの2施設を廃止し、これらを統合する形で、令和元年9月から北部学校給食センター（愛称：たけっぴーランチ）が新たに稼働しました。また、同時期に飯高学校給食センター宮前調理場を廃止し、飯南学校給食センターからの配送範囲を拡大して給食の提供をはじめました。この結果、現在の松阪市の学校給食は、本庁管内の小学校24校については自校の給食室で調理し、地域振興局管内の小学校12校及び市内の全ての中学校については4つの給食センターからの配送によって提供しています。

現在の給食提供形態になってから3ヶ月が経過し、新体制での運用が軌道に乗ってきた中、実際に給食を食べている児童生徒が給食についてどのように感じているのか実態を把握したり、給食の食べ残しの削減に向けた取り組みの参考としたりするため、学校給食に関するアンケートを実施することになりました。

今回のアンケートは、学校給食の食味や量、献立・使用食材に関する好み、食べ残し、牛乳に関することを中心に実施しました。今回の結果をもとに、今後の調理業務や提供方法の改善、食育の更なる推進に役立てていきたいと考えています。

調査対象及び回答率

今回のアンケートの対象者は市内の小学校に在籍する2年生、5年生、市内の中学校に在籍する2年生の全数とした。

各学年の対象者数、回答数、回答率は下表のとおり。

	配付数	回答数	回答率
小学校2年生	1,455人	1,434人	98.56%
小学校5年生	1,481人	1,447人	97.70%
中学校2年生	1,259人	1,189人	94.44%
計	4,195人	4,070人	97.02%

(R1.5.1時点の全児童生徒数 12,567人の約33%)

送付・回収方法

12月上旬に給食管理課から各小中学校へアンケート用紙を送付。

学級ごとにホームルームの時間等に児童生徒に配付して記入いただき、即時回収し、学校ごとに取りまとめて給食管理課へ提出。

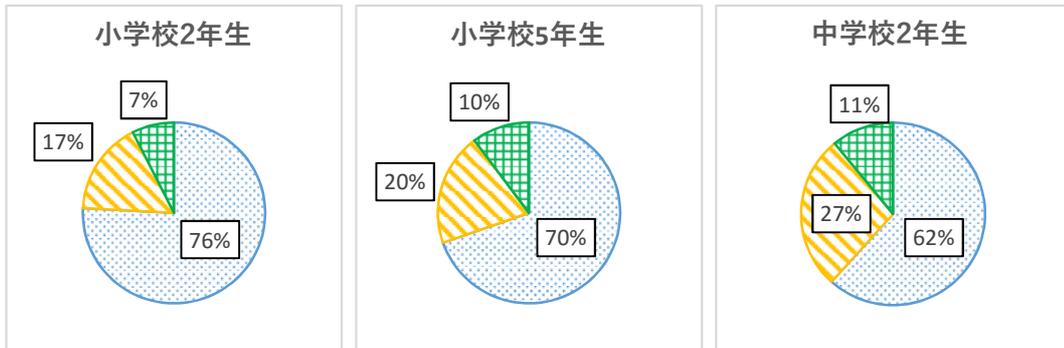
調査期間

令和元年12月2日（月）～20日（金）

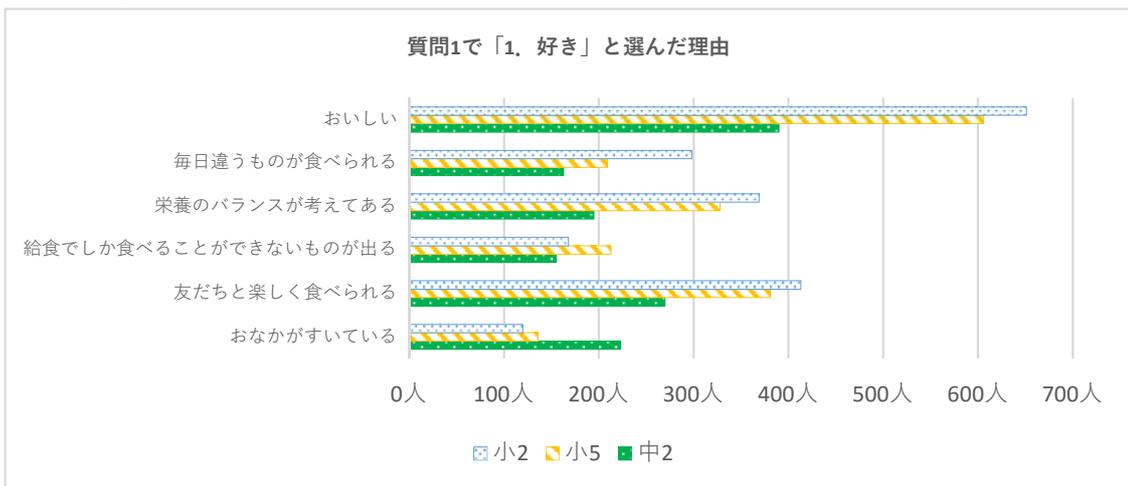
アンケートの結果

【質問1】 給食は好きですか。

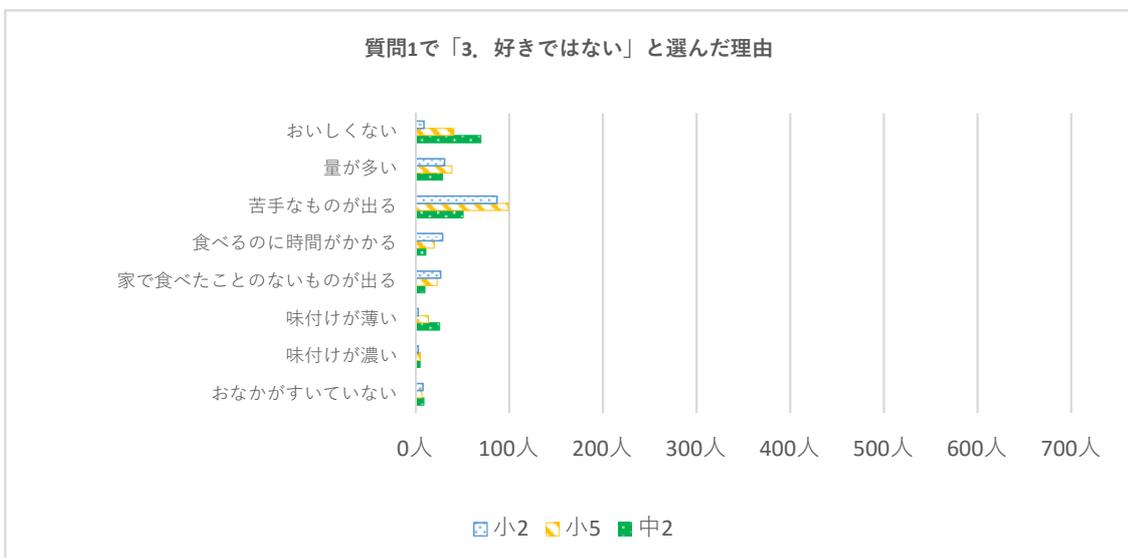
	小学校2年生		小学校5年生		中学校2年生	
好き	1,088人	76%	1,008人	70%	730人	62%
どちらでもない	239人	17%	291人	20%	324人	27%
好きではない	107人	7%	148人	10%	130人	11%



【質問2】 「好き」と答えた理由（2つまで選択可）



【質問3】 「好きではない」と答えた理由（2つまで選択可）

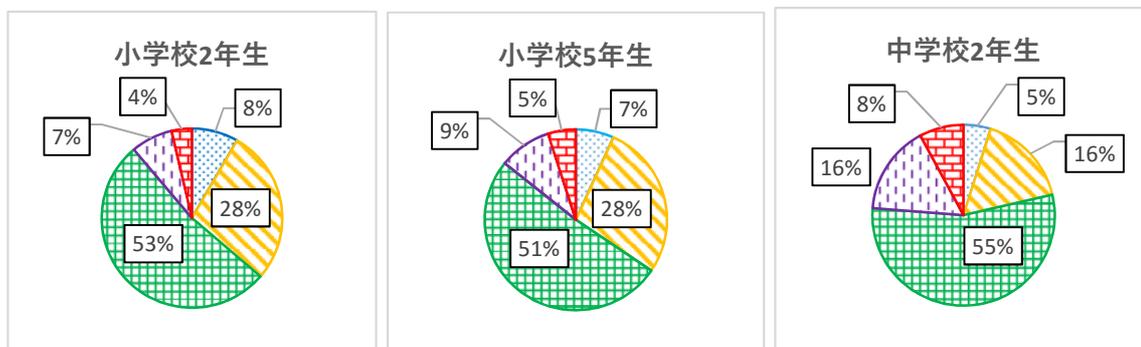


給食が「好き」か、「好きではないか」の質問では、小学校2年生の76%、5年生の70%が、また中学校2年生の62%が「好き」と答えていた。その理由として「おいしいから」が一番多く、「友だちと楽しく食べられるから」がそれに次いで多かった。「栄養のバランスが考えてある」という理由も非常に多く、食に対する知識や興味を持っていることが見受けられた。

その反面、約10%の児童生徒が「好きではない」と答えており、理由としては「おいしくない」や「苦手なものが出る」、「量が多いから」といったことであった。

【質問4】 給食の量は多いですか。少ないですか。

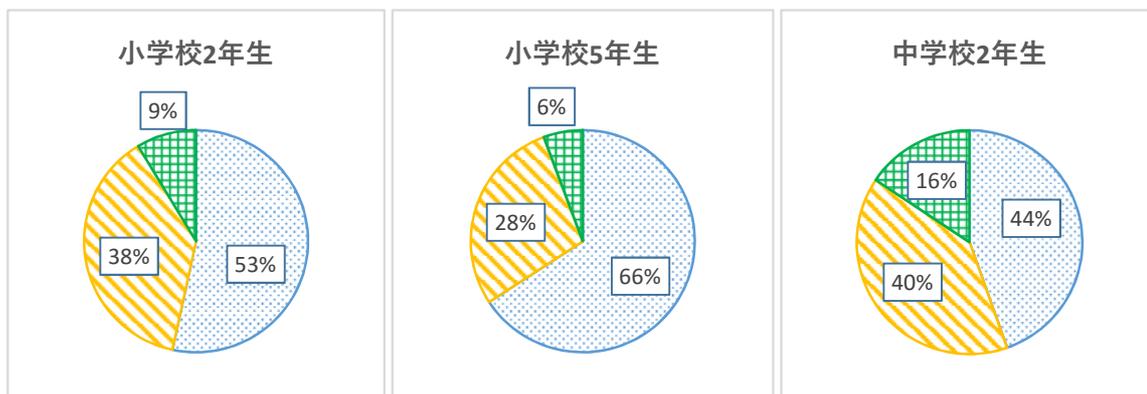
	小学校2年生	小学校5年生	中学校2年生
多い	119人 8%	97人 7%	56人 5%
少し多い	402人 28%	397人 28%	191人 16%
ちょうどよい	754人 53%	735人 51%	635人 55%
少し足りない	108人 8%	133人 9%	184人 16%
少ない	52人 4%	71人 5%	91人 8%



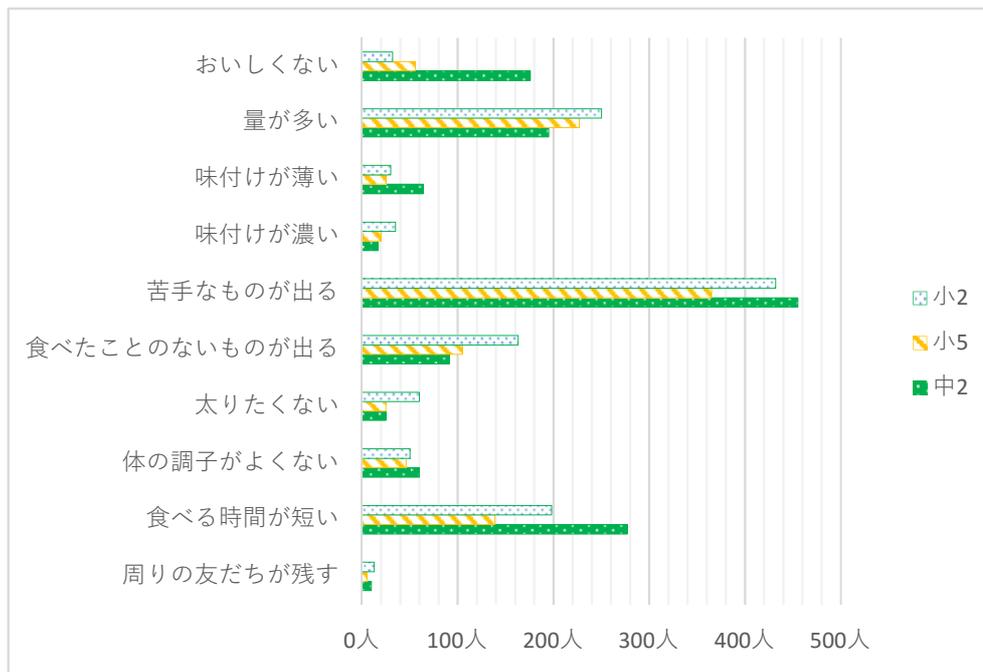
給食の量については、どの学年も過半数の児童生徒が適量と答えており、多すぎたり少なすぎたりといった回答は、10%程度であった。

【質問5】 給食を残すことがありますか。

	小学校2年生	小学校5年生	中学校2年生
残さず食べる	773人 53%	953人 66%	525人 44%
ときどき残す	550人 38%	414人 28%	468人 40%
いつも残す	125人 9%	82人 6%	184人 16%

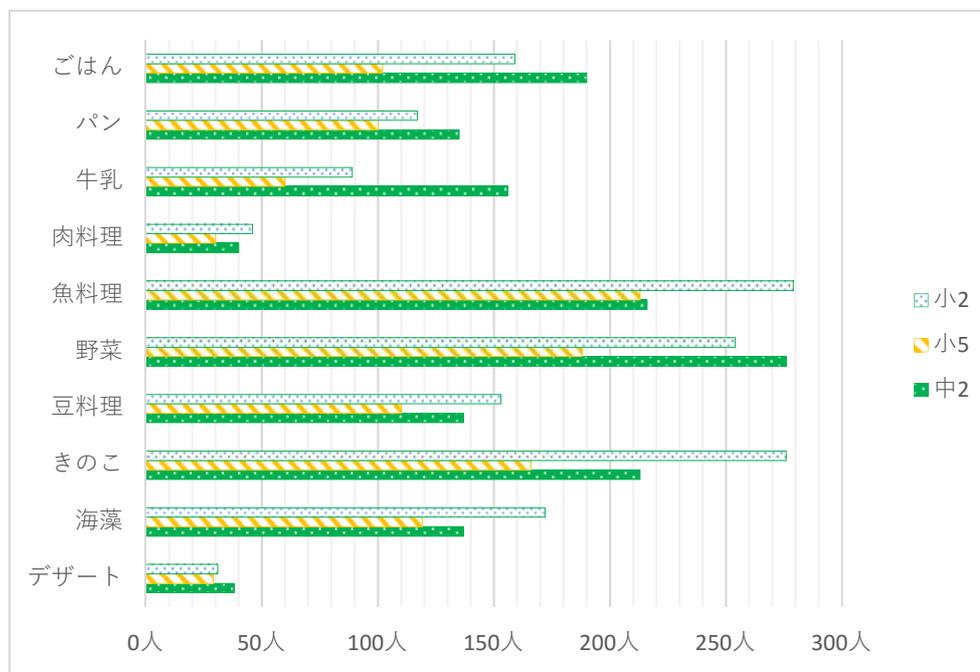


【質問6】 「ときどき残す」「いつも残す」と答えた理由（3つまで選択可）



給食を「残さず食べる」割合が一番高かったのは小学校5年生（66%）で、他の学年は少し低かった。また、残す理由は「苦手なものが出るから」が突出しており、次いで「食べる時間が短いから」「量が多いから」の順であった。

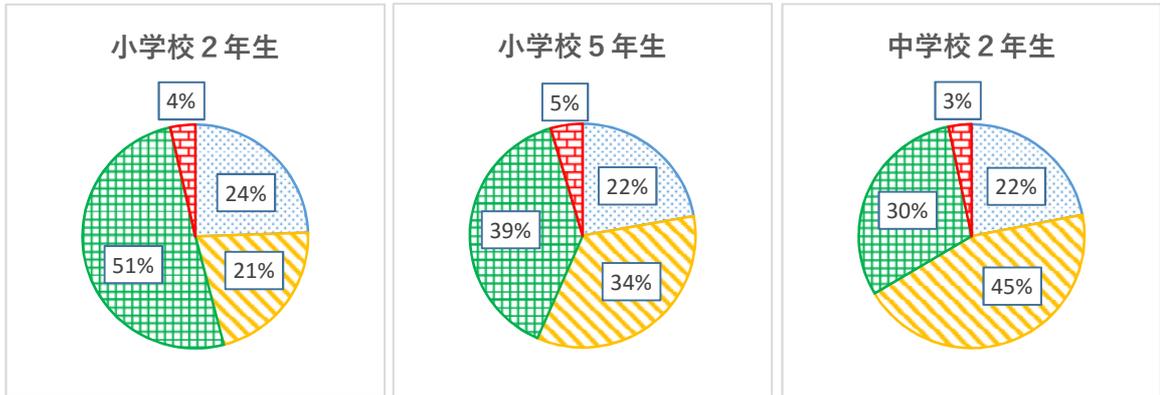
【質問7】 何を残しますか。（当てはまるものすべてを選択可）



何を残すかという質問に対しては、どの学年も「魚料理」「野菜」「きのこ」の回答が多かった。

【質問8】 給食のパンとごはんは、どちらが好きですか。

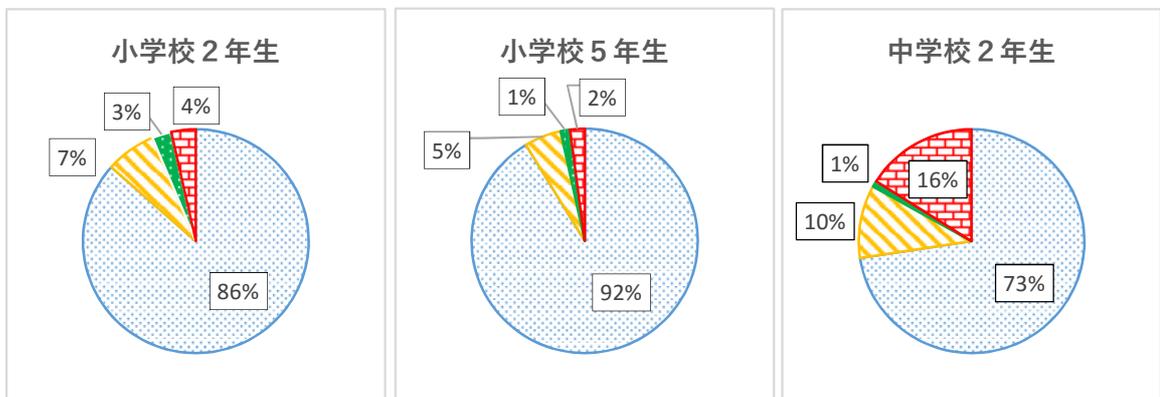
	小学校2年生	小学校5年生	中学校2年生
パン	345人 24%	321人 22%	254人 22%
ごはん	303人 21%	497人 34%	515人 45%
どちらも好き	713人 51%	562人 39%	350人 30%
どちらも好きではない	50人 4%	66人 5%	38人 3%



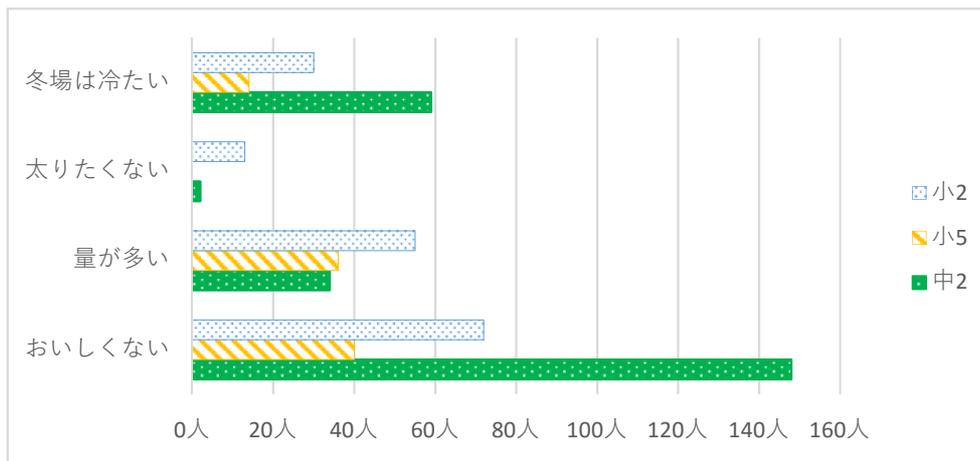
主食の好みについての質問では、パンに比べごはんを好む児童生徒が学年が上がるにつれて増加する傾向にあるという結果であった。「どちらも好きではない」と答えた児童生徒は3～5%程度であり、クラスに2名程度ということになる。

【質問9】 給食の牛乳を飲んでいきますか。

	小学校2年生	小学校5年生	中学校2年生
残さず飲む	1,211人 86%	1,316人 92%	847人 73%
ときどき残す	101人 7%	76人 5%	123人 10%
アレルギー等により飲んでいない	39人 3%	19人 1%	10人 1%
いつも残す	49人 4%	30人 2%	187人 16%



【質問10】 「ときどき残す」「いつも残す」と答えた理由



牛乳に関して、小学生は90%以上が概ね飲んでいる状況であることがわかった。中学校2年生については、その割合が若干低く83%であり、16%の生徒が「いつも残す」と回答した。

なお、この質問の「ときどき残す」「いつも残す」には、未開封のものだけでなく飲みかけのものも含まれている。

【質問11】 給食のメニューで好きなものと苦手なものを教えてください。（2つずつ回答）

■好きなメニュー

ランキング	小学校2年生	小学校5年生	中学校2年生
1位	カレー	カレー	から揚げ
2位	デザート	から揚げ	揚げパン
3位	揚げパン	揚げパン	カレー
4位	肉類	デザート	デザート
5位	から揚げ	海藻・野菜・サラダ	肉料理

■苦手なメニュー

ランキング	小学校2年生	小学校5年生	中学校2年生
1位	海藻・野菜・サラダ	海藻・野菜・サラダ	海藻・野菜・サラダ
2位	魚料理	魚料理	魚料理
3位	きのこ類	きのこ類	きのこ類
4位	パン	パン	牛乳
5位	ごはん類	中華	パン

好きなメニューについての質問では、どの学年も「カレー」「から揚げ」「揚げパン」が上位を占めている。苦手なメニューについては各学年同じで、「海藻・野菜・サラダ」「魚料理」「きのこ類」の順であった。

【質問12】給食についての感想や意見があれば書いてください。（自由記述）

自由記述欄では、「美味しいです」や「ありがとうございます」といった給食を作っている人々に対しての感謝やねぎらいの言葉が多数書かれていた。中には、「学校で一番の楽しみ、学校生活で一番幸せな時間」「美味しい給食のおかげで午後の授業に集中できる」「友だちとのいい時間」「好き嫌いをなくし、食べられるようになりたい」といった記述が見られた。

また、魚料理の「臭いがいや」や「骨が多い」といったことや、「味付けが薄い」「濃い」といった意見も多く見られた。

総括

今回のアンケート結果から、児童生徒の大半は給食に対して前向きな考えを持っているということがわかった。これは給食に関わるものとして喜びを感じると同時に、より一層、安全でおいしい給食の提供に力を尽くさなければと意識を新たにするものであった。

しかし、給食を残す理由については、質問6の回答で「苦手なものが出るから」が突出していることや、自由記述欄で「臭いがいや」「骨が多くて食べにくい」など魚料理に対する意見や感想が特に多かったことから、味付けや調理方法が食べ残しに大きく影響していると考えられる。

また、「量が多いから」や「食べる時間が短いから」との回答も多く、食べ残しの理由であることがわかった。

さらに、牛乳については、中学校2年生で残す割合が高かったが、その理由としては「おいしくないから」が最も多かった。

そこで、「味付け・調理方法」「給食の量・時間」「牛乳」の3点に絞って、残食を減らすための今後の取り組み等を次のとおり整理した。

■味付けや調理方法について

魚類は成長期にある児童生徒に提供する給食に積極的に取り入れたい食材であることから、味付けや調理方法を工夫することで少しでも生臭さを抑えられるよう心がけている。また、小学校1年生が入学する年度当初は、骨付きの魚を献立に取り入れない、骨の少ない魚を選定するなどの配慮を行っているが、このような取り組みを継続し、残さず食べられるように努めていく。

また、魚料理と同様、苦手な食材として挙げられている海藻・野菜やきのこ類も、家庭で不足しがちであることから給食で摂取できるように心がけて提供している。給食日誌や献立委員会での保護者や教職員の意見も参考にしながら、食べ残しの少ない日の味付けや調理方法を積極的に取り入れ、おいしく食べられるように努めていく。

■給食の量・時間について

質問4の結果から、給食の量については「ちょうどよい」とする回答が、どの学年でも最も多くなった。給食の量は、学校給食摂取基準から算出されていることもあり、概ね適量の提供となっていることがわかった。給食を残す理由としての量については、体格差や運動量の差によって個人差があると思われるため、妥当なところであると考えられる。

時間についても、現状では学校の日課における給食時間の拡大は困難であるが、配膳方法を工夫することなどにより喫食時間の確保に努めていく。

■牛乳の飲み残しについて

牛乳を残す理由としては、「おいしくないから」が最も多く、自由記述欄にも「コーヒー牛乳など味付きの牛乳を」「牛乳の代わりに飲むヨーグルトを」「飲み物のバリエーションを増やしてほしい」「飲み物は持参するのがいい」など、たくさんの意見が寄せられた。

牛乳の栄養価のこともあるが、献立に関わらず毎日提供されるものであり、量の調整もしづらい形態であることから、牛乳調味料や飲むタイプのヨーグルトを試行的に取り入れるなどの工夫をし、状況を観察していく。

■その他

給食の食べ残しについては、学校での給食指導だけでは解決の難しい問題であり、家庭との連携が必要であると考えます。

これまで給食だよりや給食試食会の開催により、食生活や栄養に関する情報提供やレシピ紹介等を行い、学校給食に対する理解を深めていただけるよう努めてきたが、今後もこれらの取り組みを継続し、特に試食会での給食アンケートを通じて保護者の皆さんからのご意見を給食に活かしていく。

おわりに

「衣食住」という言葉があるように、食は人の生活の基本となるものです。

今回のアンケートにご協力いただきました各校の先生や児童生徒の皆さまには、大変お世話になりました。寄せられたたくさんの励ましの言葉や、甘口・辛口の意見を励みに、ますます安全安心で、おいしい給食を提供できますよう日々努力してまいります。

皆さまのご協力、誠にありがとうございました。