

令和7年度留萌市学校給食事業運営委員会

と き 令和8年3月16日(月)18:00

ところ 留萌市役所3.4号会議室

1 開 会

2 委員長・副委員長の選任

3 委員長挨拶

4 報 告

- ① 民間委託による学校給食事業について
- ② 学校給食における食物アレルギー対応について

5 議 事

- ① 令和8年度学校給食費関連予算(案)について
- ② 令和8年度学校給食費の取り扱い(案)について
- ③ 令和7年度学校給食に係るアンケート調査結果について

6 その他

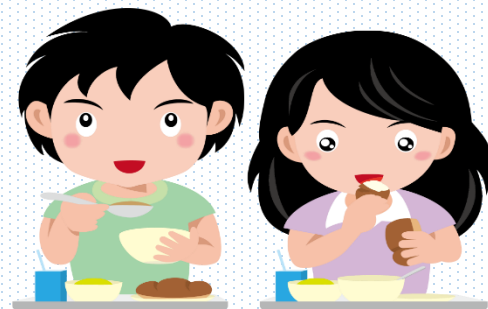
7 閉 会

※資料

令和7年度学校給食事業運営委員会名簿

留萌市学校給食事業運営委員会設置条例

民間委託による学校給食事業について



令和8年3月
留萌市教育委員会



令和7年4月から、学校給食事業の 民間委託が始まりました。

留萌市では、子どもたちへ安定的に安全・安心な学校給食を提供するため、令和7年4月より、施設等の有償譲渡による学校給食事業を民間委託いたしました。

学校給食事業受託事業者

留萌市

委託契約



生活協同組合

コープさっぽろ

有償譲渡

施設・土地・調理機器等

（委託事業者選定までの経過）

民間委託事業者の選定につきましては、公募型プロポーザル方式を採用し、事業者からの提案内容を学校給食事業委託業者選定委員会で審査した結果、コープさっぽろを契約の相手方候補者として選定し、その後、契約に向け協議・交渉を行い、契約内容の合意に至ったことから令和7年1月15日に委託契約を締結しました。



1 学校給食事業の民間委託の概要



コープさっぽろ

1.施設の管理運営

- ・有償譲渡に伴う施設の管理運営

2.学校給食の調理提供

- ・必要となる調理員を確保し、国の衛生基準等に基づく安全・安心な給食の調理
- ・各小中学校への給食の配送

3.学校給食費の徴収

- ・これまで学校で行っていた学校給食費の現年度徴収業務

市

1.給食の献立作成

- ・市が配置する栄養教諭が、事業者と協力連携しながら、国の学校給食摂取基準に基づく、学校給食の献立表を作成

2.食育指導

- ・市が配置する栄養教諭が、児童生徒へ食育指導を実施

3.運営委員会の設置

- ・事業の運営や管理などをチェックする関係者などで構成する運営委員会を設置





主食の調理

- これまでと同様に**主食(米飯・パン・麺)**は、**市内事業者**が調理・加工

学校への配送等

- 民間事業者が施設内(学校給食センター)で調理した学校給食をこれまでと同様に**各学校・各クラスごと**に仕分けされた**温食缶等**で**学校へ配送**

運営委員会の設置

- 事業内容に透明性や公平性を持たせるため、**事業の運営や管理**などを**チェック**する機能を持った関係者などで構成する運営委員会を設置



学校給食事業民間委託の主な効果

効果項目	効果内容	直営では…
施設の維持管理費の軽減	施設を有償譲渡することに伴い、大規模修繕費用や将来的な全面改築費用が軽減	設備投資見込み 約3.3億円 全面建替見込み 約25億円 ※R5当時の試算であるが、現段階で試算した場合には、さらに金額が上昇していると推測
調理員労務管理の負担軽減	契約行為により、給食調理を行うため、必要な人員は事業者が確保	募集周知の工夫や賃金等の改善を図ってきたが、必要となる人員確保に常時、苦慮 R5には、必要数15人に対し、6名となり、給食提供が出来なくなる可能性があった。
食物アレルギー給食の提供	事業者が施設内に専用調理室等を設置し、対象者へ給食提供	保護者へ食品成分表を配布し、自己判断で喫食有無を確認していた。 直営体制で実施の場合は、専用調理室の整備費用(約3千万円)及び専任調理員の確保など課題有り。
給食費徴収業務の軽減	事業者が保護者から給食費を徴収するため、事務負担が軽減	これまで給食費は教職員が管理徴収しており、働き方改革を含め、以前より学校側から事務負担軽減を強く求められていた。
給食提供による子育て支援	事業者が施設を有効活用し、民間ならではのノウハウにより、保護者の弁当づくりの負担を軽減。※R8より市内幼稚園への給食開始	調理員が確保された場合、直営体制でも不可能ではないが、給食管理や献立を作成する者を確保する費用がある。※道費栄養教諭は、あくまで小中学校の給食管理

学校給食における食物アレルギー対応

令和7年8月より、学校給食事業委託業者が工場内（旧学校給食センター内）共同調理場に食物アレルギー専用調理室を設置し、次のとおり、食物アレルギー対応給食の提供を開始しました。

1 対象児童生徒数

- 小学生 16名
- 中学生 1名
- 合計 17名

※提供にあたっては、保護者から提出のあった医師の診断書である「学校生活管理指導表」の内容に基づき、保護者ヒアリングを実施し、提供有無及び対象品目を決定しました。

2 提供方法

- 対象となる品目を代替した給食を提供
- 専用調理室、専用調理機器、専用食缶、専任調理員により、一般の給食と区別した食材管理及び調理作業
- 取り違えがないよう、学校、学年、クラス、氏名、対象品目が記載された専用コンテナで学校へ配送

3 周知方法

- 委託事業者が1ヶ月単位の代替メニューを専用アプリを通じて、保護者へ周知
- ※代替メニューは学校及び教育委員会においても情報共有

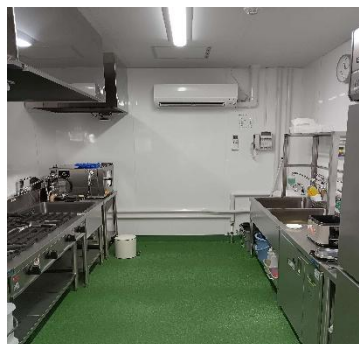
4 対象となるアレルギー品目等

品目	魚	魚卵	果物	鶏卵	甲殻類	乳	山芋	計
人数	5	3	3	2	2	1	1	17

※アレルギー対応給食の提供の頻度が低い品目もありますが、乳及び鶏卵アレルギーが対象の場合は、ほぼ毎食が対応給食の提供となります。



専用調理室前方



専用調理室後方



調理作業

学校給食関連予算について

①当初予算【骨格分】→(令和8年留萌市議会第1回臨時会(令和8年1月26日招集))

款	項	目	事業名	R7当初 予算額	R8当初 予算額	R8－R7
教育費	保健体育費	学校給食費	学校給食統括事業	423,000	175,000	△ 248,000
			学校給食運営事業	103,400,000	103,400,000	0
			学校給食費保護者軽減支援金	15,436,000	0	△ 15,436,000
			多子世帯学校給食費無償化支援金	5,623,000	0	△ 5,623,000
合計				124,882,000	103,575,000	△ 21,307,000

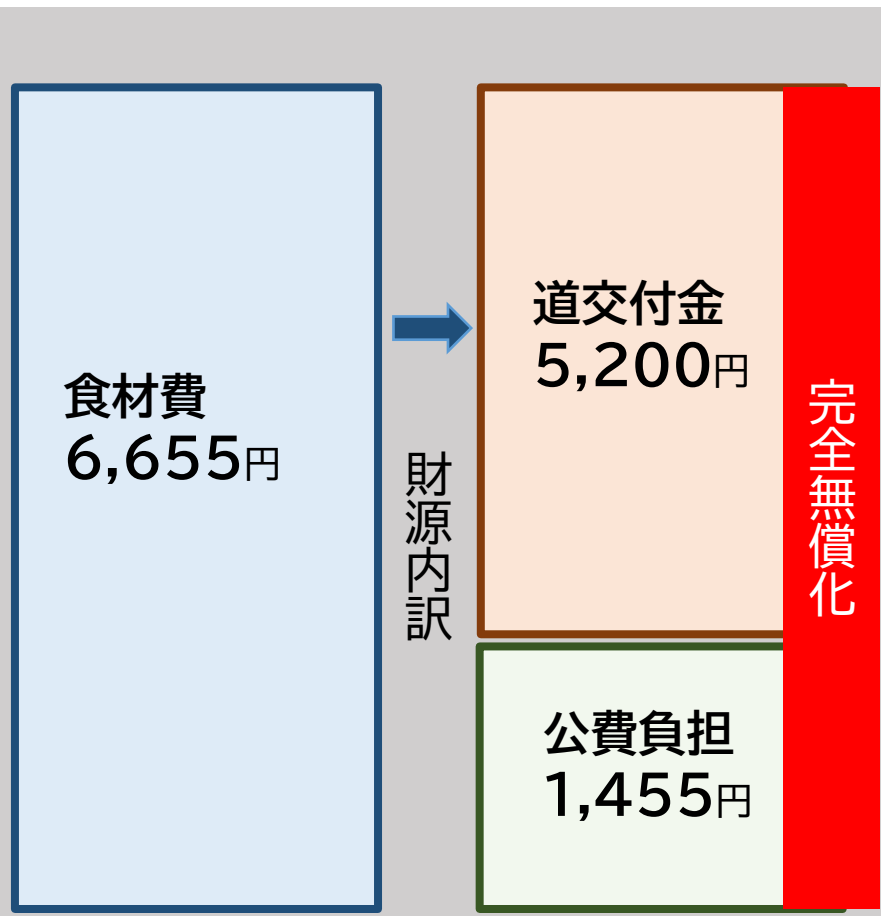
②補正予算(政策予算分(4月当初からの実施を見込む事業))→令和8年留萌市議会第1回定例会(令和8年3月19日招集)

款	項	目	事業名	R7当初 予算額	R8当初 予算額	R8－R7
教育費	保健体育費	学校給食費	小学校給食無償化事業負担金	0	40,101,000	40,101,000
			中学校給食費保護者負担支援金	0	8,065,000	8,065,000
			学校給食地元食材活用事業	1,518,000	4,814,000	3,296,000
合計				1,518,000	52,980,000	51,462,000

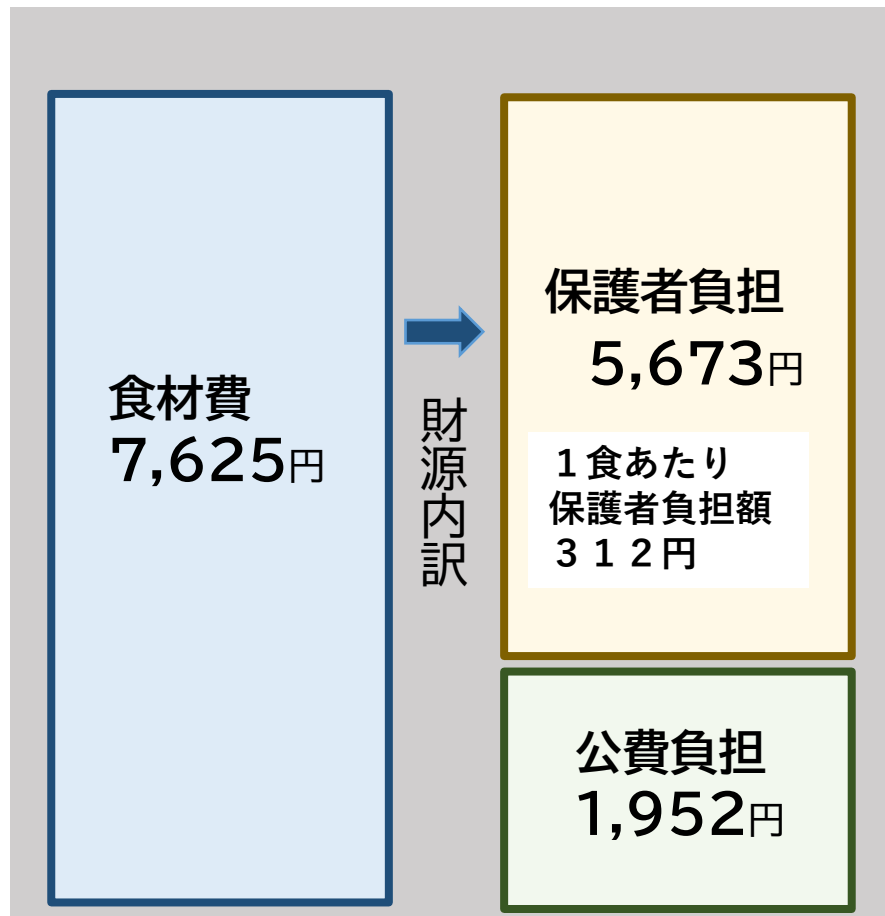
令和8年度の給食費の取り扱いについて(案)

国において子育て支援に取り組む自治体を支援する観点から学校給食費の抜本的な負担軽減(いわゆる給食費無償化)のための「給食費負担軽減交付金」が創設される見込みであることから、交付金活用による小学生給食費の完全無償化を図る。

小学生 一か月あたりの金額

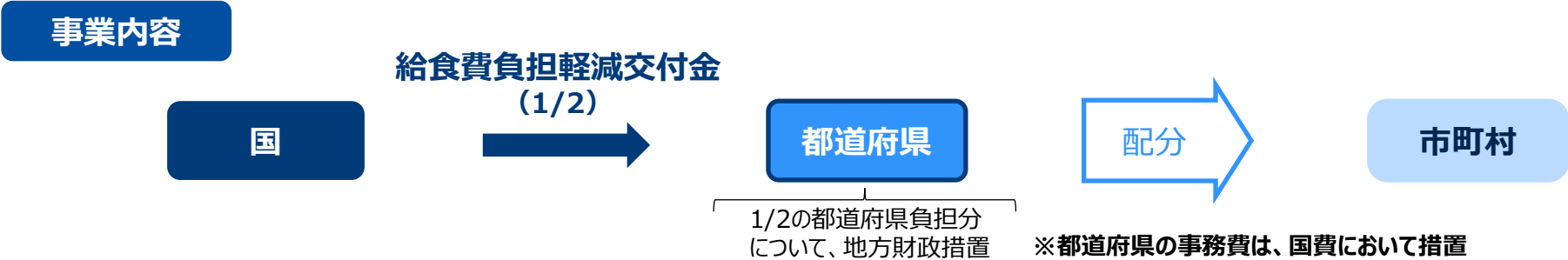


中学生 一か月あたりの金額



学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）

子育て支援に取り組む自治体を支援する観点から、各般の合意等（★）に基づき、学校給食費の抜本的負担軽減のための「給食費負担軽減交付金」を創設し、都道府県に対し交付する。（※個人ではなく、自治体向けの支援策）



● 小学校段階(公立)の学校給食に係る食材費を支援（国1/2、都道府県1/2）

- 支援額(※1)： 給食実施校の在籍児童数(※2) × 基準額(※3) × 11か月 × 1/2
- ※1： 特別支援学校小学部においては、特別支援教育就学奨励費負担金を優先し、同負担金による支援が基準額に満たない場合、基準額との差額を支援
- ※2： 毎年5月1日現在。また、生活保護の教育扶助、要保護児童に該当する児童を除く。
- ※3： 都道府県からの申請が、右記の額を下回る場合には、その金額
- 基準額を超える部分については、学校給食法に基づき、引き続き、保護者から徴収可能（特色ある給食の提供に係る各省関係事業等も柔軟に活用可能）
- 非喫食者の取扱いについては、学校設置者の判断に委ねる（※交付金については、非喫食者も含めた在籍児童数で算定。）

- ★
- 「自由民主党、公明党、日本維新の会 合意」（令和7年2月25日）
 - 「学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）について」（令和7年12月18日自由民主党・公明党・日本維新の会 無償化を含む、多様で質の高い教育の在り方に関する検討チーム）
 - 三党合意に基づくいわゆる教育無償化に向けた対応について（令和7年12月19日 文部科学省・総務省・財務省）

● 基準額

基準額	小学校・義務教育学校前期課程	特別支援学校小学部
完全給食	5,200円	6,200円
補食給食	4,800円	5,800円
ミルク給食	1,200円	1,200円

完全給食
補食給食
ミルク給食

: パン又は米飯等 + ミルク + おかず
: ミルク + おかず
: ミルクのみ

（基準額の考え方）
令和5年度学校給食費調査の全国平均（完全給食の場合、小学校で4,688円）に、近年の物価動向を加味して設定

令和 7 年度学校給食に係るアンケート調査 結果報告書

令和 8 年 2 月

留萌市教育委員会教育政策課

1 調査の概要

1. 調査の目的

令和7年4月より始まった民間委託による学校給食についての現状把握及び、児童生徒及び教職員からの意見等を今後の学校給食の改善に向けた参考とするため。

2 調査の方法

(1) 対象者

留萌市の小中学校に在籍する児童生徒（小学校4年生以上） 675人※

留萌市の小中学校に在籍する教職員 138人※

(2) 方法

①tetoru（保護者連絡ツール）より児童生徒及び保護者、教職員へ配信。

②tetoru に記載された URL と QR コードからアンケートに回答。

(3) 調査期間

令和8年1月21日（水）から同年1月28日（水）まで

(4) 回答数

	対象児童生徒数	回答数	回答率
小学生	322人	212人	65.8%
中学生	353人	220人	62.3%
計	675人	432人	64.0%

	対象教職員数	回答数	回答率
教職員	138人	110人	79.7%

※児童生徒数は、令和7年度学校基本調査を参考（令和7年5月1日現在）

アンケート調査結果（児童生徒）

【質問 1】 あなたの学年を教えてください。

4 年生	5 年生	6 年生	中 1 年生	中 2 年生	中 3 年生
6 1 人	8 0 人	7 1 人	6 6 人	8 0 人	7 4 人

【質問 2】 給食の量について教えてください。

	普通	多い	少ない
小学生	1 6 0 人	2 0 人	3 2 人
中学生	1 6 7 人	1 8 人	3 5 人
計	3 2 7 人	3 8 人	6 7 人

【質問 3】 特に多いと感じるメニューについて教えてください。

	ごはん	麺	パン	おかず	サラダ	汁物
小学生	3 1 . 9 %	1 7 . 0 %	1 4 . 8 %	1 4 . 8 %	8 . 5 %	1 2 . 7 %
中学生	3 0 . 3 %	2 4 . 2 %	1 5 . 1 %	9 . 0 %	1 5 . 1 %	6 . 0 %
計	3 1 . 1 %	2 0 . 6 %	1 4 . 9 %	1 1 . 9 %	1 1 . 8 %	9 . 3 %

【質問 4】 特に少ないと感じるメニューについて教えてください。

	ごはん	麺	パン	おかず	サラダ	汁物
小学生	1 3 . 5 %	1 7 . 2 %	9 . 8 %	3 2 . 0 %	1 1 . 1 %	1 6 . 0 %
中学生	1 6 . 0 %	1 6 . 0 %	6 . 6 %	4 4 . 0 %	5 . 3 %	1 2 . 0 %
計	1 4 . 7 %	1 6 . 6 %	8 . 2 %	3 8 . 0 %	8 . 2 %	1 4 . 0 %

【質問 5】 給食を残すことがありますか。

	残さず食べる	時々残す	いつも残す
小学生	5 8 人 (27.4%)	1 1 1 人 (52.4%)	4 3 人 (20.2%)
中学生	8 0 人 (36.4%)	8 9 人 (40.5%)	5 1 人 (23.1%)
計	1 3 8 人 (31.9%)	2 0 0 人 (46.3%)	9 4 人 (21.8%)

【質問 6】「時々残す」「いつも残す」を選んだ主な理由を教えてください。

	1 位 (40%)	2 位 (16%)	3 位 (13%)	4 位 (10%)	4 位 (10%)
小学生	苦手な食べ物 がある	味が濃い	その他	食事時間が 少ない	量が多い
中学生	記載なし				

【質問 7】残してしまう給食を教えてください。

	1 位 (19%)	2 位 (14%)	3 位 (11%)	4 位 (7%)	5 位 (6%)
小学生	和え物・サラダ	魚料理	卵料理	味噌汁・ スープ	ごはん・パン
中学生	記載なし				

【質問 8】好きな給食を教えてください。

	1 位 (13%)	2 位 (12%)	3 位 (11%)	4 位 (8%)	5 位 (8%)
小学生	カレー	デザート	麺類	揚げ物	肉料理

	1 位 (13%)	2 位 (13%)	3 位 (11%)	4 位 (9%)	5 位 (8%)
中学生	デザート	カレー	麺類	肉料理	揚げ物

【質問 9】令和 7 年 12 月の給食でおいしかったメニューを教えてください。

小学校		中学校	
チョコケーキ	1 9. 4 %	味噌ラーメン	1 9. 7 %
味噌ラーメン	1 7. 3 %	チョコケーキ	1 7. 1 %
塩ラーメン	1 5. 7 %	塩ラーメン	1 3. 9 %
照り焼きチキン	1 4. 2 %	かしわうどん	9. 6 %
ドライカレー	1 2. 1 %	牛丼の具	7. 4 %

【質問 10】 今後、給食で食べたいメニューを 3 つまで教えてください。

小学校		中学校	
揚げパン	6. 7 %	揚げパン	1 1. 4 %
唐揚げ	5. 7 %	カレー	4. 9 %
味噌ラーメン	5. 2 %	唐揚げ	4. 9 %
ハンバーグ	4. 6 %	ハンバーグ	3. 8 %
冷凍みかん	4. 6 %	味噌ラーメン	3. 8 %

【質問 11】 令和 7 年 12 月の給食で苦手だったメニューがあれば 1 つ教えてください。

小学生		中学生	
かにしゅうまい	1 0 %	枝豆コーンサラダ	1 4 %
枝豆コーンサラダ	9 %	にしんの竜田揚げ	9 %
キャベツのゆずポン酢和え	6 %	キャベツのゆずポン酢和え	5 %
クリームスパゲッティ	6 %	クリームスパゲッティ	5 %
白玉入りおしるこ	6 %	白玉入りおしるこ	5 %

【質問 12】 苦手だった理由を教えてください。

	量が多い	味が濃い	味が薄い	苦手食材	食べたことがない	見た目や色合い	その他
小学生	9 人	2 0 人	2 7 人	1 0 4 人	2 5 人	3 0 人	5 4 人
中学生	1 2 人	2 4 人	2 6 人	9 5 人	2 2 人	3 5 人	6 4 人
計	2 1 人	4 4 人	5 3 人	1 9 9 人	4 7 人	6 5 人	1 1 8 人

【質問 13】 「その他」の理由

小学生		中学生	
味が美味しくない	4 1. 8 %	味が美味しくない	2 5. 0 %
副菜の酸味が強い	1 6. 4 %	副菜の酸味が強い	1 8. 3 %
味が苦手	1 4. 5 %	味が苦手	1 5. 0 %
食感が悪い	9. 1 %	魚の骨の処理	1 1. 7 %
魚の骨の処理	5. 5 %	食感が悪い	8. 3 %

【質問 14】牛乳について教えてください。

	飲みやすい	飲みにくい
小学生	1 6 2 人 (76.4%)	5 0 人 (23.6%)
中学生	1 7 5 人 (79.5%)	4 5 人 (20.5%)
計	3 3 7 人 (78.0%)	9 5 人 (22.0%)

【質問 15】飲みやすい理由を教えてください。

	味が濃い	味が薄い	給食に合う	その他
小学生	2 7 人	9 人	8 3 人	4 9 人
中学生	2 0 人	1 2 人	9 0 人	5 3 人
計	4 7 人	2 1 人	1 7 3 人	1 0 2 人

【質問 16】「その他」の理由

小学生		中学生	
美味しい・好き	7 2 %	美味しい・好き	7 1 %
理由は特にない	1 6 %	理由は特にない	2 1 %
慣れた	6 %	慣れた	6 %

【質問 17】飲みにくい理由を教えてください。

	味が濃い	味が薄い	家で飲んでいる 牛乳と違うから	給食に合 わない	嫌い	容器が 開けづらい	その他
小学生	5 人	9 人	1 2 人	1 3 人	1 9 人	8 人	1 6 人
中学生	0 人	2 人	9 人	6 人	1 8 人	3 人	1 5 人
計	5 人	1 1 人	2 1 人	1 9 人	3 7 人	1 1 人	3 1 人

【質問 18】飲みにくい理由を教えてください。(その他)

小学生		中学生	
ストローがない	3 8 . 0 %	ストローがない	2 6 . 6 %
前の方が良かった	1 8 . 7 %	前の方が良かった	2 6 . 6 %
体調を崩す	1 2 . 5 %	体調を崩す	2 0 . 0 %

【質問 19】給食についての意見や要望等があれば記入してください。

以前の給食に戻してほしい・前の方が良い	13人
ごはんを温かい状態を出してほしい	7人
デザート増やしてほしい	7人
味付けの問題（薄い・濃い・大人向け・万人受けでない）	6人
麺類の種類を増やしてほしい（パスタ以外の麺、ラーメンの増加）	5人
牛乳が美味しくない・牛乳以外の飲み物を出してほしい	5人
サラダが美味しくない、野菜が多すぎる	5人
メニューの工夫をしてほしい・シンプルにしてほしい	5人
食感が悪い・肉が硬い	5人
辛すぎる・酸味が強い	5人

アンケート調査結果（教職員）

【質問 1】 あなたの年代を教えてください。

20代	30代	40代	50代	60代
19人	13人	21人	48人	9人

【質問 2】 好きな給食を教えてください。

	1位	2位	3位	4位	5位
20代	肉料理	揚げ物	麺類	ごはん	カレー
30代	麺類	カレー	ごはん	肉料理	揚げ物
40代	カレー	魚料理	麺類	ごはん	デザート
50代	カレー	麺類	ごはん	肉料理	揚げ物
60代	ごはん	麺類	カレー	魚料理	揚げ物

【質問 3】 令和 7 年 12 月の給食でおいしかったメニューを教えてください。

1位 (23%)	ドライカレー
2位 (17%)	味噌ラーメン
3位 (13%)	チキンカツ
4位 (12%)	牛丼
5位 (11%)	白玉入りおしるこ

【質問 4】 令和 7 年 12 月の給食で苦手だったメニューがあれば 1 つ教えてください。

1位 (21.3%)	特にありません・特になし
2位 (10.7%)	枝豆コーンサラダ
3位 (8%)	クリームスパゲッティ
4位 (6.7%)	豆乳スープ
4位 (6.7%)	にしんの竜田揚げ

【質問 5】 苦手だった理由を教えてください。

	量が多い	味が濃い	味が薄い	苦手食材	食べたことがない	見た目や色合い	その他
20代	1人	1人	1人	5人	1人	2人	4人
30代	1人	0人	0人	1人	0人	0人	5人
40代	0人	2人	4人	1人	2人	5人	7人
50代	0人	8人	6人	17人	7人	7人	8人
60代	0人	2人	1人	1人	2人	3人	6人
計	2人	13人	12人	25人	12人	17人	30人

【質問 6】 「その他」 の理由

1位 (23.3%)	美味しくない
2位 (13.3%)	酸味が強い
2位 (13.3%)	食べにくい
2位 (13.3%)	食感が悪い (パサパサ・脂っこい)
5位 (3.3%)	冷凍食品感がある

【質問 7】 牛乳について教えてください。

	飲みやすい	飲みにくい
20代	14人	5人
30代	11人	2人
40代	13人	8人
50代	34人	14人
60代	9人	0人
計	81人	29人

【質問 8】 飲みやすい理由を教えてください。

	味が濃いから	味が薄いから	給食に合うから	その他
20 代	1 人	1 人	8 人	3 人
30 代	0 人	1 人	5 人	5 人
40 代	2 人	0 人	4 人	7 人
50 代	1 人	5 人	1 2 人	1 1 人
60 代	0 人	1 人	2 人	6 人
計	4 人	8 人	3 1 人	3 2 人

【質問 9】 飲みやすい理由を教えてください。(その他)

1 位 (31.3%)	気にならない・理由なし
2 位 (28.1%)	牛乳が好き・抵抗がない
3 位 (15.6%)	冷えていて美味しい
4 位 (12.5%)	味が良い・クセがない
5 位 (6.3%)	給食に合う・口直しになる

【質問 10】 飲みにくい理由を教えてください。

	味が濃い	味が薄い	家で飲んで いるから	給食に 合わない	嫌い	容器が 開けづらい	その他
2 0 代	0 人	1 人	1 人	2 人	3 人	0 人	1 人
3 0 代	0 人	2 人	0 人	0 人	0 人	0 人	1 人
4 0 代	0 人	4 人	0 人	1 人	1 人	0 人	4 人
5 0 代	0 人	5 人	1 人	2 人	1 人	0 人	7 人
6 0 代	0 人	0 人	0 人	0 人	0 人	0 人	0 人
計	0 人	1 2 人	2 人	5 人	5 人	0 人	1 3 人

【質問 11】 飲みにくい理由を教えてください。

1 位 (30.8%)	体調を崩す
2 位 (23.1%)	アレルギー・停止している
3 位 (23.1%)	前の方が良かった

【質問 12】給食についての意見や要望等があれば記入してください。

味のバランスが悪い（濃すぎる・薄すぎる）	18人
カレーを増やしてほしい	8人
量が少ない	7人
前の牛乳に戻してほしい	7人
子ども向けメニューにしてほしい	6人
デザートよりおかずを増やしてほしい	5人
料理が脂っこい	5人
食材が美味しくない、組み合わせが良くない	5人
サラダや和え物の酸味が強すぎる	4人
その他（温度のばらつき・麺類の味の改善）	4人

【自由記載欄】 小学生

1	○パスタ以外の麺類のスープを増やして欲しい
2	○辛すぎる料理、酸っぱすぎる料理はやめて欲しい(酸っぱいサラダとか)、パスタの時めんの量が多い。うどん食べたい。デザートは美味しいのでこれからもたくさんだして欲しい。
3	○苦手なメニューもあるみたいですが、毎日お代わりしてお腹いっぱい食べています。以前は絶対に子供が食べなさそうなメニューも多かったですが、今は子供が好きそうなメニューが増えたと思います。
4	○スパゲティの日を少なくして、ラーメンを増やしてほしい
5	○よく、サラダなどにリンゴ酢など、酸っぱいものや合わない味付けがあります。学年全体、苦手な方も多くいらっしゃるのでは、難しいですが、味と栄養面などを両立していただきたいです。
6	○果物かデザートが毎日あったら嬉しい。
7	○給食の味が濃かったり、薄かったりするので定めてほしいです。 クラスのほとんどの人が口に合わないと言っていることがあるので、給食を作っているたくさんの人などで試食をしてから、生徒に提供してほしいです。
8	○ミートソースパスタのソースの量を増やしてください！おねがいします！
9	○ご飯がたまにねちょねちょしている みんながおいしいと思える給食を作ってください難しかったら大丈夫です。みんなの意見を取り入れてくださいお願いします。
10	○お味噌汁の味が濃かったり薄かったり差がありすぎる
11	○ふりかけ類を増やして欲しい
12	○栄養も大事だろうが、味やにおいも大事にしてほしいとの事。あと、ごはん類がいつもビショビショで辛いとの事
13	○食べれないくらい美味しくないから味頑張ってください。
14	○もっと量を多くしてください
15	○コープになる前のほうがおいしかった
16	○かずのこ、カズチーは好きではないので、留萌の特産かもしれないが出さないでほしい。 牛乳は変わった時は前の豊富牛乳の方が美味しかったと話していたが、今の牛乳の味に慣れてきたので、特に何もいいません。美味しいと言う時と、美味しくなかったという時があるので、どれを食べても美味しい(美味しくないと言わない)メニューを望みます。
17	○デザート沢山出して欲しい。マスカット出して欲しい。
18	○ご飯が柔らかすぎる 同じようなサラダがよく出るのを改善してほしい。
19	○牛乳以外の飲み物を飲んでみたい、リンゴジュースなど

20	○前の給食の方が美味しかったです
21	○揚げパンを出して欲しい
22	○カレーのメニューを増やしてほしい。
23	○もう少し美味しく作ってほしい。
24	○前の給食の味が好きだった(味噌汁)など
25	○全般的においしくない.特にご飯がべちゃべちゃなのが気になります。
26	○美味しくて栄養のある給食を提供していただきありがとうございます。いつも給食を楽しみに登校しています。これからもよろしくお願いします。
27	○カレーのときは、サラダではなく、福神漬をつけてほしい
28	○もっと美味しくしてほしい
29	○前の給食の方が美味しかったです。ご飯がべちゃべちゃ。
30	○米が水っぽいです、味噌の種類を変えてください
31	○前の給食にもどして欲しい。
32	○味が薄かったり濃かったりあるので、味ははっきりして欲しい。
33	○ラーメンは前の方が美味しかった。パスタの変な味がある
34	○飲み物をお茶か水にしてほしい
35	○おいしいと思う日がほぼないです
36	○前の給食にもどってほしいです
37	○デザートを増やして欲しい
38	○子供達の意見を聞くと基本的に美味しくない。以前の給食の方が美味しかった。と聞きます。 ○牛乳も嫌がる子が増えました。
39	○もう少し、味の工夫が必要だと思います。
40	○果物をもっと食べたい

41	○前のセイコーマートの牛乳か、似た味の牛乳に戻して欲しいです
42	○前の給食に出ていた豊富牛乳も飲みたいです
43	○キムチやゆずポン酢など、小学生が食べないような味付けが多い
44	○給食の量が少なく、2クラスあるクラスは分けると少ない
45	○全体的に味がうすい(牛乳とスープが特に)
46	○いつも美味しい給食をありがとうございます。バランスもみんなの好きな物も考えるのが大変だと思います。給食で食べられるようになったものも増えました！毎日温かく運んでもらえるのも嬉しいです。ありがとうございます！
47	○前の給食の方が美味しかったです。
48	○給食では、のこしものの量をみて、のこりがでないようにつくってほしい。
49	○木曜日のパンの日は、あげものをつくらないでほしい。パンにあうおかずにしてほしい。
50	○ご飯がベチャベチャで美味しくない。パスタ系が全部美味しくない。何とか風ではなくて、シンプルなメニューがいい。
51	○シューアイスを出して欲しい、アイスを週2で出して欲しい
52	○ご飯がビチャビチャなことがある。やめてほしい。
53	○給食は美味しいので特に意見や要望はありません。
54	○全体的に油っこかったり、味が均等じゃないです。
55	○全体のバランスが悪く、見た目がとても悪いです。給食が食べにくいです。
56	○たまにイチゴ牛乳とかココアとかが出れば良いのに…だそうです
57	○コープになってから給食が美味しくない。国料理もおいしくない。前にでた辛い食べ物が、すごく辛くてたべれなかった。今までのメニューの方がよかった。
58	○全然おいしくない 残すことがふえた 前の方がよかった。
59	○給食の量が少なくて、ミニパンケーキがしっとり感が無かったのでしっとり感を出して欲しいです。それに、前の給食センターで出た豆腐ナゲットを出して欲しいです。
60	○マヨネーズ、ケチャップを使った料理が苦手なので極力少なくしてほしいです。
61	○まずい料理作るな、美味しいやつだけ作っとけ、マジ料理少ない多くしろ

62	○わかめご飯の量を増やして欲しい。ミルメークの出る回数をもっと増やして欲しい。
63	○ポン酢が嫌い。
64	○移行する前のちくわの磯辺揚げが好きだったけど、変わってからののはふにゃふにゃしてて衣がない感じがして味も違う。と感じてます。
65	○工夫をこらしているのはありがたいのですが、普通でいいです。
66	○ご飯が柔らかすぎる。前の牛乳の方が美味しい
67	○人気の給食を増やして欲しいです
68	○前の給食の方がサラダや牛乳が美味しかったので、前の味にして欲しい。
69	○辛くて食べられないメニューがあった。むせてつらいし、食べられなかったからお腹がすいた。
70	○全体的に味が薄い。
71	○麺の日(火曜日)は、うどんかスパゲッティかなどと、選べる式にして欲しいです
72	○元の給食に戻してほしいです。前のほうが美味しいのでお願いします。
73	○ご飯がベチャベチャだからそれを改善してほしい。あったかいところと、ぬるいところがある。 ○味付けが全体的においしくない。マズイと思う。普通でいいから、食べられる味にしてほしい。
74	○サラダがいつもおいしくない。肉が硬い。
75	○ささみチーズフライを出して欲しい。
76	○汁系が美味しくない。おかずの量が少ない
77	○月2回はカレーを出してもらいたい。鯖の塩焼きなどしょっぱ過ぎる料理がある
78	○サラダが前の給食と比べて美味しくなくなった
79	○もう少し量を増やし美味しい給食が食べたいです。前の給食の方が美味しかったです
80	○子供が苦手な味付けの野菜、サラダ系が多く感じる
81	○デザートを多くしてほしい

82	○全体的に味が薄くてサラダなど野菜を使う料理が多いお肉な魚が少ないラーメンも少ないパスタは具と量があっていない。味噌汁が特に食べれない野菜は食感が凄く悪い。全体的に味を濃くしてサラダを少なくして野菜や魚ラーメンなどを増やしてほしいのと食感を直して欲しいです。出来ればデザートを増やして欲しいです
83	○昨年の給食が変わってから給食が美味しくなくなったといつも話しています。マヨネーズが変な味がする。子供が好きなメニューにしないと残して、お腹空いたと帰って来ます。カレーライスやラーメンも増やしてもいいじゃないですか。 あとデザートもメニューから少なくなっていますか。 いつも子供達のために給食を作ってくれてありがとうございます。
84	○酸味の強いものは減らして欲しい 魚の骨が多いと給食時間が短いので食べきれなくなることがある
85	○もっと美味しくして下さい
86	○厚焼き玉子が小さいです。サラダの味付けが酸っぱい時があります。
87	○以前の方が美味しかったと思います。理由は前の方が食べやすく、美味しいと感じるものが多かったです。
88	○種類増やして欲しい
89	○味を濃くしてほしい(今は味が薄い)
90	○前の給食の献立が良かったので入れてもいいと思います
91	○くだものがでるといいです
92	○ピーマン減らしてください
93	○グリーンピースなくしてください
94	○これからもおいしい料理をお願いします
95	○めん類は好きだけど、パスタが出てくるのが多いから、パスタを出す頻度を減らしてほしいです。
96	○よくある味噌汁、サラダカレー、シチュー、肉料理、魚料理、麺料理、全てにおいて味付けと素材の組み合わせが独特すぎて毎日ほとんど残してしまいお腹空かせて帰ります。味付けも極端にしょっぱい、薄い、辛い、甘いものが多いです。 味付けも素材も凝らなくていいです。前年度まではとても美味しい味付けで毎日残さず食べました。メニューを考えている人が変わったのがわかりました。 考えている人は栄養を考えているのかもしれないけれど、結果大量に給食が残ってしまうのはよくないことだとおもいます。以前のように私たちが楽しみにできるような献立、味付けをお願いします。
97	○味噌汁がまずい 味が薄い 前の給食センターの時の方がおいしかった。 明太子サラダが辛すぎて、1年生がかわいそうだった。もう少し子ども向けのメニューにしてほしい。今の給食は辛かったり薄かったりするから、前の給食がおいしかった。
98	○サラダのドレッシングは美味しくない

99	○デザートは全部美味しい
100	○ごはんがやわすぎるからかたくしてほしい
101	○美味しくないと訳ではないけど全体的に味がおちたと思いました。デザートは頻度が少なくなったので出すきかいを増やしてほしいです。
102	○前の給食に比べたらあまり美味しくありません。
103	○牛乳の味を濃くしてほしい。豆類をなくしてほしい。グリーンピースをぬいてほしい。味噌汁の味噌をかえてほしい。肉や揚げ物の大きさを大きくしてほしい。

【自由記載欄】 中学生

104	○独特な料理が多い
105	○あまり美味しくない
106	○給食にカレーが出てくる頻度を上げてほしいです
107	○デザートたくさん食べたい！
108	○コープに変わる前までは子供が好きな味付け？やメニューのが多かったが、今は味付けには好みがあるけどあまり美味しいと思わない。もっとメジャーな味付けがいい。今の味付けじゃあまり周りでも美味しいという声が聞こえません。できるのなら改善よろしくお願いします。
109	○メニューの組み合わせが変。パスタのソースの味がおいしくない。少ない。サラダがおいしくない。酢の物ばかりで。
110	○米がカピカピかグチャグチャのどちらか。おいしくない。味噌汁の具がおいしくない。揚げ物があぶらっこい。衣がベチャベチャ。全体的にまずい。日によって、出来栄に差がある。毎日食べるものだから、おいしくしてほしい。作ってる人も味見してほしい。
111	○冷凍食品だったものが手作りに変わったものがあるってそれを前に戻して欲しい。コープに変わってから美味しくない
112	○以前ガパオライスについてきた目玉焼きがすごく美味しくなかったと言っていました
113	○牛乳を全く飲んでいない人もいるのに牛乳が給食費に含まれているのは違うと思った。
114	○からあげが硬い
115	○アンケートをしたところで、いつも何も変わっていない
116	○パスタのソースを増やしてほしいです
117	○味が濃い。…かと思えばオリーブオイルの味しかなかった時がある。

118	○たまに品数が少ない時があるのももう少し工夫してほしい
119	○スープが白湯みたいに味が薄い時があった。
120	○味噌汁はもう少し薄くして欲しい・品数が少ない時がある・サラダのドレッシングの味が変わる時がある
121	○現時点では給食はまずいと感じることがとても多いので、味を改善してほしいです。ご飯を温かくしてほしいです。
122	○デザートが頻度が少ない。うどん、ラーメンを出して欲しい
123	○基本的におかずが少ないです。量を増やして欲しいです。
124	○量をもっと増やしてほしい
125	○コープに変わってから、いつも、美味しいので、学校に行くのが楽しみです！どれもおいしいです。おしるこは、最高でした！これからも、いろんな美味しいメニューをお願いします！
126	○量が少ないです
127	○ABCマカロニスープのマカロニをくっつけて大きくして欲しいパスタの時のタレを多くしてほしい
128	○単数のおかずの大きさを大きくして欲しい
129	○木曜日のパンの日は、ジャムなどを必ずつけて欲しいです。
130	○主食の量が多く、おかずの量が少ない
131	○美味しい
132	○定番メニューを出してほしい。カレーなど
133	○牛乳にストロー付けてください。それだけです。ご飯は美味しいです。
134	○1月16日にでたのりふりかけをまた出して欲しいです。前に魚が固かったときがあったのでちゃんと柔らかめにしてほしいです。ゼリーやゼリー入りのフルーツポンチではなく、白玉フルーツポンチや前の給食で出ていたフレンズクレープを出してほしいです。
135	○できる範囲で魚の骨を抜いて欲しいです
136	○かぼちゃもち食べたいです
137	○美味しいです

138	○給食が変わる前の時の方が全般的に美味しかった。
139	○小学の時はおいしくて毎回おかわりしてましたが変わってからおいしくなくて残してます なにをおかずにご飯を食べるの？と思う日が多いです おいしいと思った日がほぼないです
140	○今すぐに前の給食にもどしてほしいです
141	○味を食べやすいように改善して欲しい
142	○ご飯を暖かくして下さい
143	○美味しくない料理ばかりで、給食が楽しみではなくなった。
144	○パスタ美味しくないから、出さないで欲しい
145	○美味しくして欲しい
146	○意味の分からないものを出さないで欲しい
147	○給食のチーズを使った料理の味が、ちょっと苦手です。今後おいしい給食を楽しみにしています。
148	○主菜も副菜も野菜の日があって、なにでお米を食べたらいいか分からない日がある。どちらかは、お米と合うおかずにして欲しい。牛乳スープ、豆乳スープは見た目が悪く食欲が湧かない。他にも見た目が悪い物が多い。
149	○デザートが頻繁にデザートが出るのが嬉しい。
150	○辛すぎる料理、酸っぱすぎる料理はやめて欲しい。メニューの量に偏りがある。
151	○そばが食べたいです
152	○前と同じ給食の味にしてほしい
153	○コープに変わってから美味しく食べられるものがなくなった。毎日残している。 変わる前の方がマシだった 味付けを子供向けにしたら今より食べれると思う。 以前と同じおとうふナゲットを出して下さい！ 無理ならレシピ教えて下さい！
154	○コープさんに変わってからあまり美味しい物がなく、味付けも悪い。美味しいと思える給食が月に一度くらいしかない。
155	○カレーライスの際はおかずが少ないので、足りません。
156	○カレーとご飯を増やして下さい。
157	○パスタの量が多い

158	○パスタの日が多いから減らして欲しい
159	○美味しくないから改善してほしい
160	○美味しくない。もう少しレパートリーを増やして欲しい。
161	○変わった献立よりも、以前の様な一般的な家庭料理で良いと思います。
162	○時間が短い
163	○栄養を考えているのはわかりますスパゲッティのソースが少ないので少し多くできたら助かります
164	○食べやすい味のものが良い
165	○嫌いな食べ物が多く 今まで通りで良いです

166	○食べられるように頑張ります
167	○もう少しみんなが美味しいと感じられるように味見をしたりするなど工夫をしてほしい
168	○酸っぱくしないで欲しい。昔の給食に戻して欲しい
169	○スクールランチになってから、大人が好むメニューや味付けになった感じがします。自分がもし今小学生だったら食べられなくて残していると思うし、給食が苦痛で嫌いになっていると思います。今は中学生だからおいしくなくても頑張って食べています。前の給食は子どもが喜ぶメニューが多くておいしかったので残したことはありません。今は残してしまうことがあります。好き嫌いはないし、お腹も空いているのに食べられないのは残念です。
170	○美味しくて、ボリュームがありおかわりしたくなる様な味付けの給食
171	○もっとシンプルなものがいい
172	○パスタのときのソースをもっと増やしてほしい
173	○あまり美味しくない
174	○みそ汁の味噌を変えてほしい
175	○フルーツポンチの果物を増やして欲しいです
176	○味付けが薄くて何も味がしない時がある
177	○パスタのソースが少な過ぎる 以前の給食の出汁の味の方が美味しかったので味を戻して欲しい。サラダの味も美味しく感じない、これも以前の味に戻して欲しい。
178	○給食センターのご飯の方が、とても美味しかったので、戻して欲しいです。
179	○見た目と味付けをしっかりして欲しい
180	○イタリアンサラダの味が嫌なので、それに似た味のものも食べたくない
181	○もっとデザートが食べたいです。
182	○辛いものを減らして欲しい
183	○サラダにりんご酢を酸っぱいほど入れないで欲しいです。
184	○前食べていたものがなくなってしまうととても悲しいのでまた食べたい。
185	○メニューの取り合わせが合わない事が多いので直してほしいです。

186	○サラダの味が全体的に酸っぱいので味を変えてほしい。美味しくない料理があるので出さないでほしい なぜなら、食べずに残してしまったらフードロスに繋がってしまうと考えたからです
187	○味噌汁の味が個人的にしょっぱく感じるので変えた方がいいと思います
188	○前に戻して欲しい。
189	○もう少し味を美味しくしてください
190	○味が薄すぎるメニューや濃すぎるメニューがある りんご酢じゃない酢のほうが食べやすい 味噌汁の味が慣れなかった
191	○スパゲッティの時に麺と具が別々でくると味が絡まってないのと具が少ないのであまり美味しくありません。
192	○前の方が美味しかった
193	○食べなれてない味つけが多い気がする。
194	○慣れない味が出るので食べれない時があります。(リンゴ酢など)
195	○おかずの量を増やして欲しい。ご飯が進むおかずにして欲しい。デザート頻度を増やして欲しい。(子の意見)
196	○今年度からの給食を、美味しいと思う頻度が下がった気がする。昨年度までの方が美味しかったと感じる。
197	○味が変わり過ぎて美味しくなくなった。マヨネーズ焼きが油が多くて嫌だ。異常におかずの量が少ないときがあるので、同じような量にしてほしい。ミルクスープがシャバシャバで味がしなかった。丼ものは美味しい。外国の料理が出るのがおもしろい。前の豊富牛乳にしてほしい。今のは水みたいで美味しくない。
198	○サラダに酸っぱいのがある。そして、食べなれない味を出さないで欲しい。
199	○小中学生が好む味付けではないものが多いと思います。 麺類の日は、麺のカロリーが多いのか、その分おかずが少なく、十分にお腹が満たされません。しかし、コープに変わってから、いままでにないメニューが出たりするので、いいと思います。 最後に、カレーの頻度をもっとあげてくれるとすごくうれしいです
200	○りんご酢が入ったサラダがクラス内でも酷評で美味しくなかったなので、もう出さないでほしい。
201	○全般的に不味い、少ない
202	○品数が少ない。量も足りない。美味しくない。前の給食の方が美味しくて良かった。
203	○大人向けの味付けではなく、子供向けのメニューにしてください。
204	○量を増やしてほしいです。

205	○量と味のをもっとあげてほしい
206	○とにかく量が少ない
207	○味の質も落ちている
208	○サラダ系が美味しくないのもっと美味しくして欲しい。
209	○以前の給食に戻してほしいと強く思う。戻れば非常にうれしい。レシピをしっかりと見直してほしい。とにかく味をどうにかしてほしい。
210	○前の給食みたいに、もっとみんなが美味しいと思えるような味のメニューを出して欲しい。カレーの回数を増やして欲しい。
211	○時々、主菜(単位が個であるもの)が小さい(少ない)ことが多々あるため改善して欲しい。火曜日(麺の日)にスパゲッティをやめて欲しい。ソースが少なく、ソースと麺のバランスが悪く味がしない。お腹がすいていても、おかわりできない。箸が進まずとも食べる他選択肢がないためやむを得ず食べるが！
212	○味が濃すぎる時があるからもう少し薄くして欲しい
213	○給食センター時の給食のほうが味付けやメニューが好きだった
214	○単品の時の主菜の味が薄い時がある。
215	○万人受けする味付けにして欲しい
216	○カレーライスもっと出して！
217	○1月に出た、ハムマリネが美味しくなかったです。
218	○種類は多くて良いが、たまに味付けが苦手なメニューがある。
219	○前の給食の方が美味しくて好きだった。今はもう少し美味しいと嬉しい
220	○全体的に美味しくないから改善してほしい
221	○みそ汁がまずい。 ○小学校の時の給食の方がおいしかった。
222	○サラダの味が変。
223	○イタリアンサラダに使われていたレモンのお酢？みたいなのは給食に入れないで欲しい
224	○パスタの頻度を少なくしてほしいです。

225	○生徒から日常的に声を届けられるようQRコードを教室に掲示すると、もっと改善のスピードが上がってより良い給食になると思います。
226	○多種多様な意見があると思います。給食をほぼほぼ半世紀ぶりに食べていますが、味にしっかりコントラストがあり、とても美味しいと思います。作られている方々に感謝です♪
227	○麺類の時のスープの味が薄いのでもう少し味を濃くしてほしい。 辛い食べ物が以前より辛く感じます。小学生も食べる事を考慮した方が良いのではないのでしょうか。
228	○趣向を凝らしたメニューが多くて、とても良いと思います。いい意味で、家庭やレストランではまず食べないようなメニューが給食で食べられるのはとても良いと思います。 ただ、食材がもっと美味しいものを使ってほしいとも思います。物価高騰で仕方ないかもしれませんが、メニューが良くて肉や野菜やウインナーそのものが美味しくないと感じるときがあるのが残念です。
229	○いつもいろいろと工夫して提供いただきありがとうございます。個人的には、色々なメニューがあり、楽しくいただいています。工夫の意図や思いを子どもたちに伝える機会があるといいなと思っています。
230	○麺の日によくデザートが出ますが、デザートではなくおかずにしてほしいです。子どもたちも「今日おかずがなーい」と言います。特に育ち盛りの中学生の体にはデザートよりもおかずの方がいいと感じています。あと、カレーを増やして欲しいです。
231	○いつも美味しいご飯をありがとうございます。酸っぱい系、辛い系は好みが分かれがちな気がしました。骨を気にしないでいい魚系は結構ありがたいです。 日によっては、水分や品数が足りない感覚(パスタなどソースが汁物枠になっている場合などは特に)になる日もあります。また、ソース系は不足しやすいです。
232	○慣れてきたのもあるかもしれませんが、このように改善してくれる対応もあり、少しずつ美味しいと思うものがふえていると思います。
233	○いつも美味しい給食をありがとうございます！これからもよろしくお願いいたします！
234	○いつも美味しくいただいています。以前よりも脂っこくなくて食べやすいです。
235	○たまに味が濃いことがあるので、できれば塩味の調整をしてもらいたい。(例:1月21日中華丼の具)
236	○カレーの回数が少なくなったと言っている生徒が多いです。
237	○今の子供達は食べることに執着せず、残す事に抵抗がありません。食べれないのではなく、好まないものが少しでも入っていれば罪悪感無く残します。残す感覚が当たり前にならないように子供が食べやすい物や組み合わせを考え残食を減らせるようにはならないのでしょうか。
238	○教職員の1食あたりの単価を安くしていただきたい。量も多いので減らしていただきたい。
239	○カレーやラーメンが少なくなって、生徒ともども寂しい気持ちでいます。 牛乳アレルギーの生徒や教員がいる中で、牛乳ベースの主食をやめることはできないのでしょうか？数年前も学校を通して、要望を出したのですが変わりませんでした。ぜひ、ご検討をお願いします。
240	○いつもありがとうございます。中学校でも、食育や給食ができるまでの工程(献立作成や調理など)を子どもたちに伝える機会があると良いなと考えています。お忙しいとは思いますが、よろしくお願いいたします。

241	○味付けの変化が、味覚の敏感な子ども達にはまだ受け入れられていないのかも知れない。
242	○給食は児童、生徒に提供されているものですが、全体的に肉料理が多いと感じます。脂がきになります。汁物の○赤味噌から白味噌に変わり良かったです、
243	○和え物やサラダを沢山出してほしいが、味付けが今一なの食べやすい味にして下さい。唐揚げは手作り感があって美味しいです。献立の組み合わせが悪い(一品多かったり少なかったり)
244	○おかずの量がまちまちで少ない事が多い
245	○カレーライスが前より少なくなったと感じています。月2回あってもよいかなあとと思います。
246	○おかず類が冷めて油が固まらないようにしてほしい
247	○カレーの回数を戻してほしい
248	○脂っこい。冷えると油が固まってしまうものがある。カレーが少ない。味が濃すぎるとき、薄すぎるときがある。…など、子どもたちからの評判がすこぶる悪いので改善していただけるとありがたい。給食指導の方針が「残さないように」から「無理しないように」に変わってしまったので、子どもが食べやすく好きなメニューを増やしてほしい。
249	○メニューによっては、冷えると油が固まってギトギトする。保温庫はどこにいったんでしょうか…(何の説明もなく)。全体に肉が多くなったのは嬉しい。カレーは増やさない！決まっている！と宣言されましたが、増やしてくれという意見が多いなら意見も取り入れて欲しい(カレー以外もですが)。ストローはつけて欲しい。
250	○おかずなど、あたたかい物が冷めて届くことが多い。昨年より冷めた料理が増えていると感じる。サラダは、食べやすい味が増えたと思う。和食なら和食、洋食なら洋食と、その日食べるメニューに統一感があるといい。たまに「？」というメニューが混ざっている気が…。汁物の薄味と濃い味が極端に感じることもある。
251	○牛乳はストローを学校では使っています。今後も使い続けたいと思っています。・家族(教職員)に食物アレルギーがありますが、給食でアレルギー食物が重なったときは食べられるものがほとんどないのが現状です。児童は対応してもらえますが、職員も同じ給食費を支払っているので対応してもらうことはできないのでしょうか。
252	○地元の豊富牛乳を飲みたい。・ストローで飲むスタイルを継続したい。・麺類の時に汁が少ないのでもう少し増やしてほしい。・ソースや醤油、タルタルソースなどは、もう少し少量のパックがあるとよいと感じる。(塩分やフードロスの点から)・汁物や主菜、副菜に多種類の材料が使われていて、彩りや栄養の面で前よりよいのではと感じる。(以前はシューマイ、ギョウザ、揚げ物…などの単体が多かったが、今は手間をかけて作られていると感じる。)・調味料をこだわって使っていただいているのがとてもいい。安心感があります。・献立がバラエティーにとんでいるので楽しみにしています。
253	○味の安定化。
254	○児童など食べる人の意見を聞いて、味やメニューを調整してほしい。
255	○和え物や煮物などの野菜のおかずが増えましたが、子どもは残すことが多くなったと思います。外国の料理など家庭で馴染みのないおかずや骨の多い魚などを敬遠する傾向があると思います。リンゴ酢をつかったサラダなど酸っぱいものも苦手なようでした。配膳面では、 Tong でつかみやすいおかずが減り、低学年は配膳や残食処理に以前より時間がかかるようになったと思います。デザートが以前よりたくさん出るようになって、喜んでいます。

256	○児童一人あたりの配膳量が、少ないと感じることが三学期に入って何度かあった。栄養は足りているかもしれないが、満足感もほしいと感じる。
257	○カレーライス回数が以前までと比べて減っている。子どもたちは大好きなので回数を増やしてほしい。枝豆コーンサラダやバジル風味のサラダなど、明らかに味付けの悪い(酸味が強すぎたり子どもが苦手だったり)メニューが出ているのも気になる。春先に数回出たミルクスープもおいしくなかった。献立を考えている人の意図もあるかもしれないが、おいしくなくて大量に食べ残しが出ると、作っている調理員さんもうっかりするのではないかな。
258	○日によって量が多かったり少なかったりする。デザートやおやつ的なメニューが多過ぎる気がする。みそ汁は開始当初はしょっぱかったが、最近は美味しくなった。
259	○色々なものを食べてもらいたい気持ちはわかるが、子どもが食べにくいものはなるべく避けてほしい。ほとんど食べられずに捨ててしまうのは、本当に勿体無い。食器のカバーが簡素過ぎて、衛生面で問題あるので、かえてほしい。
260	○皿に盛り付けるのに汁が多いと感じるときがあります。おかず同士が似ているなぁと思う時もあると思います。
261	○カレーなど辛い時があり、低学年が食べれない にしんは骨が多く低学年が食べるの大変 パンの日のスープが味が薄い
262	○検食簿に書いたことが、あまり反映されていない。子どもの残食量は把握しているのだろうか。残食が多いという事は子どもが美味しくないと感じているものだと思うので、次回に生かして欲しい。シチューはミルクスープのよう。クリーム煮のようにしっかりトロミと味をつけて欲しい。カレーは月に一回は出して欲しい。子どもたちも楽しみにしている。極端に酸っぱいもの、辛いものは給食に出すべきではないと思う。うどんの汁はもう少し濃くして欲しい！子どもたちが給食美味しい！と言えるような給食の提供をお願いしたい！現状はそうっていないので。
263	○安価でいただいていると思うので、特に不満感じていません。一時、味が薄かったり、お味噌汁の色。などが赤っぽかった時に、ある程度安定して美味しい味になるといいなと思いました。
264	○いつもおいしい給食をありがとうございます。 給食の量にばらつきがあり、教師から子供に渡すことも多いので、みんながしっかり食べられるよう分量に気をつけて欲しいなと思います。
265	○牛乳は前の牛乳の方が濃くておいしかった。たまに辛いメニューがあり(ドライカレーは辛かった)低学年が食べづらい にしんのたった揚げはやはり骨が多く低学年が食べづらい
266	○味が全体的に濃すぎて脂っこい。塩加減が濃くて塩辛すぎる。 コープが入ったせいか、以前より、美味しくないメニューが増えた。
267	○炭水化物が多すぎる。
268	○味がやたら濃い(特にしょっぱい)またはやたらうすい、油が多すぎるなどが最初は多かったですが改善傾向が見られありがたいです。しかしながら、食べ慣れないメニュー、例えばイタリアン○サラダなど酢やオリーブオイルを使ったものは、正直なんじゃこりゃという感じで口に合わない事が多いです。給食という観点で見ると小学生には辛すぎるメニューが多いです。辛い＝舌の痛みですので子どもの舌を守るといふ点ではいかがなものでしょうか？あと、炭水化物の重複メニュー、ほぼ牛乳のスープと牛乳の両方を飲むのは厳しいなどがあげられます。
269	○本当に味が濃い。脂も浮いていて、揚げ物の多く脂質異常症まっしぐらである。コープになってから、健康診断で中性脂肪とコレステロールの値がひっかった。また、小学生には辛すぎるコチュジャンのマヨネーズ和えなど、味覚として覚えなくてもよいメニューもある。もっと、教育という側面からメニューを考えてほしい。生まれて7年目の子どもに唐辛子の味は教える必要があるのか、柚子皮が入っていないとだめなのか、考えてほしい。中学生も食べるが1年生も食べるのである。9カ年を意識した献立なのだろうか。ラーメンの日の回数も多く、ここでまた脂の過剰摂取。うどんではだめなのか。うどんが月2回だった時が恋しい・・・。

270	○全体的に味が濃くてしょっぱすぎる。スパゲティやカレーなど子どもが好きなメニューでもスパイスをきかせたり多国籍な感じの奇をてらったものではなく、1月19日のチキンカレーや20日のミートソースなどシンプルなものの方が残食が少なく感じている。 みそ汁は2学期赤みそを使ったかのような色が濃かなりしょっぱいものだったが最近は多少食べやすくなったのが良かった。
271	○コープ札幌の給食に変わってから、落ちた体重が5キロ弱戻りつつある。毎日体を動かしていても、以前よりカロリー消費が追いついていないと感じる。味付けも濃すぎたり、酸っぱすぎたりと極端で大人だけでなく、子どもに食べさせて良い給食なのかいつも疑問を感じている。健康上も良くないと思えるほど味付けが濃かったり、油が多かったりする。早急に改善するか給食の委託場所を変えて欲しい。
272	○少し味付けが濃い目だったり、塩っぱかったりする時が感じられます。
273	○牛乳は地元の豊富牛乳に戻してほしい。メニューはバラエティ豊かだが、全体的に味付けのバランスが悪い。麺類の汁は薄すぎるし、煮物や炒め物は味が濃すぎてしょっぱい。ミニオンのマドレーヌみたいなお菓子系は給食として合わない。小学生は残食が多くなっている。もっと子供に合う味付けに改良してほしい。
274	○煮物と和え物など、柔らかい食べ物の組み合わせが多い サラダのシャキシャキした感じやよく噛んで食べるものを出してほしい
275	○検食簿で出している要望が、少しずつでも反映されるとありがたい。 学年の発達段階に合わせた味になるとよい。
276	○みそ汁のにおいと味がよくない。にんにくを使ったものはにんにくが強い。おかずが全て同じ色になることが多い(茶色や白)。全体的にしょっぱい。汁物や親子丼に入っている卵がなじんでいなくポロポロになっている。汁物の具がほとんど入っていないことがある。メニューの組み合わせに偏りがある(重たいものばかりの日やおかずにならないものばかりの日など)。 火を通しすぎているのか仕上がりが硬くなっているものが多い。辛いメニューのときはものすごく辛い(次の日まで体調不良になる)。魚介類で生臭さを感じるときがある。
277	○時々塩味が濃いつきがあるように思いますので、改善していただけるといいです。
278	○美味しくありません。薄かったり濃かったり、変わった味付けだったりして残念。子どもが好む味だろうか？大人だから我慢して食べているが、給食時間を楽しみにしている子どもはかわいそう。変わったメニューは要らないので、安心して食べられる味にして欲しい。中学生などには、量も少ないのでは？今までの方がよっぽどよかった。
279	○味噌汁の味や具を他の献立と調整してほしい。特に高野豆腐の日に限りほかの食材もよく噛まなければいけない物が多く、残食も多くなってしまう。子どもは食べ切れない。 和え物やサラダなどの味付けが、酸味が強すぎる。ドライカレーは辛すぎる。 同じ日に和風洋風料理の入り混じる献立をやめてほしい。
280	○牛乳も出ているのに、ミルクスープが出るのは疑問です。味も苦手なので、出来ればない方がうれしいです。豆を使ったマヨネーズの和え物は、子どもたちからも不評でした。
281	○春よりは最近おいしくなった。
282	○揚げ物はサクサクしておりすごくおいしいです。パンもおいしくて好きです。1月に出たお雑煮ですが、お雑煮を家庭で食べなかったという児童へはお雑煮を食べる機会となり良かったです。 汁物に入っている野菜など、まだ細かく切りすぎな気がします。6月もしくは11月は歯に関する週間があるので、そのどちらかだけでも食材を大きく切った野菜を使ったメニューがあると、良く？むことについて保健目標とも関連させやすいのかなと思います。
283	○油がかなり浮いているおかずが多く見られたり、なぜこの組み合わせになったのか疑問に思うときがしばしばあります。カレーがほぼ出なくなり、代わりにクリームスープ系が多く出るようになったことにも不満があります。

284	○味付けが濃いと覚るこゝが増えました。色味が茶色い日が多いと思います。
285	○おかずの油分が多く、児童の配膳が難しいこゝがあります。なるべく油を少なめにしてもらいたいです。
286	○いつもありがとうございます。
287	○パスタはスープパスタだと食べやすいけれど汁気がないパスタソースだととても食べにくいです
288	○カレーを増やしてほしい
289	○塩分のか係があるのは重々承知だが、極端に薄いメニューがあるのが気になる。気を銜ったメニューより、基本に忠実なメニューを。カレーの日が少ない
290	○わざわざ外国の珍しいものを出さなくていい。和え物などの量が一定でないので、(カロリーの関係もあるのかもしれないが)配膳しづらい。一口くらいのときもあれば、山盛りにしても余るときがある
291	○給食のおいしさについては、個人差があります。時々味が濃いなと覚るこゝもありますが、不満に思ったこゝはありません。ただ、学校現場の声を聞く機会がもう少しあるといいなと思っています。メニューに込められた思いやねらい、子どもたちの実際の受け止めなど、アンケートだけではなく、定期的に関係者(各校の給食担当者等)が集まり(もしくはオンライン)、意見交流できるこゝを希望します。
292	○いつも美味しい給食ありがとうございます。
293	○はっきり言うと美味しくないですが、大人なので食べるこゝはできます。しかし、児童は違ひます。楽しみだった給食が、ため息をつきながら食べるこゝになりました。私も、好き嫌ひはないのですが、以前の給食の味付けの方が好きです。めちゃくちゃ薄味のサラダだったり、味噌汁にごぼうの千切りが大量に入ったりするのが嫌です。キャベツの味噌汁のときも大量ですよね。どうか、あげや豆腐、ワカメやネギなどベーシックなものを出して欲しいです。できれば、飲み慣れた豊富牛乳に戻してほしいです。お願いします！！
294	○もう少しどの子供も食べやすいものにしていただきたいと思います
295	○多い日もあれば少ない日もあつたり量にかなりムラがあるこゝに覚ります。特におかずの量が少ないときも多々あり、不満が出ています。物価高であつたり、予算の都合があるこゝは重々承知しているが、子どもたちのためにも量を増やしていただけたら幸いです。いつもありがとうございます。
296	○味が極端に薄い時があつたり、辛かつたり、給食にしては全部の学年で食べられない味が、以前より多くなつた気がします。お味噌汁は出汁が効いて美味しいと思ふこゝが多いですが、それでも時々薄くてどうしたのかと思ふ時があります。作る側も大変だとは思ひますが、各国のメニューを楽しむより、他の地域の日本の料理で美味しく楽しめるものをいただきたいです。
297	○極端に味が薄かつたり、メニューによって味の濃さにばらつきがあつたりするこゝがあるので、そこが平均的になるとよいと思ふ。
298	○これからも美味しい給食をよろしくお願いします。
299	○パスタはスープパスタだと食べやすいけれど、ソースタイプだと麺がほぐれずとても食べにくいです！

300	○これまでの給食と雰囲気は違うので戸惑うことはありましたが、今はもう大丈夫です。毎日おいしくいただけてます。献立作りも、調理も大変だと思いますが、がんばってください。
301	○牛乳について、アレルギーではないけれど、どうしても苦手な子がいて、毎日飲んでいないのにお金だけ払っている状態です。学校の問題とは思いますが、何とかならないのかと思い悩んでいます。カルシウム入りのお茶…そんなものはないですね。・子どもはアレルギーの代替食がありますが、教職員ははできないと聞いています。私は甲殻類アレルギーなので自分で代替食を用意しています。・子どもたちは給食が楽しみです。2学期以降、特に3学期からはとても美味しくなりました。ありがとうございます。これからもよろしくお願いいたします。
302	○ごはんに合うおかずがないと、なかなか食べ進められない時がある。そういうときはふりかけなどがあると助かる。
303	○濃い味付けや一風変わった味付けが多いのが気になります。
304	○献立や味付けこだわりがあるんだなと思いながらいつも食べています。子どもたちからは、ほとんど美味しくないという意見があります。美味しく、楽しい給食時間にするためにも子どもたちの意見もたくさん聞いてあげてほしいと思います。
305	○味付けが極端で、あまり子ども向けに感じない。酸味の強いサラダや、辛さが強いものなどが記憶にある。

令和7年度学校給食事業運営委員会委員

区分	氏名等	
	団体名	氏名
留萌市立小中学校の 管理職及び教職員	留萌市立小中学校校長会	田谷 典久
	留萌市教頭会	工藤 臣
	留萌市学校保健部会	小玉 裕美
PTA代表者	留萌市PTA連合会	安達 仁
		小川 峰弥
		加藤 健太
学識経験者	港北小学校運営協議会	佐々木 祐輔
	潮静小学校運営協議会	上坂 勝美
	東光小学校運営協議会	中尾 淳

※順不同、敬称略

留萌市学校給食事業運営委員会設置条例

(設置)

第1条 留萌市学校給食事業の適正にして円滑な運営を図るため、地方自治法（昭和22年法律第67号）第138条の4第3項の規定に基づき、留萌市学校給食事業運営委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について審議し、及び留萌市教育委員会（以下「教育委員会」という。）の諮問に応じ答申するものとする。

- (1) 学校給食事業の運営及び管理に関すること。
- (2) 学校給食事業会計の予算及び決算に関すること。
- (3) 学校給食の衛生管理に関すること。
- (4) その他、学校給食事業の適切な実施に関すること。

(組織)

第3条 委員会の委員は10人以内とし、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 留萌市立小中学校の管理職及び教職員
- (2) PTA代表者
- (3) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

2 前項の委員は、再任することができる。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長各1人を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員のうちから互選する。

3 委員長は、委員会を総括し、委員会を代表する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、委員長が招集し、委員長が議長となる。

2 会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 前項の場合においては、議長は、委員として議決に加わることはできない。

(委任)

第7条 この条例に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

この条例は、令和7年4月1日から施行する。