

①学校給食調理場現地視察(令和8年5月11日(月)・12日(火)実施)

調理場	施設概要
(1)藤の花給食センター (江南市立学校給食センター)	・住所:江南市小杣町鴨ヶ池 ・供用開始:令和7年9月1日 ・調理能力:1日概ね8,100食
(2)各務原市学校給食センター	・建設年度:平成19年(経過年数18年) ・供給食数:1日概ね5,800食
(3)各務原市内自校給食調理場	①桜丘中学校 ・建設年度:昭和61年(経過年数40年) ・供給食数:1日概ね350食 ②蘇原中学校 ・建設年度:昭和42年(経過年数59年) ・供給食数:1日概ね675食

②学校給食に関する児童・生徒からの主な意見

令和8年5月20日から令和8年6月1日に抽出校の児童・生徒に対して、「学校給食について」インタビュー形式でアンケートを実施しました。

■実施概要

対象者	小学校	尾崎小学校、緑苑小学校、 <u>八木山小学校</u> の6年生各1学級
	中学校	稲羽中学校、中央中学校、 <u>那加中学校</u> 、 <u>川島中学校</u> 、 <u>蘇原中学校</u> の給食委員等の抽出生徒各5～6名
実施方法	2～4名の職員によるインタビュー形式	
実施期間	令和8年5月20日から令和8年6月1日	
質問内容	①学校で食べる給食はどうですか ②小学校のときから、給食で変わったと思うことはありますか (※中学校のみの質問) ③好きなメニューは何ですか ④その他、給食についての意見	

※下線のある学校は自校給食調理場のある学校

■児童・生徒からの主な意見

質問内容	区分	主な意見
①	共通	・「おいしい」「給食が好き」「楽しい」など、肯定的な意見が多く聞かれた。 ・栄養バランスが良いことを評価する意見もあった。
	学校給食センター	・家庭ではなかなか食べられない献立を楽しみにしているという声があった。 ・量については「多い」「少ない」の双方の意見があり、特にパンの日に不足を感じる声もあった。
	自校給食調理場	・量が十分にあり、おかわりができることを評価する意見があった。 ・調理場や調理員を身近に感じ、作り手の工夫や努力を想像して食べているという声があった。
②	学校給食センター	・「特に変化は感じない」という意見が多くみられた。
	自校給食調理場	・献立の幅が広がったことや、麺類・野菜・揚げ物などが温かい状態で提供されるようになったことを実感する意見がみられた。
③	共通	・麺類、揚げパン、カレー、デザート類などが人気のメニューとして挙げられた。 ・主食、副菜、デザートともに多様な献立名が挙げられた。 【献立の具体例】 (主食) うどん・ラーメン・ソフト麺・焼きそば・ナポリタン・揚げパン・食パン・コッペパン・カレー・麦ごはん・そばろごはん・キムチチャーハン・赤飯 (副菜) クリームシチュー・味噌汁・ちくわの磯辺揚げ・焼肉・ウインナー・厚揚げ肉そぼろかけ・鮭料理・秋刀魚の塩焼き・鮭のホイル焼き・唐揚げ・イカの高麗焼き・鰻のかば焼き・コーンもやし・海藻サラダ・春雨サラダ・ナムル・ごぼうサラダ・ココアビーンズ・レンコンチップ (デザート) プリンタルト・ケーキ・チョコムース・フローズンヨーグルト・ゼリー・冷凍みかん・ミルメーク
④	学校給食センター	・デザート類の回数増加、季節のデザート、お祝いクレープ、お米タルトなどを望む意見があった。 ・汁物の量や献立とパンの組合せ、温度に関する意見もみられた。
	自校給食調理場	・色々な味のラーメン、ふりかけ、リクエスト献立、季節の果物や冷たいデザートを望む意見があった。 ・揚げ物やごはんの量、給食が続いてほしいことに関する意見もみられた。

主な意見の傾向共通	・学校給食に対しては肯定的な意見が多く、献立や量については様々な意見がみられた。 ・提供方式によって、児童・生徒が感じている特徴にも違いがみられた。
-----------	---