

栄養だより

No.1 令和6年6月
苫小牧市学校給食共同調理場

保護者による試食会アンケート結果

コロナ禍で中止になっていた試食会が4年ぶりに再開されました！令和4年1月から副菜（野菜を中心とした炒め物や和え物、デザート）が一品追加となってから、初めての試食会となります。

保護者の皆さんより回答いただいた『試食会アンケート』を集計しましたので、結果をお知らせします。

集計結果については、今後の献立作成の参考にさせていただきます。

◎設問ごとの結果

①給食の量について

	主食		温食		主菜		副菜		デザート	
	回答数	比率	回答数	比率	回答数	比率	回答数	比率	回答数	比率
多い	47人	9.3%	19人	4.5%	1人	0.2%	5人	1.2%	1人	0.5%
ちょうど良い	402人	79.1%	326人	77.1%	289人	64.5%	288人	69.2%	156人	87.2%
少ない	59人	11.6%	78人	18.4%	158人	35.3%	123人	29.6%	22人	12.3%

全ての項目で60%以上の方が、「ちょうど良い」と回答しました。

②給食の味付けについて

	温食		主菜		副菜	
	回答数	比率	回答数	比率	回答数	比率
濃い	7人	1.4%	19人	4.2%	5人	1.2%
ちょうど良い	436人	85.8%	407人	89.3%	369人	88.1%
薄い	65人	12.8%	30人	6.5%	45人	10.7%

味付けは、80%以上の方が、「ちょうど良い」と回答しました。

③副菜についてのお子さんの反応について

	回答数	比率
満足	278人	54.7%
変わらない	213人	42.0%
不満	17人	3.3%

令和4年1月から一品増えた副菜についても、半数以上が満足していると回答しました。

⑤給食でお子さんが一番好きな献立について

	回答数	比率
1位	カレーライス	170人 44.0%
2位	ラーメン	131人 33.9%
3位	パン	49人 12.8%
4位	うどん	22人 5.7%
5位	スパゲティ	14人 3.6%

前回から引き続き、カレーライスが不動の1位でした。
ラーメンも人気メニューです。

○実施期間	令和5年8月30日～令和6年2月29日まで
○項目	献立評価・量・味付け 好きな献立・苦手な献立・意見感想など
○試食会参加者	1108人
○回答数	508人
○回答率	45.8%

ご協力ありがとうございました！



⑦試食会での学校給食へのご意見、ご感想

献立に関すること

- 子供達の為に美味しい給食の献立を考えていただきありがとうございます。
- 子供達には、作ってくれる方々への感謝の気持ちをもって食べてくれるといいなと思います。
- 家庭では苦手としている食材も、給食だと沢山食べているので嬉しく思います。
- 具材が小さく切られていて食べやすく、様々な野菜が使われており改めて試食したことで家庭での味付けや献立の参考にもなり大変良い機会になりました。
- 献立の材料から再現してみようとチャレンジしますが、なかなか難しいです。献立表やホームページにレシピを載せてくれると嬉しいです。

量などについて

- ご飯のおかずとなる物が少なく、ごはんだけ食べている子や、最終的に残している子もいました。
- 副菜が少ないと感じました。成長期なので、量を増やしてほしいです。
- 中学校だけ出るデザートがありますが、デザートは小学校・中学校関係なく提供してほしいです。
- 見た感じ少ないと感じたが、試食するとお腹いっぱいになりました。

その他

- もう少し地産地消の食べ物が出ると良いと思います。
- 食物アレルギーへの対応等は大変なことと思いますが、対応していただき感謝します。試食会の再開を待ちにしており、4年越しに叶えられて大変嬉しく参加しました。
- 弁当を作るとなるとかなり大変なので、必要であれば値上げしても良いと思います。
- 食事の時間が短く感じました。早食いに繋がるし、食べきれない子は残すことになると思います。食事の時間をもう少し長く取っていただければと思います。

☆6月は食育月間です☆

食育とは、生涯にわたって心も体も健康で質の高い生活を送るために、「規則正しい生活」「食事のマナーや食文化継承」「楽しい食事」「地場産物を食べる」という食べる力、生きる力を育むことです。
「苫小牧市食育推進計画」では、地産地消の推進が基本目標に掲げられています。そのなかで、地元で採れた食材から自然の恵みを知り、郷土愛を育むことが大切にされています。
6月の給食では、苫小牧産のホッキ貝を使用した『とまこまいホッキカレー』が登場します。（提供日は表面の献立表をご確認ください。）
ご家庭でも地場産物を取り入れた食育を実践してみてはいかがでしょうか。

学校給食に使用している食材について（12月～3月）

月	品名	長ねぎ	玉ねぎ	人参	大根	キャベツ	じゃが芋	ごぼう	白菜	きゅうり	小松菜	ピーマン	青梗菜	ほうれん草	みつば	しめじ	もやし	鶏肉	豚肉
12月	道産	道産	青森県千葉県	青森県神奈川県	道産	道産	道産	道産	茨城県	高知県宮崎県	茨城県		茨城県	群馬県		地場産	地場産	青森県岩手県	道産
1月	道産	道産	千葉県	神奈川県	道産	道産	道産	道産	茨城県	高知県宮崎県		宮崎県			宮城県	地場産	地場産	青森県岩手県	道産
2月	道産	道産	千葉県	千葉県神奈川県	道産	道産	道産	道産	茨城県	高知県宮崎県	茨城県	宮崎県	茨城県	道産宮城県群馬県		地場産	地場産	青森県岩手県	道産
3月	道産	道産	青森県千葉県愛知県	神奈川県	道産愛知県	道産	道産	道産	茨城県	高知県群馬県	茨城県		茨城県	青森県群馬県		地場産		青森県岩手県	道産

☆栄養教諭コメント☆

「苦手でも食べられるようになってほしい」「色々な料理や味に出会ってほしい」という思いを込めて、子供達が喜ぶような献立を作成しています。
献立のレシピはホームページに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。



学校給食ホームページ



☆栄養教諭コメント☆

小学校と中学校では必要な栄養量が違うため、中学校だけおかずやデザートが多く付く日もあります。
減塩に努めながらも、ごはんの進むメニューを提供できるよう工夫していきます。

☆栄養教諭コメント☆

食べる時間については、より多く確保できるように各学校でも取り組んでいただいているところです。
たくさんのご意見ご感想の中から抜粋して掲載しました。ご回答ありがとうございました。

苫小牧市の地場産物

～水産物～

ホッキ貝（23年連続漁獲量日本一！）

カレイ・ホッケ・サケ
マス・スケトウダラ 等

～農産物～

ハスカップ・アスパラ・もやし
ミニトマト・キノコ 等

