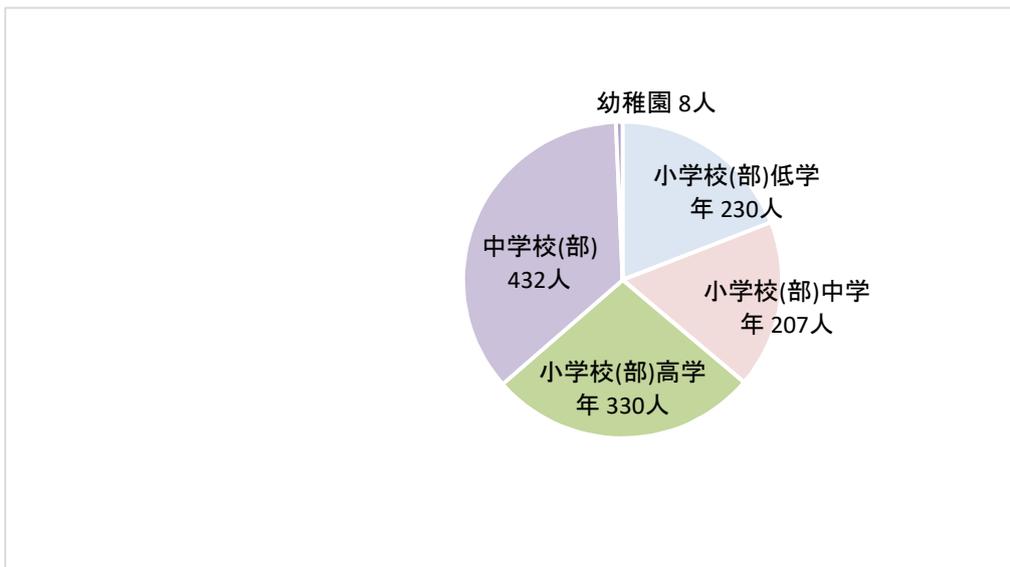


令和5年度 学校給食に関するアンケート（保護者用）結果報告書

令和6年2月2日
三木市教育委員会
教育総務部 教育施設課

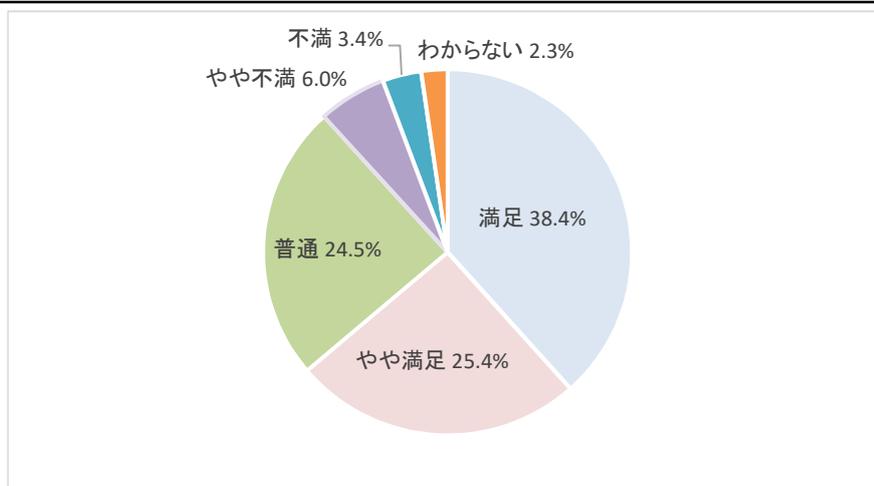
- 1 調査目的
児童生徒の保護者より意見をいただき、三木市の給食のあり方を検討するため
- 2 調査方法
インターネットのアンケートフォームにより回答
- 3 調査対象
市立幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校の園児、児童、生徒の保護者
- 4 調査期間
令和5年10月30日(月)～11月13日(月)
- 5 対象者数、回答者数及び回答率
対象者数(家庭数) 4,050人
回答者数 1,207人
回答率 29.8%
- 6 その他
お子様が2人以上おられる場合は、1番上のお子様のことについてご回答いただくようお願いしました。
- 7 アンケート結果
各質問に対する保護者の回答は、次のとおりです。

【質問1】 お子様の在籍している学年を選んでください。
複数いる場合は、上のお子様でお答えください。



【質問2】学校給食の献立について、満足されていますか。

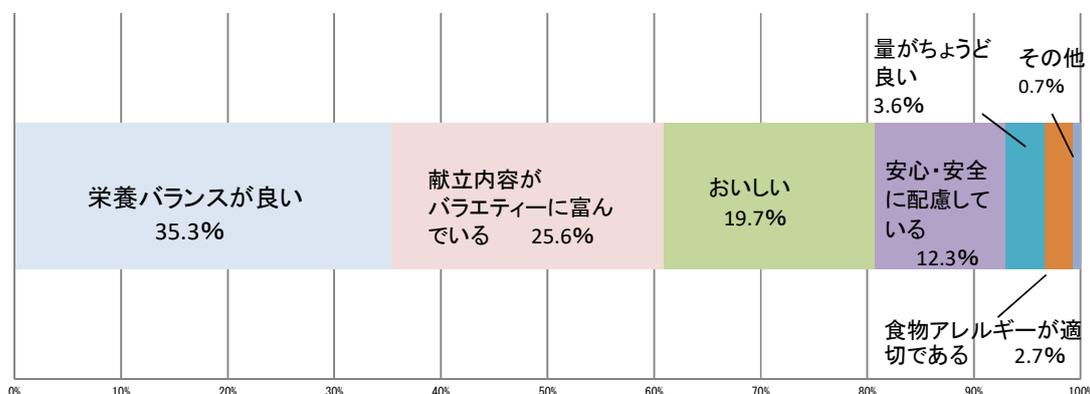
「満足」「やや満足」を合わせると約64%となっており、多くの方が献立に満足感を持っています。「不満」「やや不満」を合わせると約9%と不満を持つ方は少数にとどまり、約91%の方が不満を持っていないことがわかりました。



【質問3】学校給食に満足されていることは、どのようなことですか。(3つまで)

* 「満足」「やや満足」と回答した769人に質問

「栄養バランスが良い」が最も多く、次に「献立内容がバラエティーに富んでいる」「おいしい」という理由が続きます。



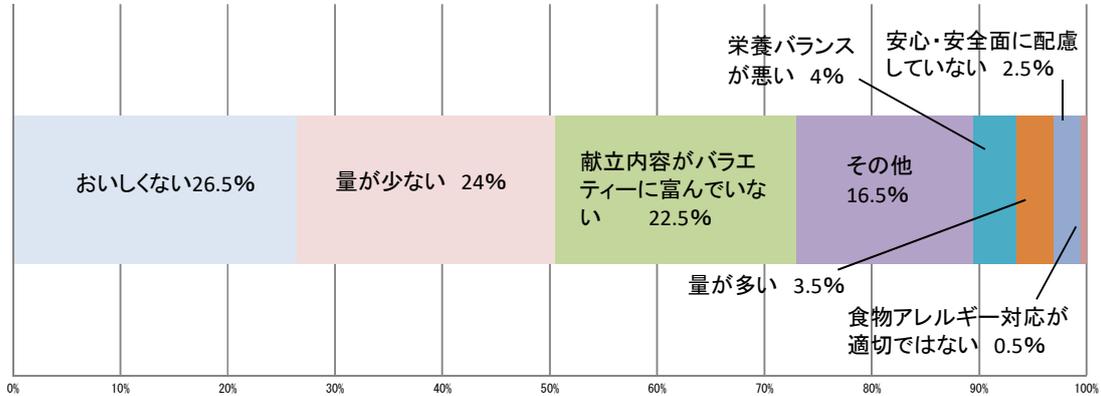
(その他意見)

「家庭で作らないメニューがあり、ありがたい」「季節感がある」「学校で調理しているので温かいまま食べられる」「みんなと同じものを食べられる」等

【質問4】学校給食に不満があることは、どのようなことですか。（3つまで）

* 「やや不満」「不満」と回答した114人に質問

「おいしくない」が最も多く、「量が少ない」「献立内容がバラエティーに富んでいない」という理由が続きます。
 今後も味の改善、新メニューの開発に努めてまいります。量は個人差があるため、クラスで個々に合った量になるよう配膳が必要です。

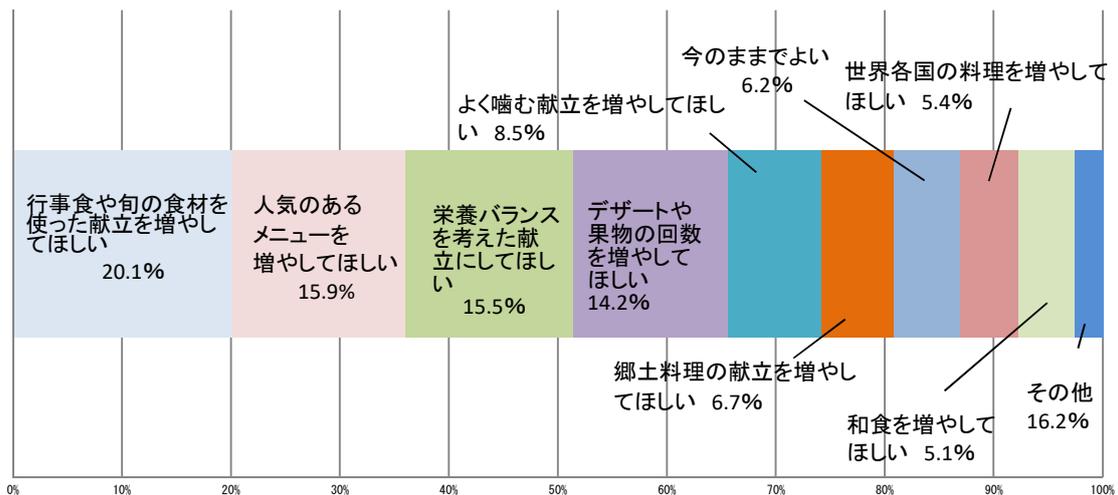


（その他意見）

「品数が少ない時がある」（3件）「パンが大きすぎて食べきれない」「オーガニック給食の和食中心ではない点」（2件）「給食の時間が短い」（2件）「野菜率が高すぎる、子どもが喜ぶメニューが少なすぎる」「変なアレンジをしすぎている」等

【質問5】学校給食の献立について、希望はありますか。（3つまで）

「行事食や旬の食材を使った献立を増やしてほしい」が最も多く、「人気のあるメニューを増やしてほしい」「栄養バランスを考えた献立にしてほしい」という希望が続きます。

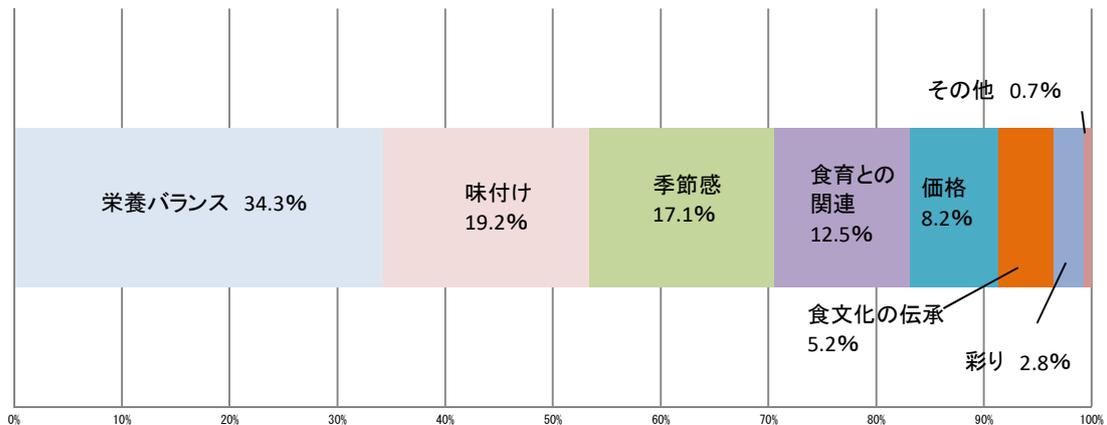


（その他意見）

「ごはんの時は牛乳ではなくお茶がいい」（3件）「オーガニック食材を使用してほしい」（3件）「ご飯の日を増やしてほしい」（3件）「リクエスト給食の実施」「ホームページでレシピを公開してほしい」等

【質問6】学校給食の献立について、重要と考えることはどのようなことですか。（3つまで）

「栄養バランス」が最も多く、「味付け」「季節感」が続きます。

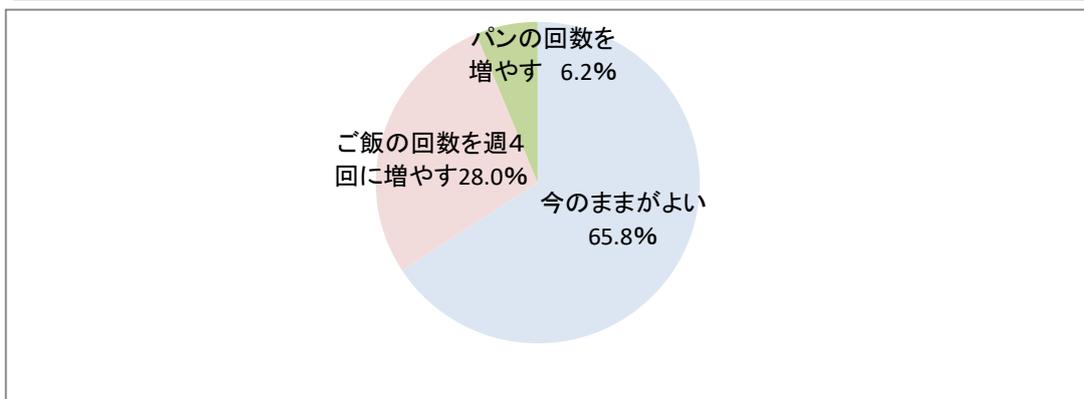


(その他意見)

「オーガニック食材の使用」(5件)「楽しく嬉しく食べられる」(2件)「食農の学び(農薬の体への影響、生ごみを肥料化する方法)」「1汁3菜」等

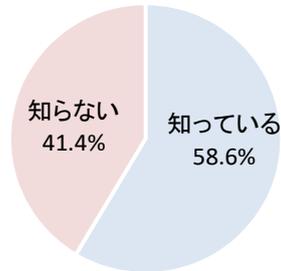
【質問7】主食の回数について、どう思われますか。(現行：週に米飯3.5回、パン1.5回)

米飯回数について「今のままがよい」という意見が66%と多く、次に「ご飯の回数を週4回に増やす」が28%となりました。このことから、米飯回数はこのままの回数でよいと考えます。



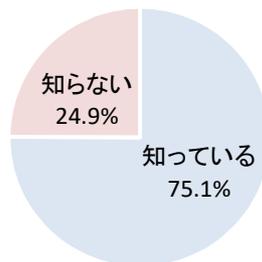
【質問8】米は全量、市内産を使用していることを知っていますか。

すべて市内産の米を使用していることを約59%の保護者が知っていることが分かりました。毎月、献立表に記載していますが、周知が不十分だと考え、今まで以上に多くの方に周知していく必要があります。



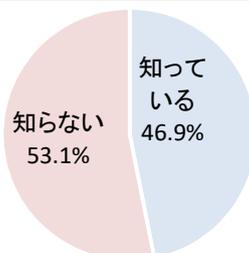
【質問9】学校給食では地産地消を推進していることから、できるだけ市内産の野菜を使用していることを知っていますか。

市内産の野菜を使用していることを約75%の多くの保護者が知っていることが分かりました。今後も三木産の野菜を使っていることを周知していく必要があります。



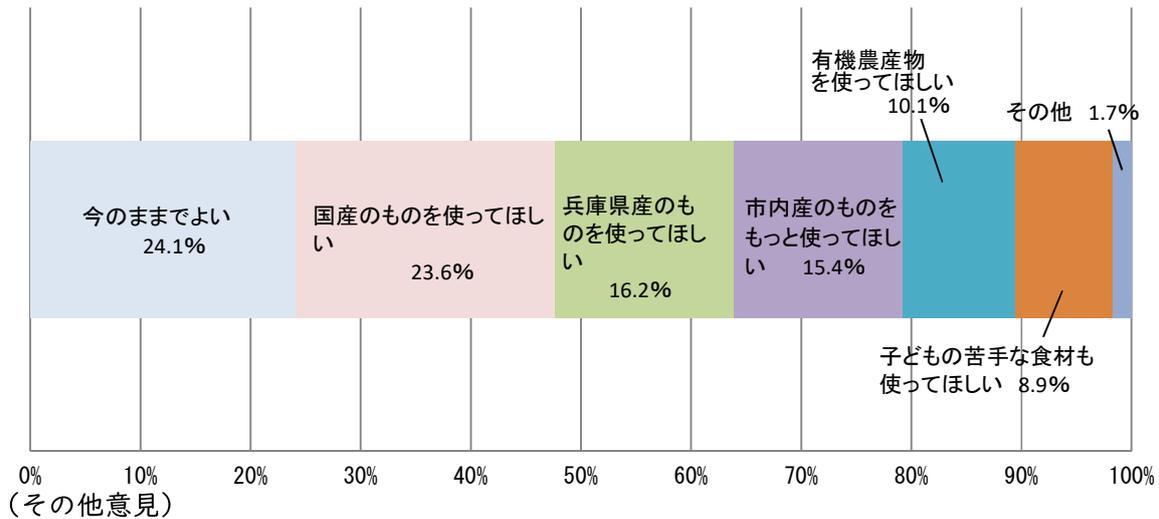
【質問10】市内産の食材が調達できない場合は、兵庫県産、次に国産の食材を使用していることを知っていますか。

調達する産地を兵庫県産、次に国産の食材を使用していることを半数以上の方が知らないと答えています。今後も、できる限り、県産、国産の食材を使用していることを周知していく必要があります。



【質問11】学校給食の食材について、希望はありますか。(3つまで)

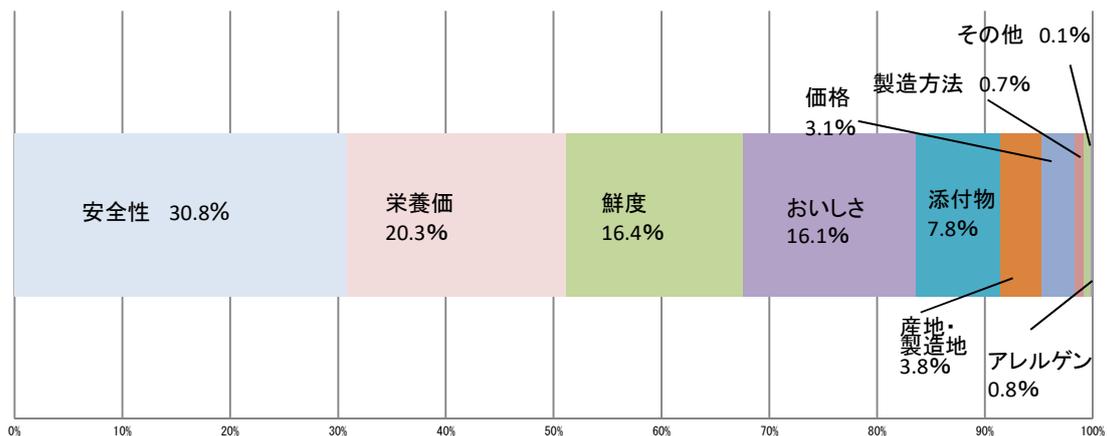
「今のままでよい」が最も多く、「国産のものを使ってほしい」「兵庫県産のものを使ってほしい」「市内産のものをもっと使ってほしい」という希望が続きます。「有機農産物を使用してほしい」は、約10%の割合でした。



「牛乳をなくしてほしい」(4件)「無農薬、無添加の食材、調味料を使ってほしい」(2件)「各地の特産品を使用し、地理に紐づけた食育をしてほしい」「店頭で販売できない食材も学びながら使ってほしい」「肉を増やしてほしい」「トリチウムやストロンチウム等の放射能検査されていないので、安全性の高い産地(海外)の食材を使用してほしい」等

【質問12】使用する食材について、重要と考えることはどのようなことですか。(3つまで)

「安全性」が最も多く、「栄養価」「鮮度」「おいしさ」と続きます。今後も、安全な給食とじてもらえるよう、情報提供が必要です。



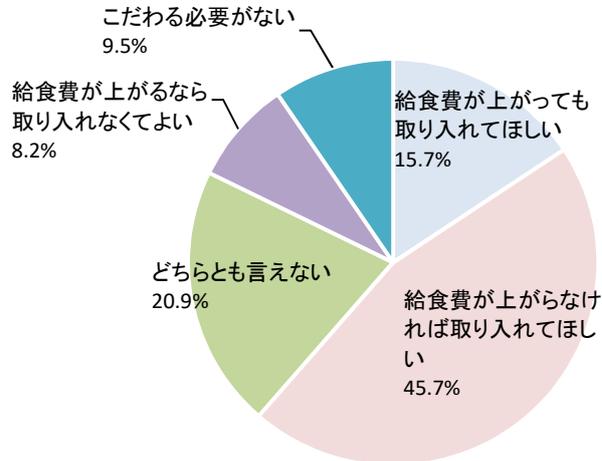
(その他意見)

「農薬、遺伝子組換え食品不使用、放射線育種米の不使用、昆虫食の不使用」「特に浸透性農薬に対する子どもの心身への影響が懸念されるため、可能な限り無農薬・無化学肥料で作った米・野菜を希望」

【質問13】 今後、有機農産物*を給食に取り入れた方がよいと思いますか。

*有機農産物:化学肥料や化学合成農薬を使用せず栽培する等、有機JAS認証された農産物

「給食費が上がらなければ取り入れてほしい」という意見が約46%と多く、「どちらともいえない」「給食費が上がっても取り入れてほしい」と続きます。



【質問14】 上記で回答した理由、ご意見がありましたらご記入ください。

○可能な限り有機農産物を希望(51件)

- ・小さい時から良いものを口にしてほしい
- ・体にいいと思うから
- ・子どもに安全なものを食べてほしい。給食で有機農産物を使うようになれば、有機農業が広がっていくと思い、期待している
- ・添加物や農薬などできるだけ使わない食事を食べさせたい
- ・市内産の有機農産物を使うなら取り入れても良いと思う
- ・肥料や農薬は体に害だと思うから
- ・給食費が上がるからできないのではなく、国や県にもっと負担をしてもらいたい

○現状で安全なので、今のままでよい(34件)

○給食費が上がることは避けたい(23件)

○質や量を良くして、おいしくしてほしい(21件)

○給食費を無償化にしてほしい(6件)

○有機農産物だからと言って安全だとは限らない(5件)

○加工品の添加物を少なくしてほしい(5件)

○家庭で有機農産物を使用しないのに、給食で少量取り入れて意味があると思わない(4件)

○有機農産物の信頼性、金額等を明確にする必要がある(2件)

○虫が多い、安定的でない等問題が多い(2件)

○野菜の残菜が多く、取り入れてももったいない(2件)

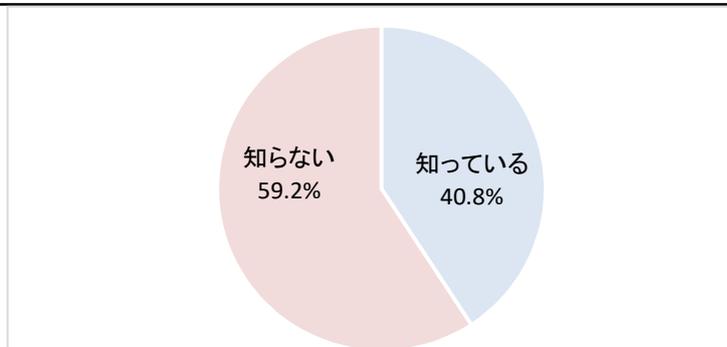
○安全性と価格のバランスを取ってほしい(2件)

○食材費や人件費の情報開示を分かりやすくしてほしい(2件)

○産地、特産品等について給食時に教えてほしい(1件)

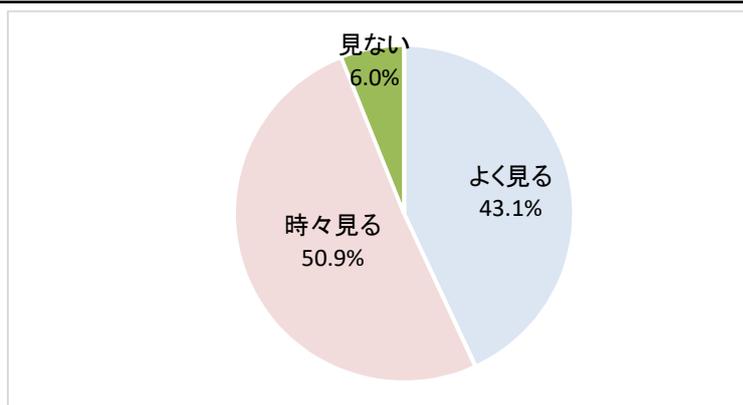
【質問15】保護者様にご負担いただいている給食費は、食材費のみであり、人件費や光熱費管理費等の運営費等は市が負担していることを知っていますか。

保護者の方が負担する給食費が、食材費のみであることを半数以上の方が知らないと答えています。学校給食の運営には、保護者の負担だけでなく、多くの市費(=税金)が投入されていることを知っていただき、給食費の納入についてご理解いただけるようさらに努めてまいります。



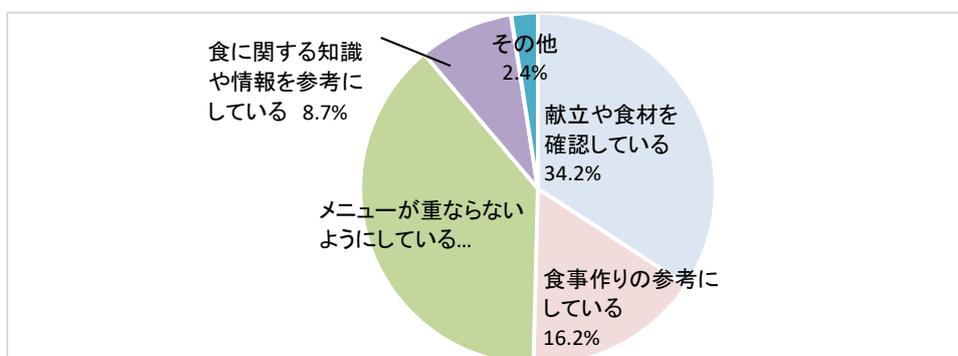
【質問16】毎月の献立表をご覧になりますか。

「よく見る」「時々見る」を合わせると94%となり、多くの方が献立表を見ていることが分かりました。



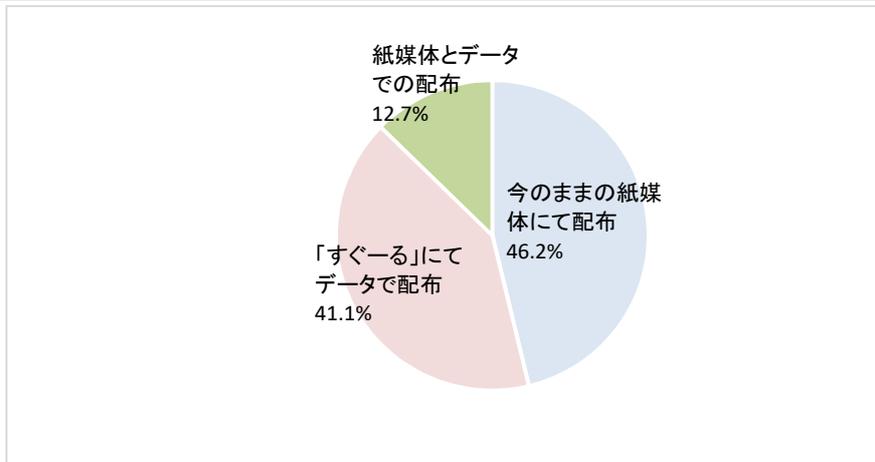
【質問17】献立表はどのように活用されていますか。(3つまで)

「メニューが重ならないようにしている」が最も多く、「献立や食材を確認している」「食事作りの参考にしている」と続きます。



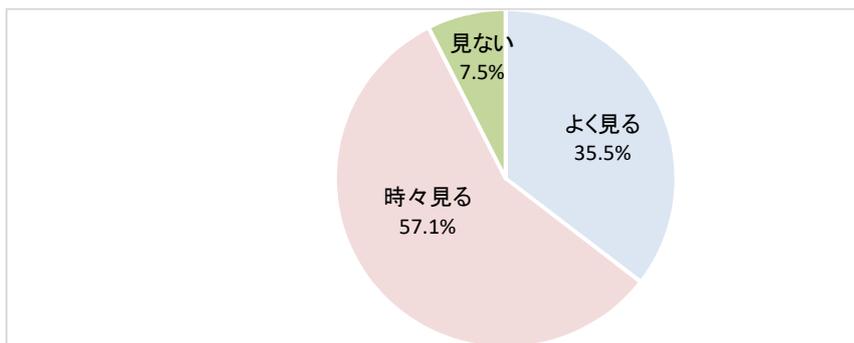
【質問18】現在、献立表は紙媒体により配布していますが、希望する媒体を選んでください

献立表を「今のままの紙媒体にて配布」が最も多く回答がありました。児童生徒が見ることを考えると、今後も現状のまま紙媒体にて配布します。



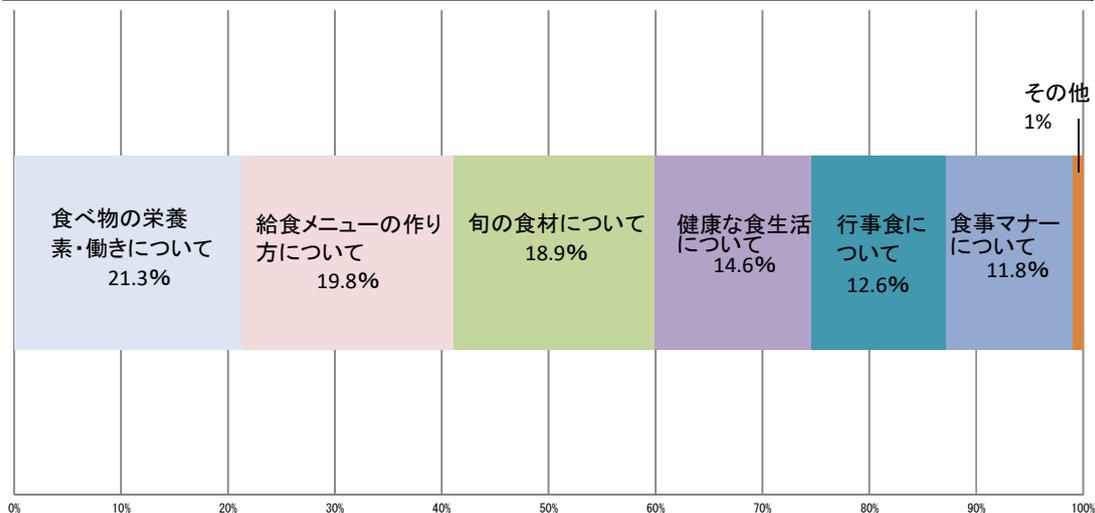
【質問19】毎月給食だよりを配信していますが、ご覧になりますか。

「よく見る」「時々見る」を合わせると約93%となり、多くの方が給食だよりを見ていることが分かりました。



【質問20】給食だよりで読んでみたいテーマは、どのようなことですか。（3つまで）

「食べ物の栄養素・働きについて」が最も多く、「給食メニューの作り方について」「旬の食材について」についてが続きます。食べ物の栄養素や働きについては、よく載せていますので、来年度からは、レシピのコーナーを取り入れることも検討します。

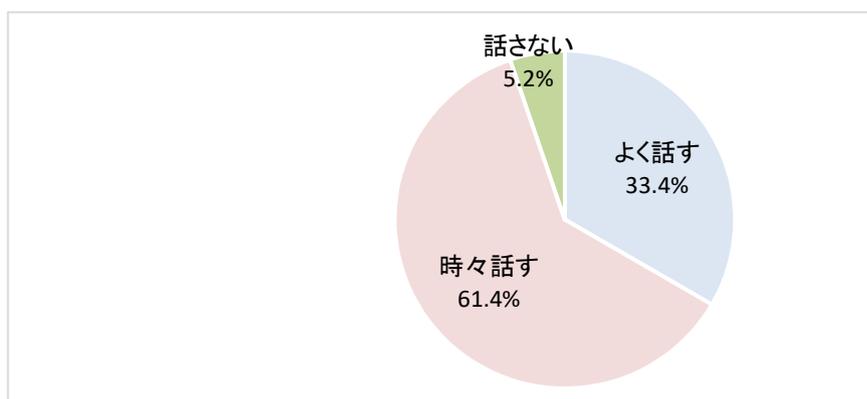


（その他意見）

「学校で食育をしているので、いらない」（2件）「子供が読むために漫画を取り入れる」「新メニュー、残菜が多いメニュー等の紹介」「給食ができるまでの流れ」「添加物の発がんリスク、発酵食品の良さ」等

【質問21】お子様と給食の話をされますか。

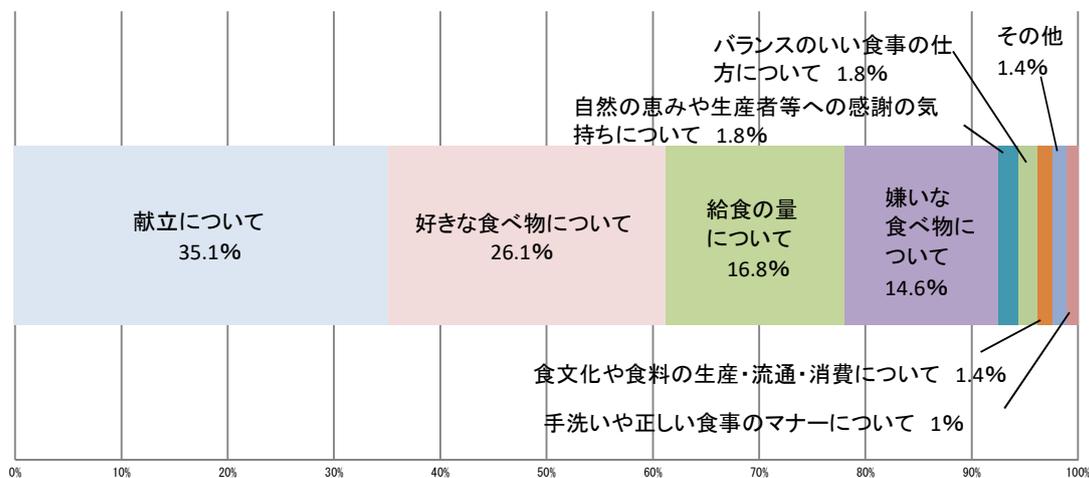
「よく話す」「時々話す」を合わせると約95%となっており、多くの方がお子様と給食の話をされていることが分かりました。



【質問22】どのようなこととお子様と話されますか。(3つまで)

* 「よく話す」「時々話す」と回答した1,144人に質問

「献立について」が最も多く、「好きな食べ物について」「給食の量について」についてが続きます。

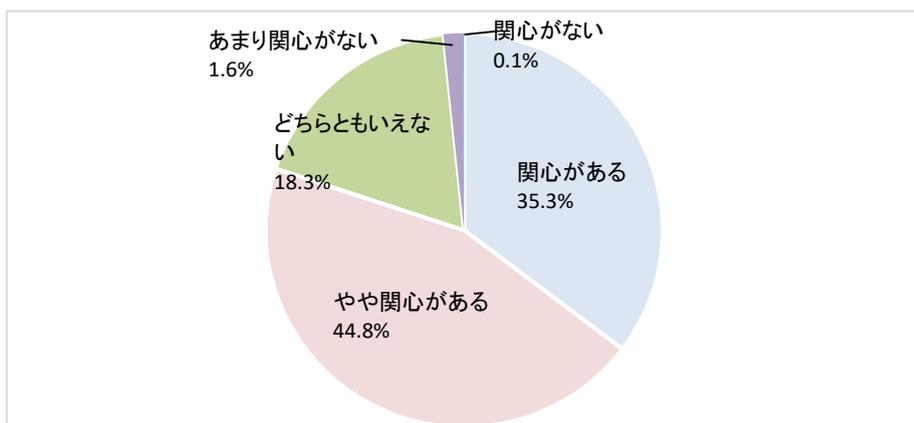


(その他意見)

「どのくらいの量を食べられたのか、残さず食べられたか」(6件)「給食がおいしかったので作ってほしい給食のリクエスト」(4件)「給食の時間が短すぎ、食べられなかった」(2件)「まずい」(2件)「給食の質が低下し、みんな残すようになった」等

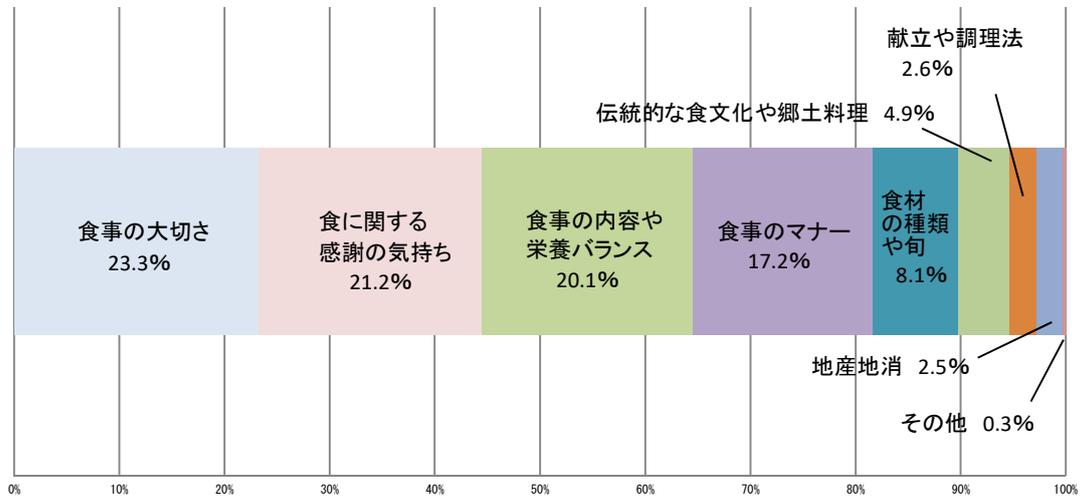
【質問23】食育について、関心がありますか。

「関心がある」「やや関心がある」を合わせると約80%となっており、多くの方が食育に関心があることが分かりました。



【質問24】食育を通してお子様に学んでほしいことは、どのようなことですか。(3つまで)

「食事の大切さ」が最も多く、「食に関する感謝の気持ち」「食事の内容や栄養バランス」についてが続きます。

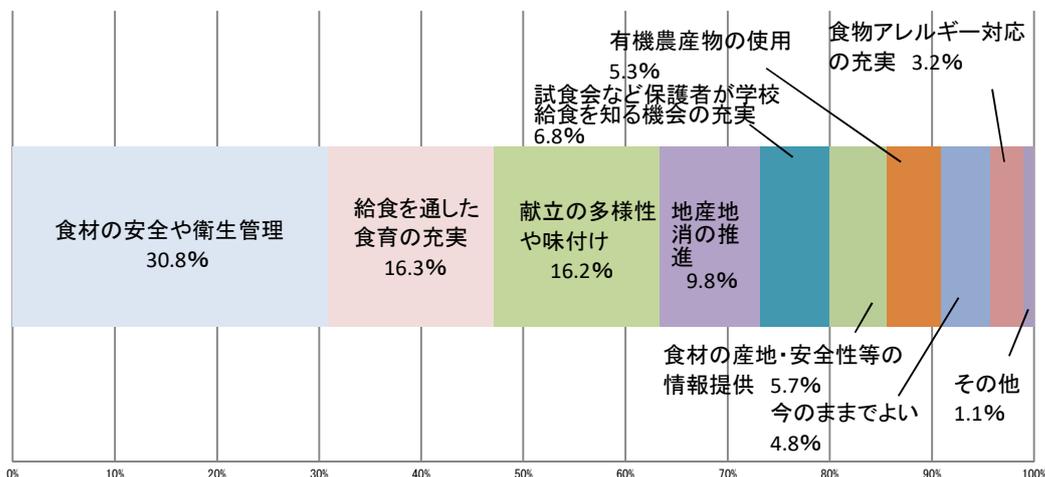


(その他意見)

「命をいただいていること」(2件)「添加物・有機等色々知ったうえで自分で選ぶ力が必要なので学校でもやるべき」(2件)「みんなで食べるおいしさ」等

【質問25】 今後市や学校の取り組みの中で、特に力を入れてほしいことは、どのようなことですか。（3つまで）

「食材の安全や衛生管理」が最も多く、「給食を通した食育の充実」「献立の多様性や味付け」についてが続きます。
 学校給食の基本は安全安心であり、食材の産地・加工地、配合、放射性物質検査の検査結果を公表していますが、より一層、安心していただけるよう取り組んでいくことが必要です。



（その他意見）

「残食対策」（4件）「給食費無償化」（2件）「給食の写真・レシピを知りたい」（2件）「エディブル教育（学校で作った農作物を給食で消費し、生ごみを肥料にする循環型学習）、食農の学び（農薬の体や環境への影響、生ごみを肥料化する方法）」（2件）「子どもが喜ぶ食べやすいメニューを増やす」「おかずの種類を増やす努力」「牛乳を希望制にする」「給食時間の確保」「添加物の使用を減らす」等

8 アンケート総括

学校給食の献立について、9割が不満を持っていないことから、概ね良い評価がいただけたと考えています。満足している理由、重要と考えることについて「栄養バランス」が最も多く、保護者が重視していることは、栄養教諭が献立作成時に重視していることと合致しており、満足していただいていると考えます。

学校給食の食材について、今のままでよいという意見が多く、今後も地産地消を促進し、国産のものを多く使用することが必要です。また、安全性が最も重視され、有機農産物を給食費が上がらなければ取り入れてほしいという意見が46%であり、子どもにより良いものを食べてほしいという意見が多くありました。今後、より安全・安心な食材について検討していく必要があります。

食育について約8割の保護者が関心があり、給食だよりを見たり、お子様と給食の話をする方が、9割以上の高い割合でした。今後も、給食だよりや献立表を多くの方に見ていただけるよう工夫をし、食育について親子で話すきっかけになるよう努めます。

今後、特に力を入れてほしいこととして「食材の安全や衛生管理」が約3割でした。三木市学校給食基本方針にもある「おいしく安全・安心な給食を提供する」を今後も徹底し、保護者の皆様に安心していただけるようおたよりやホームページで発信していきます。また、「給食を通した食育の充実」「献立の多様性や味付け」にも力を入れ、食育計画を实践できる生きた教材となる給食を提供するとともに、子どもたちが楽しみになるような給食になるよう努める必要があります。