

中学校給食に関するアンケート結果について

令和4年10月31日

教育部学校教育課

1 概要

令和3年12月から開始した中学校給食について、生徒の意見を聞き、改善を図ることを目的に、アンケートを実施しましたので、その結果について報告するものです。

2 実施手法

対応可能な学校が指定した学年及びクラスに対し、無記名選択式及び自由意見記述式のアンケートを実施

3 アンケート結果

(1) 第1回アンケート

ア 実施日 令和4年5月27日

イ 回答総数 332人

ウ 回答学校 渋沢中学校、大根中学校、北中学校、東中学校、西中学校、南が丘中学校

エ 献立 アジフライ

オ アンケート結果

問 本日の給食（献立）はいかがでしたか。				
総数(%)	満足	やや満足	やや不満	不満
332人 (100%)	96人 (28.9%)	137人 (41.3%)	79人 (23.8%)	20人 (6.0%)
	233人 (70.2%)		99人 (29.8%)	

(満足又はやや満足と回答した生徒233人に)

問 どのような点に満足していますか。（複数選択式）

総数(%)	味	量	温度	献立	その他
314 (134.8%)	112 (48.1%)	60 (25.8%)	75 (32.2%)	52 (22.3%)	15 (6.4%)

※ 満足又はやや満足と回答した233人を全体母数とし、複数選択式によって回答を得たため、総数が100%を超えています。

(やや不満又は不満と回答した生徒 99 人に)					
問 どのような点に不満を感じていますか。(複数選択式)					
総数(%)	味	量	温度	献立	その他
141 (142.4%)	61 (61.6%)	26 (26.2%)	12 (12.1%)	36 (36.4%)	6 (6.1%)

※ やや不満又は不満と回答した 99 人を全体母数とし、複数選択式によって回答を得たため、総数が 100% を超えています。

(2) 第 2 回アンケート

ア 実施日 令和 4 年 7 月 4 日

イ 回答総数 266 人

ウ 回答学校 本町中学校、南中学校、南が丘中学校、鶴巻中学校

エ 献立 夏野菜カレー

オ アンケート結果

問 本日の給食(献立)はいかがでしたか。				
総数(%)	満足	やや満足	やや不満	不満
266人 (100%)	72人 (27.1%)	96人 (36.1%)	76人 (28.6%)	22人 (8.2%)
	168人 (63.2%)		98人 (36.8%)	

(満足又はやや満足と回答した生徒 168 人に)						
問 どのような点に満足していますか。(単一選択式)						
総数(%)	味	量	温度	献立	その他	未回答
168 (100%)	63 (37.5%)	20 (11.9%)	29 (17.2%)	20 (11.9%)	10 (6.0%)	26 (15.5%)

(やや不満又は不満と回答した生徒 98 人に)						
問 どのような点に不満を感じていますか。(単一選択式)						
総数(%)	味	量	温度	献立	その他	未回答
98 (100%)	41 (41.8%)	8 (8.2%)	5 (5.1%)	21 (21.4%)	9 (9.2%)	14 (14.3%)

4 アンケート結果の考察

生徒には肉料理が好まれる傾向にありますが、アンケートは、肉料理に比べ提供が少ない「魚の日」と、地場野菜を豊富に活用した「ふるさと秦野食育DAY」を選定することで、生徒の率直な意見を聴取しました。

満足度について、「満足」又は「やや満足」との回答が、第1回は約7割、第2回は約6割という結果となりました。

「味」については、満足した点及び不満を感じた点ともに最も多くの回答を得ました。「開始当初より美味しくなった」等の意見がある一方で、「味が薄い」といった意見が多くありました。

味の薄さについては、正しい食生活による生活習慣病予防の観点から、栄養士や学識経験者の助言による、「適塩給食」の取組みが影響しているものと思われます。モデル校において、中学校給食開始前後の尿検査を実施したところ、塩分濃度の目安となるナトリウム/カリウム比が、男女ともに改善されたことが確認できました。

味の改善については、「薄味でもおいしい適塩給食」を目指し、学識経験者の知見を参考にするとともに、生徒、保護者及び学校の意見に耳を傾け、改善に向けた取組を検討していきます。

味の次に不満点として多く回答された「献立」については、「デザートが増えて嬉しい」などの意見がある一方で、「麺やパンを増やしてほしい」など、献立の多様化を求める声が寄せられました。栄養面に配慮しつつ、アンケートで要望の多かったメニューを反映し、継続的に献立の見直しを図ってきました。

その他、「量」と「温度」については、環境やその日のメニューに影響を受けるものですが、適量適温を心掛け、生徒が喜ぶ中学校給食を目指していきます。