

	問15 学校給食について、ご意見やご要望がありましたらご記入ください。
	【献立・食材について】
4	全体の提供量を減らさず残量を減らす工夫をしてほしい。
5	1度に使用する食材お減らしても良いのではないかと汁物の時も具材を入れすぎな時もあるし、おかずも肉とポークが入っていたり種類が多く入りすぎて、何のおかずなのかわからない時もあるので食材を月のメニューで工夫して分配して入れても良いと思います。
6	7月はおいしかったです。おかず、みそ汁、具たくさんは。うれしいがあまりいろんな具材が多く、4具材くらいで良いと思います。
7	可能な範囲で果物を提供する回数を増やしてほしい。
8	食材の安全性、食べやすいおいしい給食コッペパンたのしみにしています。
9	安心、安全を目指して頂きたい。その上で何を優先すべきか考えるべき。
13	デザートが少ない。汁物がない日もある。増やしてほしい。沖縄料理があるのはとても素晴らしいです。付ドチ、シドチ、クブイチ、フイチ、アサ汁どどんん続けてほしいです。
15	どの位の量を食べているのかわからないので写真などで良いのを見てみたいです。
23	加工乳が美味しくないそうなので我慢して飲んでいるそう。ないときは出さなくていいのでは？
24	給食の内容については子供も「とてもおいしい」と満足しております。ありがとうございます。要望があるとすればやはり「量」が少ないようで帰宅後に少しのおやつではなくしっかり食事を取り夕食も食べている現状です。実際、食べ残す子もいて「フードロス」と「給食費不足」との矛盾もあると思いますが改善策があればお願いしたいです。よろしくお願ひします。
25	献立表だけでは、子供がどれだけの量を食べているのかわからない。平均の量を写真でもいいので知りたい。コロナの事情があるのはわかるが何か考えて、友達顔をみながら楽しく食べる工夫してほしい。
28	もう少し量や種類を増やしてほしい。
30	資金面で大変なことも理解できます。量の調整は各クラス消費量は異なるかと思いますがよく食べるクラスは残す傾向があるクラスから分けてもらうこともフードロスにつながるかと思います。美味しい給食は大人になっても思い出となりますので今までと同じように提供して頂けますこと感謝しています。
31	献立表を見る限りおかずがもう一品（副菜）があつたらいいなあと思う日があります。
37	家では食べないメニューでも給食だと食べているようでありがたいです。親の試食給食会などがあるとうれしい（有料でも）自分の献立の工夫にもなるので・・・
42	「麺類も出してほしい」そうです。
48	子供達の楽しみである給食の内容に以前から不満がありました。県外よりこちらに来て以前はメニュー前日に確認する程おいしい給食が提供されていました。今は給食の時間が苦しみになる程の内容です。今一度おかずの相性を見直して頂けたらと思っています。日々の改善対策にご尽力頂きまして感謝しております。
51	他市町村の給食センターの職員から見ると豊見城市の給食メニューの内容がさびしい、種類が少ないと聞きました他市町村にメニューを見て検討してみてもいいのではないのでしょうか？
57	ごはんやパンのほうがとてもおいしかったです。
58	デザートの種類とだす回数を増やしてほしい。
63	あげパンの回数増やしてほしい（子供の希望）
64	安いにこした事はないが、栄養・安全を最優先にして頂きたい
66	煮物が多いと聞きました。あげたり、いためたりという方法も増やして下さい。
73	多彩な献立で栄養バランスも良く、子供もおいしいと言って喜んでます。豊見城市の発展の為に、豊見城産の食材をこれからもたくさん使ってほしいです。
74	残量の多いメニューについては見直してほしい。（例）スクランブルエッグ。同じ卵でも残量が多い時は違った形で提供していただきたいです。
75	美味しいことも重要だが、安全が第一。これからもよろしくお願ひします。早くコロナが収束して子供たちが楽しい給食時間が過ごせますように。
77	中国産食材については使わないでほしい。
81	給食がおいしくないと子供が訴えています。個人の考えとしては、充分な量、美味しさ、食材の安全性等が確保されるならば、給食費が倍になっても構いません。少数派だとは思いますが・・・
82	2. 問5で「わからない」と答えたのは給食を食べた事がないからです。引っ越してくる前の学校では試食会や給食に関しての説明会などもありました。それから、時々メニューを見てみるとこれが昼食？！と思うようなおかずの時もあるように感じるがあります。
87	去年親子給食に参加しました。何十年ぶりに給食を味わうことができとても良いイベントだと思いました。その中で半分以上ご飯を残す子が多くみられましたお代わりをする子もいますが少数で・・・。とてももったいないな一と思いました。子供にも聞いてみると嫌いな食べ物、苦手な食材だと残してしまうそうです。手を付ける前に要らないということができないのでしょうか？
88	昔に比べて給食の量や献立の数が少ない気がする。食材の値上がりもあり運営も大変だと思うが、子供たちにとって家庭以外での色々な食材や味付けに触れる大切な機会だと思いますのでぜひ充実した内容にしてほしいです。残飯が出ないように作る量などの連携を学校と給食センターが取れるような工夫など様々な面から見してほしいなと思いました。
91	おかずが少なくて寂しい給食だと感じています。
92	今後も現在の水準を維持していただければと思います。
93	昨年に比べてデザートの手数が増えていて子供がとても喜んでますデザートがある日は頑張って完食しようとモチベーションアップに繋がっているようで大変励みになっています
99	食が細く家ではあまり食べないが給食はおいしいのか、おかわりするくらいよく食べると聞いているので、成長期の娘には給食はなくてはならないものだ感謝している。意外にも給食のうちな一料理が好きなようで家ではあまり作らない献立も多く、有難い。
101	おかずの種類を増やしてほしい
104	献立内容で汁物の提供が少ないように感じるので、もう少し増やしてもいいと思います。
105	いつも美味しい給食作って頂き感謝しています。子供たちの栄養第1にしてくださいれば特にはないです。
106	ショートニング・マーガリンの添加物が使用されていますが安全性が気になります。
108	メニューの味付けに砂糖が少し多めだと聞いています。我が子は小学校になってから給食が始まり皮膚荒れしてます。我が子は悪いものを外へ出す力があって、まだ良いのですが、体に溜まってしまっている子供も多いようです。
113	年に1～2回親子給食があつてほしい。
119	偏った食生活の家庭があると思われるので子供の成長に必要な栄養バランスは最低限必要と考える。しかし好き嫌いする子供もいるので食材の調理方法や味付け等の努力は必要と思われる。家庭では給食の話題で兄弟で盛り上がりたり苦手な物を頑張って食べたなど楽しく話させていただけます。給食センターの皆様いつもありがとうございます。
121	少しメニューが質素に感じます。給食費を少し上げてでも、もう少し充実させて頂きたいです。栄養や季節のメニューをいつも考えてくださりありがとうございます。
127	フルーツやデザートの手数が少ない。もう少しおいしい給食色どり等を考えてほしい。成長期の子ども達においしい給食にしてほしい。
135	かまぼこが多すぎる 油が多い 味付けが濃い 量が多い デザートを増やして欲しい
137	昔とは違って、給食の量がかなり少なくなってきたと思います。
138	安心して安全な食材が食べられれば良いと思う
142	残り量が多くでる料理の改善してほしいです。おいしく食べてもらいたいです。
145	こどもたちが給食おいしいといえるようにおいしい給食作り、よろしくお願ひします。おいしい給食ってステキですね。
146	中学生に見合った給食にしてください。
147	味が無いものが前あったので味つけをしてください。きゅうりを煮こまないでください。
148	給食について問題があるならばもう少し透明性が欲しいです。毎日どんな物を提供されているのかほとんどの親は知らないと思います。
149	農薬や保存薬などを極力使っていない食材を使用していただきたい。※コロナ休校期間中に支払った給食費の払い戻しがあると聞いていますが、どうなりましたか？
150	食の安全が第一なので添加物や農薬を使用していない食材を選んでほしいと思います。
152	残量なしに取りくんでメディアを使ってアピールできたらと思います
161	使用している調味料（特に油、砂糖、塩）を知りたい
163	「おいしい 味付」というのは各家庭によって感じ方がバラバラだと思います。「おいしい 」という部分では濃い味付けのことが多い気がします。できれば塩分量の加減と出汁による味付けをしてもらえればありがたいです。家では濃い味付けで調味料をいっぱい使ってしまったので、給食で食材の味を感じられる調理をしてもらえたらうれしいです。自分ではできないのでお願いしたいです。
164	色々な家庭の事情もあるかと思いますが、今よりも子ども達が美味しいと思えるメニュー、今よりも栄養価が高くなるメニュー、今よりも栄養士さんの負担にならないような良い食材の確保ができるように検討が必要だと思います。
165	豆類が入っているのが多いとよく聞きます。以前住んでいた地域の給食はそうでもなかったようですが、市町村で違いがあるのでしょうか
166	安全面が一番気になります。子ども達の成長に必要な栄養素を考えつつ、いつもおいしい 給食をありがとうございます。
172	私たちが子どものときの給食はおいしかったと思うし、続けるべきだと思う。
174	成長期の時期なのでとにかくもう少し給食の量を増やしてほしい。多く残る時もありますが、メニューを分析して残飯を減らし、ほしい栄養も本当に大切です。けど食べなければ意味がないと思います。
176	季節毎の給食（クリスマスケーキ、七夕ゼリーなど）。月一回ケーキが出たら誕生日会ができるとか。

186	子ども達の成長過程に必要な「食」なので学校給食は重要な役割を担っていると思います。栄養バランスと安全性を第一に、食育に繋がる地産地消の推進もしていただきたいと思います。
190	安全な給食を提供してもらいたいです。その上で小学生中学生が満足して食べていければいいです。
195	牛乳、乳製品の過剰摂取によるガンリスクが近年指摘されているようで、自宅では積極的に牛乳を取っていません。残す子どもも多くなっていると耳にします。カルシウムは他の食材でも取れるので牛乳を毎日ではなく週2日程度に減らすと材料費の負担は軽くないでしょうか。家ではあまり使わない、子どもが苦手な食材、季節のもの、いろいろ献立の工夫がされており、子どもは嫌といっているが、とてもありがたいです。
210	成長期の子ども達の体を作る上で食べ物はとても重要だと思います。添加物、残留農薬、放射性物質など色々ありますがなるべく体に入れてほしくないです
211	他の市町村に比べて果物の月の回数が少ないとの情報です。他の市町村とも情報交換し良い改善をお願いします。（安全第一と考えます）
217	毎日フルーツやデザートがあってほしい
219	中国産は避けてほしい
220	フルーツ・デザートが一週間のうち一度も出されていない時もあるのでせめて毎週2日以上提供してほしい
225	いつも安全な給食をありがとうございます。食材の産地については安全性が確保できれば国内外冷凍でも構わないと思います。質にこだわり過ぎて給食費と見合わず量が少なくなってしまう方が困ります。お腹いっぱいになってくれた方が勉強も遊びもできると思います。量や質の内容の充実のためには給食費の値上げもいいのではないかと思います
226	給食の全体量が足りないと感じています。また育ち盛りの子ども達がボリュームがないと話しています。なぜ予算が足りないのか根本から見直す必要があるように思う。日々のメニューにあと一品付けてほしい。
228	給食の品数がいつも3品とは少なすぎると思う。成長期の子ども達にとって栄養の面からいっても足りないと思う。せめておかずをあと1品増やしてほしい。給食を楽しみにしているので、時々足りなかったという時がある。特に高学年はかわいそうな気がする。おかずをあと1品でも増やすのを早急に検討してほしい。
236	マーガリンやショートニングは体に蓄積しやすいといわれているのでなるべく使わないでください。地産地消をお願いします。三温糖は白砂糖にメラニン色素で色を付けたものだといわれています。三温糖よりも黒糖を使用してほしいです。三温糖を使うより白砂糖を使用してください。毎日、楽しくおいしく食べているようです。ありがとうございます。
239	昔に比べ給食の量が少ないことにびっくりしました。一番は残さず食べてもらうことが一番だと思いますが食べ盛りの子供がたくさんおかわりが出来るようになれば良いかと思いました。
245	給食は学区生活の楽しみの一つなので食の安全を第一にこれからも工夫してほしいです。
246	小学校の頃から給食がおいしくないと子供が言っていたのでびっくりしました。私が子供の頃は給食はとてもおいしく感じていたからです。又献立を見ても三品と少なく（予算の関係だと思いますが）もう少し工夫してほしいなと思います。
248	もう少しおいしくしてください。人気のあるものをだしてほしい。
254	牛乳が苦手なのでココア等、変わりがあると助かります。
259	色々な種類の食材を使用して作ってほしい。揚げパンの回数を増やしてほしい。いつも給食を作って頂きありがとうございます。
263	子供が満足できる給食を作ってほしい。
265	私は中部出身で献立メニューが主食・味噌汁・副菜二品・デザートとメニューが充実しました。給食を楽しみに学校へ行くのが目的であるくらい。子供たちのメニューを見てみると品数が少ない様に感じてしまう。（質素すぎるのでかわいそう） 財政的に厳しければ週1〜2回お弁当導入を考えてみては？と思っていますがどうですか？
267	10数年前、学校関係の仕事に従事しておりましたがその時に比べ、メニューも多彩になり格段に良くなっている印象です。いつもおいしい 給食をありがとうございます。
271	デザートが毎日あってほしい。栄養のバランスを考えているんな食材を子供が食べやすい味で出してくれると好き嫌なく食べてくれるかな〜と思う。家庭でも努力するけど。いつもありがとうございます。
277	デザート毎日欲しい
282	おかずの種類が少ない。おかず1種類だけでは中学生、小学生高学年の成長期に足りないのでは？
284	子ども達の成長のために日々給食を提供して頂き感謝しています。 パンよりご飯が多い事は大変素晴らしいと思います。このまま続けて頂きたいです。パン食は子どもたちも喜ぶとは思いますがシチューの時に黒糖パンやココア味のパン、ノーマルコッペンにジャムは食事中にお菓子を食べているようで好ましくないと感じます。 マーガリンを使用している点も改善をお願いしたい。限られた予算の中で大変な事だとは承知しておりますが、ご検討よろしく申し上げます。
285	いつも安全面、衛生面に気を配って作業をしてくださり、ありがとうございます。 薄味は健康のために大切だとは思いますが、少々、どのおかずも薄味すぎて給食の時間が辛いそうです。 できましたら、ほんの少し今よりも濃いめの味付けをしていただけましたらと思います。調味料代がかかってしまうのかもしれませんが、ご検討のほどよろしくお願ひいたします。
286	お菓子をできるだけ出して欲しい。揚げパンの回数を増やして欲しい。コッペパンの回数が多すぎる。
288	給食献立を見ると、昼食としておかずが足りているか心配です。炭水化物でカロリーを補っているように見受けられます。メインとなる肉や魚はめったになく、一汁二菜の印象です。あの量で午後を乗り切れるのでしょうか？5000円しか払っていないので、なんとも言えませんが、値上げをするなり、基金設立するなりし、成長期の子ども達の昼食を考えるべきだと思います。会社の社食ですら、ほぼ同じ値段でもう少しまともなおかずが出てきます。子どもが言うには、ご飯が多くおかずが少ないため、食べるのに苦慮するようです。食育の観点からも、ご検討願います。
289	学校給食を体験した事があります。 とても美味しく、小学生にとっては量もちょうどいいと感じました。 いつもありがとうございます。
292	毎日、給食を作って頂きありがとうございます。子供達は、給食のカレーが何処のカレーよりおいしいと言ってます。私自身もそうでした。私も、記憶に残ってるメニューはカレーと揚げパンです。なので、献立にこだわらずに安全性があつて子供達がお腹いっぱい食べる事が出来るなら良いと思います。子供は、1番シンプルな料理を良く好む傾向がある気がします。あとは、設備等がちゃんと確保出来れば作る工程の効率もよくなると思うので、子供達にとってもセンターの方々にとっても良いと思いま
300	とても、間13が実施されているとは考えられない献立だと思います。 学童で夏休みなどに利用するケータリング、保育園給食と比較して大変質素な献立です(料金は学校の方が高いくらいです)。高学年の子達は足りているのか心配になるほどです。出来れば給食参観もしたいくらいです。 もしその上で献立に問題がないと感じられるのであれば、表記に問題があるのだと思います。 ある日のメニューは、『パン、スクランブルエッグ、パンプキンスープ』で朝食か？とつっこみたくなるほどでした。例えばこれも本当に栄養面、量共に問題ないのであれば、『〇品目のスクランブルエッグ、具沢山パンプキンスープ』など工夫してほしいです(もちろん赤黄緑の欄も確認はしています)。今の献立表では給食センターで給食費の着服があるのでは？と失礼ながら疑いたくなるほどメニューがしょぼいと感じています。入学した当時は子供が不憫でした。今は少食ですし、味はおいしいと言っているのですが、本当に2-3年後が心配です。
301	子供たちが安全にご飯が食べられるのであれば産地などは私はこだわりません。いつもありがとうございます。
304	家ではあまり食べない食材(ゴーヤー、ピーマンなど)も給食ならおかわりして食べてるようです。おいしい給食、ありがとうございます感謝
306	毎日給食を大量に作って下さり感謝しています。しかし、残念ながら、献立内容が、子供の食べたいと思われるものが少ないように感じられます。見た一瞬で、食べたいという欲求、茶色だらけ、材料の使い回し、毎日同じような材料の組み合わせ等残念なことが多いように思われます。もう少し栄養士さんには、献立内容や材料に頭を使って頂けたら有り難いです。栄養士さん、腕の見せどころですよ！
308	いつもおいしい給食ありがとうございます。 要望としては、もう少し献立に変化が欲しいです。疑問点では、学校によってパンや炊き込みご飯の種類が違うのはなぜなのかというところですか。意見としては、アレルギーは表示のみで対策は特にないので、アレルギーの生徒が少人数でも寄り添った形で安心できる対応や施設を作って欲しいです。これからもよろしくお願いします。
309	毎月の栄養表示量については記載があるが、実際の1日あたりの給食の栄養価が分からないので表示して欲しい。記載方法は、ホームページでもかまわない。保育園や病院では1日あたりの栄養表示記載しているのをよく目にする。また、低学年、中学年、高学年の栄養量は違うと思うので小学生というくくりでは、あいまいだと思う。冷凍食品を使用することがあれば、表示してほしい。実際、子供が冷凍食品の味がするというのが。
311	糸満市から5年前に豊見城に移住しました。子供達はこっちの給食は本当に美味しくないとずっと言っていました。 例えば好き嫌いの多い食材の調理法に工夫がない。青臭さが残りすぎや、味付けが薄いなど。 今年度はだいが工夫されるようで美味しくなったみたいです。少ない給食費で大変な苦労だと思いますがとてもありがたいです。
315	廃棄される果物(スイカがテレビででました)や野菜などを農協などと提携して安く買い上げられないか？ 事前にメニューが決まるのはわかるが葉野菜とかのくくりにしてその時に安く仕入れられるものは使えないのでしょうか？
316	去年と比べ、美味しくなくなったと言って、ペロリできた日が極端に減ってます。 美味しく作る工夫が必要ではないでしょうか。
317	最近、異物混入のニュースが続いていたので、安全な給食提供ができれば、すごく満足してるので気をつけてほしい。
319	給食はおいしいので残したくないと言ってます。栄養のバランスも配慮されてとても感謝しています。要望として、ご飯が固い時があるそうです。伝えてほしいとのことで記しました。 これからもおいしい給食をお願いします。
322	美味しければよし
323	量を増やしてほしいです。
324	献立表を見てもどう料理なのか分かりづらいので、分かりやすいメニューにしてほしいです。
325	栄養、塩分等考えての味付けかとは思いますが、あまり美味しくないとかなりの残量が残ると聞いています。味付けをもう少し考えて残量をなくす、子供達にも食の有り難さを教えて頂きたいと思います。 うちは家では残す事を許していませんが、学校では残してもいいとなっていると、食べ物がある有り難さなんてわからないと思います。
326	安全面に気をつけておいしい給食をよろしくお願いします！あげばんが多く出てほしいです！
327	安心できる食材で、美味しくいただければ有難いです。
331	内地の給食に比べて内容が低く楽しみがない。似たようなメニューばかりで給食を楽しみになるようなメニューや世界の料理が楽しめたらいい。デザートも毎回出して欲しい。ワクワクする給食をお願いします。

332	いつも給食を作っていただき、ありがとうございます。ほとんど美味しいみたいですが、中学校の揚げパンの回数を増やしてほしい。加工乳が美味しくなく、と言っています。
333	とにかく量とメニューの数を増やしてほしい。多少、費用が上がってもいいです。
337	いつもおいしい給食を作ってくれてありがとうございます。大変だとは思いますがこれからもよろしく願います。ココアあげパンがもっと増やしてほしいそうです。
343	いつも、安全で栄養バランスを考えたメニューで子どもも大満足です。栄養士さんが、安全な食材で献立メールを作成し、調理師さんのご苦労のなか、食材の確保や予算との関係など、苦労されていると思います。今後とも、豊見城市の財源を成長期の子どもたちの為に、充分な調理環境が保てるように、財源を確保していただきたいと願っております。
345	いつも給食を準備してくださり、大変ありがたく思っております。うちの子はいつも給食を楽しみにしていますが、中学3年生男子には量が少ないようでいつもおかわりしていると言っています。あと、献立表を見ると、メニューが少なくない？と思うことが多々あります。小学校低学年ではたりるかもしれませんが、高学年、中学生ともなると少ないのでは？と、気になる献立の量です。そういう話は、知り合いのお母さんともしたことがあり、その方も同じような心配をされてました。大変なのは十分承知しておりますが、給食の量や献立の数などの検討していただければ、子供たちももっと給食が楽しみになると思います。
351	中学生は給食が、足りないと言っています。もう少し増やしてもらえませんか？
352	ご飯が冷たい事が多いらしくできるだけ温かい給食を提供してほしいです。
354	子どもが今日の給食、美味しかったよ。と嬉しそうに報告がある度に、たくさんの調理に関わる方のおかげだと感謝の気持ちが湧いてきます。いつもありがとうございます。私は保育園で勤務していることもあり、食育の大切さも感じています。給食があるということはありがたいと思いつつ、おかずがもう1品でも増えたらより栄養価も上がるのではないかと思います。各家庭の事情もあるかと思いますが、給食費を少し値上げして、子ども達の健やかな成長に繋げていけたらいいなと思います。
356	子供たちにとって食は大事ですが、あまり産地や、食材などに気を遣い過ぎないでも宜しいかと思います。それで、免疫力が低い子供たちが多い感じがしますね。安く、栄養が高いバランスが良い給食を望んでいます。なんでも食べさせて、子供たちの免疫力をあげて欲しいです。
357	大型センターは、品数もすくないのに、さらに、美味しくなかったら、子どもたちがかわいそうだと思います。衛生面も大事ですが、常駐栄養士も3名もいて、大型だからいまの状態でも満足しないで、美味しくなる作り方を調理師も勉強して、やってほしいです。調理は作り人によって、美味しくなりますよ。まずは給食から卒業よろしく願います。
358	もし財政的に問題なければ、デザートのある日を増やしてほしい。
359	成長期に欠かせない栄養たっぷりで尚且つ子供達も友達とみんな一緒に美味しいと進んで食べてくれる給食だと毎日学校に通う楽しみの一つになると思います。
360	給食のおかずの量が少ない、パンが美味しくなく、加工乳が美味しくなく、品数が少ない、もっとデザートを増やして欲しい
361	体の大きい子は給食の量が足りているのか心配になることがあります。
366	たまに少ないもっと食べたいという声がきこえます！給食センターの方には、美味しい給食を作っていただき感謝しています！これからもよろしく願います。
368	親の給食の時より献立があまりにも貧しいため驚いた。それだけ食材が高くなっているのかもしれないが、農家と提携するなど購入に工夫したり補助金を利用して地産地消を進めながら季節感のあるメニューを増やして欲しいと思う。
369	時間内に食べれるような献立との説明ですが、昔に比べて給食が質素で彩りがないように思われます。
372	毎日口にすものなので、とにかく添加物を極力避けた給食にしてほしいです。
375	各家庭での食生活に格差があることを考慮し、学校給食は安全で健康的な物を平等に提供する場として機能してほしい。そういう観点からなら給食費が財政で賄われることは道理が通る。すべての生徒に平等に分配される格差は正の一つであってほしい。
376	給食の少ない量、栄養バランス等に、前から改善をおねがひしています。問題改善に時間がかかりすぎているのはどうしてなのでしょう。きちんと今度こそは、早急に対応して頂きたい。
381	他市町村との情報交換、地域で学校給食の差がないようにして欲しい。
382	食材確保、調理となると大変なことだと思いますが、食材の組み合わせ、味付けにこだわってほしい。残量が多いことを聞くともったいない。残さず食べてくれるメニューをお願いします
384	同じ市内でも学校によってパンの種類が違うのはどうしてですか？人気の揚げパンの頻度が少ないです。
389	厳しい状況の中での給食提供ありがとうございます。限られた予算でのメニュー作りは大変だとは思いますが…栄養バランスも大切だと思いますが…味付 食材の見直しは出来ないでしょうか？
392	あまり美味しくないそうなので、美味しく調理していただいたら、うれしいです！
394	このアンケートで全てを一カ所で作ってると知りビックリしました。子どもがデザート中心で考えていてアンケートにあまり協力できません。保育園のほうが栄養面。品数が充実しているように感じます
399	もう少し、成長に必要な栄養価を考えて欲しい。未納な方が多く必要な栄養価が届いていないなど、問答無用で、論外です。支払っている子たちへのしわ寄せはありません。沖縄独自の料理が出たり子どもたちも給食を楽しみにしている分、季節の食べ物で値段を抑えたり、していただいているとは思いますが、単価を抑える努力の継続もしくはもう少しより強化していただきたいです。
404	最近豆類、似た食材の献立が多すぎパスタ類など数年前に比べて少ない気がする。中学校になると、量が少なすぎて足りないとの声を良く聞く
406	パンの日、同じ市内で 揚げパンの学校と コッペパンの学校に別れるのは仕方のないものの、毎回、コッペパンばかりでは子供が可哀想です。デザート回数も少ないように思えます。麺類がない理由は何でしょうか。2年前までは毎月1度は納豆が出たのに、今では給食に納豆が出ません。出来れば納豆も出してほしいです。
408	沖縄の果物摂取量は全国に比べて低く家庭でもなかなか摂取には至りません。給食で摂取してくれるとありがたいのですが
412	子供達の成長を考えた栄養ある給食、できれば美味しい味付けで。
417	アイスをもっと食べたい！
419	毎日ではなくても、牛乳で摂取しているタンパク質やカルシウムなどを他の食材などで補えたらいいです
421	私が子供の頃の給食は必ずデザートがついていました。ほとんどがミカンでしたが、季節によってスイカやかき氷餅などが出ました。高価なものではなくてもいいので、給食を食べた後のちょっとしたデザートがほしいなと思います。
427	缶詰の果物使わないってください。できればデザート新鮮なものいいとおもいます。
431	パンを増やしてほしい
435	残りものが出ない工夫がほしい。
436	いつも子供達においしい給食をありがとうございます。今年は長期のコロナ休校もあり、給食の有難みを更に感じました。要望としまして、品数やデザートを増やしてもらえると子供達の食欲増進につながると思います。食材費高騰等あり大変かと思いますが、これからも安心安全でおいしい給食を宜しくお願いします。
437	1番に安全性、栄養面を重視して欲しい。いつも美味しいと言ってます。ぜひ現在のままで、量を減らすことなく続けて欲しい。
439	品数が少ない。中学生になると足りないであろうと思われる。
440	献立表を見て思うことは、まず品数が少ないと思います。それは、財源の問題でそうなのでしょうが？また、なぜわざわざ子供たちが苦手なものを給食のメニューに加えるのでしょうか？廃棄を無くすためにも、できるだけペロリ（完食）を目指した方がいいと思います。例えば、パプリカや、ゴーヤー、ピーマンなど、確かに栄養価は高いのかもしれませんが、もう少し料理の工夫を取り入れ、たくさんのお子さんが食べられる様にしてほしいです。廃棄を最低限に減らすための、献立の改善はやって頂きたい。そのために、先ほどの、アンケートですが、好きなものを3つあげるのではなく、逆に苦手なものを3つ聞いて下さい。その方が、メニューの改善に役立てられるはずで。学校給食の大切とは、それは、食のコミュニケーションだと思います！集団生活の中で最もリラックスする時間ですよ。苦手なものが多いより、苦手なものをひと工夫で食べられる喜びを子供たちにわからせたい！食が心も体も作ります。どうか、子供たちが常に笑顔になれるSmile給食を目指して頑張ってください！その為なら、私は保護者として給食費の無償化や、軽減は訴えませんが！給食費の増額こそ必要なら支払いたいとも思います。しかし、世の中には月4000円の給食費さえ、出費が大変なご家庭もあると思います。なので、できるだけ給食費の増額は無い方がよいと思います。そこで、提案です。おかずの品数を増やすため、どうしても給食費を上げなければならないとするなら、提案①主食のご飯は、各家庭弁当箱に持参でもイイのではないのでしょうか？または、提案②学校内の花壇を、一部畑に替えてはどうでしょうか？じゃがいもや、人参、玉ねぎ、大根、ネギ、ゴーヤー、などなど様々な野菜が作れるはずで。各学校、作る野菜を担当するのも面白いかもしれませんね。自分達で作った野菜が給食になれば、野菜が苦手子もきつと克服できるかも！
444	子供が毎日楽しみにしている給食です。毎日話題に上り、好きなものが出る日には、ウキウキしながら登校しています。大変だとは思いますが、子供達の声を聞き、子供達が喜ぶ給食を提供して頂きたいです。
445	働く親にとって、給食は、いつもありがたいと感じています。学校で楽しみなのは、休み時間と給食！と言う我が子達なので、本当に感謝しています。最近では、デザートがよく出る！と喜んでいて、親としても嬉しいです。子どもたちからの話からなので…スクランブルエッグの人気がないとのこと。献立のアンケート等あると子どもたちの声も反映されて良いかなと思います。
446	給食のメニューや量が少ない理由が財政的な事なら、給食費を増やしても良いので、お腹が一杯になる献立で、量にして欲しい。いまの給食では、夕食まで持たない。中学生は、部活もあるので、カロリーが全然足りない。我が子の食べる物なので、金額は惜しく無い。今の『軽食』ではなく、他市町村のように、デザートまであるきちんとした『食事』を希望します。
448	いつも美味しいそうです？ ゴーヤーがないと嬉しいかもな～？
450	加工乳はやめてもらいたい。

454	品目数が少なすぎだと思います！ ご飯、汁物の他におかずは最低2品、デザートも毎日出すべきだと思う。 給食費の未払い等があると思いますが、児童手当から先に給食費を引いて支給するなど工夫すれば未払い者もなく、学校側の事務負担も減りみんな平等だと思います。
462	最近、デザートが多くでてくる事が嬉しいようです。プロッコリーソテーが美味しいみたいでお家でも作って欲しいとリクエストされました。人気の給食レシピを教えてください
464	いつもおいしい給食を作ってください、ありがとうございます。子供達はあげぼんが大好きなのでもうすこしあげぼんの目を多くしていただけると幸いです。よろしくお祈りします。
466	近年の物価高騰により、昔に比べて量や質が落ちているように感じる。若干値段を引き上げても子どもたちの学校生活の1番の楽しみである給食は充実した内容で提供してほしい。
467	添加物が多すぎて心配です。アミノ酸等。
468	子供の意見で、揚げパンをもっと出して欲しい。
469	デザート類を増やして欲しいです。安全性の確保を徹底して、安心して給食を頂けるようにして欲しいです。
471	果物も増やしてほしい
473	沖縄の食材を使うのはいいのですが、カレーにゴーヤを入れて、苦くて食べれないと聞きました。その食材にあった料理方法がいいのではと思います。 他の市町村に比べて、ものすごく質素だったり、種類が少ないと感じる日もあります。そこは改善してほしいです。
478	異物混入やノロウイルスなど、安全面、衛生面を気をつけてもらえれば、他に言うことはありません。日々の給食、ありがとうございます。
483	パンの日は、ジャムやシチューなど一緒に食べられるメニューにして欲しい。最近、ご飯に焦げや硬いご飯は多い。中学校は揚げパンが少ない気がする。
485	いつも給食が美味しくないと言っています。どんな調理法なのか？給食が美味しくないと疑問に思います。 お腹は空いてるのに給食がマズくて食べられない。料理下手なのですか？それで給食作るって、、、 職員研修が必要では？また味覚がおかしいのでは？また給食費払わない人、どうにかなりませんか？ 不公平です。所得ごまかして給食費払わない人も実際にはいます。（自営業の方）
489	栄養を第一に、味つけも子供達の好むものをお願いしたいです。 毎日子供達の給食作り、ありがとうございます。
490	毎日、給食を作って頂きありがとうございます。昨年に比べ今年は献立にも変化があり、やや満足しています。 しかし、北谷方面の献立を見ると生乳、フルーツ、タピオカ等取り入れた献立が日々あるのを聞いて、違い差に驚いています。 市町村によって給食の財源に違いがあるのでしょうか。
492	タケノコを入れ過ぎだと思います。何でもかんでもタケノコ入れれば良いと思ってそうなので改善していただきたい 麻婆豆腐にタケノコは合わないと思います。もっと美味しさを求めて欲しいです
497	もう1品ほどおかずを増やして欲しいです！
498	メニューがあまり変化がないと聞いたので、色々な食材を使って、家では食べてくれない食材を取り入れてもらえるとう助かります。
500	小学校と中学校の違うメニューの比率を同じにしてほしいそうです。
503	他市町村と比べると、かなり量や質がおとるようになります。特に那覇の首里地区にある小学校は自校に給食センターがあり、とても充実しているように感じます。同じ県立小学校なのに、このような差があるのはおかしくはないでしょうか？ 地域ごとの特色の差があってもよいと思いますが、小学校高学年の子達は、給食が足りずに、学童に行かない子が帰宅すると、お腹すいたー、から始まることも聞いています。 牛乳をなくして、おかずの量を増やしてほしいくらい、量や質を上げてほしいという話も母親友達の間で、です。栄養があるのは理解できますが、いまの牛乳は、果たして本当に子ども達の発育に必要な不可欠なものでしょうか？ 世界の最新の栄養学では、むしろ頻繁に摂取しなくてよいという研究結果もあります。なくすのは無理だとしても、毎日ではなく、週に何回かに減らす取り組みを希望します。 韓国産パブリカではなく、季節によっては、沖縄の赤ピーマンでは、よいのではないのでしょうか？ シンプルな材料と工夫で、添加物などなくても美味しいもの、可能だと思います。新しいレシピを生み出し豊見城市給食本が大ヒットしてほしいです！ いまの給食は、時代もあると思いますが、甘いもののように感じます。甘いものも、子ども達が大好きで喜びますが、それよりも、おかずにお金と労力を使ってほしいと感じています。 地産地食で、安全な冷凍食品も使いながら、沖縄の、豊見城市らしい野菜やタンパク質を使って、おいしい給食をおねがいしたいです。 批判的な意見が続いてしまいましたが、子ども達の栄養を日々、考え、少ない予算でやりくりされている、豊見城市給食センターの栄養士さん、暑い中、大鍋で作ってくださっている方々へは、心から感謝しております。毎日、ありがとうございます。これからも、美味しい給食をよろしくお祈りします。
509	いつも美味しい給食を提供して頂きありがとうございます。我が子は、毎月の献立を楽しみにしています。中学校で揚げパンが出てくるのが少ない事で少し残念がっている様です。あとひとつ、給食のスクランブルエッグが苦手ですが、以外はホントに満足しているようです。暑さの中、いつも大量に作るのも、大変だと思いますが、これからも宜しくお願いします。ありがとうございます。
510	普段は給食美味しいと言ってますが、定期的にほとんどの子が残すまじり献立があるようです。頑張っても食べられず、残飯が沢山だそうですが、なぜか定期的に出てくるそうです。そのような献立はやめて頂きたいです。
513	色々な種類のメニューと量ある食事をお願いしたいです。いつも助かっています、ありがとうございます！
516	最近、栄養士が変わったのか？同じ食材が使われてバラエティーが低下したように感じます。安い金額で工夫されてるかと思ひます。これからもバランス良い給食提供よろしくお祈りします。
519	・玉子焼きがすごく甘くて食べられないと子ども達から聞きます。甘過ぎて吐き気がすると。味付けはどのようにしているのでしょうか？甘くないといけない理由があるのでしょうか？ ・白米がベチャベチャしていて美味しくないとのこと。白米だけでは食べられないので、おかずと一緒に食べているそうです。おかずがないと食べられないので、白米を残すこともあるそうです。日頃白米が大好きなので、白米だけで美味しく食べれるようになるとう嬉しいです。 いつも美味しい給食を提供いただきありがとうございます。上記2件以外の献立はとても美味しくいただいているそうです。限られた予算の中で試行錯誤の毎日だと思いますが、これからもよろしくお祈りします。
522	子どもが、学校生活で最も楽しみにしている時間が給食の時間です。 成長、発育が、著しい子ども達の食事に、最優先に考えて頂きたいのが安全性です。様々な国から輸入により、発癌性物質などの添加物を含む食材が身近に溢れている現在、安心して給食を楽しめるように今後とも宜しくお願い致します。
523	味付けが濃い。パンの時は量が足りない
526	学校給食は栄養面など考えられてるので有り難いです。いつもありがとうございます。 うちの子供は豊崎小学校はあげぼんが少ないと言ってるので、増やして頂けると嬉しいです。
528	おかずのパリエーションが少ない気がします。メインのおかずがスクランブルエッグのみの日もあり、朝食でももう少し品数出しています。これで足りるかな？と正直思います。工夫して欲しいです。
532	ご飯の時には必ず汁物の提供もあるといいなと感じています。 でも、毎日8,000食近くとなると難しいのかもしれないね。
542	中国産の加工品はできれば避けて欲しい。
548	中学校の給食が足りない、小学校は余るとの事。基準等あるかと思いますが、市としての基準等、この問題について改善を要望します。 問13についても、学年ごとの支給量を調整する事により改善出来るのでは？
549	豊見城市内のなかでその日の献立でパンの区域の違いに未だに理解できない
550	いつもおいしい給食の提供をありがとうございます。 子どもたちが食べることを楽しみにし、食べる意欲につながるような、食べやすく美味しい給食を期待しています。同じような食材(豆づくし、毎日豆がでるなど)が続く、嫌いになり、家庭でその食材を食べなくなることを聞いたことがあります。 そのようなことが無いよう、偏らない食材使用での献立づくりをお願いいたします。またそのための適正な給食費の設定もお願いします。今後とも豊見城の子どもたちのために美味しく楽しい給食をよろしくお祈りいたします。
554	子供たちが食べて美味しくないとメニューはなくし、食べて美味しいと思えるメニューを出してほしい。子供に聞くと、美味しくないとメニューがあると話していました。
561	加工乳しか手に入らない時は牛乳は無しにして欲しいです。いつも兄弟で給食美味しかったと喜んでます。ありがとうございます。
563	食材破棄がないようにしてほしい。
571	給食センターの皆様、いつも美味しい給食を提供して下さりありがとうございます。 我が家では、その日の給食の話をよくしますが、子ども達は給食が大好きです。 数年前になりますが、子どもがこども園に通っている時に、給食の見学試食にお招きされて行ったことがあります。 その日の給食は、子どもの苦手なしめじがみそ汁に入っていたのですが、美味しくそうに食べていました。そのしめじは細かくみじん切りをされていて、きのこ独特の香りも気にならず、子どもの視点に立って調理されていることにとっても感動しました。 そこで提案なのですが、子ども達の話だけでは調理の工夫がなかなか伝わってこないで、例えば献立表の余白に人気メニューの調理方法（具材の切り方の工夫や、作り方のポイント、味付け等）を紹介していただけないでしょうか。 また、献立表の印刷配布はもったいないと考えています。ホームページ掲載（めるぼんなども活用）の検討もよろしくお願い致します。
572	もう少し、子供たちが喜んで食べるようなメニューで、味付け等に工夫をしてほしい。※給食が美味しくなくて、余り食べずに帰宅して、夕食まで待たずに間食が増えている。 野菜の素材を残した温野菜等を増やしてほしい。
573	各学校で給食室での給食作り。残さないようなメニューや味付け、食べる楽しさを工夫して頂けたら嬉しいです。
575	子どもたちが楽しく美味しくと思える充実した給食を望みます。お腹いっぱい色々な給食を食べさせてあげたい。
579	私達子供時代の献立と似たような種類豊富な献立にしてほしいです。ハンバーグや揚げ物、煮込みうどんやわかめご飯など、パスタ類も全く出てこないで、増やしてほしいです。
581	子供達が喜ぶ給食を宜しくお願いします
588	全体的に量が少ないので量を増やしてほしい。冷やし中華は食べにくい。

590	給食の食べ残しが気になります。学年に応じた細かな給食量を設定して全体の食べ残しを減らす対策が必要かと思います。私達家族は県外出身です、沖縄の食事が合わずに食べれないものもあります。それを担任に強制的に食べさせられる点は問題かと思います。豚の耳などは全国的にメジャーな食材ではないので強制的に食べられる必要があるのか疑問です。給食費は全家庭支払いが行われているのか知りたいので支払い状況を開示して下さい。支払いする人だけから支払わせるというのは公平ではないので開示をお願いします。
592	パンやデザートは学校ごとにわけて提供されているが平等に提供されているか気になります
596	長期お休み期間は給食のありがたさを実感しています。私がお子さんの時よりもだいたい品数が少なくなっている気がします。個人的には登校の楽しみの1つだと思っるので財源問題はあると思いますが給食をもっと充実してくれたらなあと思います。給食に対して娘は不満はないようです(*・*)。あげばんは楽しみにしています。給食卒業まであと半年。美味しい給食これからもよろしくお願いします。最後に。4、5年前？に給食センターの都合でお弁当持参が数日あったのも給食の時間ではよい思い出です。(子供たちは楽しそうでしたよ)貴重な経験でした。
598	コロナの影響もありますし、安定供給&廃棄ロスを考慮して冷凍品を使用する時代ですね。反対する人は必ずいるから、保護者に同意を求めても合意形成できないので無駄かと思っます。でも、産地は市またはセンターとしての独自基準を作って判断して欲しいです。
605	数年前、学年レクの際に給食を食べさせてもらったことがあります。その日の献立がたまたま質素だったのかもしれませんが、メインがないのでは？と思っました。確か、きんぴらごぼうと白米と野菜の味噌汁？普通の食卓で考えたら、上記にプラス魚フライとかあってもいいかなと思っました。中学生になったら量は増えても品数は同じだと聞き、更に不安になったのを思い出しました。現在、保育園給食の栄養士として働いています。保育園給食に比べてもだいたい質素なイメージです。育ち盛りの年齢の子供が食べて、満足のいく品数とボリュームを希望します。
609	成長期の中学生には物足りない給食のようです。献立をみても、本当にこれだりなの??食べ盛りの男子には少な過ぎ！と感じます。財源が厳しいからとか言うのではなく、給食費無料の市町村もあるので、もっと子育てしやすい環境になって欲しいです。こども園の無料化よりも、成長期子供達の為にも考えて下さい。
621	牛乳が不足している際の加工乳は、かなり味の評判が悪いようでお飲み残しが多いと聞きました。子供も我慢して飲んでますが、この際はご飯に合うお茶でいいのではないのでしょうか
622	牛乳よりお茶がいい。加工乳はまずいので、やめてほしいそうです。
627	子供の意見です。デザートをもっと豪華にしてほしい。例えば、クリスマスにはチョコレートケーキを出して欲しい。フルーツを増やして欲しい。
628	せつかく考えてくださってメニューなので、デザートまでしっかり食べさせてほしい。上記記載通り。完食しなくても、食べれない子と食べれる子がいるのはおかしいと思っ。
629	安全性が確保できていれば高騰してる食材などは冷凍食品を積極的に取り入れていいと思っます。栄養価もありますし問題ないと思っます。
630	メニューが少ない(デザートも毎日じゃなくてもいいので出してあげて欲しい)。メニューを増やして給食費が上がるのなら納得しますが、メニューがそのままなら給食費だけ上がるのは良くないと思っます。
631	那覇市と比べたメニューがおとろ とは知っていますが1日一食でもあるまいし必要栄養や量、そして、食事の有り難さ が 何よりも大切と考えます。集団で役割しながら食べる、食べられる、喜び楽しい食事を忘れてはならない、食育 を。
636	パンに添加物として入っっているショートニングを除去したパンにしてほしい。国内は添加物に無頓着すぎる。家庭では除去しても流石に給食は食べないでとは言えない。
638	もう一品増やせたらいいのですが(中学生)
641	・他の市町村に比べて、デザート類が少ない ・給食費の負担が増えるのは問題ないが、その分、成長期なので、栄養価を考えて欲しい
655	今年度より給食がおいしいと言っ、完食することも増えたようです。献立の工夫や味付けで給食の残量も大きく変わってくると思っます。材料を大切に(給食費)、無駄なく提供していく工夫を常に行っしてほしいと思っます。(残量が多い時は献立の見直しや他地区からのメニュー提供などを行うなど)
661	給食費の補助が受けられているのに給食の内容があまり変わらないような気がします。
662	子供が満足することが最優先なので、それなりの対価は払います。しっかりした味、量、質を確保して下さい。
663	人気メニューの時は少し量を増やす等は可能か。皆おかわりしたいけどできない子もいるようです。毎月栄養価を考えたメニューを検討するのは大変かと思っます。本当に感謝します。少しワガママを言うた栄養も大事ですが、栄養を気にしすぎて味が悪く食べる量がへるのでは意味がないとか難しい所ですが、昔のように「給食が楽しみで学校に行っっている」という子が増えるようなメニューが多くなるとういいです。(願)色々子供達の為にアンケートなども対策して頂きありがとうございます。
668	メニューがおいしそうにみえない
672	毎月メニューを確認していますが、おかずをあとも一品増やし、汁物、果物または、デザートは毎回あるべきものだと思います。この献立の内容で栄養が足りているのか、量が足りているのか非常に疑問に思っます。
673	沖縄では四季を感じる事がなかなか難しいので、春と秋を感じるメニューが入ると子供にもわかってもらえるきっかけになるかなと思っます。
680	同じ食材の使用が多い。味がまいちで子供が「おいしくない」と言う事が多い。おかずが少ない(品数)
681	たくさん食べられるよう美味しい料理をお願いします。
685	残量調査もあると思っますが、高学年は食べ盛りなので、量をふやしてほしい。残すのが多い学年の分を高学年にあてるとか工夫してほしいです。
694	他の保育園、幼稚園などに比べメニューも品数など少ない内容も多彩なものへしてほしい。成長期の児童へは少し量も少ない気がする。子供が喜べる内容や味付けなど。牛乳など全員が飲まないといけないうのを変えてほしい。(他県では、すでに廃止されているところもある)