

アンケート 自由記述欄のまとめ

小学校児童	132	詳細内訳
小学校保護者	96	
中学校生徒	203	
中学校保護者	112	
543 名		

給食	弁当	アレルギー	牛乳	好き嫌い	味	量	内容	バランス	時間	衛生	温度	金額	開始	安全 (放射・中毒)	申込	リクエスト	他	合計
71	46	18	63	45	23	123	30	27	11	6	15	32	2	40	33	47	58	690

※複数回答有り

内容(複数回答は省略)

給食(71人)

- ・共働きで、私の出勤時間が早いため、毎日の給食が希望です。お弁当にすると毎日偏ってしまう。若しくは、作ることが出来ず、買って行ってもらわないと駄目な日もあります。
⇒毎日バランスを考えた献立の提供を実施し、中学生の時期に必要な質と量をボックスの中に散りばめて、学んでもらうことも給食の役割の一つと考えております。
- ・忙しいので、給食は大変助かります。夏は、お弁当が傷む心配もあるので、是非給食をお願い致します。
- ・夏のお弁当は、特に傷みが心配なので、給食はありがたいです。冬はカチカチのご飯を食べさせるのもかわいそうだと思ってました。
⇒衛生(安全)を一番に、ごはんについては温かいものを提供していきます。
- ・食事のバランスを考えて作ってあるから働くお母さんも多いことでし、有難いことだと思います。小学校の様に色々な食材、メニューだと助かります。子どもうける物だけというのは困りますが。
⇒小学校の献立を参考に、増加するエネルギー分は料理の数を増やして提供します。
- ・大変助かります。他市の様に折角実施しても、「まずい、冷めてる。」などの理由で、利用率が下がったり、残念な方向に行かないようにしてください。
⇒アンケートの実施、昼食時間に中学校への訪問、調理場への訪問を重ねていながら、献立の内容や提供法を吟味していきます。
- ・全員給食を基本に進めていただきたいと思います。皆で同じ食事が良いと思います。
⇒アレルギーの方にも、出来るだけ利用していただける給食をめざします。

弁当(46人)

- ・お母さんは、給食がいいと思うけど、小学校も給食なのでお弁当も食べたい。
- ・嫌いな食べ物が多いから給食は利用したくない。
- ・特に給食の必要性を感じない。給食の未払いの件が解決していないのに大丈夫なのか。食材の安全性が信用出来ない。子どもが望んでいないので必要なし。
- ・給食は、バランス良く作っているけど、好き嫌いもあるから残すならば、お弁当の方がいいと思う。理由は好きなものを入れられるから。
- ・唯一のコミュニケーションの機会なので、まずくても美味しくても手作りのお弁当を作ってあげたい。
⇒食材の安全性を含め、出来る限りの対応をしていきます。
⇒中学生の時期に必要な質と量を見て、食べて、体感して学んでいただける給食をめざします。
⇒“食育”という観点からも利用していただける給食の取り組みを行います。
⇒お弁当のメニューも皆さまから教えていただき、ご家庭のメニューを再現しながら、食べやすく親しみやすい給食をめざします。
⇒逗子発!!地域の料理(郷土や特産物等)を仲間と一緒に共食(共有)できる給食をめざします。

アレルギー(18名)

- ・アレルギー除去は、どのようにしていくのか？
- ・アレルギーはないが、キウイは吐いてしまうのでやめて欲しい。
- ・特にアレルギーはないんですが、疲れてる日だとエビやカニを食べるとブツブツが出てしまう。
- ・牛乳とオレンジを一緒に食べるとお腹を壊してしまいます。
⇒アレルギー表示をします。小学校の様な対応は現段階では、実施しません。
- ・子どもにアレルギーがあるので、基本的にはお弁当を持たせたい。希望日だけ、利用出来たらいいと思います。
⇒希望日だけ利用出来るように、配慮していきます。
- ・食物アレルギーがあるので、それ以外のものは出来るだけ利用させたいと思っています。
⇒出来るだけ、みなさんに召し上がっていただけるような給食を目指していきます。アレルギー表示もしていきます。

牛乳(63)

- ・牛乳は強制ですか？
⇒完全給食(主食・副食・牛乳が揃ったもの)を実施するため、給食には必ず、牛乳か発酵乳等が付きます。
- ・牛乳を残す場合は、どうすればいいですか。
⇒基本的には、飲んでください。やむを得ず残す場合は、牛乳給食のときの処理方法で処理してください。
- ・牛乳じゃなくてお茶がいい。
- ・小学校の給食の中で月に数回発酵乳が出ているので、中学校でも発酵乳を出して欲しい。
⇒牛乳だけでなく、発酵乳なども出して行く予定です。
- ・今の時代、牛乳を学校で飲まないでカルシウム不足にはならないと思いますので、自由にした場合事務手続きが大変になるとと思いますので、完全に注文しないか注文するに分けた方がいいと思います。
⇒完全給食(主食・副食・牛乳が揃ったもの)を実施するため、給食には必ず提供していきます。

好き嫌い(45人)

- ・好き嫌いが多いので、副菜などもきちんと食べられるようになってくれると良いと思います。
- ・嫌いなものがあつた場合、減らせるのか。
⇒一人分ずつの提供となるため、増やすこと(おかわり)は出来ますが、減らすことは出来ません。
- ・給食の残し
⇒基本的には、生徒に必要な量を提供しております。やむを得ず残す場合は、ランチボックスの中にそのままの状態でご返却してください。

味(23人)

- ・おいしくないのだったら、食べたくない。お皿とか自分で洗うならいらない。多数決では決めないで欲しい。
⇒一人分ずつの提供となるため、増やすこと(おかわり)は出来ますが、減らすことは出来ません。また弁当箱は業者が回収いたしますので洗う必要はありません。
- ・美味しい給食なら食べたいです。
- ・しょっぱいものだけは無理。ご飯と一緒にとか、キャベツとかレタスとか一緒に出して欲しい。
⇒味の組み合わせは、バランス良くしていきます。野菜は必ず、入ります。
- ・美味しいのを待ってます。
⇒美味しいものを提供出来るように努力していきます。
- ・逗子小(沼間小)の給食みたいに美味しいやつがいいです。メニューが似ていると嬉しいです。
⇒小学校の給食を参考に、提供していきます。

量(123人)

- ・おかわり制度を入れて欲しい。
⇒**主食に関してはおかわりを準備します。**
- ・給食が足りるか心配です。
⇒**昼食時間に出向き、状況の把握に努め、足りない状況が無いよう対応していきます。**
- ・ごはん大盛りが可能ですか？ご飯の他に何か出るんですか？
⇒**おかわりを準備します。パン等の提供も検討しております。**
- ・給食の量を少し多くして欲しい。カレーを多く出して欲しい。
⇒**ごはんは、おかわりを準備します。小学校から180kcal増加します。召し上がってみてください。是非、腹もちを含めて感想をお聞かせください。**
- ・部活等で食べる量に個人差があると思います。主食の量が気になります。個人でさらにご飯を持たせて良ければ尚有難いです。
⇒**ごはんは、おかわりを準備します。ごはんの他に、副食(おかず)、牛乳を提供予定です。**

内容(30人)

- ・揚げ物が多いメニューにしないでください。お肉ばかりのメニューもNG。
⇒**バランスを考えての献立作成とするため、焼き物や蒸し物、魚や豆腐を使った料理も提供予定です。**
- ・お弁当を給食にかえることによって、具体的にどんなメリットがあるのかが分かりません。どうして利用しなければならないのですか？
⇒**お弁当を持って来られない人にも、生徒全員に一定の栄養価で食事を提供出来ることを考えております。**
- ・業者選定にあたり、試食会は行うのでしょうか？サンプルを見ないと決められない部分もあります。ある程度の品質ならば、是非利用したいです。
⇒**バランスを考えての献立作成とするため、焼き物や蒸し物、魚や豆腐を使った料理も提供予定です。試食会は行いますので、是非ご利用ください。**
- ・主食はご飯だけですか？パンはないのですか？食べ終わったのはどう処理するのですか。
⇒**パンも提供予定です。食べ終わったものは、運ばれてきた容器に戻し、配膳室へクラスごとに返却してください。**
- ・栄養士さんにメニューを決めていただけたら嬉しいです。
⇒**中学校給食担当の栄養士(管理栄養士)が献立を作成し、安全な食材を発注します。**

バランス(27人)

- ・バランスがよい給食をお願いします。
- ・栄養が偏らないと思います。
⇒**中学校給食担当の栄養士(管理栄養士)が献立を作成します。バランスよく、美味しい給食をめざして提供します。**
- ・温かいものを食べさせたい。肉ばかりに偏らず魚も出して欲しい。副菜(野菜)を多めに出して欲しい。
⇒**主食は、あたたかいものを提供していきます。肉だけでなく、魚や野菜も提供していきます。**
- ・管理栄養士の方の意見を入れていただき、バランスの良いものをお願い出来ればと思います。出来れば、地産地消で。
⇒**市の管理栄養士が、地産地消を考え献立を作成します。バランスよく、安全で安心いただける給食の提供をしていきます。**
- ・好きなものより、栄養があること、メニューがちぐはぐな組み合わせでないものを希望します。
⇒**中学校の時期に必要な栄養をバランスよく、ボックスランチに散りばめて提供していきます。**

時間(11人)

- ・給食を準備する時間が長くなってしまおうと食べ終わる時間が短くなってしまおうから時間を延ばして欲しい。
- ・少なめのお弁当も残してくるので、あと5分でも給食時間を延ばしていただけたらいいなと思います。
- ・配膳や片づけに時間がかかり、昼食にかかる時間の見直しもして欲しい。仕出し弁当のような昼食には色々な面で限界があるように思う。
⇒**実施にあたり各学校と協議し、検討していきます。基本的に配膳(準備)時間はかからないよう工夫いたします。**

衛生(6人)

- ・夏場の衛生管理
⇒学校の配膳室にもエアコンを設置し、学校給食衛生管理基準に基づき、規定の温度を守り提供していきます。
- ・仕切りがあり、深さもある弁当箱は、洗浄機で洗い残しが出ないのか、又洗剤の残留についてなど、衛生面についても検証がされているのでしょうか。
⇒業者の方からは、問題が無いとの回答をいただいておりますが、独自で調査検討し、安全なものを使用していきます。定期的に業者工場の衛生検査も実施します。
- ・衛生面、食中毒など
⇒学校給食衛生管理基準に基づき、野菜の洗浄・取扱い・温度管理等実施していきます。食中毒についても、菌の増殖繁殖等を考慮して、食材管理をしていきます。
- ・材料の残留農薬や食品添加物等が気になります。「地産地消」の食材と言っても年間通しての安定供給は難しいと思われるから。
⇒食材の残留農薬や食品添加物については、小学校同様少ない物を利用していきます。食材の供給も出来るだけ『地産地消』をめざして実施します。
- ・材料や調味料の安全性についての情報が全くないので、利用するか考え中です。
⇒食材・調味料については、小学校の給食と同じものを利用していきます。

温度(15人)

- ・給食は冷たくならないのか？冷めていないか？
- ・温かい食事が食べられるのでしょうか？汁物は、是非お願いします。
⇒学校給食衛生管理基準をもとに、提供していきます。主食については、65℃以上の提供を実施します。汁物も検討していきます。

金額(32人)

- ・給食費を払わない人もいる様なので前払いにし、支払わない人はお弁当持参でもよい。
⇒システムを利用し、前払い方式を検討しております。原則、支払いの済んでいない方は、予約ができません。
- ・中学生に1食300円程度で量的には足りるのか気になります。
⇒先進市を参考に、主食のおかわりなども採用予定です。現段階の方式とし、実施を進めていく中で検討していきます。
- ・食べ物によって金額が変わりますか？
⇒小学校給食同様、一定額で検討しております。
- ・給食は弁当より値段が高いので利用したくない。
⇒食材料代300円で給食を提供しております。調理にかかる人件費、高熱水費、設備費、配送料、弁当箱容器等は、市が負担しております。

開始(2人)

- ・4月から給食を始めて欲しい。
⇒設備の工事を夏休みに実施するため、平成26年秋からの開始を検討しております。
- ・いつ頃から給食は出るのかわからない。
⇒平成26年秋を目標に準備しております。

安全(放射・中毒)(40人)

- ・食材の生産地を明確にして欲しいです。
⇒**小学校給食と同様。放射能の事前検査(食材)と事後検査を検討しております。**
- ・放射能が心配です。メニューの項目によってやどこの食材かによっては、利用をしたくない。
⇒**食材産地の公表、放射能検査を実施し、安全安心な給食提供を心がけていきます。**
- ・国内産の素材を使ってください。
⇒**出来るだけ安全で安心な食材の選択をしていきます。国内産を中心に、食材の吟味をしていきます。**
- ・材料の使いまわし、正しく処分されずに使用されたり、業者よりの給食が教育委員会の目の届かないところで行われる可能性が高い。
⇒**毎日、市の栄養士が工場へ出向き、食材の発注検品等を行うため、使い回しなどが行われないように巡回します。**

申込(33人)

- ・1日単位で申込が出来たら利用しやすいですね。
⇒**最少単位は、1日からとしております。出来るだけみなさんにご利用いただけることを目的に検討しております。**
- ・インターネットなどで申込となると利用しにくいので、3か月、半年、1年単位でまとめて欲しい。
⇒**まとめて申し込める方向で検討しております。システム業者決定がこれからとなるため、現時点では1か月と考えております。**
- ・牛乳給食のように、頼むと毎日になってしまうのか。
⇒**給食は、毎日申し込むことが基本となります。牛乳についても、給食の中に含まれます。**
- ・申込期限が、どのくらいに設定されているか。
⇒**出来るだけ直前まで申し込めるように対応を検討しておりますが、業者決定がこれからとなるため、現時点では1週間から10日前を考えております。**
- ・中学校給食開始が決定した場合、毎日利用するのが普通ではないのですか？自分で選べるのはどうかと。
⇒**全員喫食を目標にしておりますので、基本全員に利用していただきたいと考えております。
しかし、現時点でアレルギー対応が出来ないため、食べられる日を表示を見ながら選択していただく方法で実施します。**

リクエスト(47人)

- ・カレー、味噌汁が欲しい。
- ・麺類が食べたいです。
- ・デザート類
⇒**上記メニューは、入れていけるよう検討していきます。**
- ・リクエストメニューは、どうやってリクエストすればいいですか？
⇒**用紙に記入しリクエストボックスに投函する方法で、対応するように検討しております。**

他(58人)

- ・どこに給食を取りに行くのか？準備はどうなるのか。
⇒**各学校に配膳室が設置されます。そこに、準備されているので当番の方が取りに行き、配られます。**
- ・給食の献立表とかあるのか？
⇒**クラス掲示用は、カラー写真付き献立表を予定。各家庭へは、小学校と同様の献立表を配付予定です。**
- ・残ったら持って帰っていいの？
⇒**衛生上、持ち帰りは出来ません。**
- ・苦手なものを減らせるようにしたい。
⇒**是非、減らせるようにしてみてください。こちらでも、調理方法を工夫しながら苦手と思われる野菜を中心に、調理師さんと相談しながら作っていきます。**
- ・給食を作る場所は、学校に給食室？給食センターですか？
⇒**委託給食業者の工場になります。そこでランチボックスに盛り付け、学校に配送されます。**
- ・実施前に保護者向けに試食会などを企画していただきたい。
⇒**保護者向けの試食会の開催は予定しております。その場でも、ご意見ご要望もお受けしていきたいと考えております。**