

学校給食についてのアンケート 調査結果



令和2年10月
豊見城市立学校給食センター

はじめに

豊見城市立学校給食センターは、昭和 60 年に現在の場所に建設され、今年で 35 年目を迎える施設である。本市内にある小中学校全て（小学校 8 校・中学校 3 校）、約 8,000 食の学校給食を毎日作っているが、これは県内でも最大規模である。

年々増加している児童生徒数に対応するため、提供する給食数も増加傾向にあるが、施設の老朽化もあり、調理機器の更新だけでは対応が難しい状況にあるため、給食センターの在り方について検討が必要な時期に来ている。

また、豊見城市では、国が示した学校給食摂取基準（学校給食における栄養摂取量の基準）の栄養価を充足させることを目的に、令和 2 年度から「学校給食費保護者支援事業」を開始した。新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり、7 月から本格的に取り込んだところである。

そこで、豊見城市教育委員会及び学校給食センターでは、実際に給食を食べている児童生徒が給食についてどのように感じているのか、学校給食の満足度等の基礎情報の把握と、令和 3 年度以降の学校給食関係施策の参考とすることを目的に、学校給食に関するアンケート調査を実施した。

今回の結果をもとに、今後の給食センターの在り方についての参考資料として活用したい。また今後の調理業務や提供方法の改善、食育の更なる推進などにも役立てていきたい。

■アンケート調査のサンプル数の算出方法

統計学的な計算により、回答のブレの範囲を示す「許容誤差」、許容誤差に収まる確率「信頼度」、アンケート調査に対する支持率、保有率などを示す「回答比率」を設定することで必要サンプル数を算出することが出来ます。今回の学校給食アンケートにおいては、母数である児童生徒世帯数が 4,797 世帯を調査するのに、「許容誤差 5%」「信頼度 95%」「回答比率 50%」の条件下での必要サンプル数は 356 世帯である。今回は、既に必要サンプル数を大幅に超過する 2,430 世帯からの回答を得ていることから、高水準の信頼精度が確保され、有意であると考えております。

■調査対象及び回答率

- ・ 今回のアンケート調査は、市内小中学校に在籍する全生徒に実施。
- ・ 回答は児童生徒が 2 人以上いる家庭については、最年長のみの回答とした。
- ・ 回答率（9/29 時点）：50.66%（回答世帯数：2,430、対象世帯数：4,797）
【内訳】web 回答：1,087 件（44.73%）、紙回答：1,343 件（55.27%）

■送付・回収方法

- ・ 各学校に給食センターからアンケート用紙を配布。
- ・ 「QRコードからのアクセス」、「URLからのアクセス」、「アンケート用紙へ直接記入」の 3 通りの回答方法。

■調査期間

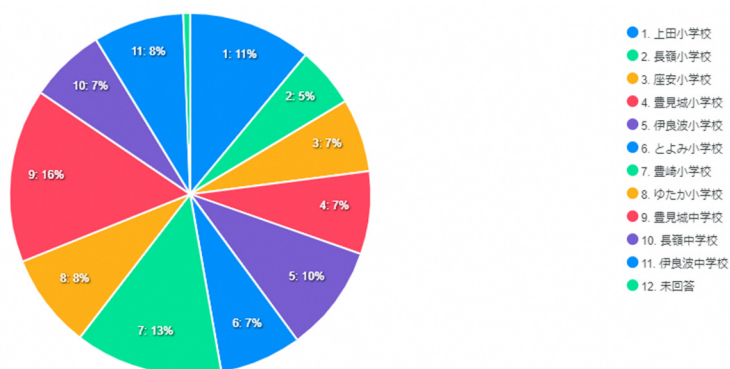
・令和2年7月22日（水）～8月21日（金）

※新型コロナウイルス感染症の影響を受け臨時休校となったため、8月14日（金）から21日（金）へ期間を延長した。

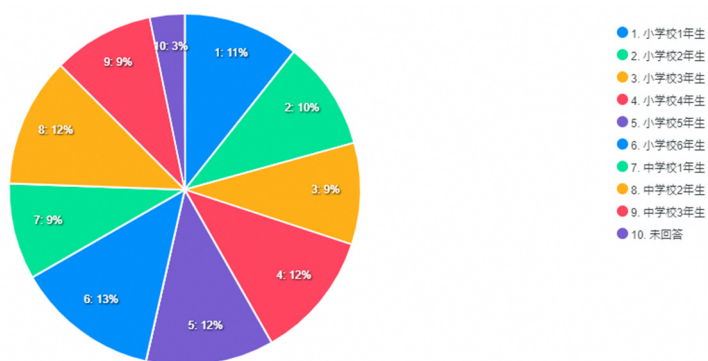
■アンケートの結果

・基礎情報（学校・学年・性別）

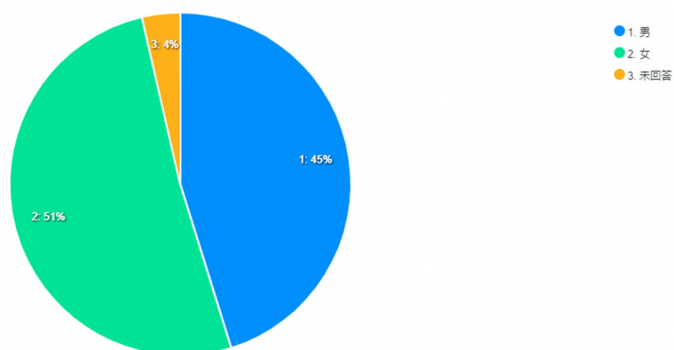
○在籍校



○学年



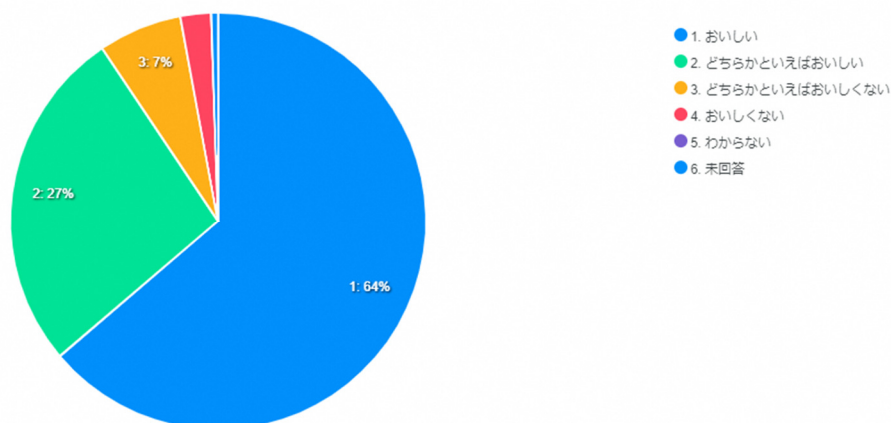
○性別



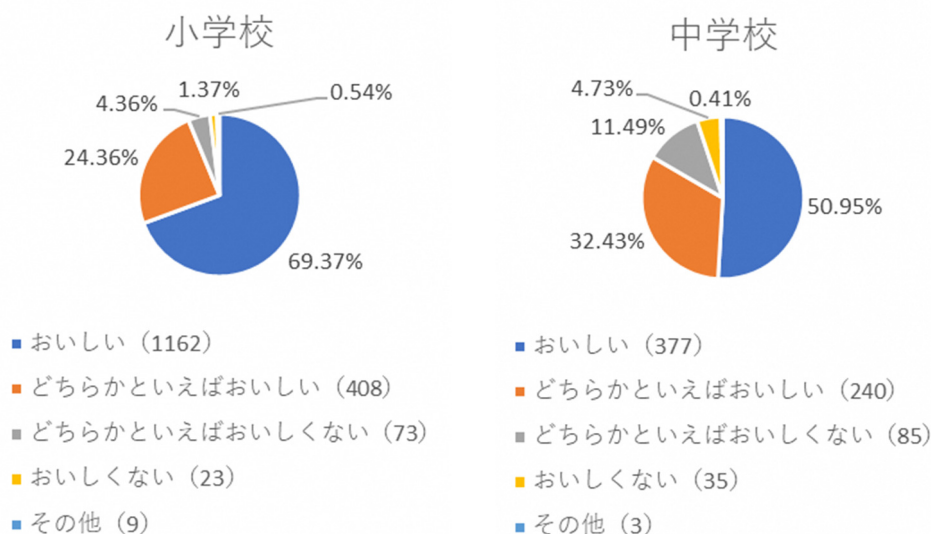
1. 児童生徒から聞き取って頂き、お答えください（問1～問4）

問1 学校給食はおいしいですか。

- 1：おいしい 2：どちらかといえばおいしい
3：どちらかといえばおいしくない 4：おいしくない



• 全体の約91%の児童生徒が学校給食を「おいしい」、「どちらかといえばおいしい」と、肯定的にとらえている。



• 学校給食を「おいしい」と回答した児童生徒数は、小学校では約69.37%、中学校では約50.95%と、大きく差が出た（18.42ポイント）。

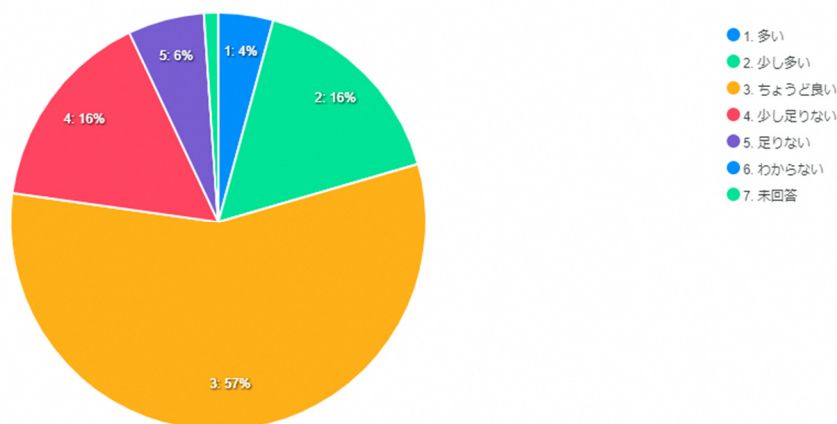
• 「おいしい」「どちらかといえばおいしい」との回答は、小学校で約93.73%、中学校で約83.38%と、全体的に学校給食を肯定的にとらえていることがわかる。

• しかし、「おいしくない」「どちらかといえばおいしくない」との回答が小学校で約5.67%だったのが、中学校では約16.22%と10.55ポイントも増加している。

⇒個人の成長や嗜好の差などを考慮し、児童生徒が給食を通じて食事の楽しさを知ることができるような献立内容や食育指導を実施できるよう、検討していく必要がある。

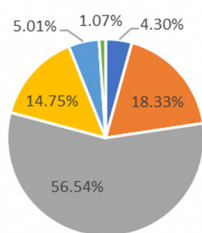
問2 学校給食の量はどうか。

1：多い 2：少し多い 3：ちょうど良い 4：少し足りない 5：足りない

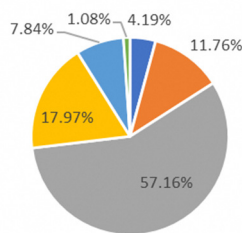


・全体の約57%の児童生徒が学校給食の量を「ちょうど良い」と捉えているが、約22%の児童生徒は「足りない・少し足りない」と感じている。

小学校 (1,675)



中学校 (740)



■ 多い (72) ■ 少し多い (307) ■ ちょうど良い (947) ■ 多い (31) ■ 少し多い (87) ■ ちょうど良い (423)
 ■ 少し足りない (247) ■ 足りない (84) ■ 未回答 (18) ■ 少し足りない (133) ■ 足りない (58) ■ 未回答 (8)

・「ちょうど良い」と回答した児童生徒数は、小学校では約56.54%、中学校では約57.16%と大きな差はない(0.62ポイント)。

・「少し多い」が6.57ポイント(小学校18.33% ⇒ 中学校11.76%)と大きく減少した反面、「少し足りない」で3.22ポイント(小学校14.75% ⇒ 中学校17.97%)、「足りない」で2.83ポイント(小学校5.01% ⇒ 中学校7.84%)それぞれ増加している。

⇒この結果から、小学校では「ちょうどよい」と感じていた給食の量が、中学校では体力や運動能力の向上などの心身の発達に伴い、給食の量を「物足りない」と感じるようになったのではないかと推測される。

⇒学校給食では、年齢に応じた量を提供しているが、教室での配膳時の工夫(個々に適切な配食をするなど)や食事時間内(小学校で25分、中学校で15分)で完食できる方策などについて学校現場と一緒に検討していきたい。

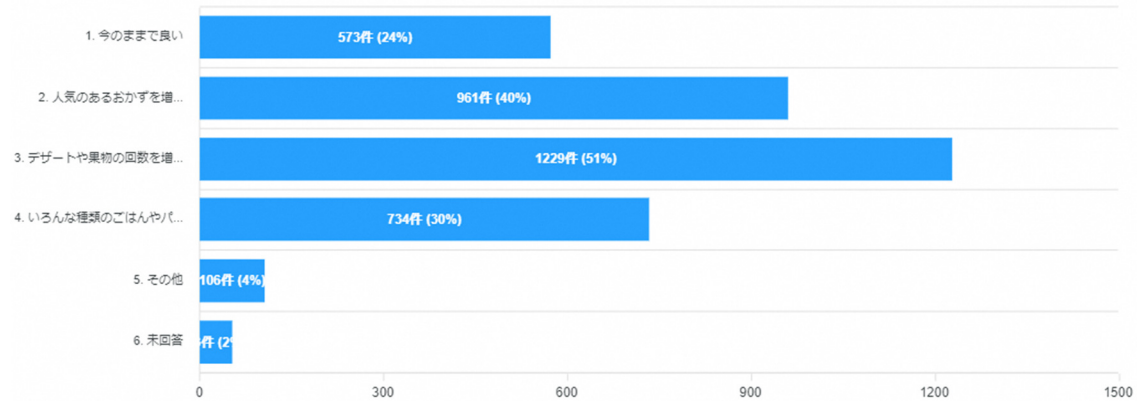
問3 学校給食のメニューについて、何かお願いしたいことはありますか。(複数回答可)

1:今のままで良い 2:人気のあるおかずを増やしてほしい

3:デザートや果物の回数を増やしてほしい

4:いろいろな種類のごはんやパン、おかずを出してほしい

5:その他()



・複数回答が可能な問において、「デザートや果物の数を増やしてほしい」という意見が最も多かった。

・その他意見には「沖縄そば」、「ハンバーグ」など献立に関する意見が見られた。
⇒令和2年の7月より本格的に始まった「学校給食費保護者支援事業」とアンケート調査の時期が重なっているため、実際にはデザート類の提供回数は増加しているものの、このアンケートの結果には反映されていないと推測された。

⇒個人の成長や嗜好の差などを考慮し、児童生徒が給食を通じて食事の楽しさを知ることができるような献立内容や食育指導を実施できるよう、検討していく必要がある。

⇒給食センターの調理設備の投資や修繕においては、安心・安全な学校給食を確実に提供することを念頭に、優先順位を慎重に検討しながら計画的に対応していきたい。

問4 学校給食のメニューの中から、好きなものを3つ教えてください。

【回答例】1 ⇒カレーライス、2 ⇒わかめごはん、3 ⇒フルーツ白玉

1位 ⇒ カレーライス 6位 ⇒ わかめご飯

2位 ⇒ 揚げパン(きなこ・ココア) 7位 ⇒ ハヤシライス

3位 ⇒ フルーツポンチ 8位 ⇒ シチュー類

4位 ⇒ フルーツ白玉 9位 ⇒ イナムルチ

5位 ⇒ 冷やし中華 10位 ⇒ 肉じゃが

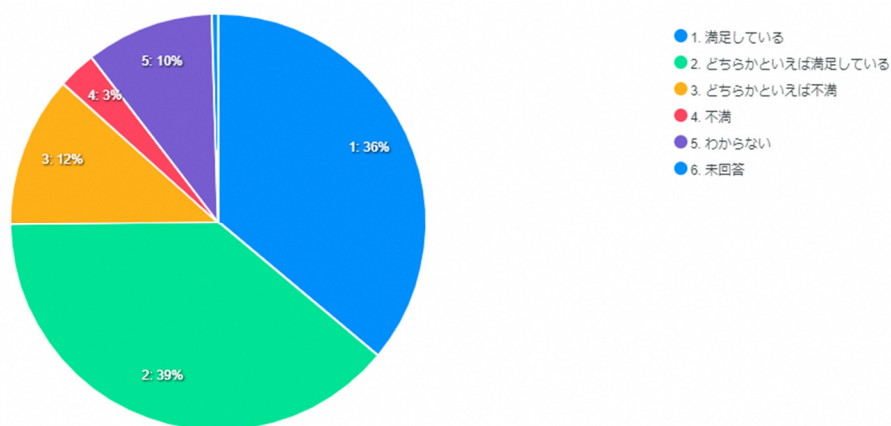
⇒「カレーライス」、「揚げパン」、「ハヤシライス」など児童生徒に人気のある献立が上位となった。一緒に提供される「フルーツポンチ」や「フルーツ白玉」も人気が集まっている。

⇒琉球料理も人気が高い。お正月や旧盆など沖縄のお祝いごとに欠かせない料理である「イナムルチ（9位）」や「中味汁（13位）」の他、「クープイリチー（20位）」が上位にあがっている。これら料理は、沖縄県が平成29年度に実施した「沖縄食文化実態調査」において、家庭で作れる琉球料理の上位5位（イナムルチ4位、中味汁2位、クープイリチー3位）に入っていることから、各家庭で食する機会が多く児童生徒にとって身近な料理であることが考えられた。

2. 保護者の皆様がお答えください（問5～問15）

問5 現在の学校給食に満足していますか。

- 1：満足している 2：どちらかといえば満足
3：どちらかといえば不満 4：不満 5：わからない

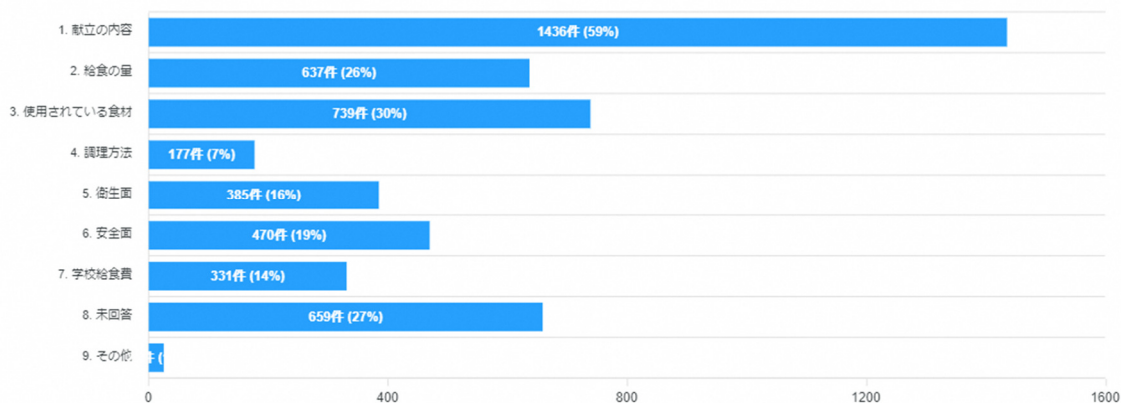


・学校給食を肯定的にとらえている保護者は全体の約75%、否定的にとらえている保護者は全体の約15%であった。

⇒小学校・中学校ともに、児童生徒が学校給食に満足していると、その保護者も学校給食を肯定的に捉えていることがわかった。

問5① 問5で「1：満足している」、「2：どちらかといえば満足」を選んだ方に伺います。満足している項目を3つ選んでください。

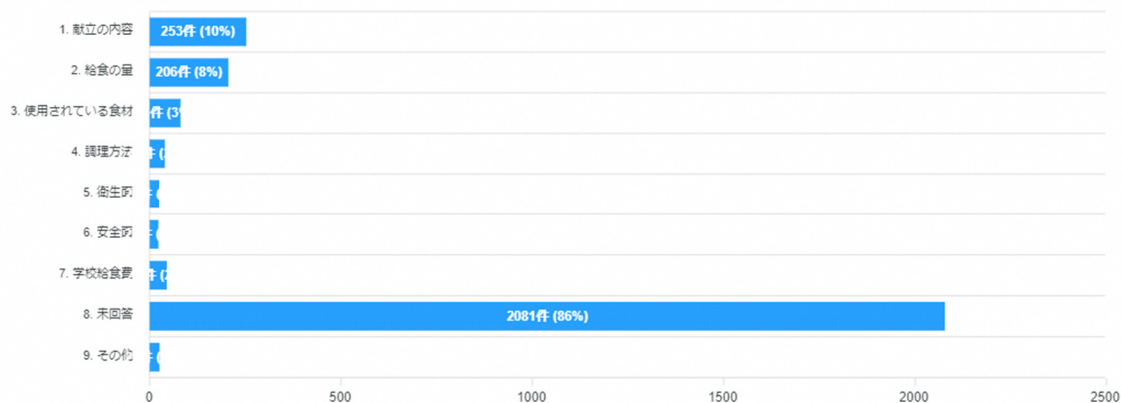
- 1：献立の内容 2：給食の量 3：使用されている食材 4：調理方法
5：衛生面 6：安全面 7：学校給食費 8：その他（ ）



・学校給食を肯定的にとらえている保護者は、「献立内容」、「使用されている食材」、「給食の量」について満足していることがわかった。

問5② 問5で「3：どちらかといえば不満」、「4：不満」を選んだ方に伺います。不満・改善すべきと思われる項目を3つ選んでください。

- 1：献立の内容 2：給食の量 3：使用されている食材 4：調理方法
5：衛生面 6：安全面 7：学校給食費 8：その他（ ）

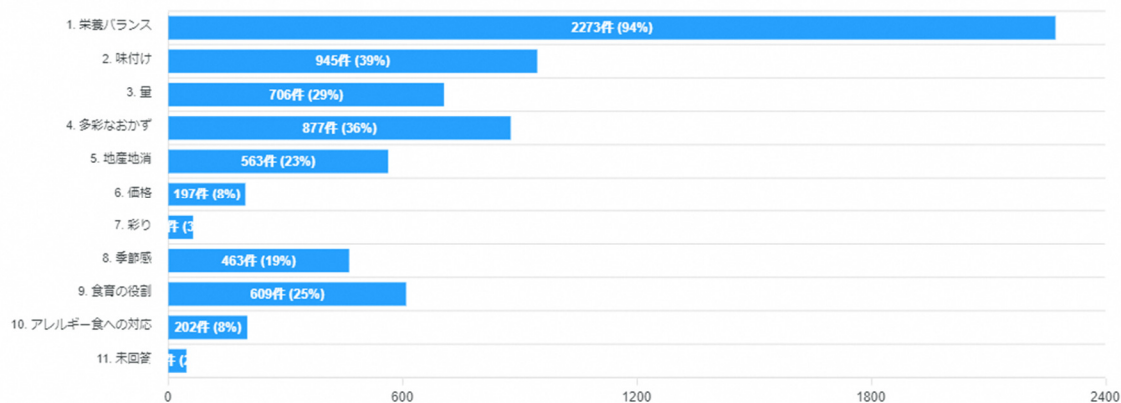


・学校給食に対して不満・改善すべきと考えている保護者は、「献立の内容」、「給食の量」について不満と感じている。

⇒「給食の量」については、小学校から中学校へ変わることで、児童生徒の満足度が大きく変化した項目である。給食の量が増えることで小学校高学年や中学校での満足度の値が増えることが考えられるが、単純に提供する量を増やしても残量が増えることに繋がるため、やはり配膳時の工夫が必要だと感じる。

問6 学校給食の献立について、重要と考えるものを3つ選んでください。

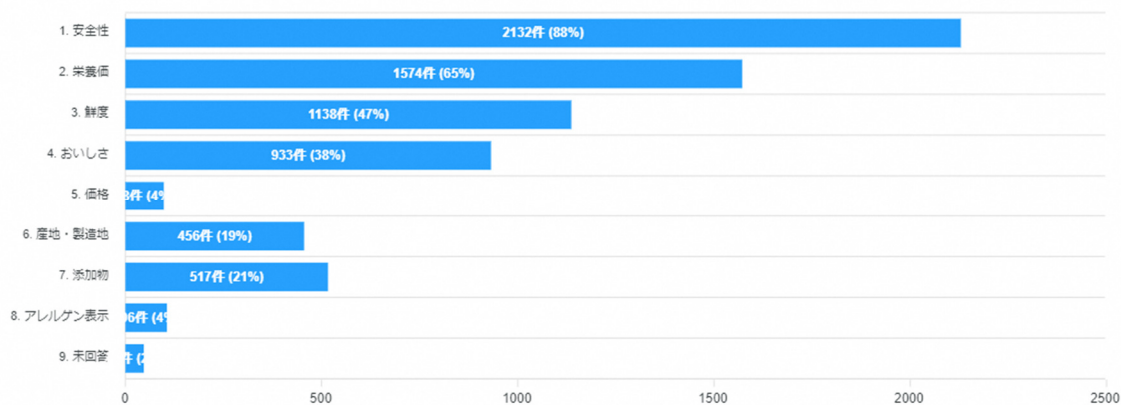
- 1：栄養バランス 2：味付け 3：量 4：多彩なおかず
5：地産地消 6：価格 7：彩り 8：季節感 9：食育の役割
10：アレルギー食への対応



・学校給食の献立について、「栄養バランス」を最も重要だと考えている保護者が多く、続いて「味付け」、「多彩なおかず」、「量」という順番が続いている。
⇒「栄養バランス」については、引き続き国が示す「学校給食摂取基準」を目指して献立を作成していきたい。「味付け」については、化学調味料を使用せず、素材の持つコク・うま味・風味を大事にした味付けを目指したい。
⇒「多彩なおかず」「量」については、人気メニューであるのカレーライスの時にご飯量を増やすなどの工夫を実施しているが、令和2年度より実施している「学校給食費保護者支援事業」を活用し、幅広い献立の提供を目指していきたい。

問7 使用する食材(米・パン・肉・魚・野菜・加工食品・調味料など)について、重要と考えるものを3つ選んでください。

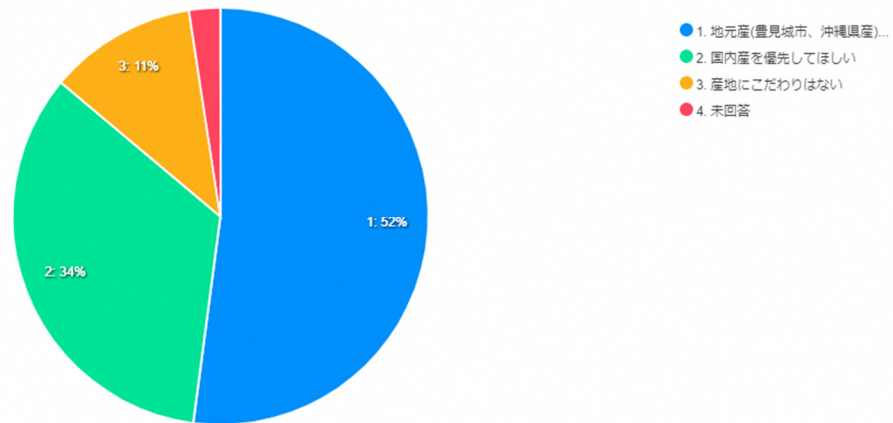
- 1：安全性 2：栄養価 3：鮮度 4：おいしさ
5：価格 6：産地・製造地 7：添加物 8：アレルギー表示



- 学校給食で使用する食材については、「安全性」を第一に重要だと考え、「栄養価」、「鮮度」、「おいしさ」について重要と考えていることがわかる。
- 「安全性」については、ノロウィルスや病原性大腸菌等に起因する食中毒、金属片や衛生害虫等の異物混入、残留農薬等使用する食材の安全性の確保など、広い意味での給食に対する「安全性」が求められており、問8から問10に深く関連している。

問8 給食で使用する食材の産地について、どのようにお考えですか。

- 1：地元産(豊見城市、沖縄県産)を優先してほしい
 2：国内産を優先してほしい 3：産地にこだわりはない



• 給食で使用する食材については、「地元産（豊見城市、沖縄県産）」を優先してほしいという意見が多い。国内産で考えると約86%の保護者が国内産を希望していることがわかる。

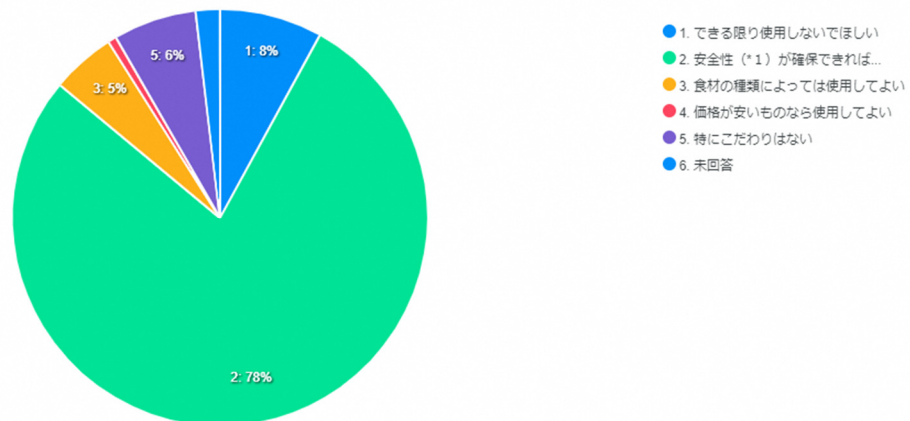
⇒農業振興地域に指定されており、都市近郊型農業が盛んな豊見城市では、カラシナ・小松菜などの葉野菜（軟弱野菜）、市の特産であるトマト・ミニトマトを中心に給食の食材として積極的に活用している。

⇒毎日約8,000食近い食数を提供するため、一度に使用する食材の量が多く、食材の確保に苦労することも多いが、引き続き地元産の食材の活用を目指していきたい。

問9 国産の入手が難しいパプリカなどの一部の食材は、外国産食材（冷凍を含む）を使用しますが、どのようにお考えですか。

- 1：できる限り使用しないでほしい 2：安全性*1 が確保できれば使用してよい
 3：食材の種類によっては使用してよい 4：価格が安いものなら使用してよい
 5：特にこだわりはない

*1 安全性の確保については、残留農薬、異物混入等の確認を意味します。



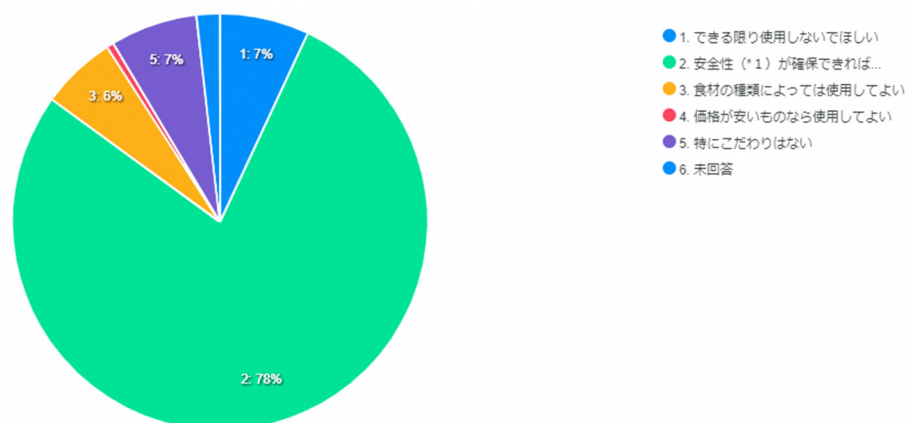
⇒食材の関係上、外国産を利用することも多いが、「安全性が確保できれば使用しても良い」という意見が全体の約78%であることがわかる。

- ・ブロッコリーやアスパラガス、椎茸、タケノコなども外国産を使用する機会が多いが、天候不良など気候の影響を受けると国産食材でも確保が困難になることもある。
- ・外国産食材を使用するときは、残留農薬や異物混入等の確認について、引き続き注意していきたい。

問10 毎日約8,000食の大量の学校給食を提供するため、献立内容により冷凍を含む加工食品や加工野菜を使用しますが、どのようにお考えですか。

- 1：できる限り使用しないでほしい 2：安全性*1が確保できれば使用してよい
 3：食材の種類によっては使用してよい 4：価格が安いものなら使用してよい
 5：特にこだわりはない

*1 安全性の確保については、残留農薬、異物混入等の確認を意味します。

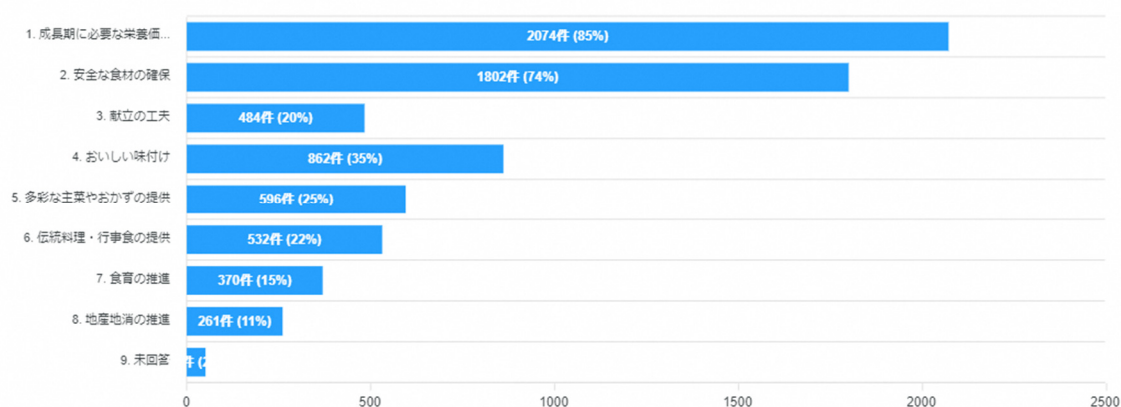


⇒調理の関係で使用する冷凍食品や加工食品（カット野菜）についても、「安全性が確保できれば使用しても良い」という意見が約78%あることが確認できた。

- ・決められた時間内で調理を行うため、冷凍食品や加工野菜を使うことが多いが、問9同様、引き続き注意していきたい。

問11 今後、充実した給食を安定して提供していくために優先すべきと考えるものを3つ選んでください。

- 1：成長期に必要な栄養価の確保 2：安全な食材の確保 3：献立の工夫
4：おいしい味付け 5：多彩な主菜やおかずの提供 6：伝統料理・行事食の提供
7：食育の推進 8：地産地消の推進



⇒学校給食を安定的に提供するにあたり、「成長期に必要な栄養価の確保」や「安全な食材の確保」、「おいしい味付け」を希望していることがわかる。

・学校給食における献立作成時の視点の中には、給食を摂ることで得られる栄養バランス、使用する食材・調味料の検討（安全性、旬の食材、価格など）、口に入れた時の食べやすさ（味付け、カットする食材の大きさ）などを栄養士が中心となり作成している。

・給食センターでは、児童生徒にバランスの取れた安心安全でおいしい給食、そして望ましい食習慣を形成する食育の発信の場として、重要な役割を担っていることから、児童生徒のために充実した学校給食が提供できるよう、引き続き目指していきたい。

問12 今後、学校給食を安定的に供給していくために様々な施策の検討を行います。優先すべきと考える順に番号をお答えください。

- ①：給食費の保護者負担を軽減する為、財源確保を目的とした基金を設立する
- ②：食材の購入方法の工夫を行い、給食費の負担軽減を図る
- ③：建設されて約35年が経過する現在の給食センターについて、リスク分散のため新センターの分離建設を目指す。
- ④：近年高騰を続ける食材費への対応策として給食費の値上げを行い、保護者に対して負担協力をお願いする。

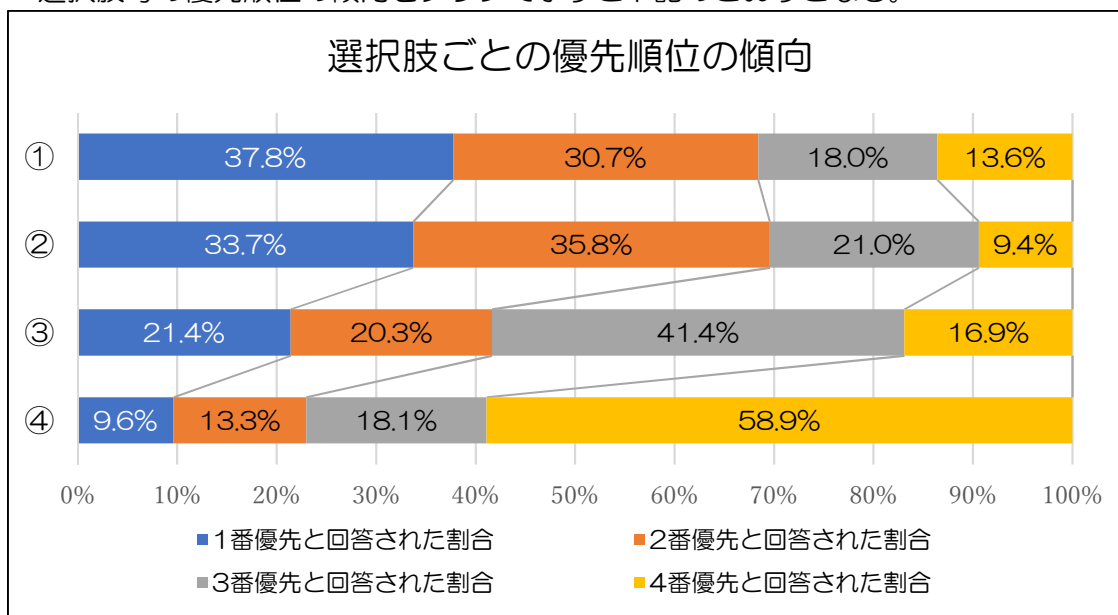
• 選択肢①～④について、優先順位別に回答された件数は下記のとおりである。

件数	1番優先と回答された件数	2番優先と回答された件数	3番優先と回答された件数	4番優先と回答された件数	合計
①	853	693	406	307	2,259
②	764	812	476	213	2,265
③	477	451	923	376	2,227
④	211	292	397	1,289	2,189

• 上記の件数の割合は下記のとおりとなる。

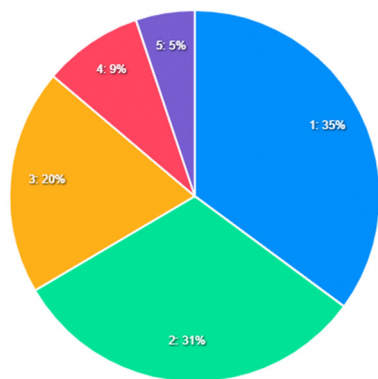
割合	1番優先と回答された割合	2番優先と回答された割合	3番優先と回答された割合	4番優先と回答された割合	合計
①	37.8%	30.7%	18.0%	13.6%	100.0%
②	33.7%	35.8%	21.0%	9.4%	100.0%
③	21.4%	20.3%	41.4%	16.9%	100.0%
④	9.6%	13.3%	18.1%	58.9%	100.0%

• 選択肢毎の優先順位の傾向をグラフで示すと下記のとおりとなる。

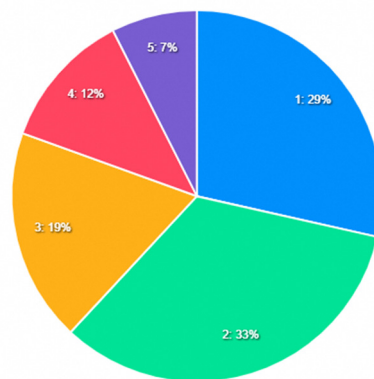


- 1番優先と回答された割合は、①が約37.8%で最も多い。
- 2番優先と回答された割合は、②が約35.8%で最も多い。
- 3番優先と回答された割合は、③が約41.4%で最も多い。
- 4番優先と回答された割合は、④が約58.9%で最も多い。

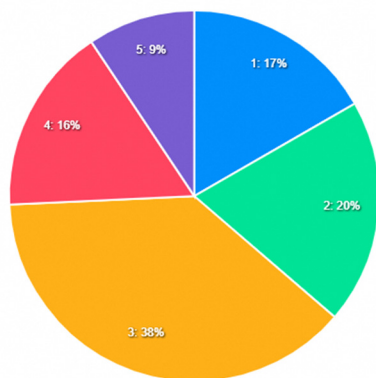
○1番目



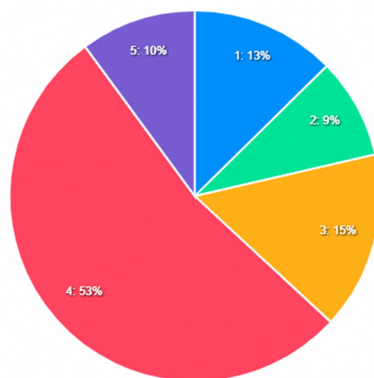
○2番目



○3番目



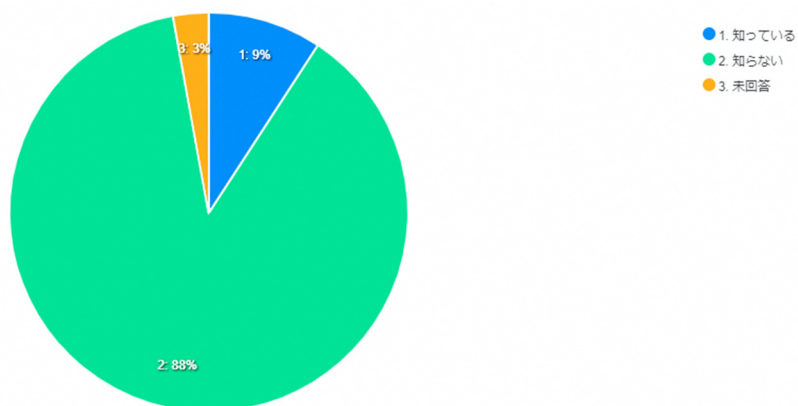
○4番目



問13 国が示した学校給食摂取基準(栄養摂取量の基準)の栄養価を向上させる目的に令和2年度より「学校給食保護者支援事業」にて給食費の補助を行っています。保護者の皆さまに毎月お支払いして頂いている給食費に対して、小学校で600円、中学校で700円を市で上乗せする形で補助していますが、この事業について知っていましたか。

1：知っている

2：知らない

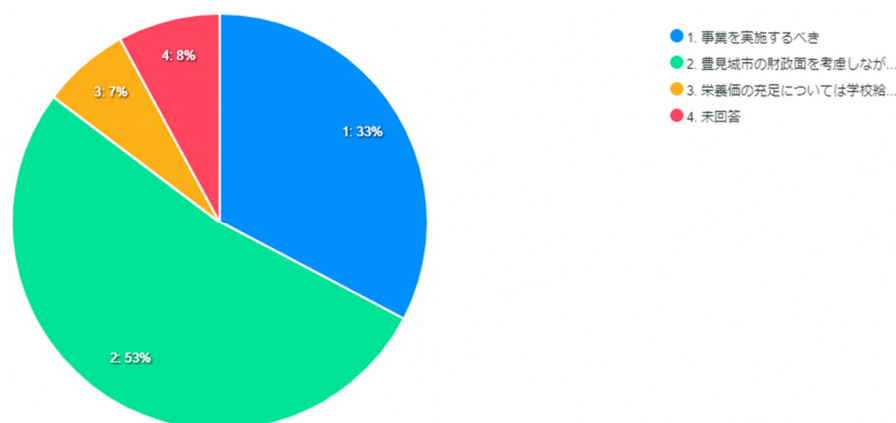


・保護者の約 88%が「学校給食費保護者支援事業」が開始されていることを知って
いなかった。

⇒「学校給食費保護者支援事業」の導入により、デザート類の提供回数が増え、混ぜ
込みご飯等の提供回数も大きく増え、昨年と比較しても給食の内容が大きく変わって
いる。保護者に広く周知するため、今後は市広報紙等を通じて事業周知の強化をはか
りたい。

問14 上記の「学校給食保護者支援事業」についてどのようにお考えですか。

1：事業を実施すべき 2：豊見城市の財政面を考慮しながら事業を実施すべき
3：栄養価の充足については学校給食費の保護者負担増額改定で対応



・保護者の約 53%は「2：豊見城市の財政面を考慮しながら事業を実施すべき」と
考えている。次いで「1：事業を実施すべき」で約 33%となった。「3：栄養価の充
足については学校給食費の保護者負担増額改定で対応」は約 3.7%であった。

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。（自由 記述）

・すべてのアンケートのうち、全体の約 28.68%（697 世帯）の保護者より自由記
述による意見・要望等が寄せられた。

・寄せられたご意見・ご要望の内容については、以下の分類で表記している

【献立・食材について】

【伝統郷土料理・沖縄料理について】

【アレルギー食について】

【新型コロナウイルスによる臨時休校に関すること】

【学校給食費に関すること（未納者問題、他市比較、国県等への要望、学校給食費保

護者支援事業について etc)】

【調理員・センター職員等への感謝】

【その他意見】

⇒主な意見については下記のとおりである。

【献立・食材について】

・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のも、増やしてほしいです。

・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？

・子供たちの為にいつもありがとうございます。うちの子は中々学校給食を食べません。いつも何かを残し家に帰ってきたらすぐ、お腹すいたと子供には、「給食のおじさんおばさんが皆の為に一生懸命作っているんだから全部食べてね」と声かけしています。いつかペロりと完食するまで毎日声掛けしたいです。

・最近、デザートが多くでてる事が嬉しいようです。ブ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

・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います。栄養価もありますし問題ないと思います。

【伝統郷土料理・沖縄料理について】

・県外出身の我が家には、沖縄の食材の中には食する習慣が無いものも多く、うちなー料理週間になると、登校を渋ります。なるべく、うちなー料理は分散して出して頂きたいです。

・沖縄に住んで一年ちょっとの子供達なので、沖縄のローカルメニューが出ると嬉しいようです。回数を増やしてくれると沖縄の食に触れる良い機会になります。よろしくお願いします。

【アレルギー食について】

・できるだけ、除去無くみんなと同じ給食を食べれる頻度が増えれば良いなと願います。欲を言えば、豊見城市でも給食で除去食対応して頂けるととても有難いのですが、、、。予算や施設や設備など、多くの面で、早急な対応は難しく大変な事だと理解しています。アレルギーのある子と家族の負担が少しでも減れば良いなと思います。どうか御検討宜しくお願いします。

【新型コロナウイルスによる臨時休校に関すること】

・コロナ自粛期間により、毎日の子ども達の食事を働きながら準備する事の大変さを痛感致しました。と共に、給食の有り難さも痛感しております。ありがとうございます。

【学校給食費に関すること】

- 未納世帯への適切な対応を。本当に困っているなら免除でいいが、単なる未納は差し押さえも含めて対応してほしい。
- 食費は無料で提供すべきという考えはないのですか？豊見城は、農家地域なのに未来ある子供達への投資として食、安全な食を提供するのは当然ではないでしょうか？どうしたら財源確保できるかを考えるべき！優先すべきです。将来の納税者ですよ。教育を与え食を与えてください。
- 家庭では毎日栄養バランスを考えた食事を作ることができないため、栄養バランスがとれ、多彩な食材を提供してくれる給食はとてありがたいものです。食材費の高騰等での給食費の値上げはやむを得ないと思っています。
- 那覇市から引っ越して来ました。給食の試食会にどちらも参加しましたが、豊見城市は、給食センターが学校内に無いので、出来立ての美味しさは残念ながら感じませんでした。なぜ豊見城市はそれぞれの学校に給食センターが無いのでしょうか？ただ、那覇市では給食費は高くて負担を感じていましたので、その点は、豊見城市はありがたいと思います。補助をして頂けているのも今回のアンケートで知りました。ありがたいです。
- 義務教育中の給食費は国が負担すべきだと思っています。そうすることで、支払わない親への催促に費やす学校側の負担軽減や、支払わない親のせいで、子供に心理的な負担が発生することがなくなるのではないかと思います。

【調理員・センター職員等への感謝】

- いつも美味しい給食をありがとうございます。料理が苦手な私には、栄養バランスのとれた給食はとてありがたく、献立表を見ながら、「あっ！次はこんなご飯を作ってあげよう」と参考にさせて頂いています。これからも子供達の為に、安全で栄養バランスのとれた給食を宜しく願います。

【学校給食費保護者支援事業について】

- 学校給食の充実には育ち盛りの児童にとってとても大切な事だと思います。豊見城市は学校給食に関して良い取り組みを行っていると思います。更なる充実にご尽力頂きますよう宜しくお願い致します。
- 給食費は保護者が負担すべきものかと思っていますので、栄養価の確保等に給食費の改定が必要なら、未徴収金の回収や調達コストの低減策を進めた上で、丁寧な説明をしていただき、増額分の費用負担を保護者に求めるのがあるべき姿ではないでしょうか。受益者負担の原則を鑑みず、何でもかんでも公費負担と言うのでは、市の財政が成り立たないのではないかと考えます。(結果的に、必要とされる他の住民サービスに財源が回らないのでは?)

【その他】

- 学校給食そのものではなく、給食時間をもう少し長くさせて頂いてほしい。私の子どもは食べるのが遅く、完食したいが残しているのも多い。

■総括

豊見城市では、学校給食の満足度等の把握や学校給食関係施策の参考とすることを目的としたアンケート調査をこれまでに実施したことが無く、今回が初めての取り組みであった。

今回のアンケート調査を通じ、児童生徒及び保護者の皆様の多くが肯定的な意見、前向きな考えを持っていることがわかり、学校給食に関わるものとして嬉しさを感じると同時に、安心・安全でおいしい学校給食の提供に向けてより一層力を尽くさなければと、強く意識するものであった。

継続して配膳の工夫、食事時間、個人の成長及び嗜好を考慮した献立作りや栄養バランス、安心安全な食材などについて、信頼される学校給食提供が実施できるよう検討していく必要性についても、改めて認識した。

学校給食施策に関しても、保護者の多くから「基金設立」や「食材の購入方法の工夫」による負担軽減を目指した取組が求められ、今年度より実施している「学校給食保護者支援事業」についても事業継続を要望する回答が寄せられている。

今後とも、学校給食に関する情報を積極的に収集・公開していくことで、学校給食という「生きた教材」※1を用いた指導をより充実させていきたい。

※1「生きた教材」について

ある専門家は、学校給食が「生きた教材」である役割について、

- ① 児童生徒にとって身近である「親密性」
- ② 同じものを食する「共通性」
- ③ 毎日食する「日常性」
- ④ 食べるという活動が伴っている、実践活動・実体験になる「体験」
- ⑤ 栄養面で教育的に配慮されている。モデル「標準性」
- ⑥ 地場産品の活用、地域性、学校ならではのメニュー「創造性」

等の特性を説明し、上記の他にも、生産者や調理員、準備するクラスメートへの感謝の挨拶、家庭と違った環境での準備やみんなで楽しく食べるといった人間関係づくりなどの社会性の育成など、他の教育活動に波及させることが出来ると説明している。

■おわりに

児童生徒の保護者のみなさんをはじめ、学校関係者の方々にはお忙しい中、アンケート調査にご協力いただき、大変お世話になりました。今回寄せられたこれらの御意見は、これからの学校給食の充実を図るための資料とさせていただくとともに、安心安全でおいしい給食を提供できますよう日々努力してまいります。

皆さまのご協力、本当にありがとうございました。