

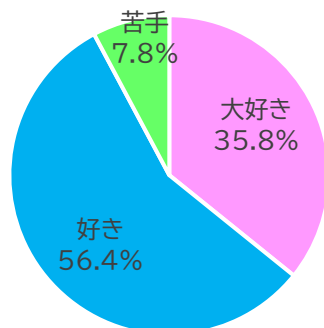
食育だより

令和 6 年 3 月発行
那須烏山市学校給食センター
TEL:0287-88-2135
FAX:0287-88-0168

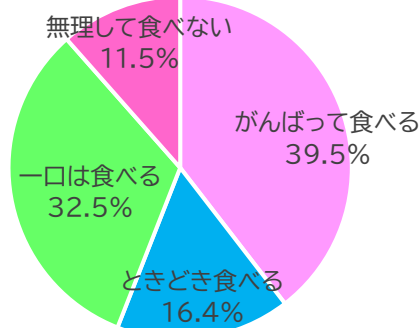
給食と食生活に関するアンケート結果について

市内の小学校5、6年生、中学生、その保護者を対象に実施した「給食と食生活に関するアンケート」結果についてまとめました。表面は児童生徒の結果、裏面は保護者のアンケート結果です。

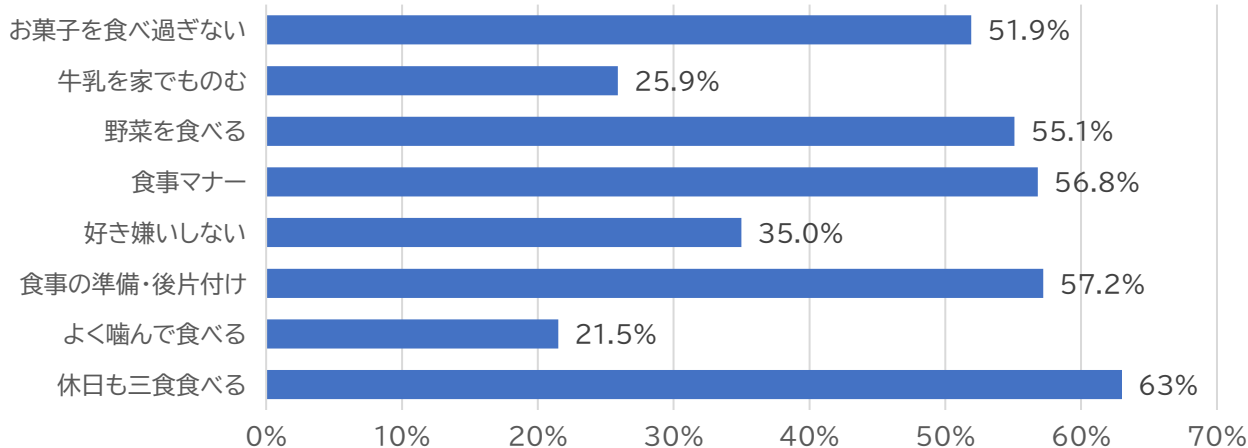
給食は好きですか



給食で苦手な食べものが出た時どうしていますか



食事をするとときに気をつけていることはありますか(児童生徒)



好きな料理ランキング

1位	のりずあえ
2位	カレー・キーマカレー
3位	ない
4位	揚げパン

好き・苦手な料理ランキングでは、上位3位まで発表と思いましたが、好き、苦手な献立とも「ない」と答える児童生徒がいたため、上位4位までを発表します。(給食室内で調理しているもの限定)

食品の好き・苦手についてもアンケートを取りましたが、苦手な食品＝苦手な料理というランキングになっているようです。

ランキング外として

好きな料理

マーボー豆腐、海藻サラダ、魚・さばみそ煮、みそ汁、レモンタルト

苦手な料理

みそ汁、シュウマイ・ぎょうざ、マーボー豆腐、デザート

などが意見としてありました。マーボー豆腐やみそ汁、デザートなどは、好きな人もいれば、苦手と感じる児童生徒がいました。

苦手な料理ランキング

1位	サラダ・あえもの
2位	ない
3位	しもつかれ
4位	魚・魚料理

栃木県の郷土料理認知度ランキング

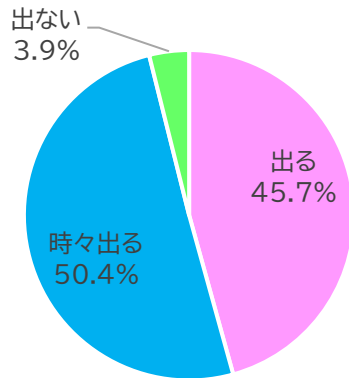
1位	しもつかれ
2位	けんちん汁
3位	すいとん汁

「子や孫に伝えたい 郷土の料理」という本から郷土料理を選んでアンケートを実施しています。

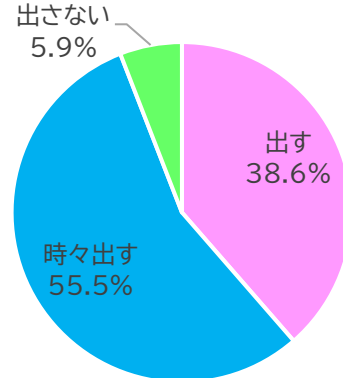
児童生徒のアンケートでは、「えび大根」の認知度は高いですが、保護者の方の認知度はとても低いことがわかりました。反対に、「かんぴょうの卵とじ」は保護者の方の認知度は高く、児童生徒は、知らないと回答する人が多くいました。

保護者アンケート結果

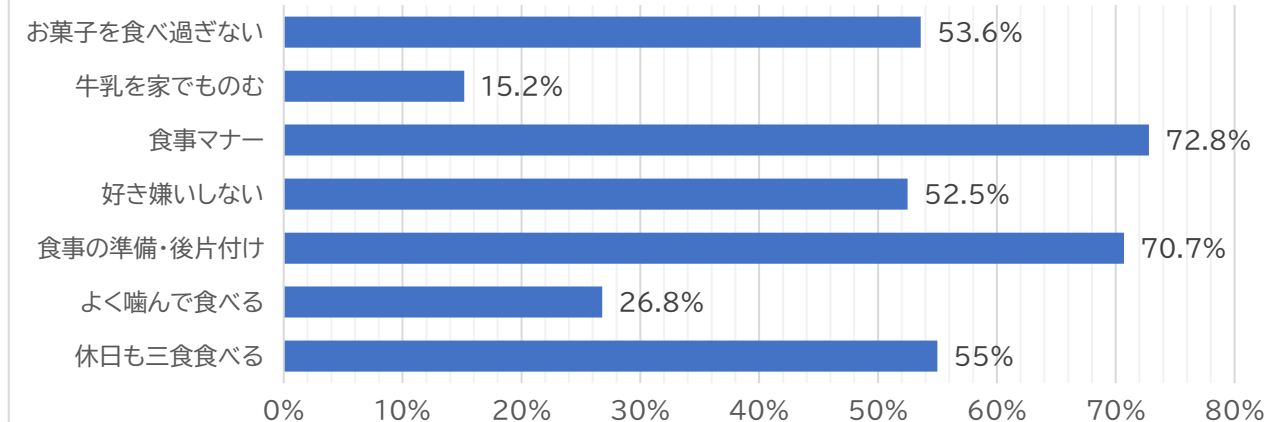
家庭で給食の話題が出ますか



お子さんの苦手な料理や食材を出すことはありますか



食事をするときにお子さんへどんな声かけをしていますか



給食だより等で載せて欲しい情報はありますか(その他ご意見も含む)

たくさんのご意見ありがとうございます。

・レシピを載せて欲しい(のりずあえ、マーボー豆腐、ピリ辛みそ汁、フルーツ汁、きむたくごはん、ミストローネ、郷土料理等)。

→給食だよりの空きスペースがある場合、できるだけ載せるようにします。

・食材について(旬、生産国、冷凍食品、添加物の影響)。

→学校給食で使用している冷凍食品は、学校給食で使用するため、添加物はできるだけ使用していないもの、調理のしやすさ、食品の産地・衛生、生産工場の衛生検査の結果等をもとに使用を検討しています。添加物については、国から認可されているものを使用しています。

・給食の残量についてグラフにしてほしい。

→給食センターでは、毎日給食の残量を計量していますが、給食センターで調理したもののみ学校ごとに計量しています。計量の目的は、児童生徒がどれくらい栄養価を満たしているかを確認するために計量しています。SDGsの観点から食品ロスを考えるのか、個人個人の栄養摂取を考えるのかで給食の残量に対する考え方も違ってきます。残量については学校と話し合いながら、検討していきます。

・給食時間を長くしてほしい、時間内に食べ終わらない。

→給食時間については、学校ごとに、授業の時間等も考えながら決定しています。効率的な準備をすることにより、食べる時間を確保することはできるのではないかと思います。給食センターも学校と協力しながら、喫食時間確保に努めたいと思います。

・子どもががっかりするので、学校が休みの時にデザートを出さないでほしい。学校が休みなのは前から決まっているので、献立を作る時に、学校が休みの時はデザートをつけないようにしてほしい。

→栄養士が給食の献立を立てる時は、約3か月～4か月後の献立を作成しています。栄養価、調理工程、作業工程、調理時間、安全・衛生、給食費、旬等を考え献立作成しています。それに加え、市内約70クラスそれぞれの行事等を把握し、それに合わせた献立作成は学校行事等も延期されることもあるため、難しいところがあります。ご理解いただければと思います。