

令和4年12月12日～12月16日 実施

## 川西市中学校給食生徒アンケート

# 自由意見に対する中学校給食センターの考え

自由意見1634件のうち類似の意見が複数あったものをまとめています

意見番号	分類	自由意見の内容	給食センターの考え
1	全般	給食センターから運ばれているけど温かくておいしいです。	できる限り温かい給食を届けることができるように、調理開始時刻を調整していることに加え、保温性能が高い食缶を使用することで、温かいまま生徒の皆さんへ届けることができます。
2	全般	お弁当のほうが良かった。	ご家庭の味にはかきませんが、学校給食として少しでも満足していただけるように頑張ります。 学校給食の目的には食に関わる様々な人々への理解を養うことも含まれています。生徒の皆さんに、給食を作って届けるたくさんの人たちの思いも伝わってほしいと願います。
3	全般	とてもおいしいごはんをいつもありがとうございます。あったかいごはんが食べれて幸せです。	中学校給食には献立作成、食材の調達、調理、配送などの業務に多くの人が関わって生徒の皆さんへ届けています。 大変うれしいご意見をありがとうございます。いただいたご意見が給食センター職員の励みになります。
4	全般	美味しくない。知らない料理が出てくる。	学校給食には必要な栄養量基準や塩分量制限があり、味付け、献立作成や材料の価格など、様々な制約がある中で実施しています。 もちろん生徒の皆さんには給食を美味しいと感じてもらいたいので、そのための努力は惜しみませんが、料亭やレストランのような美味しい料理を極めることを目標にはしていません。 嫌いな食材や献立もあると思いますが、旬の食材、知らないメニューなど普段食べる機会が少ないものが出てくるのも学校給食の魅力の一つですから、給食を通じて食の知識を深めてほしいと思います。
5	全般	私は給食が好きです。毎日おいしい給食をありがとうございます。これからもおいしい給食をよろしくお願い致します。給食最高！	これからも給食がもっと好きになっていただけるよう、改善を重ねていきたいと思っております。ありがとうございます。
6	全般	いつもおいしいごはんをありがとう。応援しています！	生徒の皆さんから応援していただくことが「もっと給食を美味しくしよう」という給食センター職員のやる気につながります。 こちらこそ本当にありがとうございます。
7	全般	いつもおいしい給食をありがとうございます。バランスの良い食事が取れてとても助かっています。これからも大変だとは思いますがおいしい給食をお願いします。	どうもありがとうございます。 これからも生徒の皆さんに喜んでもらえるように、給食センター職員一丸となって、満足してもらえる給食を作り、届けられるよう頑張ります。
8	献立	メニューのレパートリーを増やしてほしい。	三学期以降、新しいメニューも準備しています。 献立のバリエーションは段階的に増やしていき、もっと皆さんに給食を楽しむにもらえるように頑張っていきます。
9	献立	給食だけじゃお腹はたまらない。	量が足りないと感じる人も、反対に多いと感じる人も居ます。残食が少なくなるように、クラス全体で工夫していただきたいです。
10	献立	魚がよく出ていてあまりおいしくはないです。魚きらい。魚いらない。	献立には魚も肉もバランスを考えながら取り入れています。 旬の魚を給食で味わっていただきたいです。

意見番号	分類	自由意見の内容	給食センターの考え
11	献立	お肉を増やしてほしい。	献立には鶏肉、豚肉をよく用いており、費用面を考えながら牛肉もある程度使用しています。 お肉は、魚の塩焼きのように単体で献立の一つになるものは少なく、野菜など組み合わせて使用することが多くなっています。 ご希望として受け止めながら今後の献立を検討します。
12	献立	もう少しデザートを出してほしい。	三学期からは寒天を使ったゼリーも提供していく予定です。
13	副食（おかず）	もっとおかずの種類を増やしてほしい。	配送コンテナの容量や食器の種類が限られていますので、単純に品数を増やすことは難しいですが、献立の組み合わせで充実するよう今後検討します。
14	副食（おかず）	昆布は美味しかった。昆布の佃煮を毎日出してほしい。	だし取りに使用した昆布を再利用した「ごはんがすすむエコ昆布（昆布の佃煮）」を作り、11月には2回試行的に中学校へ届けました。 調理作業や費用の面を考えると毎日では難しいですが、調理配送の大きな負担にならない範囲でごはんがすすむ1品として追加できるよう検討しています。
15	主食（ご飯）	パンが食べたい。パンを出してほしいです。	今後も米飯を主食として実施していきます。 生徒のみなさんが、将来にわたって健康な生活が送れるように、望ましい食習慣を身につけてもらうためにも、米飯主体の給食がふさわしいと考えています。
16	主食（ご飯）	白米以外が食べたいです。	三学期以降は、混ぜご飯など、白飯以外の主食も提供していきます。
17	主食（ご飯）	ご飯やおかずが余っているので、減らしてほしい。	国が定める学校給食の実施基準に沿って、一人あたりの必要量を基に計算して、クラス分の食缶に入れて届けています。 生徒皆さんには、残食が少なくなくなるようしっかり食べていただきたいと思えます。
18	調理	揚げ物の衣がべちょべちょしていた。	調理の温度管理、揚げ時間等の調整を行い、改善に努めます。なお、加熱調理する献立については、仕上がり時に加熱後の温度（中心温度）を必ず計測し、しっかり加熱できていることを確認しています。
19	調理	ごはんがビチャビチャな時とカチカチの時があるので適度なかたさに改善してほしい。	給食センター開業以来、毎日、炊飯の設定条件について検討と改善を行っていますが、今後、安定してより良い炊き上がりとなるように努めます。 また、給食センターから教室へ届くまでの間に、食缶のフタ内側に付いた水滴が落ちてご飯に付いていたり、ご飯自体の重さによって底の方が固くなったりしますので、各生徒への配膳の前には食缶内のご飯を底からかき混ぜた後でお椀に盛り付けていただくと少し改善されると思えます。
20	調理	魚介類が生臭く、食欲がわきません。また、味がいい時もありますが、その時は固かったりと食感がよくない時が多いです。	調理方法や味付けを工夫し、改善に努めます。

意見番号	分類	自由意見の内容	給食センターの考え
21	調理	和え物やコールスローの水分量が非常に多く、味が薄いです。	水切りを十分に行ってから味付けするよう、調理作業を改善します。
22	調理	肉類が本当に火が通っているのかと、たまに思います。	焼き上げに少しムラが生じていることは課題として把握しています。加熱温度は確認していますが、仕上がりが均一になるよう改善に努めます。
23	調理	揚げ物の揚げり具合がおかしいことが多い。たまに豚肉や鶏肉が赤いときがある。	温度管理を適切に行ない、十分な加熱を行なっています。しかし、ご意見にあがっているような食感、見た目にならないよう、より注意して調理します。
24	調理	和え物などの野菜の食感がない。	野菜の切り方を変えるなどして、適度な食感を残せる調理を工夫してみます。衛生面の配慮として、生の野菜は使用しないためシャキシャキした食感にすることは難しいのですが、サイズや手順を変えてみて良くなるかどうか試みながら改善に努めます。
25	分量	クラスごとの量が、かなり多く、いつも余っているので減らしてほしい。	国が定める学校給食の実施基準に沿って、一人あたり必要な栄養量を基に計算し、クラス人数分を食缶に入れて届けています。
26	分量	ご飯が余っているのでも、少し作る量を少なくすればよいと思います。おかずの量に対してご飯の量が多いと感じます。	ご飯とおかずを交互にバランス良く食べて、生徒の皆さんには残食が少なくなるようしっかり食べていただきたいと思います。
27	味付け	味がちょっと薄いです。もっと味付けを濃く。	学校給食では1食に使用できる塩分量に制限があるので、少し塩味が感じにくいかも知れません。また、汁物であれば原材料からしっかりだしを取っていますので、和食の魅力であるだしの香りや風味を感じるようにしながら食べてみてください。
28	味付け	酸っぱすぎます。	酢の割合を調整します。
29	その他	皿がちゃんと洗えてない。	食器に水垢のようなものが残っていた状況は確認できています。下洗いをさらに徹底し、食器洗浄機の変速を変えたりなど既に改善しています。皆さんが気持ちよく、安心して食事ができるようにこれからも心掛けていきます。
30	その他	職員室の給食が少ないそうです。	職員室の分についても、生徒の皆さんと同じように、一人分の分量に人数をかけた量を配缶しています。