

# 中学校給食ニュース 第8号

平成 29 年 12 月 13 日発行  
直方市教育委員会 教育総務課 学校給食係



こんにちは！今回はアンケート結果に関する内容をお伝えします。(回答者 1,118 名)

Q 給食を食べたことがありますか？



- 給食を食べたことがある・・・56.1%
- 給食をたべたことがない・・・43.6%
- 無回答・・・0.3%

半数以上の生徒さんが給食を食べたことがあることが分かりました。利用回数としては「食べたことがある」の中で『毎日 (68.7%)』が多かったですが、週に数回利用しているとの回答もありました。

Q 給食に求めるものは？



- 1位 おいしさ
- 2位 温かさ
- 3位 量

給食に求めるものは、圧倒的に『おいしさ』が多く、次いで『温かさ』でした。

おかずは

- ① 数種類を1つの弁当箱へ盛り付けるため
- ② 食中毒菌の増殖を抑制するため

10℃以下で管理する必要があり、どうしても一度冷却しなければなりません。しかし、ご飯・汁物（汁容器に盛り付けるおかず）については温かく提供できるように努めます。

『量』『メニューの豊富さ』『見た目』『栄養バランス』は同じくらいの割合でした。

おいしさが求められているなか、おかずの味付けに関して半数以上が『薄い』との回答でした。味付けについては後半でふれたいと思います。

Q おかずの味付けは？

- 薄い・・・54.0%
- 丁度良い・・・43.3%
- 濃い・・・1.8%
- 無回答・・・0.9%



## 好きなメニューランキング



- 9月
- 1位 キムタクご飯
  - 2位 チキンカツカレー
  - 3位 煮込みハンバーグ
  - 4位 肉じゃが
  - 5位 海老フライ・コロッケ



- 10月
- 1位 ミートボールカレー
  - 2位 コロッケ
  - 3位 ペッパーチキン
  - 〃 ホキのピザソース焼き
  - 5位 ドライカレー



9月10月ともにカレーの人気は高く、肉を使った献立が好まれている傾向がありました。キムタクご飯は小学校で人気と聞いて中学校給食にも取り入れてみました。結果、中学校でも9月の中で1位でした。



## 食べたいメニュー



- |         |          |
|---------|----------|
| *パン     | *オムライス   |
| *麺      | *グラタン    |
| *丼      | *シチュー    |
| *寿司     | *ミネストローネ |
| *デザート   | *煮魚      |
| *炊き込みご飯 | *焼き魚     |
| *ふりかけ   | *天ぷら     |
| *とんかつ   | *ハヤシライス  |

Etc…

麺類に関して、うどんやちゃんぽんのような汁のある麺類の提供ができませんが、焼きそばやスパゲティのバリエーションを増やしたいと思います。丼、炊き込みご飯、ふりかけの回答も多く、生魚を使った丼や寿司は衛生管理上、提供ができませんが、おかずとのバランスを考えながら丼、炊き込みご飯、ふりかけの献立を取り入れたいと思います。デザートについては、小さなゼリーやフルーツは日頃から提供する事ができますが、ムースや行事にちなんだデザートも提供できるように献立を工夫していきます。弁当箱での給食提供を行なっているために、提供できるメニューに制約がありますが、今後の課題として受け止め、リクエストに応えられるよう努めます。



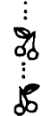
## 味付けについて



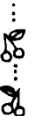
『薄い』との回答が半数を超えていました。給食は『栄養摂取基準』を基に献立を作成しています。エネルギー、蛋白質、脂質、カルシウムやビタミン量等の基準値が定められています。塩分についても3g/回の基準値が定められており、基準を目安に献立を作成しています。

検食をして、味が薄いと思う料理はありました。調理は調理師資格を持った方が行っており、味見を行いながら味の調整を行いません。薄味の原因として、出来上がり時は味が丁度良かったが、盛付けをして喫食するまでに、野菜から水分が出てしまい、味が薄くなってしまったと考えられる場合もあります。この件に関しては調理法を工夫したり、出来上がりから喫食までを考慮して味付けをするように改善していきます。

味の感じ方については個人差もあると思います。しかし、子どもの頃から外食やコンビニなどの濃い味の食事に慣れてしまうと、高血圧などの生活習慣病になりやすい体になってしまいます。これを防ぐためにも、『減塩』がとても重要です。減塩をすることで内臓への負担が軽減され、血管の老化を防ぐ効果があります。生活習慣病は日頃の食生活も大きく関わっており、一時的でなく一生付き合っていく病気です。まだ中学生だから関係ない！と思われるかもしれませんが、今から『減塩』を心がけましょう。



今回のアンケート結果を受け、これからも引き続き給食の注文をしてもらえるように！



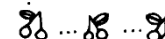
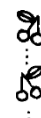
まだ給食を注文したことがない生徒さんに給食を注文してもらえるように！

中学校の給食は美味しいと言ってもらえるように！

献立作成及び給食運営において、出来ることから改善に努めていきます。

アンケートで伝えきれなかった事があれば、学校の先生や、配膳室に居る配膳員さんへ直接伝えていただければ教育委員会へ声が届きます。これからも中学校給食をよろしくお願ひします。

アンケートへのご協力ありがとうございました。



『写真とちがう！』との意見がありました。1ヶ月前から予約が始まるため、予約開始に間に合うように写真を前撮りしています。前撮りするため、当日の食材調達や出来上がり状態の関係で写真の内容と異なる場合がありますのでご理解下さい。変更が事前に分かる場合は予約サイトのお知らせに掲載したり、配布用献立に記載します。当日の変更は学校へ連絡を入れます。

