

第1回枚方市中学校給食あり方懇話会

次 第

令和3年(2021年)11月4日(木)午後3時から
輝きプラザきらら 3階 教育委員会室

(案件)

1. 会議における座長について
2. 会議の公開について
3. 枚方市の学校給食の現況について
4. 枚方市の学校給食に関するアンケート調査について
5. 大阪府内の中学校給食の状況について
6. その他

資料

- 資料1 枚方市中学校給食あり方懇話会の傍聴に関する取扱要領(案)
- 資料2 枚方市の学校給食の沿革
- 資料3 枚方市の中学校給食
- 資料4 枚方市の小学校給食
- 資料5 学校給食に関するアンケート
- 資料6 大阪府内の中学校給食の状況

- 参考資料1 枚方市中学校給食あり方懇話会委員名簿
- 参考資料2 枚方市中学校給食あり方懇話会設置要綱
- 参考資料3 枚方市審議会等の会議の公開等に関する規程

枚方市中学校給食あり方懇話会の傍聴に関する取扱要領

この要領は、枚方市中学校給食あり方懇話会(以下「懇話会」という。)の会議の傍聴に関し、必要な事項を定めるものです。

(傍聴の手続)

1. 懇話会を傍聴しようとする者(以下「傍聴人」という。)は、事前に自己の住所及び氏名を記載した傍聴人受付簿を提出していただきます。

2. 懇話会の座長(以下「座長」という。)において、特に必要と認めるときは、傍聴を制限することがあります。(席への立ち入り禁止)

3. 傍聴人は、委員席に立ち入ることはできません。(傍聴席に入ることができない者)

4. 会議を妨害し、又は他者に迷惑をおよぼすと認められる者は、傍聴席に入ることができません。

5. 児童及び乳幼児は、傍聴席に入れません。ただし、保護者又は監督者が付き添う場合は、この限りではありません。

(傍聴人が守るべき事項)

6. 傍聴人は、会場の秩序を乱し、又は会議の妨害となるような行為をしてはいけません。

7. 傍聴人の発言は禁止されます。

(写真、ビデオ等の撮影及び録音の禁止)

8. 傍聴人は、傍聴席において写真、ビデオ等を撮影し、又は録音をしてはなりません。ただし、報道関係者など特に座長の許可を得た者は、この限りではありません。

(係員の指示)

9. 傍聴人は、すべて係員の指示に従わなければなりません。

(違反に対する措置)

10. 傍聴人がこの要領に反するときは、座長がこれを抑止し、その命に従わないときは、退場させることがあります。

(資料の取り扱い)

11. 傍聴人には、傍聴の便を図るため当日の会議資料の提供を行います。ただし、用意した部数が不足した場合は供覧等による対応とさせていただきます。

No.

枚方市中学校給食あり方懇話会傍聴人受付簿

枚方市中学校給食あり方懇話会を傍聴します。

なお、傍聴にあたっては「枚方市中学校給食あり方懇話会の傍聴に関する取扱要領」に従い傍聴します。

住 所	
氏 名	
傍 聴 日	年 月 日 ()

年度	西暦	枚 方 市	国（文部科学省）	
昭和 2 2	1947	町立枚方小学校で、芋による「馬鈴薯給食」を実施。（週1回） アメリカの脱脂粉乳によるミルク給食を開始。 （枚方小、殿二小）	学校農園等による学校給食の普及を奨励。	
2 4	1949	枚方市学校給食会が発足。	給食は「教育の一環」と定義される。	
2 6	1951	8校でパン、ミルク、副食による完全給食開始	学校給食法制定 給食費は地方公共団体の収入とする必要がないと通知。 保護者の税外負担解消のため調理員の市町村職員化を指導同時に配置基準を提示。	
2 9	1954			
3 2	1957			
3 5	1960	調理員の身分が臨時職員または嘱託となる。	給食は「特別活動」として学習指導要領に位置づける。	
3 7	1962	調理員の身分が市の正職員となる。		
4 0	1965	給食センター設置反対の請願が提出される。 給食センター設置条例が可決（＝請願不採択）		
4 1	1966	第一共同調理場が完成。		
4 3	1968	第二共同調理場が完成。		
4 6	1971	第三共同調理場が完成。		
4 7	1972	香里小学校でコンテナ転倒事故が発生。		
4 8	1973	単独調理場推進の方針が市長決裁される。 第四共同調理場が完成。		統一献立、一括購入を指導
4 9	1974	米飯給食を試験的に実施。 米飯給食を年2回実施。 PTA協議会から食器の改善要望が提出される 米飯給食を学期に1回実施。 米飯給食を学期に2回実施。 合成洗剤から石鹼に切り替え。 米飯給食を月1回実施。 米飯給食を月2回実施。 米飯給食を週1回実施。		栄養士が県費負担となる。 米飯給食を打ち出す。
5 1	1976			
5 2	1977			
5 3	1978			
5 5	1980			
5 6	1981			
5 7	1982			
5 8	1983			
5 9	1984			
6 0	1985		学校給食の共同調理場化、パート化、委託化を指導。	
6 2	1987	学校給食に地元産野菜（玉葱）を使用。	衛生管理基準の全部改定 政府米の補助金（4割）を廃止	
平成 1	1989	第一共同調理場を米飯センターに改装。 米飯給食を週2回実施。米飯時に箸を使用。 中学校給食を求める請願が提出される。		
2	1990	中学校給食を求める請願が不採択となる。		
6	1994	学校給食食器具改善検討委員会が設置される。		
8	1996	改善検討委員会から第1次答申が提出される。		
9	1997	給食費改定の凍結を議決、併せて給食費返金制度の廃止を議決。地元産野菜の使用を拡大（大根）。 枚方産米（ヒノカリ-12月・3学期）を使用。		
1 0	1998			
1 1	1999			給食費返金制度の廃止、地元産野菜の使用を拡大（キャベツ）
1 2	2000	生ごみ処理機（堆肥方式）を導入（川越単調 H. 12年2月～） 生ごみ処理機（堆肥方式）を導入（平野単調 H. 12年9月～） 枚方産米（レンゲ米-1月分のみ使用）。		

枚方市の学校給食の沿革

1 2	2000	枚方市学校給食会補助金10万円から9万円に見直し	
1 3	2001	米飯委託を開始（9月より）。これに伴い、米飯センターであった第一共同調理場を廃止し、春日小学校単独調理場とする。 生ごみ処理機(堆肥方式)を導入(さだ西陣調 H. 13年9月～)	
1 4	2002	地元産野菜の使用拡大（白菜）。 生ごみ処理機試行事業を終了。 地元産野菜の使用を拡大（さつまいも）	
1 5	2003	地元産野菜の使用を拡大（レンコン）。	
1 6	2004	アルマイト食器を廃止し、樹脂製食器を採用。 小倉・山田東小学校にドライシステムの調理場を新設。 地元産野菜の使用を拡大（じゃがいも）	
1 7	2005	新設した小倉・山田東小学校の調理業務を民間委託。 中宮・西長尾小学校にドライシステムの調理場を新設。 地元産野菜の使用を拡大（ほうれん草・九条ねぎ）	食育基本法 制定
1 8	2006	新設した中宮・西長尾小学校の調理業務を民間委託。 蹉跎東・伊加賀小学校にドライシステムの調理場を新設。 地元産野菜の使用を拡大（冬瓜・チンゲン菜）	食育推進基本計画 策定 栄養教諭が市内で誕生 牧野小学校が食育モデル校に指定される。
1 9	2007	新設した蹉跎東・伊加賀小学校の調理業務を民間委託。第二学校給食調理場を廃止し、同調理場跡にドライシステムの牧野小学校調理場を新設。 地元産野菜の使用を拡大（ナス）	枚方市食育推進計画 策定
2 0	2008	新設した牧野小学校の調理業務を民間委託。 9月1日から給食費を月額3,600円に改定 地元産野菜等の使用を拡大（小松菜、黒米）	
2 1	2009		学校給食法が改正 「学校給食衛生管理基準」が学校給食法の規定に基づき制定
2 2	2010	新学校給食共同調理場等整備検討委員会（庁内委員会）が発足(平成22年8月) 地元産野菜の使用縮小(レンコン、平成22年度で生産終了)	
2 3	2011	中学校給食検討委員会（庁内委員会）が発足(平成23年7月) 米飯用お茶碗の導入及び米飯回数を週2回から2.5回に拡大	
2 4	2012	米飯回数を週2.5回から3回に拡大 枚方産米（ヒノヒカリ-4月、12月、3学期使用、1月分については、エコレンゲ米使用） 新学校給食共同調理場等整備検討委員会と中学校給食検討委員会を統合し、学校給食施設検討委員会（庁内委員会）が発足 「中学校給食の実施手法等に関する方針」 「小中学校給食調理場の整備手法等に関する方針」を策定 学校給食食物アレルギー対応マニュアル検討委員会発足	

枚方市の学校給食の沿革

25	2013	<p>大阪府内産米（ヒルカ-4月、5月、12月、3学期使用、1月分については、エコレンゲ米使用）</p> <p>学校給食における食物アレルギー対応マニュアル策定</p>
26	2014	<p>学校給食における食物アレルギー対応マニュアル運用開始</p> <p>米飯食缶の調達方法を事業者調達に見直し</p> <p>枚方市学校給食会補助金を定額給付から精算方式に見直し</p> <p>枚方市学校給食会に学校給食費検討特別委員会設置</p> <p>学校給食物資納入業者選定委員会規定改正</p> <p>（地元農産物納入業者関係）</p> <p>学校給食用炊飯委託米飯施設安全衛生検査及び適正運営指導委託事業終了</p> <p>大阪府内産米（ヒノヒカリ4月～6月、12月、3学期使用、1月分はエコレンゲ米）</p>
27	2015	<p>4月1日から給食費を月額3,800円に改定</p> <p>パン箱の調達方法を事業者調達に見直し</p> <p>枚方市学校給食会に中学校給食委員会設置</p> <p>全中学校の中学校給食配膳室の整備完了</p> <p>小中学校共同調理場である第一学校給食共同調理場が完成</p> <p>新設した第一学校給食共同調理場の調理業務等を民間委託</p> <p>中学校給食インターネット予約等に対応するため給食運営システムを導入</p> <p>食物アレルギー対応の除去食用容器について、共同調理場</p> <p>配送校を対象に、樹脂製から保温性の高い真空耐熱フードジャーに改善</p> <p>第四学校給食共同調理場を廃止</p> <p>大阪府内産米（ヒノヒカリ1学期、12月、3学期使用、1,2月分はエコレンゲ米）</p>
28	2016	<p>選択制共同調理場ランチボックス方式での中学校給食の提供開始</p> <p>小学校7校・中学校19校について、調理業務等を民間委託の第一学校給食共同調理場から提供開始</p> <p>小学校給食においてミキサー食導入</p> <p>第三学校給食共同調理場に単独調理場巡回応援職員を配置</p> <p>小中学校給食管理運営システムを導入</p> <p>2学期から、調理員数が4人以上の単独調理場及び第三学校給食共同調理場でドライ運用を実施</p> <p>中学校給食プロモーションビデオ作成</p> <p>枚方市学校給食会補助金の廃止</p> <p>大阪府内産米（ヒノヒカリ通年、1,2月分はエコレンゲ米）</p>
29	2017	<p>学校給食衛生管理マニュアル改訂</p> <p>学校給食調理の手引き策定</p> <p>小学校給食において、共同調理場からの受配校全17校に配膳員を配置</p> <p>市制施行70周年記念事業「中学校 みんなで和食給食の日」を実施</p> <p>単独調理場校に除去食用容器 真空耐熱フードジャーを配付</p>
30	2018	<p>市内小・中学生から給食のメニューを募集する第1回枚方市学校給食コンテストを実施(テーマ:給食で食べたい!魚を使ったメニューを考えよう!)</p> <p>第三学校給食共同調理場老朽化対策において、招提及び長尾小単独調理場の2か所を共同調理場として運用を開始</p>

枚方市の学校給食の沿革

令和 1	2019	<p>第2回枚方市学校給食コンテストを実施(テーマ:おいしく冬野菜を食べられる料理を考えよう)</p> <p>第三学校給食共同調理場老朽化対策において、桜丘北小単独調理場を共同調理場として運用を開始</p>	
	2	<p>新型コロナウイルス感染症による臨時休校や分散登校を見据えた緊急的、臨時的な給食提供を検証するため、小・中学校生に10日間の無償による全員給食を実施</p> <p>緊急的、臨時的な給食提供について、児童・生徒及び保護者へアンケートを実施</p> <p>第3回枚方市学校給食コンテストは、新型コロナウイルス感染症の影響により中止</p> <p>第三学校給食共同調理場老朽化対策において、さだ西小・藤阪小及び春日小単独調理場を共同調理場として運用を開始し、予定していた6か所すべての共同調理場が完成</p>	
	3	<p>2021</p> <p>第3回枚方市学校給食コンテストを実施(テーマ:ごはんがすすむ野菜料理)</p> <p>枚方市中学校給食あり方懇話会設置</p>	

枚方市の中学校給食について

令和3年度

枚方市教育委員会 おいしい給食課

枚方市では、平成28年4月から、選択制の中学校給食がスタートしました。

中学校給食は、単に昼食を提供するというものではなく、次代を担う子どもたちに、食を通じてその健全な心身を育み、すこやかな成長と学びを支えることを目的とするものです。

温かく栄養バランスのとれた、安全で安心なおいしい給食を提供し、より多くの生徒が喜んで食べることのできる、充実した中学校給食をめざします。

1. 枚方市の中学校給食の特長

- (1) 枚方市が設置した共同調理場で、毎日、当日調理します
- (2) 温かい料理は温かい状態で、冷たい料理は冷たい状態で届けます
- (3) 保温性の高いマグカップに入れた汁物を提供します
- (4) 7大アレルギーを使用しない給食を毎日提供します※
- (5) 小学校給食と同じく、安全・安心な食材を使用します
- (6) 給食を食べるか、家庭からお弁当などを持参するか、選択できます

※基本食とアレルギー対応食の二種類を提供します

温かい料理は温かい状態で 冷たい料理は冷たい状態で届けます

各中学校への配送には、飛行機の機内食の提供に使われている機材を学校給食用に応用した「保温カート」を使用します。

「保温カート」は、電気で庫内を温めることで、庫内温度を65℃以上に保つことができます。

また、冷たい料理を運ぶ際も、調理場内のチルド庫でカートごと冷却し、クーラーボックスのように用いて美味しさと安全性をキープします。



2. 献立づくりの考え方

中学校給食の献立は、本市の栄養教職員および栄養士が作成します。

小学校給食の献立を基本に、中学生の昼食にふさわしいものとなるよう、右の5つのこだわりを大切に作成します。

献立表は、前月1日にホームページに掲載するとともに、各中学校で配付します。

[5つのこだわり]

栄養バランス

中学生に必要な栄養価を充足できるように、月単位で献立を作成

手づくり

加工食品の使用はできるだけ控え、当日に調理

おいしさ

素材の風味を大切に調理、食べ合わせへの配慮など

季節感・楽しさ

伝統的な行事食、デザートを提供、リクエスト献立の実施など

国産食材

野菜・肉を中心に国内産の食材を使用

3. 衛生管理

- (1) 学校給食衛生管理基準(文部科学省)、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)、枚方市学校給食衛生管理マニュアル(枚方市)、調理業務等作業基準(枚方市)に基づき、安全を最優先に取り組みます。
- (2) 副食(おかず)については、ランチボックスへの盛付作業の最終工程で、金属探知機によるチェックを実施します。
- (3) 各校の配膳室には、配膳員を配置し、室内の消毒等を毎日行います。



[金属探知機]

4. 給食カレンダー(給食実施日 令和3年度予定)

1 学期	2 学期	3 学期
4月9日(金)~7月19日(月)	8月26日(木)~12月23日(木)	1月11日(火)~3月23日(水)

- ※ 給食実施日は、始業式の翌日から終業式の前日までです。
- ※ 各中学校の定期試験や家庭訪問、校外学習、調理実習などの学校行事に応じて、学校単位、学年単位、学級単位で給食を実施しない日があります。

5. 給食費

中学校給食費： 1食あたり 330円(前金払)

給食費は全て、給食用の食材購入のために使用しています。
なお、振込・カード決済の手数料については利用者負担となります。
食物アレルギー対応で飲用牛乳の提供中止の場合は、1食あたり280円となります。

6. 中学校給食の申込方法

1. 給食費を事前に払い込みます

インターネット上の予約システムからクレジットカードを使っての払込、払込用紙を使ったコンビニエンスストアでの払込の2種類を選ぶことができます。

2. 給食を予約します

予約注文は1ヶ月単位です。1ヶ月単位で、給食のある日はすべて予約してください。
学校給食は1ヶ月単位で栄養価の計算を行い、献立を作成しています。特定の曜日のみや好きなおかずの日のみなどの予約はできません。
予約注文方法は3種類あります。

1. インターネット

以下のサイトにログインし、毎月予約をしてください。

パソコン、スマートフォン用サイト : <https://www.school-lunch.net/Hirakata>

2. マークシート

学校でマークシートを受け取り、必要事項を記入の上、毎月学校に提出してください。

(新中学1年生の4月予約分については、各小学校に提出していただきます)

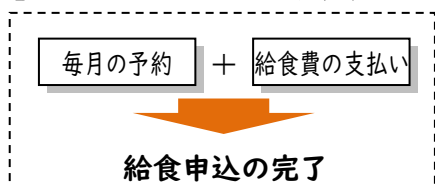
3. 自動予約

インターネットおよびマークシートによる毎月の予約手続きが不要となる自動予約があります。

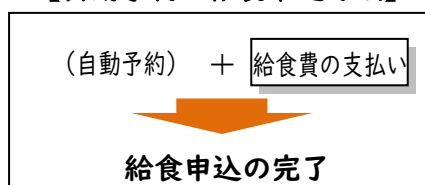
月末までに申請書を提出いただくことで、翌々月から自動で予約されます。

※ 翌月分は、インターネットもしくはマークシートでの予約をお願いします。

【インターネット・マークシート給食申込方法】



【自動予約の給食申込方法】



※卒業するまで給食を自動予約(アレルギー対応の申請者は対象外)
 ※毎月のネット予約、マークシート予約が不要
 ※給食費を支払うだけで、給食が利用できます(カードまたはコンビニで)

<新中学1年生の主なスケジュール>

3月	1日	<p>●「中学校給食申込セット」を小学校で受け取る(全員)</p> <p>①学校給食認証情報通知書 ユーザーIDとパスワード及びマークシートIDが記載されています。 ※卒業まで使用しますので大切に保管してください。</p> <p>②給食費払込用紙 コンビニで給食費を支払う際に使用します。 20食分用(6,600円)×5枚、100食分用(33,000円)×1枚があります。</p> <p>③4月分の献立表</p> <p>④自動予約申請用紙(自動予約を希望される方のみご利用ください)</p>
3月	20日まで	<p>●給食費をコンビニかクレジットカードで入金し、給食を予約します。</p> <p>(1)給食を利用する方は、①または②の方法で、入金してください。</p> <p>①コンビニ払い 給食費払込用紙をコンビニに持参し入金してください。</p> <p>②クレジットカード払い 給食予約サイト(URL:https://www.school-lunch.net/hirakata)から「学校給食認証情報通知書」に記載されたユーザーIDとパスワードを入力してログインした後、「収納処理」のページでクレジット決済を行ってください。20食分用(6,600円)、40食分用(13,200円)、100食分用(33,000円)を選択できます。</p> <p>(2)4月の予約は、本表上に記載の1~2の予約方法で行ってください。 ※入金期限は毎月、前月20日です。期限までに入金がない場合は、期限後に入金されても予約が成立しません。</p>
4月	始業式 20日まで	<p>●4月分の予約内容と給食費の残高を「予約通知書」で確認する。 「予約通知書」は毎月、月末に中学校を通じて配付します。 給食予約サイトでも「予約内容発行」「残高・履歴照会」のページで確認できます。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【5月分の給食について】 4月1日~20日が予約期間です(マークシートでの予約は、4月13日までに提出)。給食費の入金は20日が期限です。給食費の残高が5月分の合計額に不足することがないように、コンビニかクレジットカードで入金してください。(不足する場合は、不足する日数分がキャンセルとなりますので、ご注意ください)</p> </div>
5月以降		4月と同様の手続きを行ってください。

7. 毎月予約の申込み期間・予約変更（キャンセル）・返金など

1. 毎月の予約・申込期間中の予約変更（キャンセル）

毎月予約の方は、その都度、申込期間中に予約手続きを行ってください。

自動予約の方は、一旦給食費を入金すると、残高がある限り自動的に予約が成立しますので、給食が必要のない月は申込期間中に予約変更（キャンセル）をしてください。

学校給食は1ヶ月単位で栄養価の計算を行い、献立を作成しています。特定の曜日や苦手なおかずの日のみ等の予約やキャンセルはできません。予約もキャンセルも1ヶ月単位で行ってください。

毎月の予約・予約変更（キャンセル）の申込期間
 インターネット … 前月の1日～20日（予約サイトで各自）
 マークシート … 前月の1日～15日*（各学校へ提出）
 ※15日が土日祝の場合は締め切りが繰り上げとなります。



	インターネット予約（PC・スマホ） 「学校給食認証情報通知書」に記載のURL https://www.school-lunch.net/Hirakata にログイン後	マークシート予約 学校でマークシートを受け取り、「学校名・氏名・種別（「変更」にマーク）・給食月・学籍・マークシートID」を記入
毎月の予約	「給食の予約」のページで「基本食を予約」をクリック 予約結果を確認いただき、残高不足の場合は入金をお願いします。	基本食：「給食を予約」を塗りつぶして、学校へ提出
自動予約の予約キャンセル	「給食の予約」のページで「予約を取消」をクリック <u>予約結果を確認ください。</u>	基本食：「予約を取消」を塗りつぶして、学校へ提出

※「アレルギー対応食」は、食物アレルギー対応のある方のみに対応となります。次ページ「8. 食物アレルギー対応」をご確認ください。

2. 締め切り後のキャンセル・返金

欠席等による予約締め切り後キャンセルや、学級閉鎖や台風等による休校で給食を食べることができなくなった場合については、給食費の返金はいりません。食材の発注を止めることができず、支払が発生するためです。

ただし入院や転校等やむを得ない事情がある場合に限り、申請いただいた日から8日目以降の給食費については返金可能です。

なお、食材調達での事故、調理・配送中の事故等により給食を提供できなかった場合には、全額返金します。返金の方法については、予約システム内の残金に反映しますので、次回以降の予約注文において利用することができます。

予約注文システム内の残金は、卒業・転出時に全額返金します。

なお、転出の際には、返金依頼書の提出が必要です。必ず学校にお問い合わせください。

8. 食物アレルギー対応

1. 中学校給食での食物アレルギー対応

1. 献立表での食物アレルギー情報の表示

献立表(月単位)には、小学校給食と同様、使用食材を掲載します。
その中で、食物アレルギー情報は、以下のアレルゲンを表示します。

特定原材料7品目 (7大アレルゲン)	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
特定原材料21品目 (表示推奨)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

これ以外の原材料について確認が必要な場合は、おいしい給食課にお問い合わせください。
また、加工食品の原材料情報が必要な方は、小学校給食と同様に「配合割合一覧表」をご確認ください。「配合割合一覧表」は、市のホームページからダウンロードできます。

2. 食物アレルギー対応食の提供など

食物アレルギー対応食の提供	1日単位で基本食、食物アレルギー対応食、弁当持参のいずれかを選択することができます。 ※基本食は、7大アレルゲンのうち、そば、落花生、かには使用していません。 ※食物アレルギー対応食は、7大アレルゲン(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)すべてを使用していません。
飲用牛乳の中止	乳アレルギーのある場合に限り、飲用牛乳の提供を中止します。 この場合の給食費は1食280円になります。

2. 食物アレルギー対応の申請

食物アレルギーのある場合は、「食物アレルギー対応申請書」および「学校生活管理指導表(医師が記入したもの)」を添付して提出ください。両方を提出いただくことで食物アレルギー対応食の提供および飲用牛乳の中止が可能です。

なお、そば、落花生、かには、給食では使用しませんので、食物アレルギー申請は基本不要です。
提出書類の様式は、各中学校で受け取るか、市のホームページからダウンロードができます。

URL:<https://www.city.hirakata.osaka.jp/vod/0000002993.html>

3. 食物アレルギー対応のある場合の予約

「アレルギー対応食」は、「自動予約」に対応していません。食物アレルギー対応のある場合は、使用食材を確認の上、1日単位で基本食、食物アレルギー対応食、弁当持参を選択いただく必要があります。毎月の締切日までにマークシートを提出するか、給食予約サイトでの予約をお願いします。

9. 生活保護・就学援助について

中学校給食の給食費に係る就学援助・生活保護の適用を受けるために、従来の就学援助・生活保護受給申請に加えて、別途手続きを行う必要はありません。ただし、就学援助の受給申請されている方で支給決定までの間及び生活保護を受給されている方については、給食費の事前入金が必要です。

なお、就学援助の支給決定後(2学期・3学期)は、事前の入金なしで給食が予約注文できます。

	就学援助		生活保護 ^{※1}
	支給決定前(1学期)	支給決定後(2・3学期)	
事前の入金	必要	不要 ^{※2}	必要
支給方法	予約注文食数分 ^{※3} を受給決定後に就学援助費として支給	就学援助費から学校給食会会計へ直接支給	予約注文食数分 ^{※3} を翌月以降に生活保護費として支給

※1 生活保護費での支給は、収入に応じて減額となることがあります。

※2 年度途中から、就学援助の受給申請をされた場合は、2学期以降でも支給決定までの間は、支給決定前(1学期)と同様に事前の入金をお願いします。

※3 予約注文食数はおいしい給食課と教育支援室(学校支援担当)・福祉事務所(生活福祉担当)が連絡しますので、領収証の提出等は不要です。なお、コンビニ・クレジット入金の手数料は、就学援助・生活保護の支給対象外です。

<お問い合わせ先>

申込方法、給食費の入金などについて	その他、中学校給食について
◎枚方市中学校給食コールセンター (株式会社菜友(さいゆう)) 050-3536-8578* (9時~17時、土日祝日・年末年始を除く)	◎枚方市教育委員会事務局 おいしい給食課 050-7105-8030 (9時~17時30分、土日祝日・年末年始を除く)

※インターネット申込の操作方法等についてのお問い合わせは、コールセンターでお受けします。

枚方市中学校給食
利用案内書

guidebook



330yen/day

policy

私たちは給食を単に昼食の提供と考えていません。給食には日本の未来を担う子どもたちに「食」を通して健全な心身を育ててほしいという思いが込められています。安全・安心であることはもちろん、温かく、美味しい、そして子どもたちの笑顔を生み出す給食を提供いたします。

menu

人気メニューの一例をご紹介します。



鶏肉のマーマレード焼き
カレーピラフ
飲むヨーグルト
いんげん豆のスープ

肉だんごの甘酢あんかけ
冷麺
クロワッサン
牛乳



quality

- ✓ 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく

飛行機の機内食でも使用される
「保温カート」で毎日できたてをお届け。
美味しさと安全性をキープします。



- ✓ 最新設備の調理場で衛生管理も万全

最新の設備を整えた市立共同調理場で
毎日調理。金属探知機によるチェック
など衛生管理も万全です。



- ✓ 中学生に必要な栄養バランスを考慮

献立は栄養士が5つのこだわりを持って毎月作成します。



f e e s

✓ 給食費は1食あたり330円（税込）

費用は全て材料費によるもので調理費は含まれていません。アレルギー対応で牛乳の提供中止の場合は、1食あたり280円（税込）です。

※就学援助・生活保護受給申請されている場合、別途手続きを行う必要はありません。ただし、就学援助の支給決定までの間および生活保護を受給されている方は給食費が一時的に必要ですが、決定後返金されます。

application

✓ 申し込みは1カ月単位で前払い制です。PCやスマホからのインターネット予約が便利です。

STEP 1

申し込みセットの受け取り

◆学校を通して給食の予約に必要な申し込みセット（認証情報通知書【IDとパスワード】・コンビニ払込用紙）を配付します。

◆予約システム上の残高は、翌月に繰り越します。転出や卒業で給食を利用しなくなる場合は、残高を登録口座へ返金します。

★コンビニ収納の場合

◆コンビニ払込用紙の金額は20食分か100食分から選択できます。20食分は6,705円（6,600円+手数料105円）です。100食分は33,105円（33,000円+手数料105円）です。

◆コンビニでの入金の場合、入金日の翌営業日の15時以降に予約システム上に残高が反映されます。

★クレジットカードで決済の場合

◆給食予約サイトのメニューにある「収納処理」からクレジット決済が行えます。

◆金額は「6,600円」、「13,200円」、「33,000円」からお選びください。

※決済には上記金額の他に別途システム利用料が必要です。

◆利用可能なカード会社は「ビザカード」、「マスターカード」です。

STEP 2

給食費の払い込み

STEP 3

給食の予約

◆予約の方法は、「インターネット予約」、「マークシート予約」と「自動予約（在校時一括予約）」の3通りがあります。

◆予約の締め切りは、インターネット予約が「前月の20日まで」、マークシート予約が「前月の15日まで」となっています。

◆自動予約（在校時一括予約）は毎月1日に次の月の給食予約が自動で入ります。自動予約を申し込まれる場合は、「中学校給食・自動予約（在校時一括予約）申込書」を毎月20日までに提出してください。翌々月分から自動で給食が予約されます。

✓ 枚方市中学校給食専用サイト

給食の予約だけでなく、献立メニューの確認や栄養価も確認できます。

<https://www.school-lunch.net>



<パソコンの画面>



※「ID・パスワード」は学校を通してお渡しします。

「ID・パスワード」を入力し「ログイン」をクリック

ログイン完了

「給食の予約」をクリック

「〇月分の予約」をクリック

★給食の予約を取消する場合は「基本食を予約」の下部に

予約をすべて取消

が表示されるのでクリックします

「基本食を予約」をクリック

残高がある場合

残高が不足している場合

6月の予約結果

● 予約結果

以下の通り、予約処理が完了しました。

予約実施年月	2018年6月
予約完了分	基本食 × 21日 (6,930円)
予約後の残高	19,470円

戻る

6月の予約結果

● 予約結果

以下の通り、予約処理が完了しました。

残高不足のため、仮予約となった日があります。給食費の払込を行ってください。

予約実施年月	2018年6月
予約完了分	基本食 × 18日 (5,940円)
仮予約分	基本食 × 3日 (990円 不登)
予約後の残高	0円

戻る

予約完了

★「残高不足のため、仮予約となった日があります。給食費の払込を行ってください。」と表示されます。「仮予約」という残高不足の予約が存在します。

★仮予約は、締切日までにシステムでご入金が確認されますと自動で予約が完了しますので、お早めにご入金をお願いします。

アレルギー 対応献立注文

★食物アレルギー対応の
申請をされた方だけの
画面となります。

1.「予約なし」
「基本食」
「アレルギー対応献立」
のいずれかを
日ごとにクリック

「すべて予約なし」、「すべて基本食」、「すべてアレルギー対応献立」のいずれかをクリックしますと1ヶ月すべてクリックした内容になります。

2.「選択内容を
確定」をクリック

12月の給食予約

各給食日の予約内容を選択してください。
最後に「選択内容を確定」ボタンを押さないと予約されません、ご注意ください。
表示がない日は、行事等で給食の提供がありません。詳しくは学校給食課または、各学校へお問い合わせください。

現在の残高 47,250円

日付	予約内容
3日(月)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
4日(火)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
5日(水)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
6日(木)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
7日(金)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
10日(月)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
11日(火)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
12日(水)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
13日(木)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
14日(金)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
17日(月)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
18日(火)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
19日(水)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立
20日(木)	予約なし 基本食 アレルギー対応献立

戻る 選択内容を確定

© 2018 - 枚方市教育委員会, Limited All rights reserved.

3.予約完了!

予約結果が
表示されます

12月の給食予約

予約結果

給食実施年月	2018年12月		
予約内容	3日(月)	予約なし	
	4日(火)	基本食 予約完了	
	5日(水)	基本食 予約完了	
	6日(木)	基本食 予約完了	
	7日(金)	アレルギー対応献立 予約完了	
	10日(月)	アレルギー対応献立 予約完了	
	11日(火)	アレルギー対応献立 予約完了	
	12日(水)	予約なし	
	13日(木)	予約なし	
	14日(金)	予約なし	
	17日(月)	基本食 予約完了	
	18日(火)	基本食 予約完了	
	19日(水)	アレルギー対応献立 予約完了	
	20日(木)	アレルギー対応献立 予約完了	
	予約後の残高	43,950円	
	備考		

予約選択画面へ戻る

© 2018 - 枚方市教育委員会, Limited All rights reserved.

F A Q

Q1 家庭から持参するものはありますか。

基本的にありません。「おはし」「スプーン」は調理場で用意します。献立に応じて「おはし」か「スプーン」がつきます。

Q2 給食費を支払いましたが、予約システムに金額が反映されていません。

パソコンやスマホの場合、給食費をコンビニエンスストア等で支払った2営業日後の15時以降であれば、給食予約システムに入金情報が反映されています。なお、土・日・祝日は除きますので、例えば金曜日中に入金した場合、次の火曜日の15時以降に反映されます。

Q3 体調不良により急に欠席した場合や、暴風警報などによる休校時は、その日の給食がキャンセルできないのはなぜですか。また、学級閉鎖などで給食がなかった場合はキャンセルできますか。

小学校給食と同様に、すでに給食食材を購入し準備を行っていることから、給食をキャンセルすることはできません。ただし、申請いただいた日から8日目以降の給食費については返金可能です。

Q4 インターネットで給食を予約したいのですが、給食の予約ができない日がありますが、どうしてですか。

学校行事（テストや校外学習）などで、給食を実施しない日があります。その場合はあらかじめ給食が予約できないように設定されています。学校の行事予定をご確認ください。

Q5 IDとパスワードを忘れてしまいました。どうしたらいいですか。

お手数ですが、枚方市おいしい給食課までご連絡ください。ご連絡をいただいてから学校を通じてお渡しします。なお、個人情報の観点から、電話で直接ユーザーIDやパスワードはお伝えできません。

Q6 自動予約（在校時一括予約）をするにはどうすればよいですか。

毎月の予約手続きが不要となる（入金が必要です）自動予約があります。月末までに自動予約申請用紙を学校に提出いただくことで、翌々月から自動で予約されます。申請用紙はおいしい給食課のホームページからもダウンロードできます。

✓ インターネット予約方法、給食費の返金などについては

枚方市中学校給食コールセンター <株式会社 菜友（さいゆう）>

☎ 0594-86-7772 （9時～17時、土日祝日・年末年始を除く）

✓ その他、中学校給食については

枚方市教育委員会 おいしい給食課

☎ 050-7105-8030 （9時～17時、土日祝日・年末年始を除く）

中学校給食が便利になります！

予約システム 新サービスのご案内

information

POINT 1

ご飯量の選択
(標準・大盛・小盛)

令和3年11月の給食から、ご飯の量を、標準・大盛・小盛から選択いただけるようになります。

今までおかわりご飯を食べていた人は「大盛」を
今までより少ないご飯が良い人は「小盛」を選択してください。
※いずれのご飯量も給食費は330円(牛乳込み)です。

1か月毎の選択になります。



ごはんちゃん

規格	ご飯量
標準	約220g (これまでと同じ)
大盛	約440g (標準を2個)
小盛	約170g

令和3年11月分の給食から選択
できます(予約は
10月1日から)

POINT 2

給食費の
口座振替

口座振替での給食費の支払いの受付を開始いたします。
基準日時点で予約システム内の残高が6,600円を下回った場合に、
事前に登録いただいた口座から自動的に給食費を入金するサービス
です。自動予約とあわせて利用いただければ、ご自身で予約・入金
をしていただく必要がなく、さらに便利に中学校給食をご利用いただけ
ます。

毎月予約を
される方に
おすすめです

令和3年10月
から申請できます

POINT 3

自動予約の
web申請

自動予約の開始、停止、内容変更を予約サイトからご自身で申請
いただけます。ご飯量の選択も可能です。毎月20日までに申請い
ただいた方は翌々月以降の予約から申請が反映されます。

【予約方法や支払いなどについてのお問い合わせ】
枚方市中学校給食コールセンター 株式会社 菜友
Tel 0594-86-7772 (平日9:00~17:00)

【給食の献立や内容についてのお問い合わせ】
枚方市教育委員会 総合教育部 おいしい給食課
Tel 050-7105-8030 (直通) Fax 072-851-1744

POINT 1

ご飯量の選択（標準・大盛・小盛）

11月の給食から、予約時にご飯の量を選択いただけます。
標準・大盛・小盛より好きな量をお選びください。（1か月同じご飯量となります）

・ログイン後、
「給食の予約」を選択→「一か月分を一括予約する」を選択→「〇月分の予約」を選択



★給食の予約を取消する場合は「基本食(〇〇)の予約」の下に

予約のキャンセル

が表示されるので
選択してください。

好きなご飯量の
予約ボタンを選択

残高がある場合



残高がない場合



★「残高不足のため、仮予約となった日が存在します。」と表示されます。
「仮予約」という残高不足の予約が存在します。
★ 仮予約は、締切日までにシステムにご入金が確認されますと自動で予約が完了しますので、お早めにご入金をお願いします。

アレルギー食の注文の場合

★食物アレルギー対応の申請をされた方だけの画面となります。

11月の給食から、予約時にご飯の量を選択いただけます。
標準・大盛・小盛より好きな量をお選びください。

★(1か月同じご飯量をお選びください。)

・ログイン後、
「給食の予約」を選択→「日単位に予約する」を選択→「〇月分の予約」を選択

お問合せ先 ●ご利用方法 文字の大きさ 小 中 大

ようこそ
ヒラカタ タロウ さん ログアウト

トップ Top お知らせ Info 献立カレンダー Calendar 給食の予約 Reserve 予約内容発行 Report 頻高・履歴照会 History 収納処理 Payment ユーザー情報 UserInfo

月単位の予約

2021年9月の給食予約

内容を選択してください。
「予約内容を確認」ボタンを押さないと予約されません。ご注意ください。
行事等で給食の提供がありません。詳しくはおいしい給食課または、各学校へお問い合わせください。
ご飯の量の違いです。
1か月同じ量をお選びください。

4,620 円

すべて基本食(標準) すべてアレルギー食(標準)
すべて基本食(大盛) すべてアレルギー食(大盛)
すべて予約なし すべて基本食(小盛) すべてアレルギー食(小盛)

日付	予約内容
9月1日(水)	● 基本食(標準) アレルギー食(標準)
	基本食(大盛) アレルギー食(大盛)
	基本食(小盛) アレルギー食(小盛)
予約なし	
9月2日(木)	● 基本食(標準) アレルギー食(標準)
	基本食(大盛) アレルギー食(大盛)
	基本食(小盛) アレルギー食(小盛)
予約なし	
9月3日(金)	● 基本食(標準) アレルギー食(標準)
	基本食(大盛) アレルギー食(大盛)
	基本食(小盛) アレルギー食(小盛)
予約なし	
9月6日(月)	基本食(標準) ● アレルギー食(標準)
	基本食(大盛) アレルギー食(大盛)
	基本食(小盛) アレルギー食(小盛)
予約なし	
9月7日(火)	基本食(標準) ● アレルギー食(標準)
	基本食(大盛) アレルギー食(大盛)
	基本食(小盛) アレルギー食(小盛)
予約なし	
9月30日(木)	● 基本食(標準) アレルギー食(標準)
	基本食(大盛) アレルギー食(大盛)
	基本食(小盛) アレルギー食(小盛)
予約なし	

☑ 予約内容を確認

1. 「予約なし」
or
「基本食」
or
「アレルギー食」
を日ごとに選択
★ご飯量は同じものをお選びください

1. 「すべて〇〇」を選択しますと
1か月すべて
選択した内容になります

3. 予約結果が表示されたら予約完了

2. 「予約内容を確認」を選択

POINT 2

給食費の口座振替

支払い方法に口座振替が加わります。

自動予約と合わせてお申込みいただくと、ご自身での入金、予約操作は不要になります。お申込みされてから口座振替開始まで4か月程度かかります。

口座振替開始後の流れ

毎月10日を目安とした基準日の時点でシステム内残高が6,600円（1か月分）未満の場合、毎月20日（土日・祝の場合は翌平日）に6,705円（6,600円+振替手数料105円）をご登録いただいた口座から給食費として振替（引き落とし）します。システム残高へは、振替日の3営業日後の反映となります。

口座振替ができなかった場合は、「払込用紙」または、「クレジットカード」でご入金ください。

★基準日までに予約をされていない場合、振替対象外となります。ご注意ください。

口座振替開始後で給食を予約している方

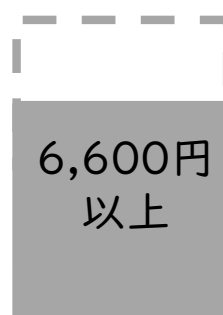
・基準日時点でシステム内残高が6,600円未満の場合



自動振替
されます



・基準日時点でシステム内残高が6,600円以上の場合



自動振替
はありません



口座振替お申込み方法

1. 口座振替依頼書の受取

口座振替を希望する場合は、学校または、教育委員会 おいしい給食課にお申し出いただき、「口座振替依頼書」をお受け取りください。

2. 口座振替依頼書の記入・提出

必要事項（給食費の引落しに利用する口座情報や生徒情報など）をご記入の上、学校または教育委員会 おいしい給食課にご提出ください。

【教育委員会 おいしい給食課】

Tel 050-7105-8030（直通） Fax 072-851-1744



口座振替依頼書の記入について

金融機関用 預金口座振替依頼書 自動払込利用申込書(※)

年 月 日

額 行 御中
金 合 組 合

預金口座振替によって支払うこととしたので、預金口座振替規定を確約のうえ依頼します。

収納企業名 三菱UFJファクター株式会社(収納代行会社)

口座振替情報

フリガナ		金お届出 欄印
預金者名		

※ゆうちょ銀行以外の金融機関へ(利用の場合)

銀行 金融 組合	支店	預金種別	口座番号
銀行番号	店番号	1. 普通	(数字のみを必ず必ず記入ください)
コード		2. 当座	

※ゆうちょ銀行へ(利用の場合)

種目コード	記号	記号	番号
166301	0		
払込先 口座番号	00140-9-654553	払込先 加入者名	三菱UFJファクター株式会社

振替日(振込日) 6日・12日(20日) 26日・27日・月末日(金融機関休業日の場合は翌営業日)

預金口座振替規定 ※ゆうちょ銀行を除く

- 銀行、企業、組合等(以下銀行という)に請求書が送付されたときは、私に通知することなく、請求書に署名を附加し、請求書の元封筒に入れてください。この場合、署名または印は当座規定にかかわらず、完全消滅、同封筒請求書の提出または小切手の振出しはしません。
- 振替日において請求書に署名が現金口座から払戻すことの出発金(当座振替)を利用できる範囲内の金額を含む。)をこえるときは、私に通知することなく、請求書を送付していただきません。
- この契約を解約するときは、私から銀行に書面により届出ます。なお、この届出がないまま長期にわたり会社から請求がない等相当の事由があるときは、とくに申し出をしない限り、銀行は発給が終了したものと見て振替して差しつかえありません。
- この契約は口座振替について十分に御注意を促す。銀行の責めによる場合を除き、銀行には差額をおかれません。

※ゆうちょ銀行をこの規定の場合は自動払込み規定が適用されます。

(委託者使用欄)

委託者番号	76969	委託者名	株式会社 菜友	料金等の種類	中学校給食 給食費
-------	-------	------	---------	--------	-----------

金融機関へのお願い

この振替依頼書(振替依頼書)は、自動払込利用申込書(三菱UFJファクター株式会社(収納代行会社)から送付され、宛先内容に不備がなければ、上記の振替規定に基づいて必ずゆうちょ銀行へ送付してください。

この振替依頼書(振替依頼書)を宛先が不明な銀行へ送付した場合は、宛先不明(振替依頼書(1枚目)を印刷し、宛先不明の振替依頼書(2枚目)に宛先を明記の上、1枚目を宛先者に送付してください。

(ゆうちょ銀行宛)

〒107-8577 東京都千代田区神田淡路町2丁目101番地
ゆうちょ銀行 四谷支店
三菱UFJファクター株式会社(フイドネット)
TEL:03-3251-8091

金融機関へ送付する際は、必ず宛先を明記してください。

(お客様→委託者→三菱UFJファクター→金融機関) 枚方市中学校給食

任意記入項目

1. 預金者名
 2. 預金者名・フリガナ
 3. 金融機関お届け印
をご記入・押印ください。
1 つでも漏れがある場合受付できません。
- 【注意点】
- ・1と2については訂正印があった場合でも不備となりますので再度ご提出いただく必要があります。
 - ・3については押印が薄すぎる、不鮮明等の場合は適切に処理をされない場合があります。

- ◆ゆうちょ銀行以外の金融機関◆
1. 金融機関名・コード
 2. 支店名・コード
 3. 預金種別
 4. 口座番号
をご記入ください。
1 つでも漏れがある場合受付できません。
- 【注意点】
- ・4については必ず**右づめ**でご記入ください。

- ◆ゆうちょ銀行◆
1. 記号
 2. 番号
をご記入ください。
1 つでも漏れがある場合受付できません。
- 【注意点】
- ・2については必ず**右づめ**でご記入ください。

1. 中学校名
 2. 学籍(年、組、席)
 3. 生徒氏名・フリガナ
をご記入ください。
1 つでも漏れがある場合受付できません。
- 【注意点】
- 学籍は年、組、席の全てのご記入がない場合は受付できません。
- 教職員の方は、学年のところに「教職員」とご記入ください。

1枚目、2枚目は必ずセットで学校または教育委員会 おいしい給食課へご提出ください。

※金融機関へ直接ご提出はなされないよう、お願いいたします。
3枚目は控えとしてご自身で保管してください。

POINT 3

自動予約のweb申請

WEBから自動予約の申請・中止・変更の手続きが可能となります。
※食物アレルギー対応の申請をされている方は、ご利用いただけません。

・ログイン後、「ユーザー情報」を選択

枚方市中学校給食
HIRAKATA SCHOOL LUNCH

ようこそ
ヒラカタ タロウ さん

ユーザー情報

利用者情報

お名前 ヒラカタ タロウ

学校名 第一中学校

各種設定

パスワード設定
パスワードを変更する場合はこちら
パスワードを変更

自動予約設定
自動予約の開始又は、停止を申請する場合は
こちら
自動予約の申請

アレルギー対応 - アレルギー対応食
選べない

アレルギー対応 - 飲用牛乳
飲む

© 2021 - 枚方市中学校給食, Limited All rights reserved.

1. 「自動予約設定」を選択

未登録の場合

登録済みの場合

★現在の登録状況が
表示されます。

自動予約の登録・申請状況

自動予約の登録・変更又は、中止の申請を行います。

アレルギーのある方は、自動予約をお申込みいただけません。

自動予約の登録状況

現在、自動予約に「未登録」です。

登録を申請する

戻る

2. 「登録を申請する」を選択

自動予約の登録・申請状況

自動予約の登録・変更又は、中止の申請を行います。

アレルギーのある方は、自動予約をお申込みいただけません。

自動予約の登録状況

現在、自動予約に「基本食(標準)で登録済」です。

変更又は、中止を申請する

戻る

2. 「変更又は、中止を申請する」を選択

登録を申請する場合

自動予約の申請

自動予約の申請

▶ (大盛)(小盛)はご飯の量の違いです。

自動予約の「**登録を申請**」します

本日申請すると「**12月分の給食**」から対象となります。

基本食(標準)を申請する 基本食(大盛)を申請する 基本食(小盛)を申請する

戻る

3.登録を希望する
内容を選択

自動予約の申請の受付

自動予約の登録申請を受け付けました。
基本食(標準)が12月分の給食から対象となります。
それ以前の予約については、給食予約ページで確認してください。

戻る

4.申請完了
受付内容が表示されます

自動予約の登録・申請状況

▶ 自動予約の登録・変更又は、中止の申請を行います。
▶ アレルギーのある方は、自動予約をお申込みいただけません。

自動予約の登録状況

自動予約を「**12月の給食から基本食(標準)の登録で申請中**」です。

申請日時 : 2021/10/12 12:22:45

申請を取消する

戻る

★自動予約の対象となる月まではご自身で予約操作が必要です。
「給食の予約」ページから予約の操作をお願いします。

登録の変更又は、中止を行う場合

 自動予約の申請

自動予約の申請

▶ (大盛)(小盛)はご飯の量の違いです。

自動予約の「**変更又は、中止を申請**」します。

本日申請すると「**12月分の給食**」から反映されます。

中止を申請する 基本食(大盛)へ変更を申請する 基本食(小盛)へ変更を申請する

[戻る](#)

3.登録を希望する
内容を選択

自動予約の申請の受付

自動予約の中止申請を受け付けました。
12月分の給食から対象外となります。
それ以前の予約については、給食予約ページで確認してください。

[戻る](#)

4.申請完了
受付内容が表示されます

★自動予約の変更・中止の対象となる月まではご自身で予約操作が必要です。
「給食の予約」ページから予約の操作をお願いします。

申請中の内容を変更又は、取消したい場合

 自動予約の申請

自動予約の申請

▶ (大盛)(小盛)はご飯の量の違いです。

自動予約の登録申請を取消します。

申請の取消を確定

[戻る](#)

申請中の内容
を変更又は、取消したい場合は、
「申請の取消を確定」を
選択



令和3年(2021年)

11月

枚方市 中学校給食 献立表

枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

★中学校給食予約システム 新サービスのご案内★

1. ご飯量を選べるようになります!

ご飯の量を、標準・大盛・小盛から選択いただけるようになります。

※いずれのご飯量も、給食費は330円です。
※1か月毎の選択になります。

規格	ご飯量
標準	約220g (従来同様)
大盛	約440g (標準を2個)
小盛	約170g

2. 給食費の口座振替ができるようになります!

口座振替での給食費の支払いの受付を開始します。
予約システム内の残高が6,600円を下回った場合に、事前に登録いただいた口座から自動的に入金するサービスです。自動予約を合わせてご利用いただければ、ご自身で予約・入金をしていただく必要がなく、さらに便利です。

3. 自動予約のweb申請ができるようになります!

自動予約の開始・停止、内容変更を予約サイトからご自身で申請いただけるようになります。
毎月20日までの申請で、翌々月以降の予約から申請内容が反映されます。

月	火	水	木	金	
1 ①ぶりの照り焼き ②金時豆 ③人参シリシリ ④野菜のすまし ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 821kcal たんぱく質 36.6g 脂質 24.9%	2 ①マーボー厚揚げ ②小大豆もやしのナムル ③中華サラダ ④大学芋 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 907kcal たんぱく質 28.4g 脂質 24.1%	★ 星マークの日は アレルギー対応食があります。 ※申込には申請書の提出が必要です。 生活管理指導表も必ず提出してください。	4 ①豚肉のケチャップ炒め ②白菜の炒め物 ③大根のみそ汁 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 810kcal たんぱく質 33.0g 脂質 25.0%	5 ★アレルギー対応あり ①ロビ・ケイット ②バジルチキン ③チンゲン菜のソテー ■アップルパン ■牛乳 エネルギー 893kcal たんぱく質 42.5g 脂質 27.7%	
8 ①かしわすき ②豚肉と大根の五目煮 ③小松菜の炒め物 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 781kcal たんぱく質 38.0g 脂質 18.9%	9 ①赤魚の甘辛揚げ ②ちやつ ③チンゲン菜の煮びたし ④里芋のみそ汁 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 792kcal たんぱく質 30.8g 脂質 20.8%	10 ★アレルギー対応あり ①照り焼きハンバーグ ②ゆで野菜 ③ジャーマンポテト ④コーン スープ ■ご飯 ■ジョア(ブルーベリー) エネルギー 822kcal たんぱく質 24.8g 脂質 17.5%	11 ①わかさぎの南蛮漬け ②関東煮 ③野菜ふりかけ ④ミニ ゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 810kcal たんぱく質 31.4g 脂質 20.9%	12 ★アレルギー対応あり ①八宝菜 ②えびしゅうまい ③酸辣湯 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 781kcal たんぱく質 32.7g 脂質 22.0%	
15 ①いわしの梅煮 ②ひじきの炒め煮 ③ツナとじゃが芋の 旨煮 ④豆乳みそ鍋 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 850kcal たんぱく質 40.5g 脂質 23.9%	16 ★アレルギー対応あり ①フェイスジョン ②コロッケ ③コーンソテー ④チンゲン菜 のオイスターソース炒め ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 919kcal たんぱく質 27.9g 脂質 25.4%	17 ①焼きとり ②豆苗の炒め物 ③小松菜のごま炒め ④船場汁 ■玄米入りご飯 ■牛乳 エネルギー 872kcal たんぱく質 41.7g 脂質 25.0%	18 ★アレルギー対応あり ①冬野菜の米粉カレー ②ほうれん草とチーズのサラダ ③福神和え ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 811kcal たんぱく質 25.3g 脂質 23.6%	19 ★アレルギー対応あり ①オムレツ ②ミートピーズ ③カラフルソテー ④ポトフ ■バーカーパン ■牛乳 エネルギー 854kcal たんぱく質 38.4g 脂質 32.1%	
22 ①鶏肉のレモン漬け ②キャベツのソテー ③チンゲン菜の 煮びたし ④赤だし ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 798kcal たんぱく質 34.1g 脂質 23.7%	★注文は、 自動予約が便利です!★ 入金のみで卒業までの 予約注文が成立します。 ※希望される方は、おいしい 給食課までお問い合わせく ださい。	24 ①鯖のみそだれ ②ごぼうのきんぴら ③小松菜とツナの 炒め物 ④けんちん汁 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 790kcal たんぱく質 36.5g 脂質 22.7%	25 ①牛丼 ②じゃがいもの炒め物 ③梅サラダ ④みかん ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 842kcal たんぱく質 29.3g 脂質 28.1%	26 ①白身魚の野菜あんかけ ②クーブイリチ ③冬野菜鍋 ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 818kcal たんぱく質 34.9g 脂質 23.2%	
29 ①焼き魚(ほっけ) ②赤こんにゃくの甘辛煮 ③ひじきとウィンナー のソテー ④ちゃんこ ■ご飯 ■飲むヨーグルト エネルギー 790kcal たんぱく質 34.2g 脂質 16.3%	30 ①肉だんごの甘酢あん ②チンゲン菜の炒め物 ③ビーフンの パッタイ風 ④キムチスープ ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 790kcal たんぱく質 30.6g 脂質 23.9%	10月分の予約について ★インターネット予約: 10月1日(金) ~ 10月20日(水) ★マークシート予約(学校への提出期限): 10月15日(金)まで 自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、 事前入金が必要です。 残高を確認の上、入金をお願いします。 ※入金の期限は、10月20日(水)です。			予約注文はこちらから! 【予約サイト】

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを使用していません。

5 ①豆乳のロビ・ケイット ②バジルチキン ③チンゲン菜のソテー ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 806kcal たんぱく質 38.2g 脂質 22.6%	10 ①照り焼きハンバーグ ②ゆで野菜 ③ジャーマンポテト ④コーン スープ(豆乳) ■ご飯 ■ジョア(ブルーベリー) エネルギー 801kcal たんぱく質 25.4g 脂質 15.6%	12 ①八宝菜 ②おさかなナゲット ③中華スープ ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 781kcal たんぱく質 28.7g 脂質 24.3%	16 ①フェイスジョン ②じゃがいものマヨネーズ焼き ③コーンソテー ④チンゲン菜のオイスターソース炒め ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 905kcal たんぱく質 28.2g 脂質 26.3%	18 ①冬野菜の米粉カレー ②ほうれん草のサラダ ③福神和え ■ご飯 ■牛乳 エネルギー 778kcal たんぱく質 22.9g 脂質 21.2%
---	--	---	---	---

19
①ポークウィンナー
②ミートピーズ ③カラフルソテー
④ポトフ ■ご飯 ■牛乳
エネルギー 906kcal
たんぱく質 34.4g
脂質 31.7%

今月のメニューから

色んな国の料理が登場します!

5日(金) ロビ・ケイット
フィンランドの料理
サーモンと牛乳、香草のディルを使ったスープです。

12日(金) 酸辣湯
中国の料理
具沢山のすっぱ辛い卵のスープです。

16日(火) フェイジョン
ブラジルの料理
インゲン豆を使った家庭料理のひとつです。

30日(火) ビーフンのパッタイ風
タイの料理
本来の料理を給食用にアレンジしました。

就学援助費の受給が
決定された皆様
翌年3月までの事前入金は
不要です。
予約注文は毎月必要ですので、
忘れずに行ってください。

令和3年(2021年)11月 使用食材一覧・アレルギー情報

<p>1日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①ぶりの照り焼き:ぶり、塩、土生姜、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油 ③人参シソ:ツナフレーク、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④野菜のすまし:糸まぼこ、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ④さば</p>	<p>2日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①マーボー厚揚げ:豚ミンチ肉、土生姜、人参、玉葱、一口厚揚げ、青葱、さとう、こいくち醤油、みそ、ひまわり油、こしょう、豆板醤、澱粉 ②小大豆もやしのナムル:ちくね、小大豆もやし、人参、小松菜、ひまわり油、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、ごま油 ③中華サラダ:ポンスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、糸寒天、海藻ミックス、玉ねぎドレッシング ④大学芋:さつまいも、揚げ油、さとう、こいくち醤油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②大豆、ごま ③豚肉、大豆</p>		<p>4日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①豚肉のケチャップ炒め:豚肉かたろース、じゃがいも、玉葱、人参、塩、トマトケチャップ、さとう、ウスターソース、こしょう、ひまわり油 ②白菜の炒め物:焼豚、人参、白菜、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③大根のみそ汁:うす揚げ、玉葱、大根、わかめ、青葱、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉 ③さば、大豆</p>	<p>5日(金) アップルパン・牛乳</p> <p>①ロビ・ケイット:鮭、玉葱、人参、しめじ、マッシュルーム、むぎ枝豆、ディル、牛乳、生クリーム、とりからスープ、塩、こしょう、米粉、ひまわり油 ②パピルチキ:鶏肉もも、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、にんにく、バジルペースト、オリーブ油 ③チンゲン菜のソテー:ベーコン、チンゲンサイ、キャベツ、人参、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①乳、さけ、鶏肉、大豆 ②鶏肉 ③豚肉 ■アップルパン:小麦、乳</p>
<p>8日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①かしわすき:鶏肉もも、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、糸こんにゃく、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ②豚肉と大根の五目煮:豚肉、人参、たけのこ、ちくね、大根、さとう、こいくち醤油、みりん、削り節 ③小松菜の炒め物:焼豚、人参、小松菜、切干大根、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②さば、豚肉 ③豚肉</p>	<p>9日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①赤魚の甘辛揚子:赤魚、澱粉、揚げ油、さとう、みりん、こいくち醤油、澱粉 ②ちやう:うす揚げ、れんこん、人参、干椎茸、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、米粉、削り節 ③チンゲン菜の煮びたし:さつまあげ、チンゲンサイ、緑豆もやし、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④里芋のみそ汁:人参、玉葱、里芋、わかめ、青葱、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③さば ④さば、大豆</p>		<p>10日(水) ご飯・ジョア(ブルーベリー)</p> <p>①照り焼きハンバーグ:チキンハンバーグ、玉葱、こいくち醤油、みりん、さとう、料理酒、澱粉、ひまわり油 ②ゆで野菜:キャベツ、人参 ③ジャーマンポテト:ベーコン、玉葱、人参、じゃがいも、パセリ、塩、こしょう ④コンソープ:ポンスラム、玉葱、クリームコーン、つぶ入りコーン缶、牛乳、生クリーム、塩、こしょう、ひまわり油、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉</p>	<p>11日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①わかさぎの南蛮漬:わかさぎ、澱粉、揚げ油、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、米粉 ②関東煮:鶏肉もも、人参、大根、一口厚揚げ、一口ごぼう、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、削り節 ③野菜ふりかけ:野菜と雑穀のふりかけ ④ミニゼリー(ぶどう・もも):ミニぶどうゼリー、ミニももゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②さば、鶏肉、大豆 ④もも</p>
<p>15日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①いわしの梅煮:いわし梅煮 ②ひじきの炒め煮:ちくね、ひじき、人参、玉葱、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節 ③ツナとじゃが等の旨煮:ツナフレーク、人参、じゃがいも、玉葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④豆乳みそ鍋:豚肉、人参、大根、白菜、一口厚揚げ、大豆、豆乳、うすくち醤油、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②さば ④さば、豚肉、大豆</p>	<p>16日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①フェイジョン:カットウインナー、玉葱、人参、白いんげん豆、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油 ②コロコック:コロコック、揚げ油 ③コーンソテー:ホールコーン、むぎ枝豆、人参、塩、こしょう、ひまわり油 ④チンゲン菜のオイスターソース炒め:ベーコン、玉葱、人参、キャベツ、チンゲンサイ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②小麦、豚肉、大豆 ③大豆 ④豚肉</p>	<p>17日(水) 玄米入りご飯・牛乳</p> <p>①焼きとり:鶏肉もも、鶏団子、白葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉、ひまわり油 ②豆腐の炒め物:豆腐、緑豆もやし、塩、こしょう、ひまわり油 ③小松菜のごま炒め:小松菜、切干大根、ちくね、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④船場汁:さば、うす揚げ、人参、ごぼう、大根、青葱、土生姜、うすくち醤油、料理酒、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③ごま ④さば、大豆</p>	<p>18日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①冬野菜の米粉カレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、れんこん、里芋、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ ②ほうれん草とチーズのサラダ:ポンスラム、ほうれん草、白菜、人参、星型チーズ、フレンチドレッシング ③福神おにぎり:福神漬、キャベツ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②乳、豚肉</p>	<p>19日(金) パーカーパン・牛乳</p> <p>①オムレツ ②ミートビーンズ:豚ミンチ肉、玉葱、人参、大豆、塩、こしょう、さとう、トマトケチャップ、ウスターソース、ひまわり油 ③カラフルソテー:ポンスラム、人参、ホールコーン、チンゲンサイ、塩、こしょう、オリーブ油 ④ポトフ:ベーコン、人参、玉葱、じゃがいも、パセリ、こいくち醤油、塩、こしょう、豚骨スープ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①卵 ②豚肉、大豆 ③豚肉 ④さば、鶏肉、豚肉 ■パーカーパン:小麦、乳</p>
<p>22日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のレモン煮:鶏肉もも、塩、こしょう、料理酒、澱粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、レモン果汁 ②キャベツのソテー:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③チンゲン菜の煮びたし:うす揚げ、チンゲンサイ、白菜、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④赤だし:かまぼこ、人参、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、わかめ、青葱、赤みそ、みりん、料理酒、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③さば、大豆 ④さば、大豆</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">勤労感謝の日</p>	<p>24日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①鯖のみそだれ:さわら、塩、土生姜、さとう、みりん、白みそ、みそ、こいくち醤油、料理酒 ②ごぼうのきんぴら:ごぼう、ちくね、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③小松菜とツナの炒め物:ツナフレーク、たけのこ、人参、小松菜、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ④けんちん汁:うす揚げ、人参、大根、里芋、冷凍豆腐、干椎茸、青葱、こいくち醤油、塩、ごま油、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①大豆 ④さば、大豆、ごま</p>	<p>25日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①牛丼:牛肉、玉葱、糸こんにゃく、青葱、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②じゃがいもの炒め物:ベーコン、人参、玉葱、じゃがいも、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう ③梅サラダ:ポンスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、わかめ、カリカリ梅、うすくち醤油、米粉、さとう、ひまわり油 ④みかん:みかん</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①牛肉 ②豚肉 ③豚肉</p>	<p>26日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①白身魚の野菜あんかけ:ホキ、土生姜、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、小松菜、こいくち醤油、さとう、みりん、澱粉、削り節 ②クワイリチ:焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③冬野菜鍋:鶏肉、うす揚げ、人参、大根、白菜、水菜、冷凍豆腐、緑豆春雨、料理酒、こいくち醤油、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③さば、鶏肉、大豆</p>
<p>29日(月) ご飯・飲むヨーグルト</p> <p>①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②赤こんにゃくの甘辛煮:ちくね、赤こんにゃく、人参、さとう、うすくち醤油、みりん、ひまわり油 ③ひじきとウインナーのソテー:カットウインナー、ひじき、ホールコーン、人参、こしょう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油 ④ちゃんこ:鶏団子、人参、白菜、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、土生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆</p>		<p>30日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①肉だんごの甘酢あん:肉だんご、さとう、米粉、こいくち醤油、澱粉 ②チンゲン菜の炒め物:チンゲンサイ、人参、玉葱、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ピーマンのピリッタイ風:焼豚、ピーマン、人参、小大豆もやし、うすくち醤油、オイスターソース、さとう、レモン果汁、とりからスープ、ごま油 ④キムチスープ:豚肉、冷凍豆腐、じゃがいも、人参、白菜キムチ、青葱、塩、こいくち醤油、コチュジャン、みそ、とりからスープ、豚骨スープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆、ごま ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>◆アレルギー情報は、特定原材料28品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません。)</p> <p>◆揚げ油はなたね油を使用しています。</p> <p>◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。</p> <p>◆11日のわかさぎには、魚卵が入っていることがあります。</p> <p style="text-align: center;">加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「食品の配合割合一覧表」を用意しています。 (ホームページからダウンロード可) 配合割合一覧表はこちらから! ⇒ </p> </div>	


<アレルギー対応献立>

<p>5日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①豆乳のロビ・ケイット:鮭、玉葱、人参、しめじ、マッシュルーム、むぎ枝豆、ディル、豆乳、とりからスープ、塩、こしょう、米粉、ひまわり油 ②パピルチキ:鶏肉もも、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、にんにく、バジルペースト、オリーブ油 ③チンゲン菜のソテー:ベーコン、チンゲンサイ、キャベツ、人参、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さけ、鶏肉、大豆 ②鶏肉 ③豚肉</p>	<p>10日(水) ご飯・ジョア(ブルーベリー)</p> <p>①照り焼きハンバーグ:チキンハンバーグ、玉葱、こいくち醤油、みりん、さとう、料理酒、澱粉、ひまわり油 ②ゆで野菜:キャベツ、人参 ③ジャーマンポテト:ベーコン、玉葱、人参、じゃがいも、パセリ、塩、こしょう ④中華スープ(豆乳):ポンスラム、玉葱、クリームコーン、つぶ入りコーン缶、豆乳、塩、こしょう、ひまわり油、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>12日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①八宝菜:豚肉、いか、土生姜、人参、玉葱、たけのこ、白菜、干椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、澱粉、塩、こしょう、米粉、ひまわり油、とりからスープ ②おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ③中華スープ:焼豚、玉葱、人参、えのきたけ、冷凍豆腐、青葱、とりからスープ、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、こしょう、ごま油、ラー油、澱粉、米粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①いか、鶏肉、豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆、ごま</p>	<p>16日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①フェイジョン:カットウインナー、玉葱、人参、白いんげん豆、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉 ②じゃがいものマヨネーズ焼き:ポンスラム、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、オリーブ油 ③コーンソテー:ホールコーン、むぎ枝豆、人参、塩、こしょう、ひまわり油 ④チンゲン菜のオイスターソース炒め:ベーコン、玉葱、人参、キャベツ、チンゲンサイ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②豚肉、大豆 ③大豆 ④豚肉</p>	<p>18日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①冬野菜の米粉カレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、れんこん、里芋、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ ②ほうれん草のサラダ:ポンスラム、ほうれん草、白菜、人参、フレンチドレッシング ③福神おにぎり:福神漬、キャベツ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉</p>
---	--	--	--	--

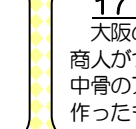
今月のメニューから

日本各地の料理が登場します。今月は近畿地方の郷土料理や伝統料理です。


8日(月) かしわすき
奈良県で親しまれている郷土料理の一つで、鶏肉を使ったすき焼きです。関西弁では鶏肉のことを「かしわ」と呼んでいます。




9日(火) ちやう
三重県の郷土料理です。根菜類と油揚げなどを甘酸っぱく味付けした料理で、昔からお正月や法事などの人が集まる場でよく食べられています。




17日(水) 船場汁
大阪の間屋街で生まれた郷土料理です。商人がつつましい食生活の中、鯖の頭や中骨のアラを使い、食材を無駄にしないように作ったものが、料理の始まりです。



22日(月) 鶏肉のレモン漬
兵庫県の学校給食の人気メニューです。レモン風味のタレを絡めた、さっぱりした味付けの唐揚げです。



24日(水) 「和食の日」:一汁三菜の献立
和食の日は「和食:日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日として制定されました。この日は和食の基本である、一汁【けんちん汁】三菜【鯖のみそだれ・ごぼうのきんぴら・小松菜とツナの炒め物】の献立です。



諸事情により、使用食材の数量を変更する場合があります。



枚方市の小学校給食(令和3年度版)

(I) 概要

学校給食法では、“学校給食”の目標を次のように定めています。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

これらの目標達成のため、枚方市は“教育委員会”と“枚方市学校給食会”が協力し、次の様な取り組みを行っています。

《教育委員会》

- ・学校給食調理場施設など調理環境の整備
- ・衛生管理の充実

《枚方市学校給食会》

- ・給食献立の作成、給食用食材の購入
- ・学校給食費の管理、運営

1. 教育委員会(行政)

① おいしい給食課

学校給食調理場施設など調理環境の整備を行うとともに、調理場施設に対する衛生管理の指導などを行っています。また、枚方市学校給食会の事務局を担っています。

② 調理場施設

共同調理場方式と単独調理場方式の併用で、子どもたちに給食を提供しています。

ア. 共同調理場方式の小学校は次のとおりです。

共同調理場名称	受持ち学校数	学 校 名
第一学校給食共同調理場	9小学校	・開成・五常・山田・明倫・殿山第一 ・樟葉・高陵・西牧野・中宮北
さだ西学校給食共同調理場	4小学校	・枚方・枚方第二・蹉跎・蹉跎西
招提学校給食共同調理場	2小学校	・交北・招提
長尾学校給食共同調理場	2小学校	・殿山第二・長尾
桜丘北学校給食共同調理場	2小学校	・磯島・桜丘北
春日学校給食共同調理場	2小学校	・春日・香陽
藤阪学校給食共同調理場	2小学校	・津田・藤阪

イ. 単独調理場方式の小学校は次の 22 小学校です。

香里、桜丘、菅原、氷室、山之上、牧野、中宮、小倉、樟葉南、樟葉西、田口山、川越
蹉跎東、津田南、樟葉北、船橋、菅原東、山田東、平野、東香里、伊加賀、西長尾

※牧野、中宮、小倉、蹉跎東、山田東、伊加賀、西長尾の調理場は、調理等の業務を民間に委託しています。

2. 枚方市学校給食会

枚方市立小中学校における学校給食の円滑な運営及びその充実を図ることを目的として、各小中学校PTA委員、小中学校学校長、共同調理場長、小中学校給食担当の教職員、栄養教諭・栄養士、調理員等で“枚方市学校給食会”（任意団体）が組織され、次のような活動が行われています。

- 学校給食の献立の作成
- 献立に使用する食材の購入
- 食材を購入する業者の選定
- 学校給食費の管理・運営

枚方市学校給食会は次のような組織等で構成され、活動を行っています。

枚方市学校給食会

総会 ・定期総会を年1回、必要により臨時総会を開催します。

- ・代議員制（各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭など）で、予算の決定、決算の承認、その他重要事項などが決定されます。

役員会 ・定期役員会を年3回、必要により臨時役員会を開催します。

- ・役員構成は18名（各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭、教育委員会事務局から選出）
学期毎の給食実施報告、決算の認定、その他総会提出案件などが審議されます。

各委員会

- 学校給食物資納入業者選定委員会
・年3回程度開催し、学校給食用の食材を購入する業者の選定を行います。
- 学校給食物資選定委員会
・年5回程度開催し、学校給食用の食材の選定を行います。
- 学校給食献立作成委員会
・年5回程度開催し、小学校の学校給食の献立を作成します。
- 学校給食指導委員会
・年6回程度開催し、小学校の給食指導に必要な研究などを行います。
また、年1回、講師を招いて給食指導等の講演会も行います。
- 中学校給食委員会
・中学校給食の運営に関し必要な事項を定めることを行います。

会計監査 ・定期監査として、各小中学校、年3回実施します。

- ・会計監査は2名で、小中学校のPTA委員及び校長から選出され、枚方市学校給食会が管理する物資会計と事業会計の二つの会計の監査が行われます。

《事務局》 おいしい給食課が担当し、主に各委員会の事務局の事務、学校給食物資選定委員会で決定された給食用食材の購入・支払い及び学校給食費の管理・運営などを行っています。

(Ⅱ) 学校給食の内容

1. 枚方市の学校給食

① 給食費及び給食日数

○ 給食費 月額3,800円（平成27年4月改訂）

・給食費は全て、給食用の食材購入のために使用しています。

・学校給食法第11条で給食費は保護者負担と定められています

《参考》1食当たりの価格は概ね次のようになります。

品名	金額	備考
主食	40円	週5回の内、米飯3回、パン2回
牛乳	50円	200cc 紙パック
副食	140円	
合計	230円	

○給食日数 年間197日（令和3年度）

・1学期は始業日の翌々日から、終業日の前日まで。2,3学期は始業式の翌日から終業式の前日まで給食を実施します。

② 学校給食の実施食数

約21,849食（令和3年度、給食開始日）

2. 学校給食の栄養等

① 学校給食摂取基準及び枚方市における令和2年度の実績

文部科学省は、子どもたちの健康の増進及び食育の推進を図るため、学校給食における望ましい栄養量を“学校給食摂取基準”として示しています。

その内容及び枚方市における令和2年度の実績は次のとおりです。

【令和3年度基準値は、改正学校給食実施基準（令和3年2月告示）を採用】

区 分	栄養量基準値			令和2年度実績	
	1～2年生	3～4年生	5～6年生	3～4年生の年間平均	
				平均値	充足率(%)
エネルギー(Kcal)	530	650	780	629	97
たんぱく質(g)	学校給食によるエネルギー全体の13%～20%			18.7	—
脂質(%)	学校給食によるエネルギー全体の20%～30%			25.6	—
ナトリウム(食塩相当量(g))	1.5未満	2.0未満	2.0未満	2.4	—
カルシウム(mg)	290	350	360	328	94
マグネシウム(mg)	40	50	70	89	178
鉄(mg)	2.0	3.0	3.5	2.1	70
亜鉛(mg)	2.0	2.0	2.0	2.7	135
ビタミンA(μgRE)	160	200	240	230	115
ビタミンB ₁ (mg)	0.30	0.40	0.50	0.48	120
ビタミンB ₂ (mg)	0.40	0.40	0.50	0.56	140
ビタミンC(mg)	20	25	30	26	130
食物繊維(g)	4.0	4.5	5.0	3.8	76

③ 標準食品構成

学校給食摂取基準を満たすための目安として“学校給食の標準食品構成”を示しています。その内容及び枚方市における令和元年度の実績は次のとおりです。

区 分	1～2年生 (単位 g)	3～4年生 (単位 g)	5～6年生 (単位 g)	令和2年度実績	
				3～4年生の年間平均	
				平均値	充足率(%)
小麦粉及びその製品	4	5	7	3.5	70
芋及び澱粉	26	30	34	21.3	71
砂糖類	3	3	3	4.0	133
豆類	4.5	5	5.5	2.0	40
豆製品類	14	16	18	13.8	86
種実類	2	3	3.5	0.4	13
緑黄色野菜類	19	23	27	28.9	126
その他の野菜類	60	70	75	78.9	113
果物類	30	32	35	9.9	31
きのこ類	3	4	4	1.3	33
藻類	2	2	3	1.4	70
魚介類	13	16	19	15.4	96
小魚類	3	3	3.5	2.8	93
肉類	13	15	17	19.3	129
卵類	5	6	8	1.9	32
乳類	3	4	5	1.8	45
油脂類	2	3	3	2.9	97

(上表の数値は、1か月間の摂取目標量を1回当たりの数値に換算したもので、献立を作成する上で食品を組み合わせる具体的な目標値となります。)

3. 枚方市の取り組み

学校給食の実施にあたっては、学校給食法で定められた“学校給食衛生管理基準”に基づく調理場施設や設備等の調理環境の整備、食材に係る安全確保、調理過程における衛生管理の徹底などにより、安全で美味しい給食を子どもたちに提供しています。

また、献立については必要とされる栄養量の確保などとともに、子どもたちの嗜好や食育などを考慮したものを学校給食献立作成委員会において作成しています。

枚方市の学校給食の主な取り組みは次のとおりです。

① 食育等の取り組み

ア) 季節の行事食や伝統食を献立に取入れています。

○季節の行事食

- ・雑煮・田作り・黒豆(正月)
- ・年越しのいわし・粕汁・炒り大豆(節分)
- ・散らし寿司・ひなあられ・鯛の塩焼き・赤飯(ひなまつりや卒業・進級の祝い)
- ・七夕そうめん(七夕)

○枚方の郷土料理

・ごんぼ汁・じゃこ豆・くるみ餅・鯖寿司にちなんだ“焼き鯖手巻”

○各地の郷土料理

・しっぽくうどん(香川県)・筑前煮(福岡県)・タイピーエン(熊本県)・しょつる汁(秋田県)
・ぶり大根(富山県)・ゴーヤチャンプル・人参シリシリ(沖縄)等

イ) 地産地消の取組み(令和2年度実績)

学校給食の食材として、地元で作られた米や野菜を使用しています。

令和2年度に使用した野菜他は17品目で、「大阪エコ農産物」として認証されたものです。

※「大阪エコ農産物」…農薬と化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に削減して栽培された農産物で、大阪府知事が認証したものです。

○野菜等…えんどう豆、玉葱、さつまいも、大根、キャベツ、白菜、じゃが芋、ほうれん草、チンゲン菜、なす、小松菜、冬瓜、人参、金時人参、れんこん、かぼちゃ、里芋、青葱の17品目と、黒米ご飯用に枚方産の黒米を使用し18品目です。

○米は、米飯用の米に大阪産米(品種…ヒノヒカリ等)を使用

② 安全でおいしい給食の提供

ア) 手作り

加工食品の使用はできるだけ控え、手作りによる調理を心掛けています。

例えば、カレーやシチューのルーは手作りで行っています。また、だし取りは削り節、煮干し、昆布で行うなど、出来るだけ素材を大切に調理を行っています。

イ) 食材

野菜を中心に国内産の食材を使用しています。加工食品についても国内加工のものを使用しています。ただし、ししゃもや紅鮭などの一部の魚介類は、量的なことから国産ではなくカナダやアラスカ産などのものを使用しています。また、パンに使用している小麦も国内産の量が少ないため、アメリカやカナダ、オーストラリア産で残留農薬を検査したものを使用しています。

③ エコの取り組み

○ 廃油の活用など

揚げ物に使った油を液体石鹼に再生させ、調理場の厨房機器や食器等の洗浄に使用しています。

また、一部バイオディーゼル燃料にリサイクルするため、リサイクル業者に引き渡しています。

食材購入時の梱包ダンボール、缶もリサイクル業者による処理を行っています。

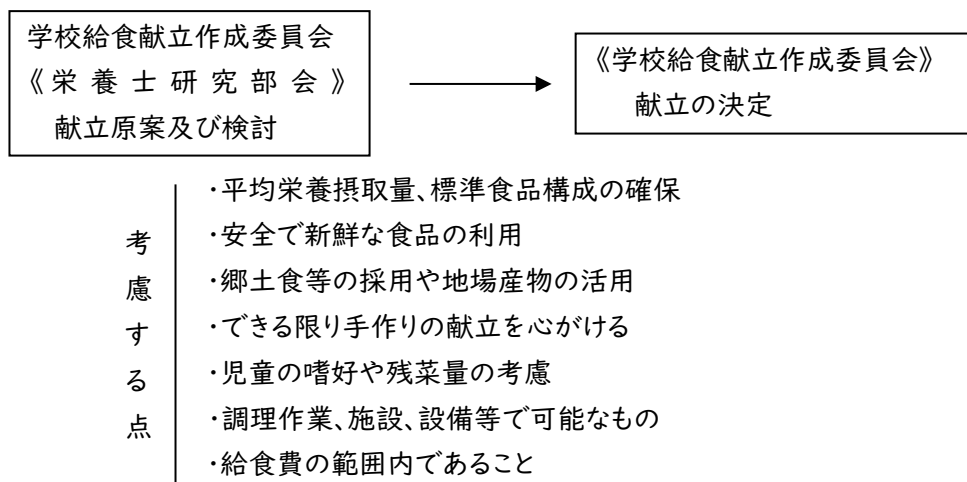
④ 残菜を減らす取り組み

その日の献立や食材についての豆知識、盛り付け方及び食べ方の注意などが書かれた「給食カレンダー」を栄養教諭が中心に作成して配付しています。

また、各学校において、食材に興味や関心を持ち、残さず食べてもらうなどの色々な工夫が行われています。

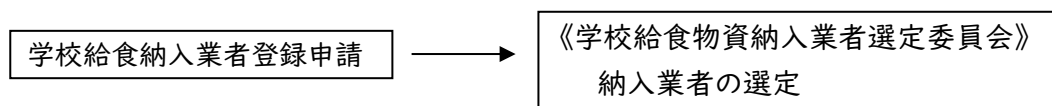
(Ⅲ) 献立作成、食品材料の購入の流れ

1. 献立が決定されるまでの流れは次のとおりです。

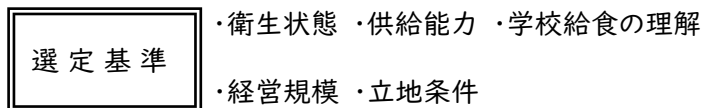


2. 食品材料が購入されるまでの流れは次のとおりです。

① 納入業者の登録



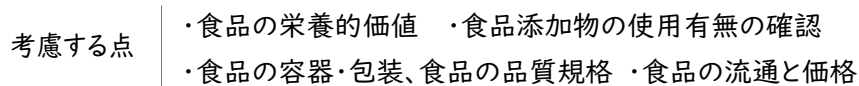
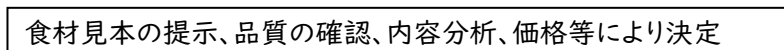
新規登録及び更新登録申請時に、物資納入業者選定要綱に基づく審査を行い、登録業者を選定します。



※(公益財団法人) 大阪府学校給食会及び北河内農業協同組合は納入業者です。

- ・パン、牛乳及び調味料は供給の安定性及び安全性の面から(公財) 大阪府学校給食会から購入しています。
- ・地元産の米及び野菜は、供給や生産者との関係等で北河内農業協同組合から購入しています。

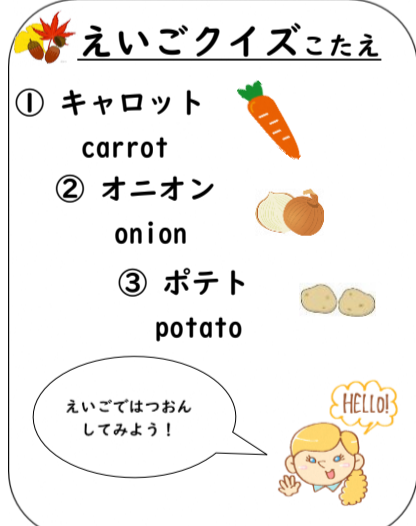
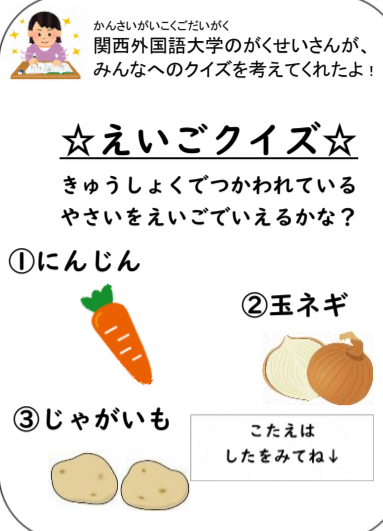
② 食材(物資)選定 《学校給食物資選定委員会》



③ 発注

上記により決定した業者で食材(物資)毎の見積もり合わせを行った上で学校給食会事務局が発注します。

月		火		水		木		金																																																															
1	ごはん エネルギー 635 kcal たんぱく質 30 g	2	コッペパン エネルギー 659 kcal たんぱく質 24 g	☆えいごクイズ☆ きゅうしょくでつかわれている やさいをえいごでいえるかな? ①にんじん ②玉ネギ ③じゃがいも こたえは したをみてね↓		4	げんまいごはん ふくじんづけ エネルギー 630 kcal たんぱく質 20 g	5	こくとうパン エネルギー 627 kcal たんぱく質 24 g																																																														
8	ごはん あじつけのり エネルギー 636 kcal たんぱく質 23 g	9	ごはん エネルギー 685 kcal たんぱく質 19 g	10	コッペパン エネルギー 643 kcal たんぱく質 24 g	11	ごはん エネルギー 600 kcal たんぱく質 24 g	12	コッペパン エネルギー 635 kcal たんぱく質 24 g																																																														
15	わかめごはん エネルギー 622 kcal たんぱく質 27 g	16	ごはん エネルギー 619 kcal たんぱく質 20 g	17	くろまめパン エネルギー 614 kcal たんぱく質 24 g	18	ごはん ゆかりふりかけ エネルギー 587 kcal たんぱく質 21 g	19	しょくパン エネルギー 627 kcal たんぱく質 21 g																																																														
22	ごはん エネルギー 622 kcal たんぱく質 26 g	えいごクイズこたえ ① キャロット carrot ② オニオン onion ③ ポテト potato えいごではつおん してみよう! HELLO!		24	ごはん かりかりくろまめ エネルギー 611 kcal たんぱく質 28 g	25	うずまきパン エネルギー 630 kcal たんぱく質 25 g	26	ごぼうごはん エネルギー 651 kcal たんぱく質 26 g																																																														
29	コッペパン エネルギー 625 kcal たんぱく質 22 g	30	ごはん エネルギー 615 kcal たんぱく質 25 g	<p>今月使用する枚方産の農産物</p> <p>チンゲン菜・青ねぎ・ほうれん草を 使用する予定です。</p> <p>給食食材の産地について 主な食材の産地情報を記した「給食食材の産地について」を、枚方市のホームページ(学校給食)に掲載しています。 給食食材に関する問い合わせ先 おいしい給食課 電話:050-7105-8030</p>		<p>今月の炊き込みごはん</p> <p>「げんまいごはん」(4日) こめ 65g げんまい 10g</p> <p>「わかめごはん」(15日) こめ 80g たきこみわかめ 2.3g</p> <p>「ごぼうごはん」(26日) こめ 65g ごぼう 5.8g にんじん 5.0g うすあげ 4.0g しょうゆ、みりん、さとう、しお、あぶら(だいず)</p>		<p>中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>ナトリウム</th> <th>カルシウム</th> <th>マグネシウム</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>摂取量</td> <td>629kcal</td> <td>15.2%</td> <td>25.3%</td> <td>950mg (2.4g)</td> <td>332mg</td> <td>94mg</td> </tr> <tr> <td>基準量</td> <td>650kcal</td> <td>エネルギーの13~20%</td> <td>エネルギーの20~30%</td> <td>食塩相当量として2.0g以下</td> <td>350mg</td> <td>50mg</td> </tr> <tr> <td>充足率</td> <td>97%</td> <td></td> <td></td> <td>95%</td> <td>188%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">鉄</th> <th rowspan="2">亜鉛</th> <th colspan="3">ビタミン</th> <th rowspan="2">食物繊維</th> </tr> <tr> <th>A</th> <th>B1</th> <th>B2</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>摂取量</td> <td>2.3mg</td> <td>2.7mg</td> <td>242 μg RE</td> <td>0.49mg</td> <td>0.55mg</td> <td>30mg</td> <td>3.6g</td> </tr> <tr> <td>基準量</td> <td>3.0mg</td> <td>2.0mg</td> <td>200 μg RE</td> <td>0.40mg</td> <td>0.40mg</td> <td>25mg</td> <td>4.5g</td> </tr> <tr> <td>充足率</td> <td>77%</td> <td>135%</td> <td>121%</td> <td>123%</td> <td>138%</td> <td>120%</td> <td>80%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*牛乳は毎食つきます *諸事情により使用食材の数量を変更することがあります *揚げ油には、菜種油を使用します</p>		エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	摂取量	629kcal	15.2%	25.3%	950mg (2.4g)	332mg	94mg	基準量	650kcal	エネルギーの13~20%	エネルギーの20~30%	食塩相当量として2.0g以下	350mg	50mg	充足率	97%			95%	188%			鉄	亜鉛	ビタミン			食物繊維	A	B1	B2	C	摂取量	2.3mg	2.7mg	242 μg RE	0.49mg	0.55mg	30mg	3.6g	基準量	3.0mg	2.0mg	200 μg RE	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g	充足率	77%	135%	121%	123%	138%	120%	80%
	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム																																																																	
摂取量	629kcal	15.2%	25.3%	950mg (2.4g)	332mg	94mg																																																																	
基準量	650kcal	エネルギーの13~20%	エネルギーの20~30%	食塩相当量として2.0g以下	350mg	50mg																																																																	
充足率	97%			95%	188%																																																																		
	鉄	亜鉛	ビタミン			食物繊維																																																																	
			A	B1	B2		C																																																																
摂取量	2.3mg	2.7mg	242 μg RE	0.49mg	0.55mg	30mg	3.6g																																																																
基準量	3.0mg	2.0mg	200 μg RE	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g																																																																
充足率	77%	135%	121%	123%	138%	120%	80%																																																																



今回の給食で初めて使用するピーツは、かぶに似たおいしい野菜です。



※必要事項を記入の上、10月15日(金)までに必ず学校に提出してください

※献立表を全て確認のうえ、該当するものに○印をつけてください
(配合割合一覧表も確認ください)

Table with 4 columns: 小学校, 年組, なまえ, 保護者確認氏名

今日は、除去食・欠食・自己除去が
全日牛乳を

あります・ありません
飲みます・飲みません

アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください

月 火 水 木 金

Table for Monday (1) featuring 'ごはん' (rice) with ingredients like だしごじる, たまねぎ, にんじん, etc.

Table for Tuesday (2) featuring 'コッペパン' (cupcake) with ingredients like わかめスープ, ぶたキムチ, etc.

Legend for allergy symbols: 食べる (eat), 教室で除去 (remove in classroom), 調理場で除去 (remove in kitchen), 食べない (do not eat). Includes a table for 'かまぼこ' (fish cake).

Table for Wednesday (4) featuring 'げんまいごはん ぶくじんづけ' (couscous rice with chicken) with ingredients like チキンカレー, しょうゆ, etc.

Table for Thursday (5) featuring 'こくとうパン' (couscous bread) with ingredients like ちゅうかどうふ, きりぼしだいごんのサラダ, etc.

だしごじる: さば, 大豆
ささみとキャベツのいためもの: 鶏肉

コッペパン: 小麦, 乳
わかめスープ: 鶏肉, 豚肉, 大豆
ぶたキムチ: 豚肉

チキンカレー: 小麦, りんご, 鶏肉

こくとうパン: 小麦, 乳
ちゅうかどうふ: 鶏肉, 豚肉, 大豆
きりぼしだいごんのサラダ: 豚肉

Table for Friday (8) featuring 'ごはん あじつけのり' (rice with seaweed) with ingredients like タツリタン, だしごじる, etc.

Table for Saturday (9) featuring 'ごはん' (rice) with ingredients like たまねぎのおつゆ, かきあげ, etc.

Table for Sunday (10) featuring 'コッペパン' (cupcake) with ingredients like ふゆやさいのどうにゅうスパゲティ, ツナとキャベツのソテー, etc.

Table for Monday (11) featuring 'ごはん' (rice) with ingredients like ふゆやさいなべ, じゃこいり, etc.

Table for Tuesday (12) featuring 'コッペパン' (cupcake) with ingredients like トマトスープ, にくボール, etc.

タツリタン: 鶏肉, 大豆
れんこんのごまずあえ: 大豆, ごま

たまねぎのおつゆ: さば
かきあげ: えび
にびたし: さば, 大豆

コッペパン: 小麦, 乳
ふゆやさいのどうにゅうスパゲティ: 小麦, 鶏肉, 豚肉, 大豆

ふゆやさいなべ: さば, 鶏肉, 大豆
じゃこいり: きんぴら, ごま
ぶどうまめ: 大豆

コッペパン: 小麦, 乳
トマトスープ: 鶏肉, 豚肉
にくボール: 小麦, 鶏肉, 豚肉

Table for Wednesday (15) featuring 'わかめごはん' (wakame rice) with ingredients like ぶたじる, ししゃも, etc.

Table for Thursday (16) featuring 'ごはん' (rice) with ingredients like とりだんご, あげれんこん, etc.

Table for Friday (17) featuring 'くろまめパン' (black bean bread) with ingredients like たまごコーンのスープ, あつあげ, etc.

Table for Saturday (18) featuring 'ごはん ゆかりふりかけ' (rice with bonito) with ingredients like そぼろ, はくさい, etc.

Table for Sunday (19) featuring 'しょくパン' (shokupan) with ingredients like いんげんまめのクリームスープ, ライスソテー, etc.

ぶたじる: さば, 豚肉, 大豆
だいごんのにも: さば, 大豆

とりだんご: さば, 鶏肉
あげれんこん: ごま
にびたし: さば

くろまめパン: 小麦, 乳, 大豆
たまごコーンのスープ: 卵, 鶏肉
あつあげ: チリソース: 大豆
チンゲンサイのいためもの: 豚肉

そぼろ: さば, 豚肉
はくさいのポンずいため: さば

しょくパン: 小麦, 乳
いんげんまめのクリームスープ: 乳, 鶏肉, 豚肉
ライスソテー: 豚肉, りんご, りんご

Table for Monday (22) featuring 'ごはん' (rice) with ingredients like ふゆやさい, はたはた, etc.

Table for Tuesday (24) featuring 'ごはん かりかりくろまめ' (rice with black bean) with ingredients like みそおでん, こまつな, etc.

Table for Wednesday (25) featuring 'うずまきパン' (usumaki pan) with ingredients like カレーうどん, もやしのいためもの, etc.

Table for Thursday (26) featuring 'ごぼうごはん' (burdock rice) with ingredients like すましじる, いとかまぼこ, etc.

ふゆやさい: たつぷりじる: さば, 大豆
キャベツのぐまいため: 豚肉, ごま

みそおでん: 卵, さば, 豚肉, 大豆
かりかりくろまめ: 大豆

うずまきパン: 小麦, 乳
カレーうどん: 小麦, さば, 牛肉, 大豆
もやしのいためもの: 豚肉

ごぼうごはん: 大豆
すましじる: さば, 大豆
あげさばのみぞれあえ: さば
はくさいのいためもの: 豚肉

Table for Friday (29) featuring 'コッペパン' (cupcake) with ingredients like ボルシチ, ごぼうソテー, etc.

Table for Saturday (30) featuring 'ごはん' (rice) with ingredients like いそに, もやしのポンずいため, etc.

7大アレルゲンを色分けしています (Color-coding for 7 major allergens: Egg, Milk, Shellfish, Soy, Wheat, Sesame, Nuts). Includes a note about the school's use of these allergens.

調理場で除去可能な今月の献立 (Menu items that can be removed in the kitchen this month). Includes a table with dates and allergen-free items like 'かきあげの桜えび', '卵とコーンのスープの卵', etc.

学校給食に関するアンケート

- ・中学校給食についてのアンケート結果について(小・中学生対象分)＜平成23年2月実施＞
- ・中学校給食に関するアンケート調査結果報告書＜平成24年1月実施＞
- ・中学校給食に関する生徒アンケート調査 調査結果の概要＜平成28年10月実施＞
- ・中学校給食に関する生徒アンケート調査 調査結果の概要＜平成31年3月実施＞
- ・臨時的な給食提供についてのアンケート調査結果の概要＜令和2年10～12月実施＞

中学校給食についてのアンケート結果について（小・中学生対象分）

枚方市教育委員会では、文教常任委員会における「中学校給食の早期実現を求める請願」の審査の中でご意見をいただき、小・中学生を対象に中学校給食についてのアンケートを実施しましたので、その調査結果を次のとおり報告いたします。

質問項目については、基本的に昭和 63 年度に実施したアンケートに準じた内容としましたが、小・中学生の中学校の昼食に対する意識を把握するため、新たに「中学校での昼食で最も良いもの」を質問に加えました。

1. 実施内容

(1) 調査実施時期

平成 23 年 2 月 7 日～平成 23 年 2 月 10 日

(2) 調査対象及び回収数

45 小学校（5・6 年）、19 中学校（1・2・3 年）、各学年から 1 クラスを抽出
回収数 小学生 … 2,805 枚 中学生 … 1,911 枚

2. 調査結果の概要

○ 小・中学生は“家で作る弁当”を最も多く選択

新たな質問である「中学校での昼食で最も良いもの」の回答では、小・中学生ともに「家で作る弁当」が最も多い割合を占めています。（別紙 5 ページ「9」参照）

- ・小学生 … 家で作る弁当（1位 58.2%）、学校給食（2位 18.5%）
- ・中学生 … 家で作る弁当（1位 51.4%）、お店で買った弁当、パンなど（2位 21.1%）

○ 中学校給食の実施については反対が賛成を上回り過半数を占める

中学校給食の賛否については反対が賛成を上回り過半数を占めています。（同 1 ページ「4」参照）

一方、前回との比較では小・中学生ともに賛成の割合が増加しています。このことは、賛成の理由の中で「家庭で食べられないものが食べられる」（同 2 ページ「5」参照）の割合が増えていること、また、反対の理由の中で「給食はまずい」や「給食はもう飽きた」（同 3 ページ「6」参照）の割合が減少していることなど、小学校給食の充実に伴い、給食に対する意識の変化が要因の一つと考えられます。

- ・小学生 … 賛成 33.5%（前回 18.4%）、反対 65.5%（前回 81.4%）
- ・中学生 … 賛成 43.8%（前回 27.4%）、反対 55.4%（前回 71.7%）

○ 毎日弁当を持参している中学生は増加

中学生への質問である「昼食は弁当を持ってきますか」の回答では、毎日弁当を持ってくる割合が増加しています。（同 6 ページ「10」参照）

- ・毎日弁当を持ってくる … 78.5%（前回 71.5%）
- ・週 3～4 回程度持ってくる … 17.7%（前回 24.9%）

3. 調査結果の詳細

別紙のとおり

中学校給食についてのアンケート結果

1. 調査対象

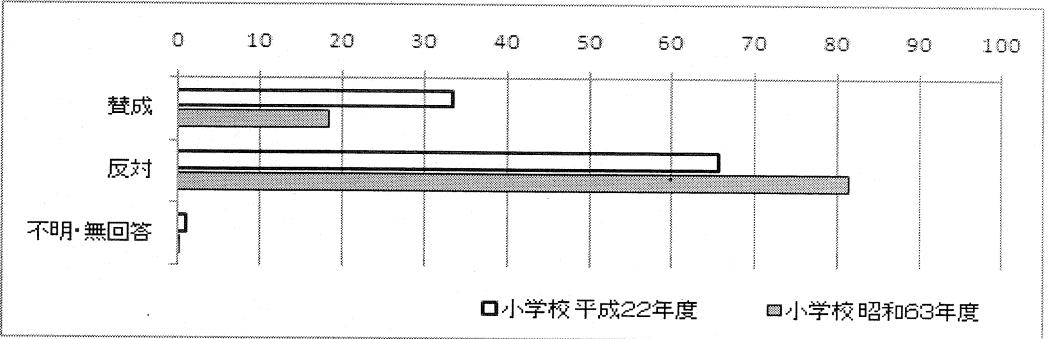
枚方市45小学校の5・6年生(8,221人)、19中学校の1・2・3年(11,009人)について、各学年から1クラス抽出

2. 調査実施時期

平成23年2月7日～平成23年2月10日

3. 配布枚数・回収枚数・回収率

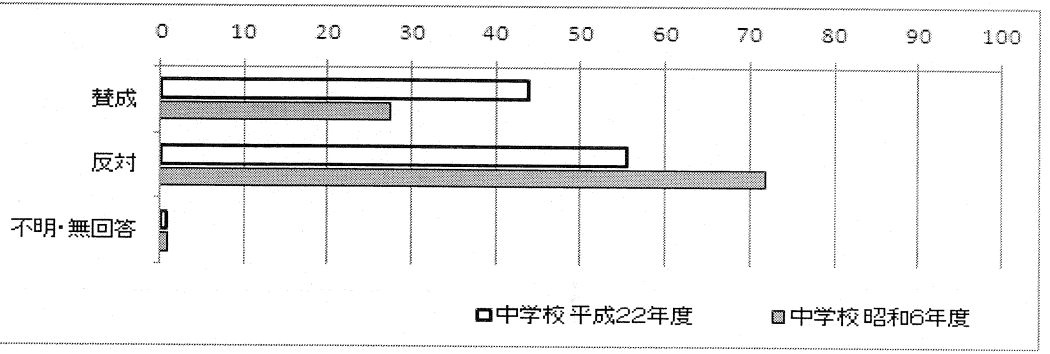
区分	小学校			中学校		
	配布枚数	回収枚数	回収率	配布枚数	回収枚数	回収率
平成22年度	2,886	2,805	97.2%	2,064	1,911	92.6%
昭和63年度	3,604	3,492	96.9%	4,382	4,139	94.5%



4. 中学校給食の賛否

単位(%)

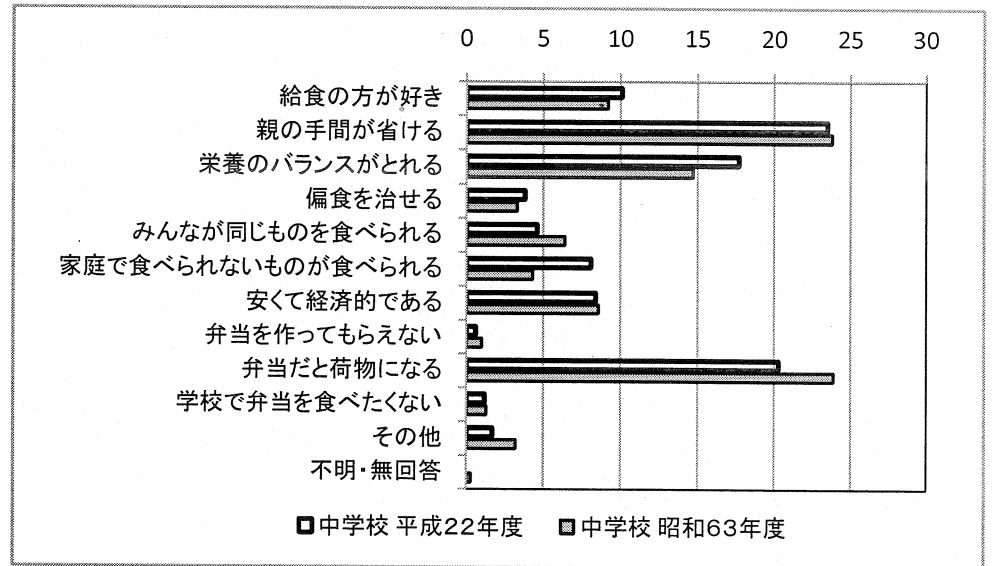
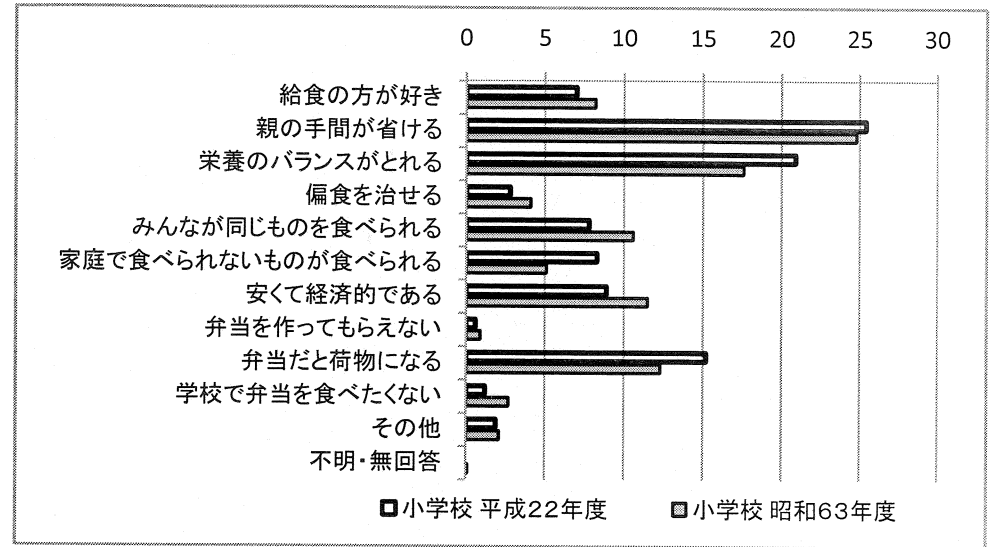
区分	小学校			中学校		
	平成22年度	昭和63年度	比較	平成22年度	昭和63年度	比較
	A	B	A-B	A	B	A-B
賛成	33.5	18.4	15.1	43.8	27.4	16.4
反対	65.5	81.4	△ 15.9	55.4	71.7	△ 16.3
不明・無回答	1.0	0.2	0.8	0.8	0.9	△ 0.1



5. 中学校給食賛成の理由(3項目選択)

単位(%)

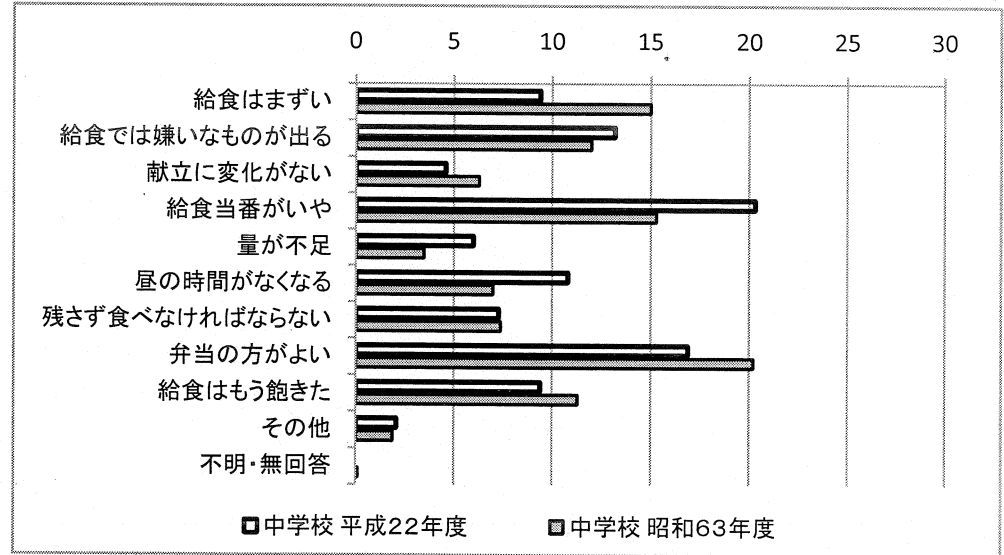
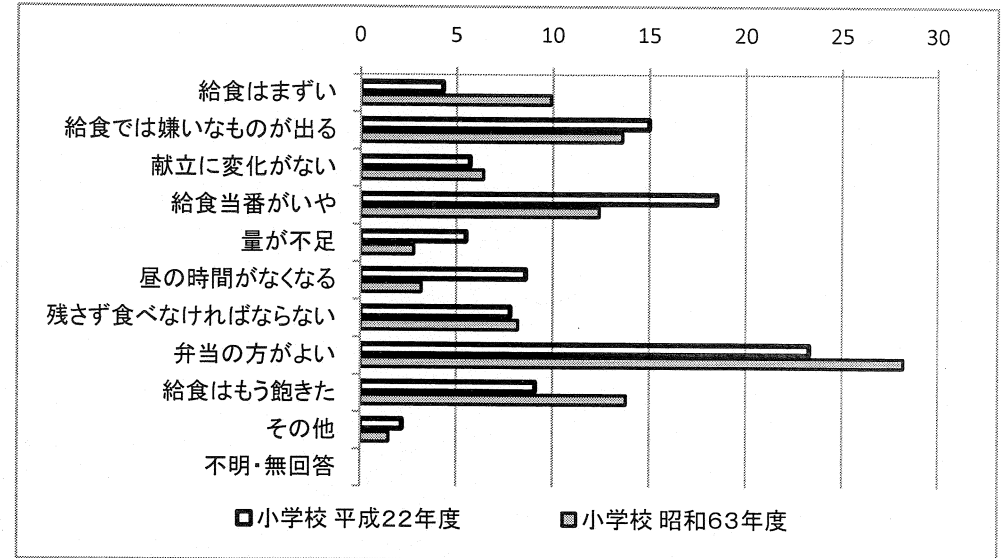
区分	小学校			中学校		
	平成22年度	昭和63年度	比較	平成22年度	昭和63年度	比較
	A	B	A-B	A	B	A-B
給食の方が好き	7.0	8.2	△ 1.2	10.1	9.2	0.9
親の手間が省ける	25.4	24.8	0.6	23.5	23.8	△ 0.3
栄養のバランスがとれる	20.9	17.6	3.3	17.7	14.7	3.0
偏食を治せる	2.8	4.1	△ 1.3	3.8	3.3	0.5
みんなが同じものを食べられる	7.8	10.6	△ 2.8	4.6	6.4	△ 1.8
家庭で食べられないものが食べられる	8.3	5.1	3.2	8.1	4.3	3.8
安くて経済的である	8.9	11.5	△ 2.6	8.4	8.6	△ 0.2
弁当を作ってもらえない	0.6	0.9	△ 0.3	0.6	1.0	△ 0.4
弁当だと荷物になる	15.2	12.3	2.9	20.3	23.9	△ 3.6
学校で弁当を食べたくない	1.2	2.7	△ 1.5	1.2	1.3	△ 0.1
その他	1.9	2.1	△ 0.2	1.7	3.2	△ 1.5
不明・無回答	0.0	0.1	△ 0.1	0.0	0.3	△ 0.3
計	100.0	100.0	0.0	100.0	100.0	0.0



6. 中学校給食反対の理由(3項目選択)

単位(%)

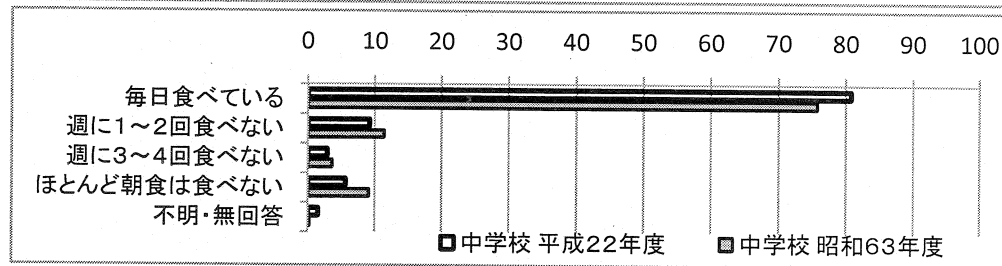
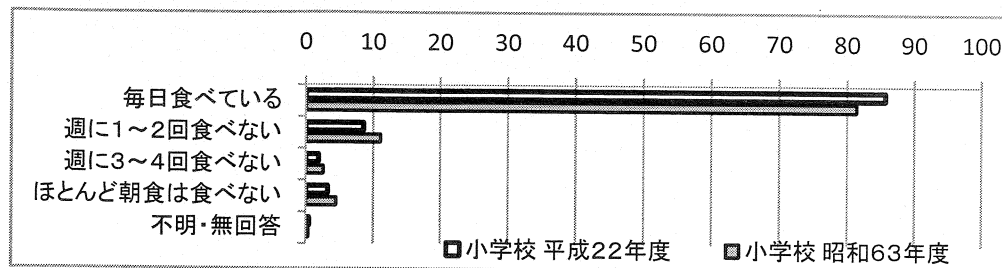
区 分	小学校			中学校		
	平成22年度 A	昭和63年度 B	比較 A-B	平成22年度 A	昭和63年度 B	比較 A-B
給食はまずい	4.3	9.9	△ 5.6	9.4	15.0	△ 5.6
給食では嫌いなものが出る	15.0	13.6	1.4	13.2	12.0	1.2
献立に変化がない	5.7	6.4	△ 0.7	4.6	6.3	△ 1.7
給食当番がいや	18.5	12.4	6.1	20.3	15.3	5.0
量が不足	5.5	2.8	2.7	6.0	3.5	2.5
昼の時間がなくなる	8.6	3.2	5.4	10.8	7.0	3.8
残さず食べなければならない	7.8	8.2	△ 0.4	7.3	7.4	△ 0.1
弁当の方がよい	23.3	28.2	△ 4.9	16.9	20.2	△ 3.3
給食はもう飽きた	9.1	13.8	△ 4.7	9.4	11.3	△ 1.9
その他	2.2	1.5	0.7	2.1	1.9	0.2
不明・無回答	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	△ 0.1
計	100.0	100.0	0.0	100.0	100.0	0.0



7. 朝食は食べていますか(択一回答)

単位(%)

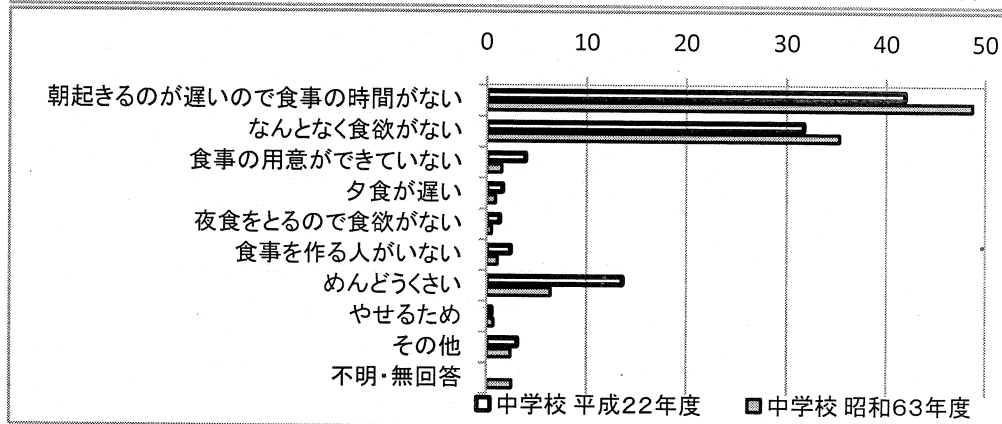
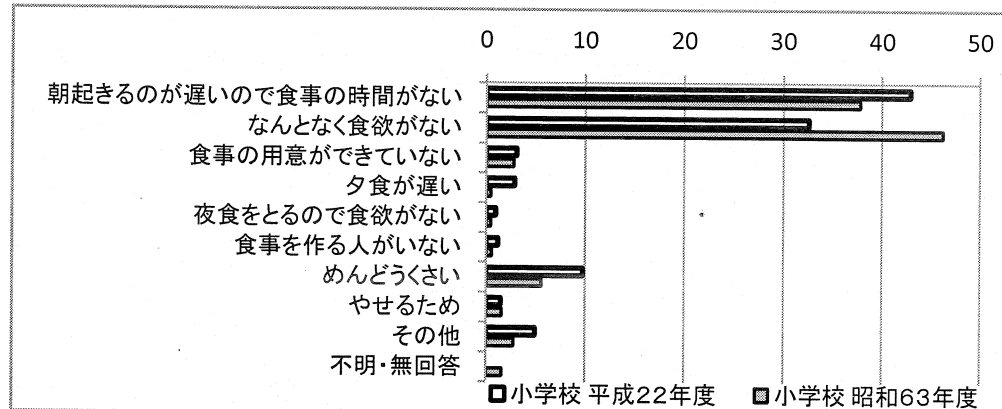
区分	小学校			中学校		
	平成22年度	昭和63年度	比較	平成22年度	昭和63年度	比較
	A	B	A-B	A	B	A-B
毎日食べている	85.7	81.4	4.3	80.8	75.7	5.1
週に1~2回食べない	8.6	11.1	△ 2.5	9.2	11.4	△ 2.2
週に3~4回食べない	1.9	2.6	△ 0.7	2.9	3.6	△ 0.7
ほとんど朝食は食べない	3.3	4.5	△ 1.2	5.6	9.1	△ 3.5
不明・無回答	0.5	0.4	0.1	1.5	0.2	1.3
計	100.0	100.0	0.0	100.0	100.0	0.0



8. 朝食を食べない理由(択一回答)

単位(%)

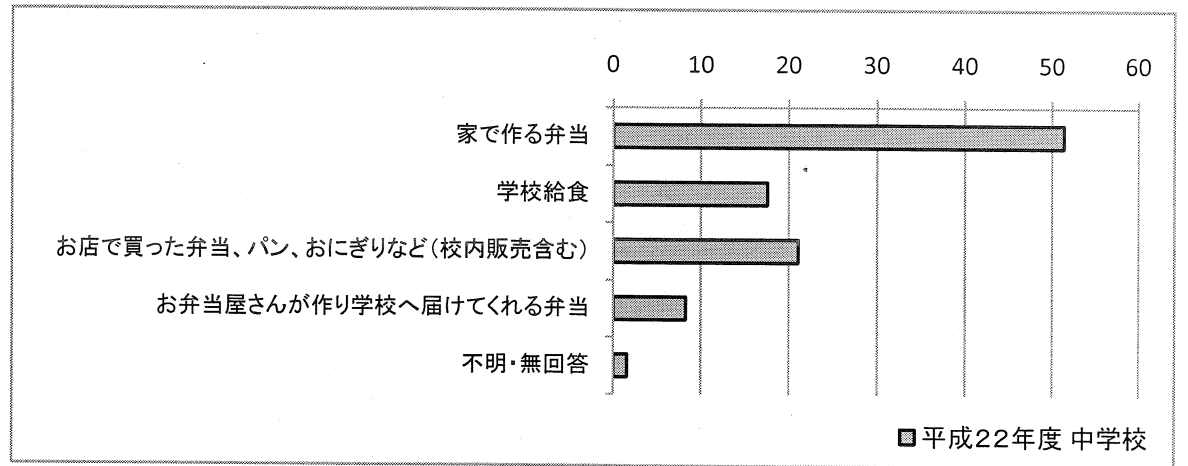
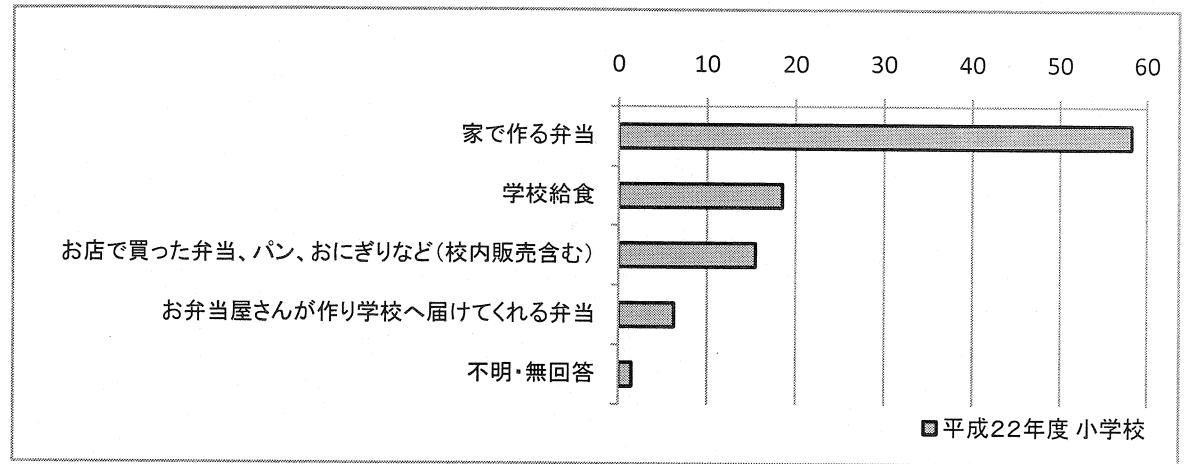
区分	小学校			中学校		
	平成22年度	昭和63年度	比較	平成22年度	昭和63年度	比較
	A	B	A-B	A	B	A-B
朝起きるのが遅いので食事の時間がない	42.9	37.8	5.1	41.9	48.7	△ 6.8
なんとなく食欲がない	32.6	46.2	△ 13.6	31.7	35.3	△ 3.6
食事の用意ができていない	3.1	2.8	0.3	3.9	1.5	2.4
夕食が遅い	2.9	0.5	2.4	1.6	0.9	0.7
夜食をとるので食欲がない	1.0	0.5	0.5	1.3	0.5	0.8
食事を作る人がいない	1.2	0.6	0.6	2.4	1.1	1.3
めんどくさい	9.8	5.6	4.2	13.6	6.4	7.2
やせるため	1.5	1.6	△ 0.1	0.5	0.7	△ 0.2
その他	5.0	2.8	2.2	3.1	2.4	0.7
不明・無回答	0.0	1.6	△ 1.6	0.0	2.5	△ 2.5
計	100.0	100.0	0.0	100.0	100.0	0.0



9. 中学校の昼食で最も良いもの(択一回答)今回のみ

単位(%)

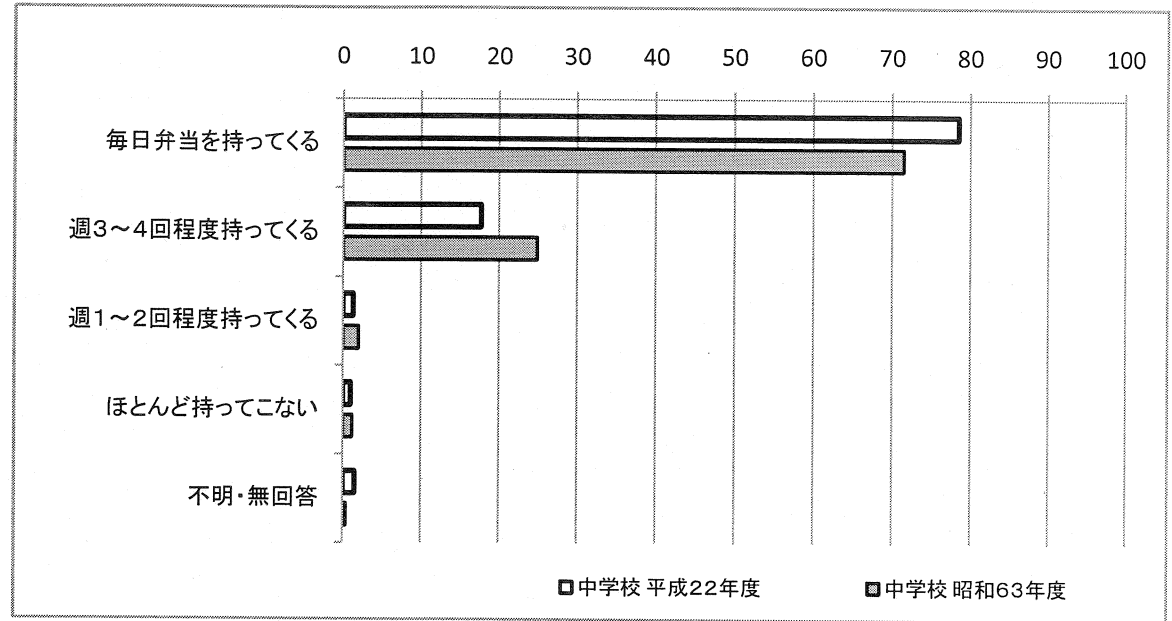
区 分	平成22年度		
	小学校	中学校	計
家で作る弁当	58.2	51.4	55.4
学校給食	18.5	17.6	18.1
お店で買った弁当、パン、おにぎりなど(校内販売含む)	15.5	21.1	17.8
お弁当屋さんが作り学校へ届けてくれる弁当	6.3	8.3	7.2
不明・無回答	1.5	1.6	1.5
計	100.0	100.0	100.0



10. 昼食は弁当を持ってきますか(パン・牛乳は除く(択一回答))中学校のみ

単位(%)

区分	中学校		
	平成22年度	昭和63年度	比較
	A	B	A-B
毎日弁当を持ってくる	78.5	71.5	7.0
週3~4回程度持ってくる	17.7	24.9	△ 7.2
週1~2回程度持ってくる	1.3	2.0	△ 0.7
ほとんど持ってこない	1.0	1.2	△ 0.2
不明・無回答	1.5	0.4	1.1
計	100.0	100.0	0.0



中学校給食に関するアンケート調査 結果報告書

平成24年2月
枚方市教育委員会

目 次

I	調査の概要	1
II	質問事項と集計結果	2
	質問1 学校給食の体験	2
	質問2 学校給食で良かったこと	3
	質問3 学校給食で良くなかったこと	4
	質問4 中学校における昼食についての意見	5
	(1)質問4で、①『全員喫食方式』が望ましいと答えた理由	7
	(2)質問4で、②『選択制方式』が望ましいと答えた理由	9
	(3)質問4で、③『今までどおり』が望ましいと答えた理由	11
III	自由記述欄	13
	質問2 学校給食で良かったこと	14
	質問3 学校給食で良くなかったこと	14
	質問4 中学校における昼食についての意見	14
	(1)質問4で、①『全員喫食方式』が望ましいと答えた方の意見	15
	(2)質問4で、②『選択制方式』が望ましいと答えた方の意見	15
	(3)質問4で、③『今までどおり』が望ましいと答えた方の意見	15
	質問5 中学校給食についての自由意見	
	* アレルギーに関する記述	16
	* 栄養面に関する記述	17
	* 同じものを…に関する記述	17
	* 親子に関する記述	18
	* お弁当の日に関する記述	19
	* 給食費に関する記述	19
	* 食育に関する記述	20
	* 財政に関する記述	21

I 調査の概要

枚方市教育委員会では、中学校給食の実施手法を検討するにあたり、市民を対象に中学校給食に関するアンケートを実施しました。

その調査結果を次のとおり報告いたします。

1 調査目的

本市の中学校給食検討委員会における中学校給食の実施に向けた手法の検討にあたり、市民のご意見を伺い参考とさせていただくため。

2 調査対象及び回収状況

市内在住の満 16 歳以上の方から、無作為に 3,000 人を抽出

回収数 1,617 人(回収率 53.9%)

3 調査方法

郵送法

4 調査期間

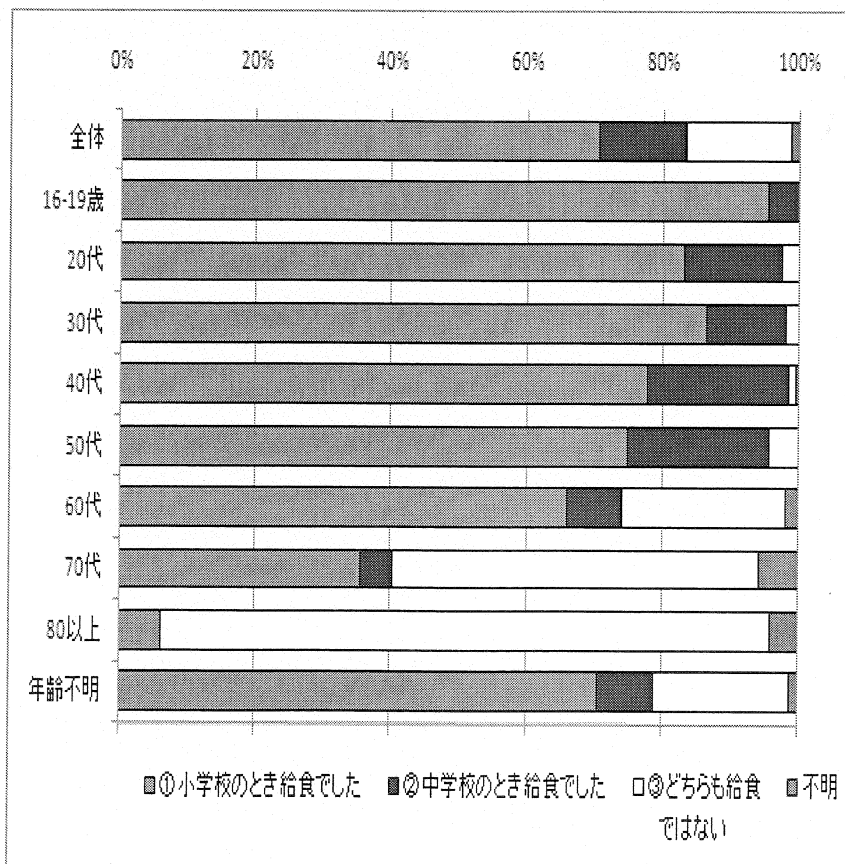
平成 24 年 1 月 6 日から平成 24 年 1 月 20 日

II 質問事項と集計結果

質問1 あなたが小中学生のとき、学校での昼食は給食でしたか。

(あてはまるものにマークしてください。)

	① 小学校でのとき		② 中学校でのとき		③ どちらでも給食しなかった		不明		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
全体	1,142	70.6%	205	12.7%	250	15.5%	20	1.2%	1,617	
年代内訳	16-19歳	63	95.5%	3	4.5%	-	-	-	-	66
	20代	99	83.2%	17	14.3%	3	2.5%	-	-	119
	30代	241	86.4%	33	11.8%	5	1.8%	-	-	279
	40代	234	77.7%	63	20.9%	3	1.0%	1	0.4%	301
	50代	176	74.9%	49	20.9%	10	4.2%	-	-	235
	60代	204	66.0%	25	8.1%	74	24.0%	6	1.9%	309
	70代	62	35.6%	8	4.6%	94	54.0%	10	5.8%	174
	80以上	3	6.1%	-	-	44	89.8%	2	4.1%	49
	年齢不明	60	70.6%	7	8.2%	17	20.0%	1	1.2%	85



回答者 1,617 人について、小学校では多くの人が給食でしたが、70代以上では給食の割合が低くなります。

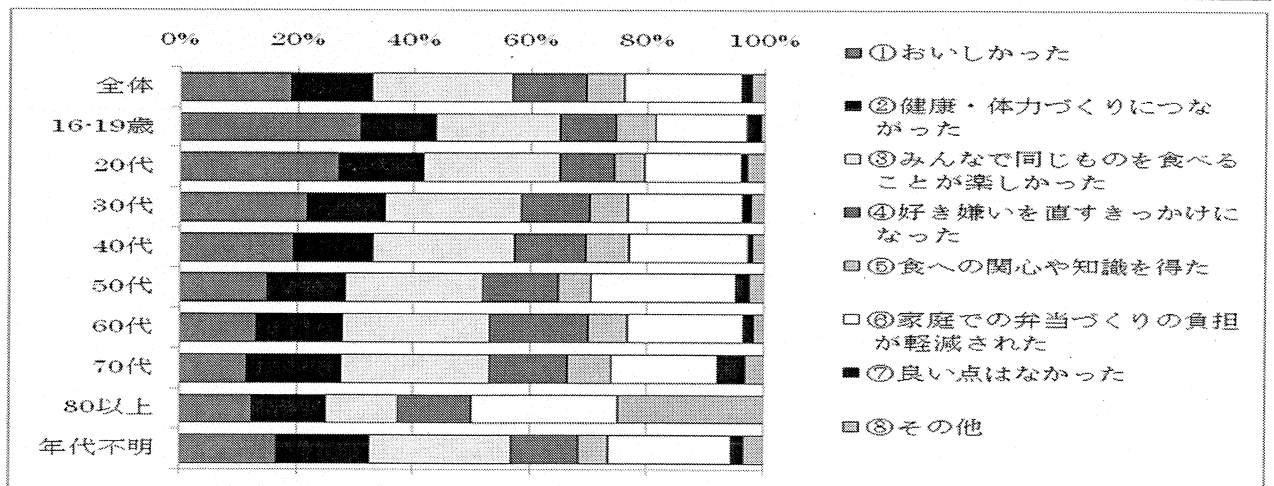
一方、中学校では、給食だった人の割合は総じて低く、40代と50代の割合だけが少し高めになっています。

これは、その多くが他の市町村で中学生時代を過ごし、枚方市に転入した方々だと思われます。

質問2 学校給食で良かったことは何ですか。

(あてはまるものすべてにマークしてください。)

区分		①おいしかった	②健康・体力づくりにつながった	③みんなで同じものを食べるのが楽しかった	④好き嫌いを直すきっかけになった	⑤食への関心や知識を得た	⑥家庭での弁当づくりの負担が軽減された	⑦良い点はなかった	⑧その他	計
全体		666	489	845	442	230	710	55	84	3,521
年代内訳	16-19歳	51	21	35	16	11	26	4	1	165
	20代	87	46	75	30	16	53	3	10	320
	30代	161	97	173	86	49	145	9	18	738
	40代	163	113	205	101	63	172	5	18	840
	50代	78	69	122	67	29	128	13	13	519
	60代	79	90	153	101	42	120	10	11	606
	70代	17	24	38	20	11	27	7	5	149
	80以上	1	1	1	1	-	2	-	2	8
年代不明	29	28	43	20	9	37	4	6	176	
子どもの有無	中学生以下の子どもあり	266	177	310	162	92	261	6	24	1,298
	なし	382	300	514	288	135	433	45	60	2,137
	不明	18	12	21	12	3	16	4	-	86
性別内訳	男性	186	132	239	134	56	210	19	19	995
	女性	390	269	454	236	136	374	24	50	1,933
	不明	90	88	152	72	38	126	12	15	593

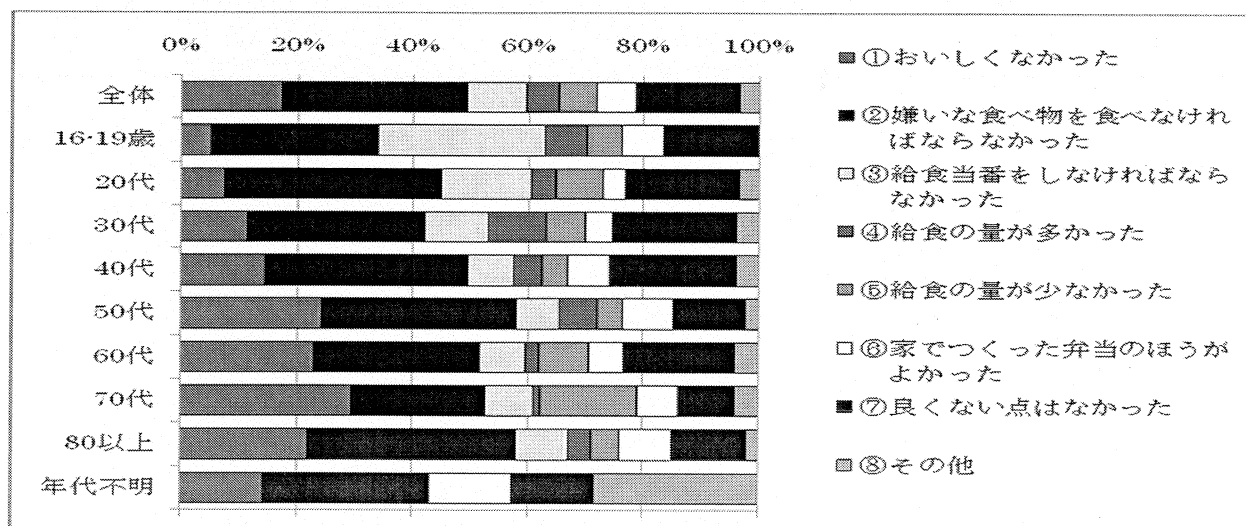


学校給食で良かったことで多かった回答は、「③みんなで同じものを食べるのが楽しかった」が 845 件。次に、「⑥家庭での弁当づくりの負担が軽減された」710 件、「①おいしかった」666 件、「②健康・体力づくりにつながった」489 件の順となっています。

「①おいしかった」については、若年層ほど同一年代内に占める回答の割合が多くなり、給食が年々おいしくなっているということが反映されているものと思われます。

質問3 学校給食で良くなかったことは何ですか。
(あてはまるものすべてにマークしてください。)

区分	①おいしくなかった		②嫌いな食べ物を食べなければならなかった		③給食当番をしなければならなかった		④給食の量が多かった		⑤給食の量が少なかった		⑥家でつくった弁当のほうがよかった		⑦良くない点はなかった		⑧その他		計	
	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合		
全体	320	17.3%	594	32.0%	190	10.2%	104	5.6%	124	6.7%	124	6.7%	333	18.0%	65	3.5%	1,854	
年代内訳	16-19歳	5	5.1%	28	28.9%	28	28.9%	7	7.2%	6	6.2%	7	7.2%	16	16.5%	-	-	97
	20代	11	7.5%	55	37.4%	23	15.6%	6	4.1%	12	8.2%	6	4.1%	29	19.7%	5	3.4%	147
	30代	42	11.4%	113	30.6%	41	11.1%	37	10.0%	25	6.8%	17	4.6%	79	21.4%	15	4.1%	369
	40代	55	14.6%	132	34.9%	30	7.9%	19	5.0%	17	4.5%	27	7.1%	83	22.0%	15	4.0%	378
	50代	81	24.2%	113	33.7%	25	7.4%	22	6.6%	15	4.5%	30	9.0%	41	12.2%	8	2.4%	335
	60代	75	23.0%	93	28.5%	26	8.0%	8	2.5%	28	8.6%	20	6.1%	62	19.0%	14	4.3%	326
	70代	28	29.5%	22	23.2%	8	8.4%	1	1.0%	16	16.8%	7	7.4%	9	9.5%	4	4.2%	95
	80以上	22	22.0%	36	36.0%	9	9.0%	4	4.0%	5	5.0%	9	9.0%	13	13.0%	2	2.0%	100
	年代不明	1	14.3%	2	28.6%	-	-	-	-	-	-	1	14.3%	1	14.3%	2	28.5%	7
子どもの有無	中学生以下の子どもあり	60	10.8%	203	36.6%	39	7.1%	34	6.1%	35	6.3%	24	4.3%	140	25.2%	20	3.6%	555
	なし	251	20.1%	383	30.7%	145	11.6%	69	5.5%	81	6.5%	95	7.6%	183	14.7%	41	3.3%	1,248
	不明	9	17.6%	8	15.7%	6	11.3%	1	2.0%	8	15.7%	5	9.8%	10	19.6%	4	7.3%	51
性別内訳	男性	99	18.0%	163	29.7%	70	12.8%	9	1.6%	60	10.9%	34	6.2%	100	18.2%	14	2.6%	549
	女性	149	15.3%	324	33.3%	90	9.3%	84	8.6%	35	3.6%	64	6.6%	186	19.1%	41	4.2%	973
	不明	72	21.7%	107	32.2%	30	9.0%	11	3.3%	29	8.8%	26	7.8%	47	14.2%	10	3.0%	332



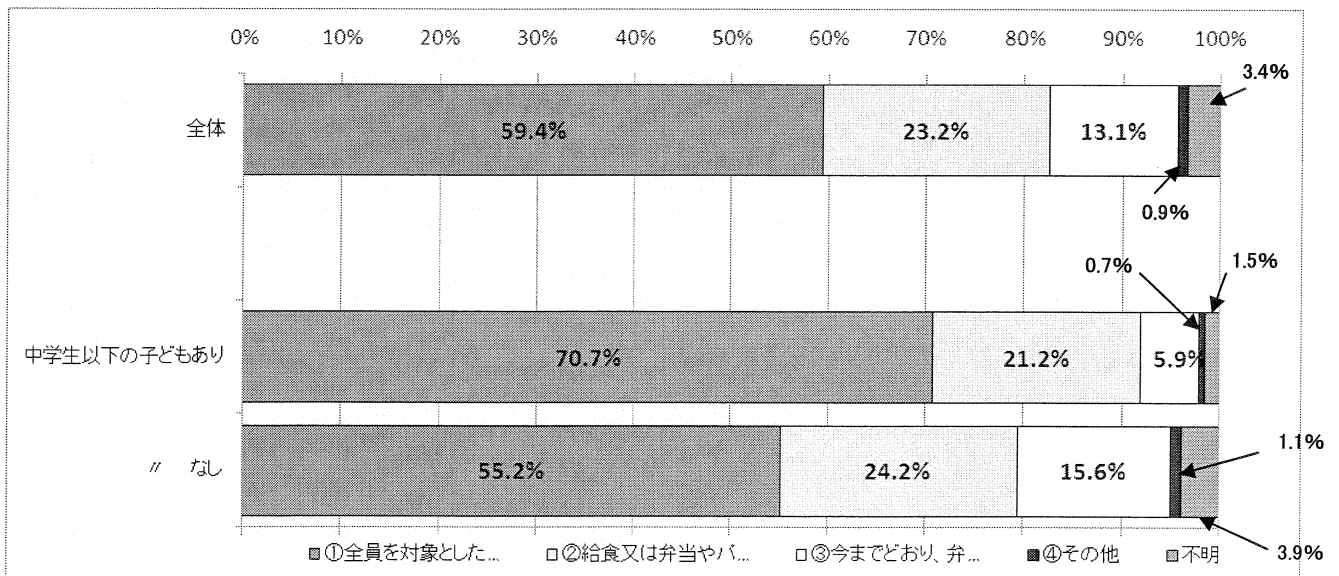
学校給食で良くなかったことで多かった回答は、「②嫌いな食べ物を食べなければならなかった」が594件で、「①おいしくなかった」320件と続きます。

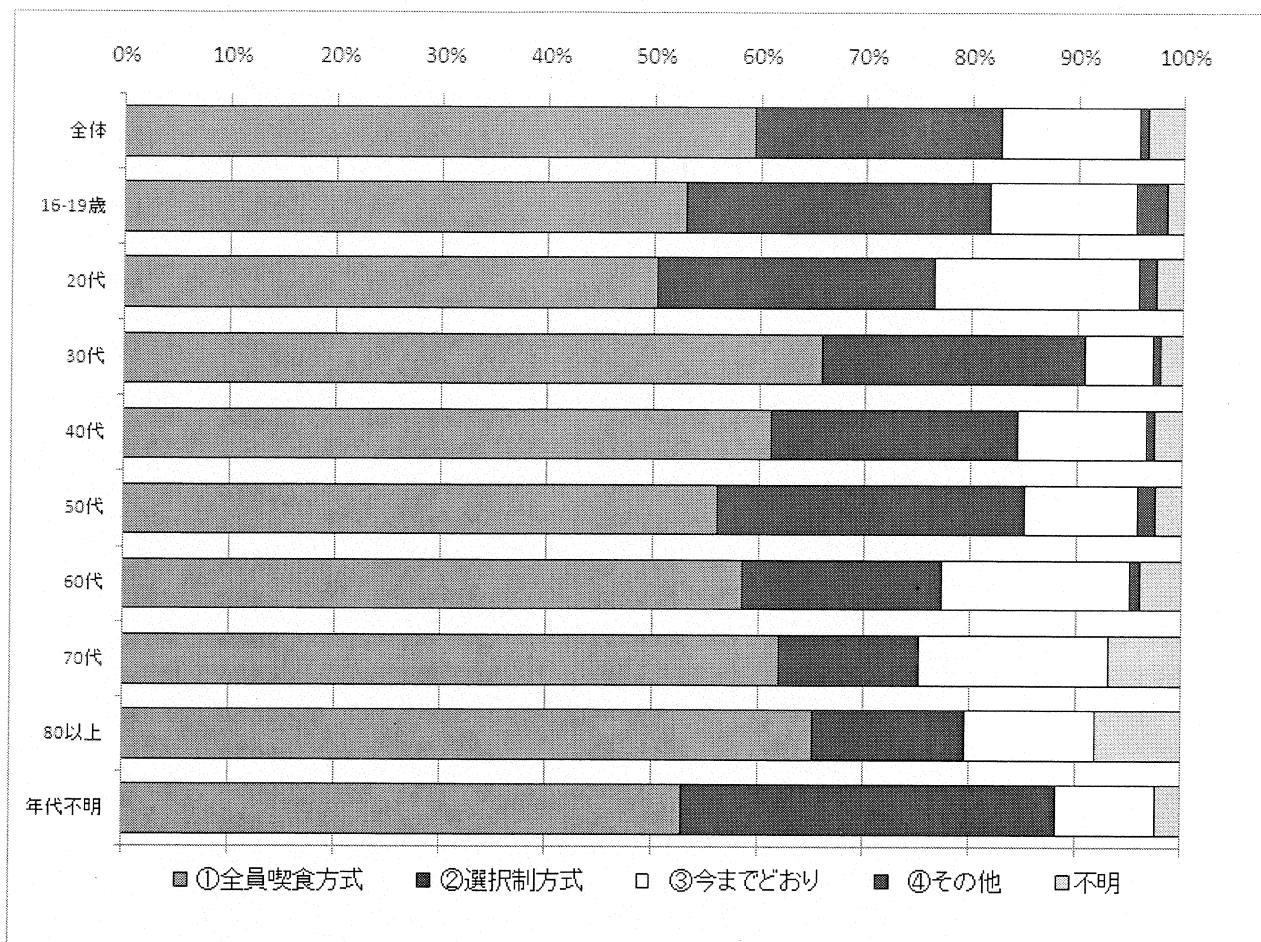
「②嫌いな食べ物を食べなければならなかった」は、年代を通して回答の中の3割前後を占めており、給食に嫌いな食べ物が出た思い出を持つ人は、少なくないようです。

質問4 中学校における屋食については様々な意見があります。

(あなたの意見に近いものを、1つマークしてください。)

区分	① 給食(全員喫食方式)を対象とした		② 給食又は弁当やバ... (選択方式)		③ 今までのとおり、弁当		④ その他		不明		回収数	回収率	抽出数	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合				
全体	961	59.4%	375	23.2%	212	13.1%	15	0.9%	54	3.4%	1,617	53.9%	3,000	
年代内訳	16-19歳	35	53.0%	19	28.8%	9	13.7%	2	3.0%	1	1.5%	66	44.9%	147
	20代	60	50.4%	31	26.1%	23	19.3%	2	1.7%	3	2.5%	119	31.7%	375
	30代	184	65.9%	69	24.7%	18	6.5%	2	0.7%	6	2.2%	279	55.6%	502
	40代	184	61.1%	70	23.2%	37	12.3%	2	0.7%	8	2.7%	301	58.6%	514
	50代	132	56.2%	68	28.9%	25	10.6%	4	1.7%	6	2.6%	235	58.2%	404
	60代	181	58.5%	58	18.8%	55	17.8%	3	1.0%	12	3.9%	309	57.3%	539
	70代	108	62.1%	23	13.2%	31	17.8%	-	-	12	6.9%	174	49.9%	349
	80以上	32	65.3%	7	14.3%	6	12.2%	-	-	4	8.2%	49	28.8%	170
	年代不明	45	52.9%	30	35.3%	8	9.4%	-	-	2	2.4%	85		
子どもの有無	中学生以下の子どもあり	324	70.7%	97	21.2%	27	5.9%	3	0.7%	7	1.5%	458		
	" なし	608	55.2%	266	24.2%	172	15.6%	12	1.1%	43	3.9%	1,101		
	不明	29	50.0%	12	20.7%	13	22.4%	-	-	4	6.9%	58		
性別内訳	男性	251	56.0%	110	24.6%	69	15.4%	5	1.1%	13	2.9%	448	31.2%	1,435
	女性	502	61.6%	186	22.8%	97	11.9%	7	0.9%	23	2.8%	815	52.1%	1,565
	不明	208	58.8%	79	22.3%	46	13.0%	3	0.8%	18	5.1%	354		





中学校における昼食について望ましいと思うものとして、「①全員喫食方式」を選んだ人は961人(59.4%)で、次に「②選択制方式」が375人(23.2%)、「③今までどおり」が212人(13.1%)の順になっています。

年代別の状況は、「①全員喫食方式」を選んだ人では、30代と80歳以上でそれぞれ割合がやや高くなっている一方、20代及び16歳から19歳の若い年代では割合が低くなっています。

「②選択制方式」では、50代と16歳から19歳がやや高くなっており、60代、70代及び80歳以上は低くなっています。

「③今までどおり」では、30代で低くなっているほかは年代による特徴的な傾向はあまり見られません。

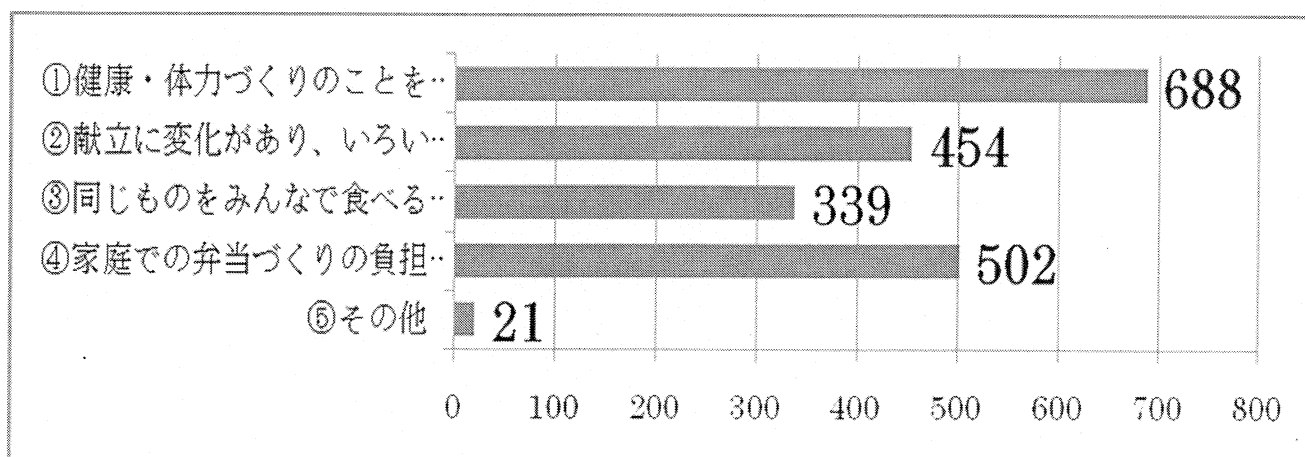
「中学生以下の子どもあり」の回答の状況は、「①全員喫食方式」では「中学生以下の子どもなし」を大きく上回り、「②選択制方式」や「③今までどおり」では、下回る結果となっています。

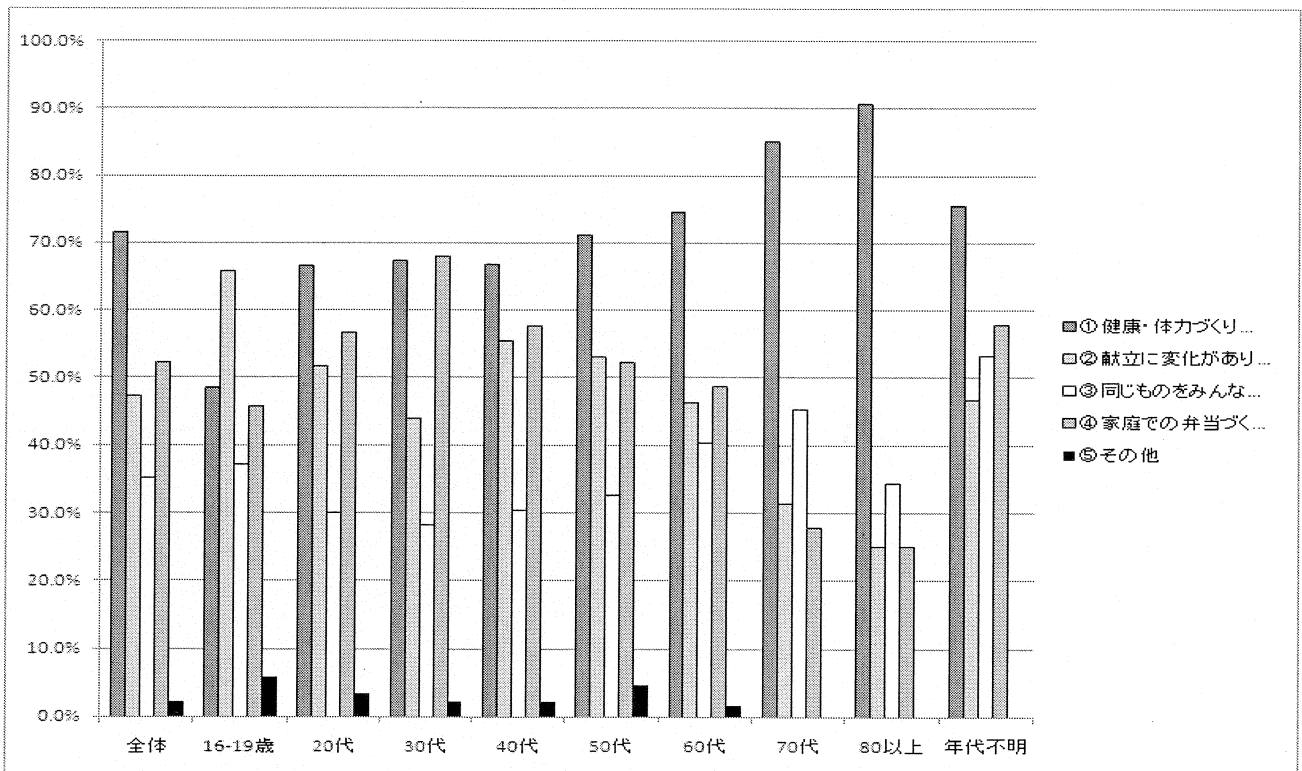
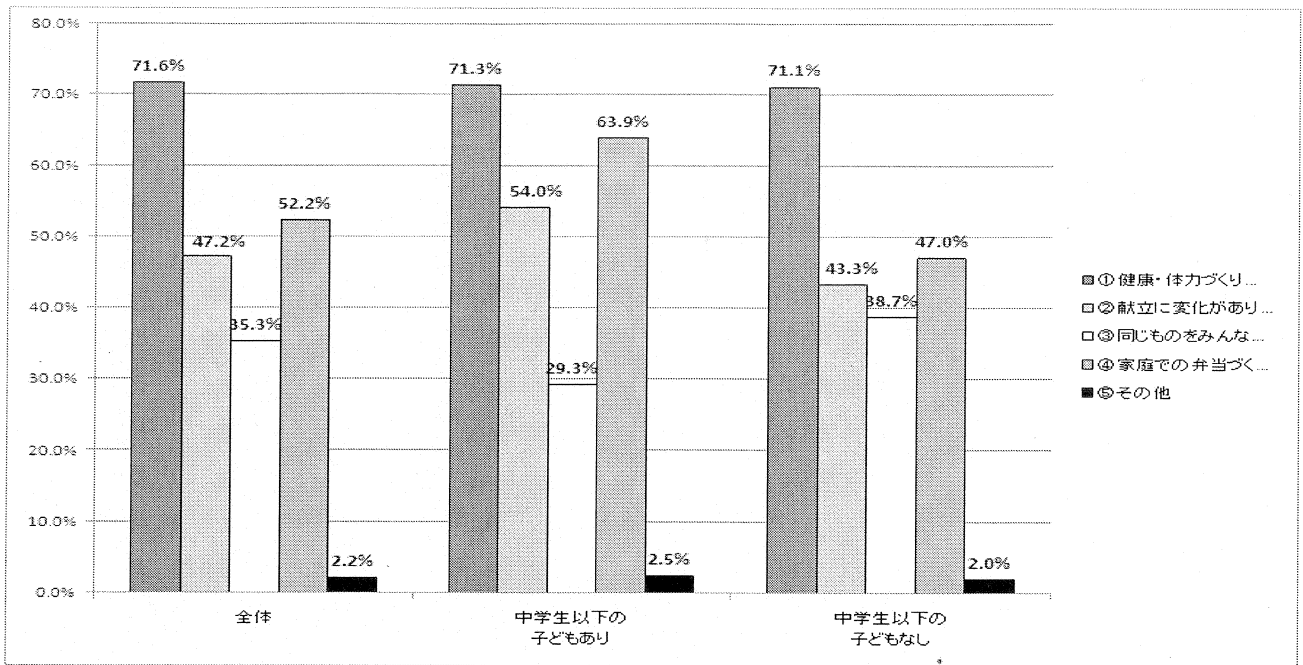
(1) 質問4で、①全員を対象とした給食が望ましいと答えた方におたずねします。

給食が望ましいと思う理由は何ですか。(あてはまるもの2つまでマークしてください。)

区分	①健康・体力づくりの ことを考 えている と、給食 づくりの 栄養価が よいこと を配慮さ す		②献立にも 変化があ り、いろ いろか いら		③同じもの をみんな で食べる ことか ら		④家庭で の弁当づ くりの負 担が軽 減され るから		⑤その他		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
全体	688	71.6%	454	47.2%	339	35.3%	502	52.2%	21	2.2%	2,004	
年代内訳	16-19歳	17	48.6%	23	65.7%	13	37.1%	16	45.7%	2	5.7%	71
	20代	40	66.7%	31	51.7%	18	30.0%	34	56.7%	2	3.3%	125
	30代	124	67.4%	81	44.0%	52	28.3%	125	67.9%	4	2.2%	386
	40代	123	66.8%	102	55.4%	56	30.4%	106	57.6%	4	2.2%	391
	50代	94	71.2%	70	53.0%	43	32.6%	69	52.3%	6	4.5%	282
	60代	135	74.6%	84	46.4%	73	40.3%	88	48.6%	3	1.7%	383
	70代	92	85.2%	34	31.5%	49	45.4%	30	27.8%	-	-	205
	80以上	29	90.6%	8	25.0%	11	34.4%	8	25.0%	-	-	56
年代不明	34	75.6%	21	46.7%	24	53.3%	28	57.8%	-	-	105	
子どもの有無	中学生以下の子どもあり	231	71.3%	175	54.0%	95	29.3%	207	63.9%	8	2.5%	716
	" なし	432	71.1%	263	43.3%	235	38.7%	286	47.0%	12	2.0%	1,228
	不明	25	86.2%	16	55.2%	9	31.0%	9	31.0%	1	3.4%	60
性別内訳	男性	175	69.7%	110	43.8%	90	35.9%	130	51.8%	3	1.2%	508
	女性	349	69.5%	256	51.0%	165	32.9%	273	54.4%	15	3.0%	1,058
	不明	164	78.8%	88	42.3%	84	40.4%	99	47.6%	3	1.4%	438

割合は、質問4で『①全員を対象とした給食が望ましいと答えた方』961人に対する割合です。





「全員を対象とした給食が望ましい」と答えた方（961人）で、最も多くの方が選んだ理由は、「①健康・体力づくりのことを考えると、栄養価が配慮されている給食がよいから」688人（71.6%）で、「③同じものをみんなで食べることができるから」は第4番の339人（35.3%）にとどまっています。「学校給食で良かったことは何ですか。」の質問2で、「みんなで同じものを食べるのが楽しかった」が最も多かったこととは異なる結果となっています。

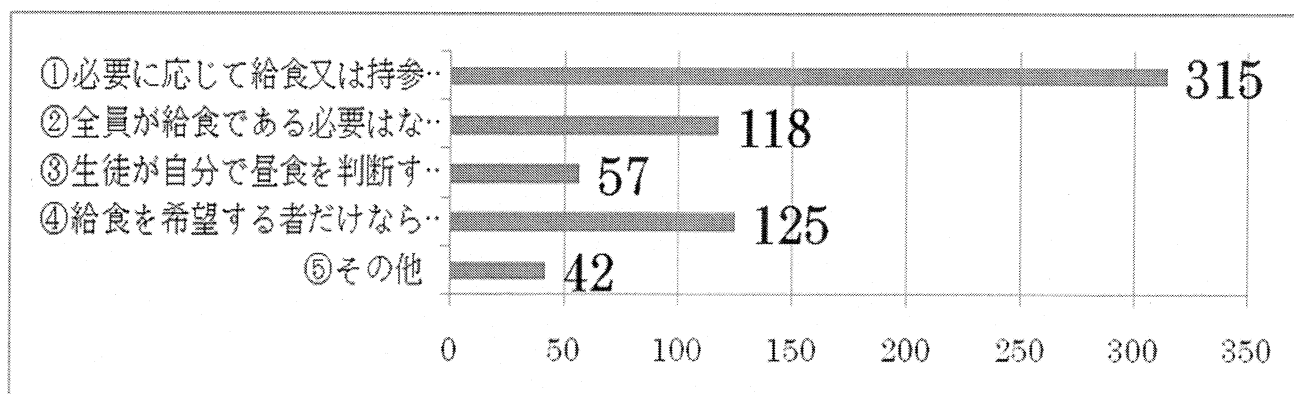
「中学生以下の子どもあり」と「中学生以下の子どもなし」のいずれの区分においても、栄養価が配慮されていることが、給食に期待する最も大きな理由となっています。

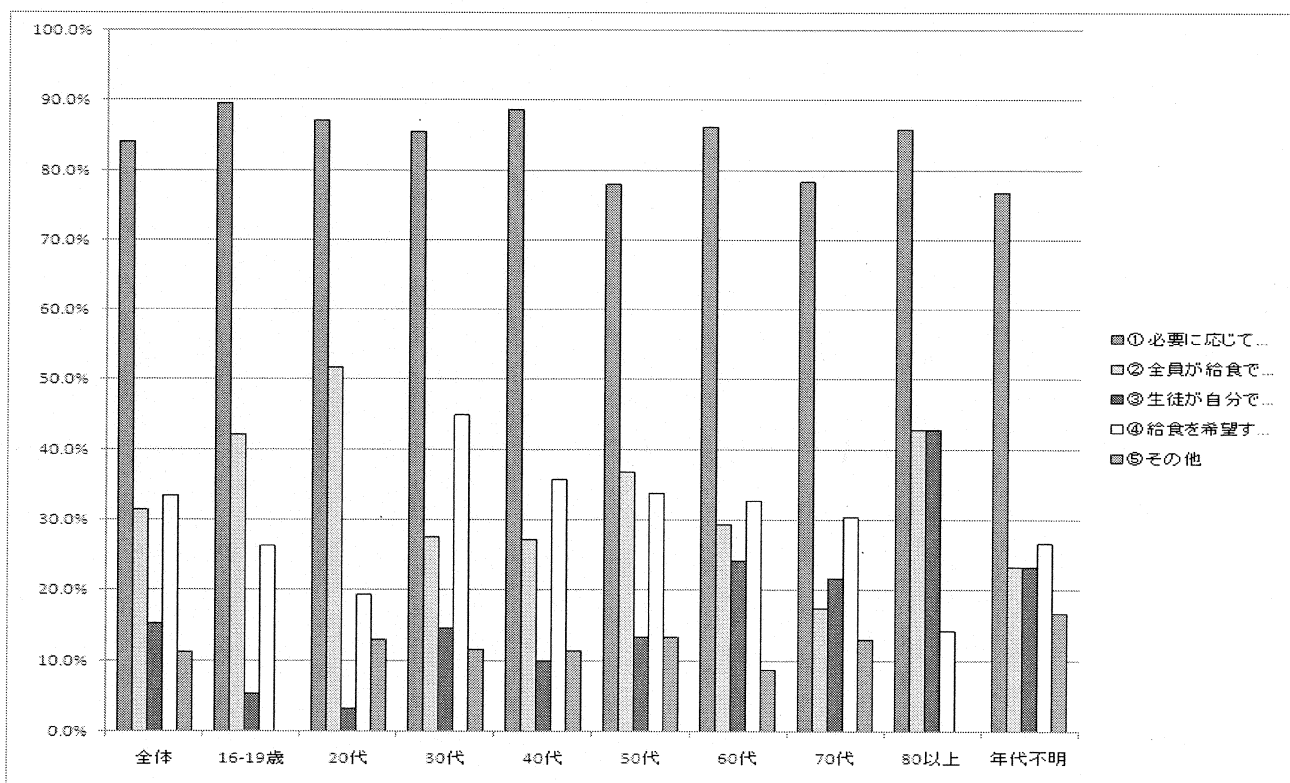
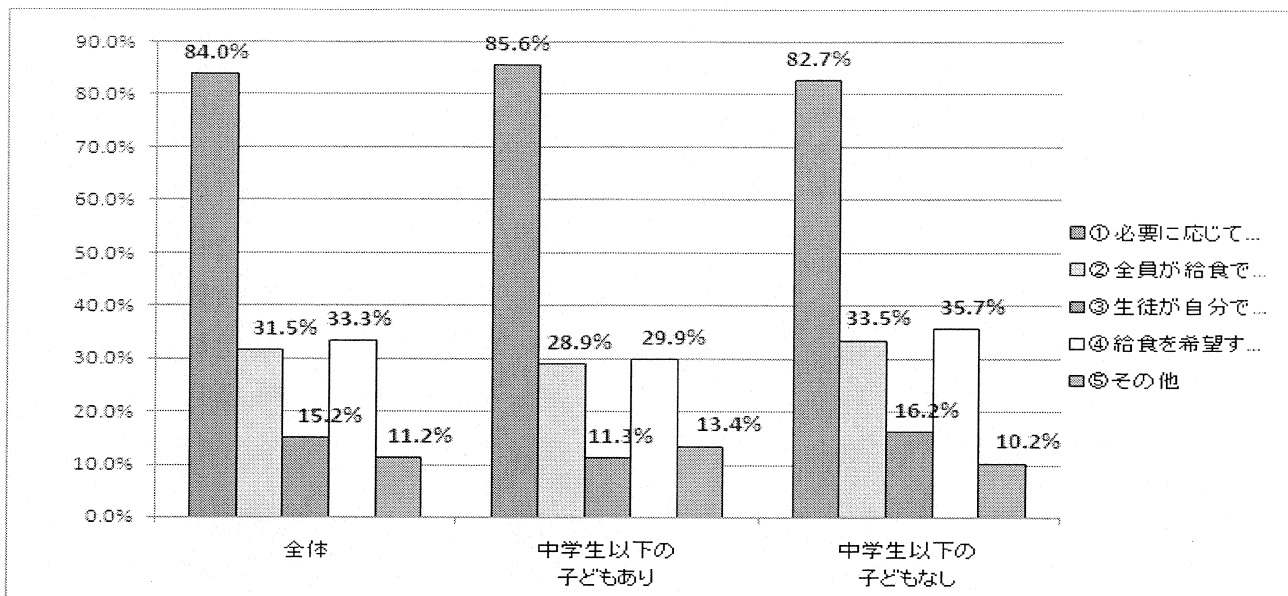
(2) 質問4で、②給食又は弁当やパン等の持参を選択できることが望ましいと答えた方におたずねします。選択できることが望ましいと思う理由は何ですか。

(あてはまるもの2つまでマークしてください。)

区分	① 必要に応じて給食又は持参できるから選ぶこと		② 全員が給食である必要はないから		③ 生徒が自分で昼食を判断することから		④ 給食を希望する者だけなら残るから		⑤ その他		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
全体	315	84.0%	118	31.5%	57	15.2%	125	33.3%	42	11.2%	657	
年代内訳	16-19歳	17	89.5%	8	42.1%	1	5.3%	5	26.3%	-	0.0%	31
	20代	27	87.1%	16	51.6%	1	3.2%	6	19.4%	4	12.9%	54
	30代	59	85.5%	19	27.5%	10	14.5%	31	44.9%	8	11.6%	127
	40代	62	88.6%	19	27.1%	7	10.0%	25	35.7%	8	11.4%	121
	50代	53	77.9%	25	36.8%	9	13.2%	23	33.8%	9	13.2%	119
	60代	50	86.2%	17	29.3%	14	24.1%	19	32.8%	5	8.6%	105
	70代	18	78.3%	4	17.4%	5	21.7%	7	30.4%	3	13.0%	37
	80以上	6	85.7%	3	42.9%	3	42.9%	1	14.3%	-	0.0%	13
	年代不明	23	76.7%	7	23.3%	7	23.3%	8	26.7%	5	16.7%	50
子どもの有無	中学生以下の子どもあり	83	85.6%	28	28.9%	11	11.3%	29	29.9%	13	13.4%	164
	なし	220	82.7%	89	33.5%	43	16.2%	95	35.7%	27	10.2%	474
	不明	12	100.0%	1	8.3%	3	25.0%	1	8.3%	2	16.7%	19
性別内訳	男性	88	80.0%	42	38.2%	17	15.5%	30	27.3%	13	11.8%	190
	女性	161	86.6%	56	30.1%	26	14.0%	65	34.9%	19	10.2%	327
	不明	66	83.5%	20	25.3%	14	17.7%	30	38.0%	10	12.7%	140

割合は、『②給食又は弁当やパン等の持参を選択できることが望ましいと答えた方』375人に対する割合です。





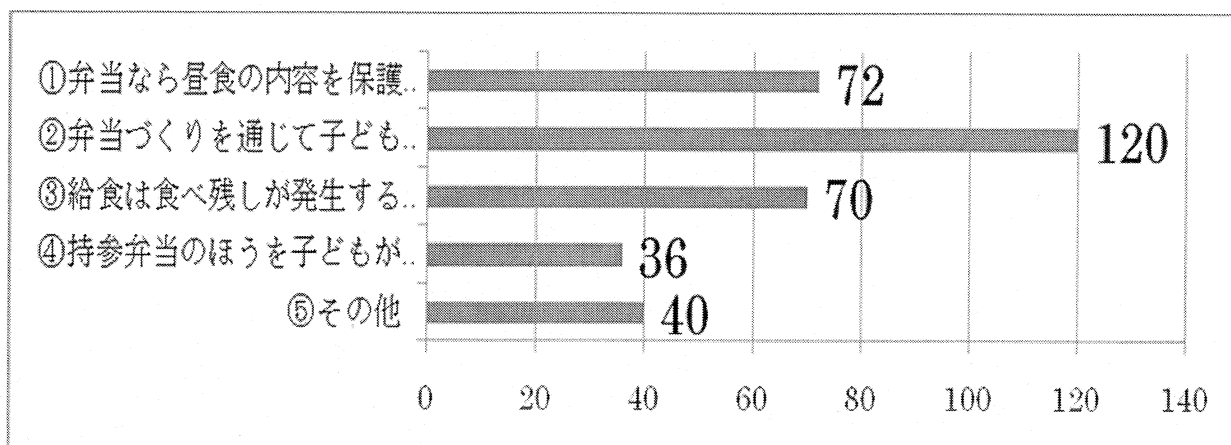
「給食又は弁当やパン等の持参を選択できることが望ましい」と答えた方（375人）で、最も多くの方が選んだ理由は、「①必要に応じて給食又は持参弁当などを選ぶことができるから」315人（84.0%）で、他の理由を大きく上回っています。

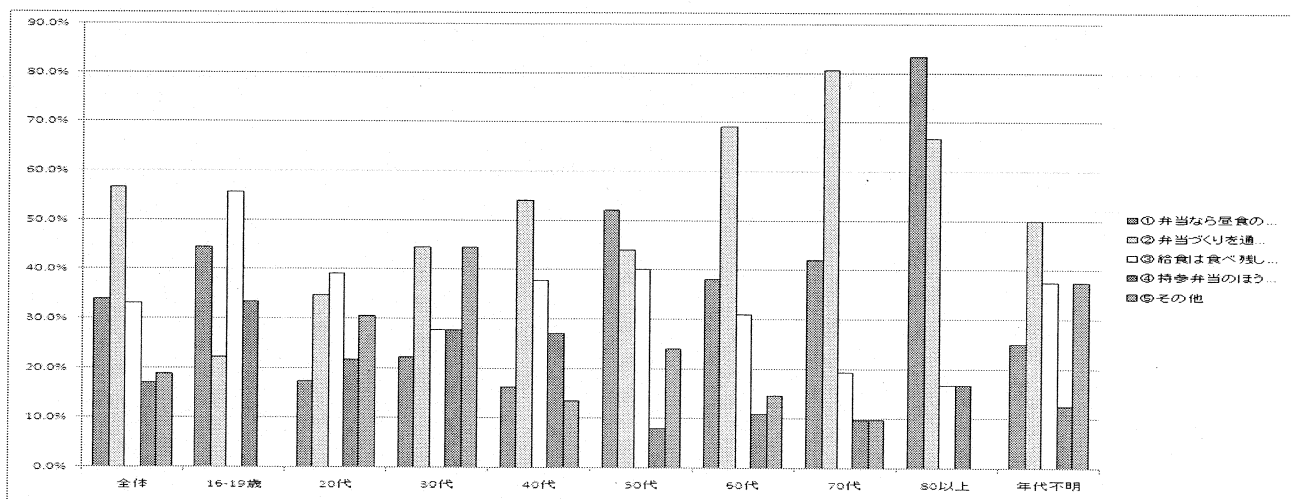
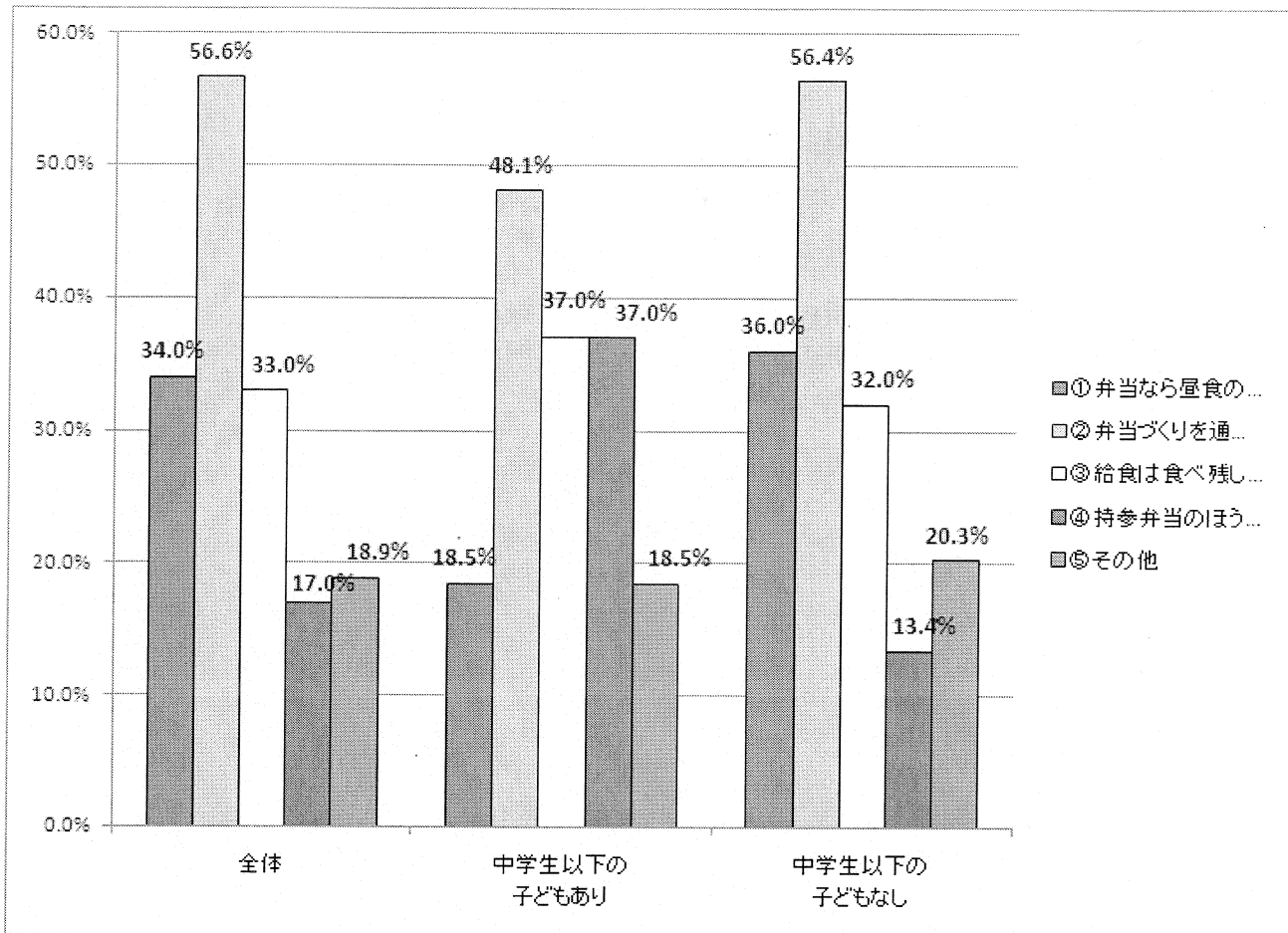
(3) 質問4で、③今までどおり、弁当やパン等を持参するのが望ましいと答えた方におたずねします。今までどおりが望ましいと思う理由は何ですか。

(あてはまるもの2つまでマークしてください。)

区分	① 弁当なら昼食の内容を保護するが把握しやすいから		② 弁当づくりを通じた子どもからのつながりを持つ		③ 給食は食べ残しが発生するから		④ 持参弁当のほうを子どもが好むから		⑤ その他		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合		
全体	72	34.0%	120	56.6%	70	33.0%	36	17.0%	40	18.9%	338	
年代内訳	16-19歳	4	44.4%	2	22.2%	5	55.6%	3	33.3%	-	0.0%	14
	20代	4	17.4%	8	34.8%	9	39.1%	5	21.7%	7	30.4%	33
	30代	4	22.2%	8	44.4%	5	27.8%	5	27.8%	8	44.4%	30
	40代	6	16.2%	20	54.1%	14	37.8%	10	27.0%	5	13.5%	55
	50代	13	52.0%	11	44.0%	10	40.0%	2	8.0%	6	24.0%	42
	60代	21	38.2%	38	69.1%	17	30.9%	6	10.9%	8	14.5%	90
	70代	13	41.9%	25	80.6%	6	19.4%	3	9.7%	3	9.7%	50
	80以上	5	83.3%	4	66.7%	1	16.7%	1	16.7%	-	0.0%	11
	年代不明	2	25.0%	4	50.0%	3	37.5%	1	12.5%	3	37.5%	13
子どもの有無	中学生以下の子どもあり	5	18.5%	13	48.1%	10	37.0%	10	37.0%	5	18.5%	43
	なし	62	36.0%	97	56.4%	55	32.0%	23	13.4%	35	20.3%	272
	不明	5	38.5%	10	76.9%	5	38.5%	3	23.1%	-	0.0%	23
性別内訳	男性	24	34.8%	40	58.0%	23	33.3%	9	13.0%	16	23.2%	112
	女性	31	32.0%	51	52.6%	34	35.1%	21	21.6%	15	15.5%	152
	不明	17	37.0%	29	63.0%	13	28.3%	6	13.0%	9	19.6%	74

割合は、質問4で『③今までどおり、弁当やパン等を持参するのが望ましいと答えた方』212人に対する割合です。





「今までどおり、弁当やパン等を持参するのが望ましい」と答えた方（212人）で、最も多くの方が選んだ理由は、「②弁当づくりを通じて子どもとのつながりを持てるから」120人（56.6%）で、「①弁当なら屋食の内容を保護者が把握しやすいから」72人（34.0%）が続きます。

「中学生以下の子どもあり」で、この「①弁当なら屋食の内容を保護者が把握しやすいから」を選んだ人の割合が、低い結果となっています。

Ⅲ 自由記述欄

ここから自由記述欄のご意見です。

* 多数のご意見をいただいておりますので一部を掲載しています。

質問2 学校給食で良かったことは何ですか。(総数97件)

- お弁当の分の荷物が少なくて良かった。牛乳を飲む習慣(女性:10代)
- コミュニケーションの場になった(女性:20代)
- 給食当番をすることにより、協同生活の中で役割分担を学んだ(男性:30代)
- 温かいものを食べられる(女性:30代)
- ・帰宅すると母が「今日の給食どうだった？」とコミュニケーションのきっかけになった。・月に1回だけの“米”給食を友人と楽しみにまつことができた。(女性:40代)
- お弁当は家庭により、手のこみ様が違い、人がうらやましく思える事があった。なので給食は、そんな思いをする事もなく良かった。(女性:40代)
- 今でも外食等で同じ様な味に合うとなつかしく話が盛り上がり楽しい(女性:50代)
- 家庭で食べるものと違うものが食べられる(女性:60代)
- 卒業まで半年でしたが食糧難の時コッペパンが嬉しかった(回答無:70代)

質問3 学校給食で良くなかったことは何ですか。(総数79件)

- 一定の時間にたべ終わらないといけない。(男性:20代)
- パンが多くご飯が減多になかった。(女性:30代)
- 栄養を優先しすぎて、食べ物の組み合わせが良くなかった。(男性:40代)
- 昔の脱脂粉乳は、おいしくなかったです(男性:50代)
- 体調のよくない時など、食べきれないので残すと怒られた。(女性:60代)
- 食器が金属でいやだった(女性:60代)

質問4 中学校における昼食については様々な意見があります。その他意見(総数20件)

- 給食費の滞納がなければ全員対象の給食が良い。(女性:10代)
- アレルギーのある方のみ弁当も可(男性:20代)
- 学生食堂をつくられた方がよい(男性:50代)

- この時代ぐらい全員、家からのお弁当がいいと思いますが…(女性:50代)
- 曜日別に給食とお弁当の振り分けをする(回答無:60代)

(1)質問4で、全員喫食方式が望ましいと答えた方のその他意見 (総数27件)

- 雇用の枠が増え周辺の経済も影響して潤うかもしれないから(女性:20代)
- 集団行動を学ぶ一貫(男性:30代)
- 全員を対象としたほうが友達同士の関係もうまくいくと思う。(女性:30代)
- あたたかいものをたべさせたい(回答無:40代)
- 弁当を作ってもらえない子も食べることができる(男性:60代)

(2)質問4で、選択制方式が望ましいと答えた方のその他意見 (総数46件)

- 希望者だけなら給食費未払いを防げるかもしれないので (回答無:20代)
- 家庭環境(弁当を作る時間の有無、給食費の支払い)や生徒の体質(アレルギーの有無など)が様々なため。(男性:30代)
- 事業費が低く抑えられるから(男性:40代)
- 中学生にもなると食べる量の個人差があると思うので足りない子どもはかわいそうだと思う。(女性:50代)
- 親が子どもに弁当をつくる楽しみができるから(回答無:回答無)

(3)質問4で、今までどおり、弁当やパン等の持参が望ましいと答えた方のその他意見。
(総数39件)

- 弁当による健康管理は親の責任であると言える(女性:20代)
- 給食費の未納問題が新たに発生するように思うから。(男性:30代)
- 成長差などで食べる量が大きく異なる、食物アレルギーの子どもへの対応が難しい(女性:30代)
- 市の財政難の折りから無理に給食にする必要無し(回答無:40代)
- アンケート(中学生達)が弁当持参が良いとしている(男性:50代)

質問5 中学校給食についての自由意見

(総数1,027件)

* アレルギーに関する記述

- 中学校給食は賛成 アレルギーや、なにかの理由で給食を食べれない子もいると思われるので弁当持参も可とすれば良いと思う。しかし、原則は給食が良い。(男性:40代)
- アレルギーの子も選択制方式なら自分だけ他の子と違うなどイヤな思いをすることもないと思います。(女性:40代)
- 中学生の頃は皆さん思春期で食べ盛りです。弁当だと足りなかったら売店で売っているものも買えます。しかし給食だと食べる量がだいたい規制されてしまうのでやめておくべきではないかと思います。生徒一人一人の食べる量にあったものを提供すべき。中学生のころから食べ物アレルギーが出てしまう人もいます。アレルギー対応にもさぞ慎重に行ってほしいです。(男性:10代)
- アレルギー等もあり、個人に合ったものを食べられるという意味では弁当が良いが、家庭の事情で弁当を持ってこれない生徒もいるので選択できる方が望ましいと考えます。小学校給食でも食べ残しが多いのが気になります。高校のように給食ではなく委託で食堂方式にした方が人件費の削減にもなりますし、個人の食べる量にも合わせることができるのではないのでしょうか。(回答無:50代)
- 給食代を支払わないでいる人もあると聞いた事があります。選択だとそういった問題もなく、アレルギーを持った子どもさん達も良いのではないのでしょうか？(回答無:70代)
- 共働きの家庭なので給食になると有難いです。選択制はアレルギーのお子様のことを考えると必要だと考えます。中学給食が始まることを期待しています。(女性:30代)
- 事情があってお弁当を持参できない子はパンやおにぎりを買っているのだと思いますが、栄養のかたよりが気になります。成長期でもあり、しっかり食べるためにも給食は必要だと思います。ただ、うちの子のように食物アレルギーがある子もいたりするので、選択制がいいと思います。(男性:40代)
- 現在食物アレルギーのため給食がほぼ食べられず家から同じ内容のものを作り持たせています。小学校でさえアレルギー対応がなされていないので中学校給食でアレルギー対応は予算的にも不可能だと思われます。中学になれば皆お弁当で皆が給食で自分だけ違う物を食べる状況でなくなるのを心待ちにしているアレルギーを持つ子どもが少数ですがいることも考えていただけたらと思います。正直周囲の方達の中学給食希望は家でのお弁当作りが面倒と言う意見がほとんどです。そのために大きく予算を使うなら他にもっと使うところがあるはずです。中学校で給食費を払わない方が多数出て負担増にならない対策も必要と思います。(女性:30代)
- 栄養を考えて作ってくれる給食はとてもよいと思います。しかし今の時代、アレルギーの子も増えてきているので充分に対応してほしいです。衛生面(食中毒など)にも充分に配慮してほしいと思います。(女性:30代)

* 栄養面に関する記述

- ぜひ、府の補助制度を活用し、給食導入への早急な対応を希望します。栄養面などから見ても子供達の成長の過程で有効であると考えます。(女性:30代)
- 毎日弁当を持ってこれるお子さんはいいですが、ほとんど毎日パンですましているお子さんもずいぶんいるように思います。中学生は食べ盛りで、体力づくりに1番大事な時期です。ぜひ、栄養面からも学校給食を実施していただきたいです。(回答無:70代)
- 家では食べない献立でも給食でみんなと一緒に食べたりするので栄養面でもとても良いので、是非中学校給食をお願いします。(女性:40代)
- 学校で皆で同じ物を食べる方が楽しく、栄養面でも片やらずいいと思う。お弁当なら好き嫌いを言ったりするし、働いているのでお弁当を作る負担が軽減されるので給食にしてほしい(回答無:40代)
- 私は孫に毎日弁当を作ってきましたがやはり大分負担でした。栄養面野菜等いろんな面で給食が良いと思っています。又、地産地食で安全で良いものをお願いします。又、費用の件ですが家で弁当作りもお金がかかります。だから費用の件も多けても良いと思っています。(女性:60代)
- 私は現在会社勤めをしており中学生の息子の弁当を作るのに毎朝5時に起きて作っていますが、出張等も多く作れない事もあるので給食を実施してもらえると非常に助かります。毎日の事なのでメニューもマンネリ化し、冷凍食品の詰め合わせになってしまう事も多く、栄養面、夏場などは、食中毒等も気になりますので、中学校給食の早期実現をぜひともよろしく願います。(女性:40代)
- 栄養面を考えると給食は、とても良いと思いますが、親が子どもにしてあげられる手作り弁当は大変ですが、この時期しかありません。愛情こもった手作り弁当が一番だと思っています。それに、給食費を未納にしているご家庭もあると聞いています。食べさせてもらってあたり前の考えになってしまうのも残念でたまりません。給食を作ってくださいている先生方に感謝の気持ちをもって頂きたいと思っています。ありがとうございました。(回答無:60代)
- ○補助制度を活用する改革は良い事だと思う。○栄養価が配慮されている給食が提供されると健康維持につながり良い。○家庭事情に合わせ利用できる選択制は便利。(男性:30代)
- 小学校時代から給食を食べているし、栄養面も考えられ、みんなで食べる楽しさや、役を通して食の大切さや食事の準備、後片付けなども身につけられる。親の負担も軽減される面も大きい。(女性:50代)

* 同じものを・・・に関する記述

- 同じ時期に同じものを皆さんが食べるのも良い経験だと思います。(男性:60代)
- 今高校で、中学の時に給食があった子がうらやましいと思う。小学校を思い出しても給食があって良かったと思う。中学生は昼休みにクラブの練習をしたりもしないし、時間にゆとりがあると思う。クラス活動の中でも、班で当番をまわしたりすることで友人の幅を広げることができるチャンスになると思うし、同じタイミングで同じものを食べることは意外と良い思い出になるなと今思う。(女性:10代)

- 私が中学生の頃は給食でしたので当たり前だと思っていて、枚方市の中学校はお弁当だと知りびっくりしました。給食はみんなと同じものを食べられるしとても楽しみで楽しかったので良かったです。毎日お弁当をつくるのは、大変です。内の子はまだ5歳ですが中学に入るまでに給食の制度になってほしいと思っています。(女性:30代)
- 同じものを食べるが良いと思う。(全員喫食方式)生徒達側からの意見として以下にあげてみます。①おかずが片寄らずに必要な栄養を摂ることができる。自家製弁当には片寄ったものになりがち(食材)②費用面で毎月定額となる。(自家製弁当では難しい)③自宅から「重い弁当」を持参せずに済む。④自宅での弁当作成時間不要。⑤コンビニ等で購入不要(お金をもたせないで済む)その他色々あるとは思いますが、「みんなで仲良く食べるのでできる環境作り」が一番大事だと思います。(無理に委縮させないで、楽しく食べる。)(回答無:回答無)
- 小学校では、みなで運搬したり、みなで同じものを食べることで、食のマナーや子ども同士のコミュニケーション能力の向上など、様々な「食」をテーマにした教育指導が盛り込まれていると思う。中学校では、親がつくることで、親への感謝の気持ちを芽生えさせるきっかけになると思う。(その時の本人は中々照れくさいなどで表現しないか、あとあとわかってくと思う)(男性:20代)

* 親子に関する記述

- 中学給食は、親子にとっても有難く思います。中学になると体の大きい子どもは給食の量が限られている為お腹を空かすのでは、「おかわりも人の周りを気にしてしづらい」給食+おにぎり持参もアイデアに食べ盛りの中学生達に給食は楽しみにしているかと。(女性:50代)
- こんな時代だからこそ、親子の絆が大事だと思います。365日働きながら、子どもの弁当だけは作り続けた私、今は、とてもいい子どもに育てられました。今のお母様にも、頑張っていただきたいと思います。私も、今よりもっと、もっと大変な時代に母は育ててくれました。(女性:60代)
- 今は子どもの数が少ないので、親が子どもに弁当をつくりたい人もいると思う。絆も深まる。あまりにもひどい弁当(そまつ、偏食)には、給食を勧めることができる。(回答無:回答無)
- 家から持っていくお弁当は栄養面だけではなく親子の絆を作ってくれたと思います。カラの弁当箱を見る喜び、おいしかったと言ってもらえるよう努力することは親もとても成長できたと思います。ただ、事情はそこご家庭によっていろいろあるので難しいとは思いますが中学生という多感な年頃、安易には考えてはいけなかなとは思いますが。(女性:40代)
- 弁当持参により、親と子が食の安全や嗜好について話し合う機会が設けられ、親子の会話やふれ合いが増す。又、市の財政状況からも中学校給食は先行き不安である。(回答無:60代)
- 私達の時代は、物のない時代でした。いろいろ変わったものが食べられて、うれしかったことは事実ですが、今は、親子の“きずな”を問われている時代、子どもの方もお弁当を望んでいるのであれば、学校に調理場を建設したり、することは、経費が増すことになり、将来的にも負担が生じることになり賛成できません。(女性:60代)

- 中学生になるとただでさえ親子の会話が少なくなります。親の手作り弁当を通して、コミュニケーションのきっかけを作り、給食では子どもの状態がわかりにくい分(その時の状況を把握しにくい)弁当なら簡単に把握できます、忙しい親(共働き)も多いと思いますが、尚更その分、子どもと向き合う、良い機会になると思います。(回答無:20代)

* お弁当の日に関する記述

- お弁当は栄養がかたよるので、中学校給食は良いことやと思う。もし給食になれば月1回くらいお弁当の日にしたら、そっちの方が楽しい昼になると思う。(女性:10代)
- 中学校もぜひ給食にしてほしいです。母親も仕事をしてる家庭も多いですし冷凍食品に頼り栄養面というよりお腹を満たせばOKなお弁当になってしまうと思います。女子はまわりの目を気にしすぎ園児並みのお弁当サイズを持ってきていたり…。毎日パンなどの家庭もあると思いますし小学校で給食を食べている子供達に弁当or給食のアンケートをしても弁当と答えるのは今時々お弁当の日がうれしいからだだと思います。父子母子家庭もあると思うのでぜひ子供達が皆同じ気にせず食べられる給食にしてもらいたいです。(女性:30代)
- 弁当の日も週1であり、あとは給食が良いと思う。(女性:20代)

* 給食費に関する記述

- 小学校でも問題視されている給食費未納者の増大が中学校においても拡大されることになりかねないと思う。市の財政としてはその徴収のあり方をどうするのが問われると思います。現状のままなら給食制度より優先すべき介護関係に費用をかけるべきです。(男性:50代)
- 今までどおり弁当の形式で良いと思う。給食実施にかかる費用が大きく、市の税收も減少している昨今あえて、実施する事はないと思います。義務教育期間ではありますが、短期間の事でもあり自分の子どもの事で親が負担と感ずることもないと思いたい。給食費の徴収の現状(小学校)をみれば、支払い能力のある人も払わないということになれば、不公平感がぬぐえない、完全に徴収可能なシステムが導入できるのなら可とも考えます。(女性:60代)
- 今まで、よく学校給食の話しを聞く事がありましたが、その中でも給食費の問題など、気になったりしてました。子どもたちに、いやな思っだけは、させないでほしいと思います。自分の時も、選択方式だったら、良かった様な気がします。(男性:40代)
- 給食費の滞納がよくTVなどで問題になっています。給食費の完全徴収できる仕組みをととのえてから給食を開始してください。(男性:30代)
- 給食費を悪意で納めない家庭が増加しているのなら給食は廃止し、各家庭で責任を持たすべきであり、無駄な予算を使う必要性を感じられない。(回答無:40代)
- 給食費の未払いを無くす対策(前払いetc.)をした上で、実施して頂けると、仕事を持つ親としては、助かります。子ども達の意見も大切だと思います。(女性:40代)

* 食育に関する記述

- 仕事をしており、夏場など食中毒の問題もあるのでかたよった食事内容になることが考えられる。小学校の給食でも安全な食品を多くの方の努力で安価で提供してもらい(しかもおいしい!)助かっている。子どもも食べれなかった物を食べれるようになったりと食育につながっていると思う。ただ、小学校の給食でも払えるのに払わない(払わなくても食べれる!)親が多いときき、不公平を感じるので、払わないなら提供はしない!と強気な対応で選択制がいいと思う。3児の母(女性:30代)
- 現在の子どもの食育について考えると、給食は、前向きに実施に向けて考えて頂きたいと思うが、費用については、財政状況等を良く考え取り組んで頂きたい。(男性:50代)
- 栄養価が配慮されている給食に賛成です。献立に枚方の地元でとれた野菜などを多く使って頂きたいことや、又、それにもなって食育にもつながることや、私自身の献立の参考にも大きく役立ちます。子どもには色々な食材や調理方法をより多く知ってほしいと願っています。様々なご苦労がありますがどうぞよろしくお願いいたします。(女性:40代)
- 核家族化が進み、共働きが増えている昨今主婦の負担も増え早朝よりの弁当作りも気温の変化もあつたりで同じ様な献立となり大変なものがあると思われます。子どもの好きな物だけのかたよりもなくせ、「食育」の言葉も有る様に、色々な食材の味を口にする事も出来、中学校での給食は是非進めて欲しいと思います。(女性:60代)
- 親によって子どもの昼食に差が出来ない方が良く 最悪、昼食ナシの子どもがいないとも限らない 成長期には、きちんと食べてもらいたいので。食育は大切せめて中学生まではきちんとした食事を。(女性:50代)
- 今の小学校給食は郷土料理があつたり、地元のものを使つたりと食育に気を配つたものになっていると思ひます。中学校でも同じように、家庭では作れないようなメニューで、子どもたちの食に対する興味を広げていってほしいと思ひます。(男性:30代)
- 給食=食育ととらえ子供が自ら何を食へどう生かされているのかを理解すべきだと思ひます。与えられた(栄養バランスのよい)給食も良いが自ら学びながら選択するという自己責任を身に付けてもいい年頃では?民間業者に委託するのが良いと考えます。場合によっては地域の飲食店に協力をあおぎ市の助成金を元に給食の製作をお願いするのも地域活性コミュニティ強化になるきっかけではないか?(女性:30代)
- 育ち盛りの中学生に”充実した昼食”を食べてもらいたいと思ひます。小学校から続いて食生活に対する教育(食育)の場として給食を全員方式で実施してほしい。用地、資金、他運営面でこの資料は不可能と思われる事ばかりのようですが、この際是非、積極的に取り組んで下さい。可能な方向に展開します様念じています。(女性:70代)

* 財政に関する記述

- 学校給食に頼りすぎのように思ふ。親は昼食一つでも子供のことを考えて愛情を持って接すべきだ。市の財政のことも考えて少しでも協力することが肝心である。(男性:70代)

- 家庭事情が色々あると思うので、選択できる事はいいと思います。しかし、市財政の状況を考えると、本当にいいものかどうか、賛成できない所もあります。(回答無:30代)
- 全員が同じ食事を取る必要はないと思う。中学生の年齢になれば世の中には豊かさ貧しさいろいろな家庭があることを知っておくべきであると思う。市の財政面から見ても設備及びその維持管理面で大きな負担はしないほうが良い。民間調理場を検討し複数社を選択することが良いと思う。選択した生徒は特別な事情を除き半年間は変更できないものとし、各自の選択に責任を持たせるべきと思う。(男性:80代以上)
- 今後の財政状況のことを良く考えて検討してほしいです。給食が各家庭の負担として大きくなっては滞納が出てしまいますし、施設等建てるのに税金をたくさん使うのは今の状況でいかなものかと…(女性:40代)
- 共働きでなかなか弁当をつくるのも負担な家庭も多いと思うので給食導入はいいと思うが、市の財政に無理のないようにしてほしい。どのようなことでも、あれば便利なことはいくらかもあるが、経費がかかるので費用対効果をよく考えてやめるのも選択のひとつとしておくことも必要だと思う。(男性:40代)
- 特に厳しい財政の昨今、何故一部の対象の中学校給食のために市が多額の負担をしなければならないのか。母親が子どものために弁当を作る年月は、長い人生の中の短期間にすぎず、せめて中学3年間は、子どもの身体のことを考え、朝少し早く起きて、子どもの好物をあれこれ考えながら、弁当を作ってやってほしい。私も2人の子どもの中高時代に弁当を作ったことが、今はいい思い出として残っています。(女性:60代)

中学校給食に関するアンケート調査 [生徒]

調査結果の概要

平成 28 年 12 月 枚方市教育委員会

1. 調査概要

調査趣旨	各中学校における生徒の喫食状況の把握と、今後の喫食率向上に向けた取り組みの参考とする
調査期間	平成 28 年 10 月 7 日～10 月 24 日
対象者	市立中学校 19 校に在籍する 1 年生全員 (3,523 名)
調査方法	各校のクラス単位で、マークシートの回答用紙を配付・記入・回収
有効回答	3,372 名 (有効回答率：95.7%)

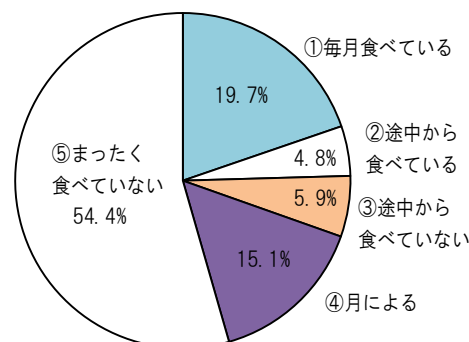
2. 調査結果

(A) 喫食の状況について

継続的に給食を食べている生徒 (①②) は、合計 24.5%と四人に一人の割合となっています。また、月によって食べる／食べないを選択している生徒 (④) は、15.1%となっています。

一方で、現在給食を食べてない生徒 (③⑤) は、合計 60.3%となっており、その内まったく食べてない生徒 (⑤) の割合が 54.4%と、半数を超える生徒が給食を一度も食べていない状況となっています。

問(2)あなたは、中学校給食を食べていますか？	構成比
① 1学期の始め(4月)から毎月食べている	19.7%
② 1学期の途中から、食べている	4.8%
③ 1学期の途中から、食べなくなった	5.9%
④ 月によって、食べたり食べなかったりする	15.1%
⑤ まったく食べていない	54.4%
無回答	-



(B) 給食を食べる／食べないの判断について

前記 (A) に関して、誰の意見が影響を与えているのかを問う設問では、継続的に給食を食べている生徒 (①②) では、親 (保護者) のすすめが 70%を超え、保護者の考えが大きく影響しています。

一方、現在給食を食べてない生徒 (③⑤) は、自分の判断が大きくなっています。

また、一学期の途中から食べる／食べないが変化した生徒 (②③) については、クラスの友達の動向が一定の影響を与えていることがうかがえます。

問(3)上記(2)の理由	総計	①毎月食べる	②途中で開始	③途中で中止	④月による	⑤全く食べず
自分の考え	45.7%	15.2%	14.8%	54.7%	23.4%	65.6%
親(保護者)のすすめ	36.9%	74.6%	71.0%	22.4%	59.4%	14.8%
先生のアドバイス	0.1%	0.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.1%
クラスの友達の様子	3.1%	0.9%	5.8%	7.3%	3.6%	3.0%
その他	14.2%	9.1%	8.4%	15.6%	13.5%	16.6%

(C) 給食を食べない理由について

前記 (A) に関して、給食を食べない生徒にその理由を問う設問では、給食より家から持ってくるお弁当を好む傾向が大きく現れています。また、好き嫌いも大きな理由となっています。

「その他」の記述回答では、「量が多い／少ない」といった理由もありました。

また、④の「月によって食べたり食べなかったりする」では、申込を忘れることも大きな理由となっています。

問(4) 給食を食べなかった理由 (複数回答)	総計	②途中で開始	③途中で中止	④月による	⑤全く食べず
食べたくないものや、食べられないものが入っている	18.5%	17.2%	18.5%	16.3%	19.2%
家から持ってくるお弁当のほうが好き	45.8%	32.2%	49.4%	29.7%	50.7%
コンビニの弁当やパンのほうが好き	8.1%	7.5%	6.4%	8.7%	8.3%
毎月の申込が面倒	4.4%	3.4%	3.4%	3.3%	4.7%
毎月の締切日までに申込をするのを忘れてしまった	5.9%	17.8%	4.2%	24.8%	0.5%
値段が高い (1食 330円)	8.0%	7.5%	5.7%	4.3%	9.1%
その他	9.3%	14.4%	12.5%	12.8%	7.4%

(D) 給食の「味」について

給食を食べた経験のある生徒 (①～④) については、「まあまあ」の声が最も多く、「おいしい」の声とあわせると 66～79% となっています。

また、全く給食を食べてない生徒 (⑤) についても、「わからない」を除き、「まあまあ」の声が最も多くなっており、(A) の喫食動向に関して味への不満の影響は少ない状況となっています。

問(5) 中学校給食の味について	総計	①毎月食べる	②途中で開始	③途中で中止	④月による	⑤全く食べず
おいしい (おいしそうに見える)	22.2%	34.5%	28.8%	19.2%	30.2%	15.0%
まあまあ (まあまあに見える)	35.3%	44.6%	48.1%	46.6%	46.6%	26.4%
おいしくない (おいしくなさそうに見える)	17.7%	15.6%	20.5%	20.2%	18.1%	17.8%
わからない	24.7%	5.3%	2.6%	14.0%	5.0%	40.7%

(E) 給食の「良さ」について

給食の「良さ」を問う設問では、「栄養バランス」「色々なメニュー」「あたたかいメニュー」を挙げる声が多くなっています。また、「お弁当作りの負担が軽くなる」との声も多く寄せられています。

問(9) 中学校給食について、あなたが良いと思うところ (複数回答)	構成比
中学生に必要な栄養バランスがとれている	22.4%
毎日、色々なメニューを食べることができる	18.9%
カレーや具がたっぷりのスープなど、あたたかいメニューがそろっている	15.5%
季節の食材や、ふだん食べることのできないメニューがそろっている	8.4%
国産の食材を使うなど、安心して食べることができる	6.1%
みんなと一緒に同じものを食べるのが楽しい	1.9%
お弁当作りの負担が軽くなる	17.7%
値段が安い (1食 330円)	5.2%
その他	4.0%

(F) 今後の喫食意向について

今後の喫食意向に関する設問では、毎月食べる生徒(①)の半数近くが、引き続き食べたいとの意向を示しています。一方で、現在給食を食べていない生徒(③⑤)の半数近くが、今後も食べないとの意向を示しており、給食を食べる／食べない生徒が二極化する様子も見ることができます。

また、今後、「月によって、食べるかどうか考えてみたい」という声が、1学期の途中から給食を食べている生徒(②)では40.4%、月によって食べたり食べなかったりする生徒(④)では53.2%と多く示されています。

問(10)これから、中学校給食を食べようと思いますか？	総計	①毎月食べる	②途中で開始	③途中で中止	④月による	⑤全く食べず
毎月、食べたいと思う	12.4%	44.3%	23.1%	1.0%	12.4%	0.9%
月によって、食べるかどうか考えてみたい	18.9%	18.8%	40.4%	18.0%	53.2%	7.4%
友達や先生、家族と話し合ってみてみたい	8.9%	7.8%	9.0%	10.3%	8.6%	9.0%
食べたいと思わない	34.3%	11.8%	14.1%	42.3%	16.5%	48.8%
わからない	25.5%	17.4%	13.5%	28.4%	9.2%	33.9%

(G) その他

①「リクエストDAY (2月実施)」で希望する献立について

問(6)おいしい(食べたい)メニュー(複数回答)	総計	①毎月食べる	②途中で開始	④月による
カレー	22.8%	21.2%	23.4%	24.3%
赤魚のから揚げ甘酢あんかけ	5.6%	4.9%	7.6%	4.7%
皿うどん	11.0%	9.7%	8.6%	10.9%
豚肉のノルウェー風	7.8%	8.7%	10.7%	8.0%
チキンカツの卵とじ	12.7%	12.2%	10.3%	15.0%
鮭のみそ野菜焼き	2.8%	1.7%	2.8%	1.8%
鶏肉のマーマレード焼き	12.0%	14.6%	14.5%	12.3%
マーボー豆腐	13.4%	15.1%	12.8%	13.5%
その他	11.9%	11.8%	9.3%	9.4%

②ご飯のおかわりについて

問(7)ご飯のおかわりについて	総計	①毎月食べる	②途中で開始	④月による
あるほうがいい	20.2%	25.7%	31.8%	22.9%
なくてもいい	36.6%	57.5%	52.9%	60.4%
わからない	43.3%	16.8%	15.3%	16.6%

③パンのおかわりについて

問(8)ご飯のおかわりについて	総計	①毎月食べる	②途中で開始	④月による
あるほうがいい	14.7%	19.4%	23.7%	14.9%
なくてもいい	44.7%	66.5%	66.0%	67.4%
わからない	40.6%	14.2%	10.3%	17.7%

中学校給食に関する生徒アンケート調査

調査結果の概要

令和元年（2019年）6月 枚方市教育委員会

1. 調査概要

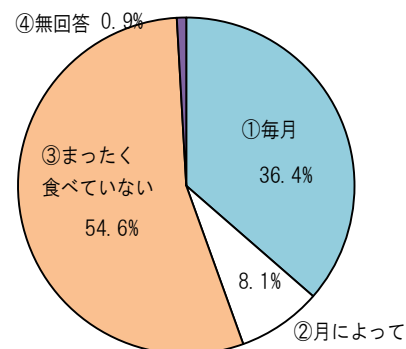
調査趣旨	各中学校における生徒の喫食状況の把握と、今後の喫食率向上に向けた取り組みの参考とする
調査期間	平成31年3月4日～3月11日
対象者	市立中学校19校に在籍する1・2年生各1学級
調査方法	各校のクラス単位で、マークシートの回答用紙を配付・記入・回収
有効回答	1,300名

2. 調査結果

(A) 喫食の状況について

継続的に給食を食べている生徒（①）は、合計36.4%と三人に一人強の割合となっています。平成28年10月の調査では、24.5%であり、喫食率の上昇と一致した推移となっています。また、月によって食べる／食べないを選択している生徒（②）は、8.1%となっています。一方で、現在給食を全く食べてない生徒（③）は、合計54.6%であり、半数を超える生徒が給食を一度も食べていない状況となっています。

問(1)あなたは、中学校給食を食べていますか？	構成比	H28年10月
① ほぼ毎月食べている	36.4%	24.5%
② 月によって食べたり食べなかったり	8.1%	15.1%
③ 全く食べていない	54.6%	54.4%
④ 無回答	0.9%	—



(B) 給食を食べる／食べないの判断について

前記(A)に関して、誰の意見が影響を与えているのかを問う設問では、毎月給食を食べている生徒（①）では、親（保護者）のすすめが70%を超え、保護者の考えが大きく影響しています。自分の判断で食べる生徒は19.7%であり、平成28年10月の調査では、14.8%であり、5ポイントほど上昇しています。

一方、給食をまったく食べてない生徒（③）は、自分の判断が大きくなっています。平成28年10月の調査でも65.6%の生徒が自分の判断で食べていないと答えており、大きな変化は見られませんでした。

問(2)上記(1)の理由	総計	①ほぼ毎月食べる	②月によって	③まったく食べない
自分の考え	43.5%	19.7%	30.5%	62.1%
親（保護者）のすすめ	36.9%	70.4%	55.2%	12.5%
先生のアドバイス	0.2%	0.2%	0.0%	0.3%
クラスの友達の様子	3.1%	1.9%	1.9%	3.8%
その他	11.4%	6.6%	12.4%	14.6%

(C) 給食を食べない場合の昼食について

給食を食べない生徒の91.7%は、家庭から昼食を持参しているとの結果でした。

問(4)給食を利用しないときの昼食	総計
家庭からのお弁当やおにぎり	91.7%
コンビニのおにぎりやパン等	7.6%
その他	0.7%

(D) 給食を食べない理由について

前記(A)に関して、給食を食べない生徒にその理由を問う設問では、給食より家から持ってくるお弁当を好む傾向が大きく表れています。また、好き嫌いも22.5%と、大きな理由となっています。好き嫌いで食べないと答えた生徒は、平成28年10月の調査では、18.5%であり、今回の調査のほうが、若干高い割合となっています。

毎月の締切日までに申込を忘れると答えた生徒は、2.9%と減少しました。

問(3)給食を食べなかった理由(複数回答)	総計	H28年10月結果
食べたくないものや、食べられないものが入っている	22.5%	18.5%
家から持ってくるお弁当のほうが好き	46.9%	45.8%
コンビニの弁当やパンのほうが好き	10.1%	8.1%
毎月の申込が面倒	5.8%	4.4%
毎月の締切日までに申込をするのを忘れてしまった	2.9%	5.9%
値段が高い(1食330円)	4.6%	8.0%
その他	6.6%	9.3%

(E) 給食の「味」について

給食を食べた経験のある生徒(①②)については、「まあまあ」の声が最も多く、「おいしい」の声とあわせると57~71%となっています。

一方で、おいしくない(おいしくなさそうに見える)と答えた生徒の割合が、H28年10月の調査よりも高くなっています。

問(5)中学校給食の味について	総計	①毎月食べる	②月によって	⑤全く食べず	H28年10月総計
おいしい(おいしそうに見える)	13.2%	27.7%	13.3%	3.5%	22.2%
まあまあ(まあまあに見える)	27.0%	43.3%	43.8%	13.7%	35.3%
おいしくない(おいしくなさそうに見える)	21.0%	22.2%	35.2%	18.2%	17.7%
わからない	35.2%	4.7%	6.7%	59.7%	24.7%

(F) 給食の「良さ」について

給食の「良さ」を問う設問では、「栄養バランス」「色々なメニュー」「あたたかいメニュー」を挙げる声が多くなっています。また、「お弁当作りの負担が軽くなる」との声も多くあります。

問(9)中学校給食について、あなたが良いと思うところ(複数回答)	構成比	H28年10月
中学生に必要な栄養バランスがとれている	21.1%	22.4%
毎日、色々なメニューを食べることができる	15.6%	18.9%
カレーや具がいっぱいのスープなど、あたたかいメニューがそろっている	18.5%	15.5%
季節の食材や、ふだん食べることのできないメニューがそろっている	6.8%	8.4%
国産の食材を使うなど、安心して食べることができる	3.7%	6.1%
みんなと一緒に同じものを食べることが楽しい	1.3%	1.9%
お弁当作りの負担が軽くなる	20.0%	17.7%
値段が安い(1食330円)	5.3%	5.2%
良いと思うところがない	6.3%	—
その他	1.2%	4.0%

(G) 今後の喫食意向について

今後の喫食意向に関する設問では、毎月食べる生徒（①）の半数近くが、引き続き食べたいとの意向を示しています。一方で、現在給食を食べていない生徒（③）の半数近くが、今後も食べないとの意向を示しており、給食を食べる／食べない生徒が二極化する様子も見る事ができます。

一方で、毎月食べる生徒／月によって食べる生徒（①②）においても、食べたいと思わないと回答する生徒が合わせて35.4%という結果であった。

問(8)これから、中学校給食を食べようと思いますか？	総計	①毎月食べる	②月による	③全く食べず	H28年10月
毎月、食べたいと思う	18.1%	47.8%	7.6%	0.8%	12.4%
月によって、食べるかどうか考えてみたい	14.2%	17.8%	53.3%	6.8%	18.9%
友達や先生、家族と話し合って考えてみたい	7.6%	6.3%	7.6%	8.7%	8.9%
食べたいと思わない	31.9%	15.4%	20.0%	46.3%	34.3%
わからない	23.3%	9.9%	9.5%	35.4%	25.5%

(H) その他

食べたいメニューについて

問(6)おいしい(食べたい)メニュー(複数回答)	総計
カレー	25.8%
白身魚の南蛮漬け	6.6%
皿うどん	8.7%
豚の角煮	9.3%
豚肉の生姜焼き	14.1%
マーボー豆腐	14.7%
鶏肉のマーマレード焼き	8.1%
酢豚	4.1%
その他	8.7%

臨時的な給食提供についてのアンケート調査結果の概要

令和3年(2021年)2月 枚方市教育委員会

1. 調査概要

調査趣旨	新型コロナウイルス感染症下における中学校給食の在り方について、今後の取組にいかすための参考とする
調査期間	令和2年10月23日～12月9日
対象者	市立中学校19校に在籍する生徒・保護者、市立小学校45校に在籍する保護者
調査方法	各校のクラス単位で、マークシートの回答用紙を配付・記入・回収
有効回答	中学校 生徒 9,293人(有効回答率:91.6%) / 保護者6059人(有効回答率:59.7%) 小学校 保護者 12,916人(有効回答率:78.7%)

2. 調査結果

(A) 臨時的な給食提供について

(1) 中学校給食(保護者・生徒の回答から)

1. 臨時休校時の昼食準備について

臨時休校時の昼食づくりに係る負担について …①

(生徒回答)	
①通常時に比べてとても大変(そう)だった	15.2%
②通常時に比べて少し大変(そう)だった	42.1%
③特に大変(そう)ではなかった	38.7%
④その他	2.0%

臨時休校時の昼食づくりに係る負担について …②

(保護者回答)	経済的負担	時間・労力の負担
①通常時に比べて負担が大きかった	29.5%	41.8%
②通常時に比べて少し負担があった	45.7%	41.4%
③負担は特になかった	23.2%	15.0%
④その他	0.3%	0.5%

経済的負担では、「負担が大きかった」が約3割、時間・労力の負担については、「負担が大きかった」とする意見が4割を超えており「少し負担があった」とする意見も合わせれば8割以上の家庭で負担が増えたとしている。生徒では、「そうではない」という意見が4割近くあり保護者の意見と差があった。

2. 臨時休校および分散登校になった場合、学校で給食を提供することについて(複数回答あり) …③

	臨時休校時		分散登校時	
	生徒	保護者	生徒	保護者
①家庭で昼食が用意できるので必要ない	56.1%	37.2%	53.6%	29.0%
②感染リスクが高い中での給食は必要ない	11.9%	16.0%	10.6%	9.7%
③多人数で食事をすることに不安があるため必要ない	4.3%	7.3%	3.9%	5.0%
④食物アレルギーがあるため必要ない	0.9%	0.6%	0.8%	0.6%
⑤感染リスク軽減のため個包装パンと牛乳の給食提供が良い	5.1%	7.2%	5.0%	10.0%
⑥経済的負担が軽減されるため給食提供が良い	5.9%	8.3%	5.4%	9.2%
⑦昼食を用意する負担が軽減されるため給食提供が良い	12.7%	20.4%	14.6%	28.3%
⑧栄養バランスの摂れた通常の給食提供が良い	11.1%	16.3%	11.5%	21.1%
⑨その他	2.4%	2.5%	2.0%	1.6%

臨時休校時の学校給食は必要ないと回答した保護者は、61.1%。分散登校時に給食提供を希望する保護者は、68.6%であった。

70%近くの生徒は、いずれの場合においても給食は必要ないと回答しており家庭で昼食が用意できるので必要ないと回答した生徒は50%を上回っている。

臨時的な給食提供について、保護者と生徒との意見に差がある。

3. 今回の検証で提供した給食について …④

	臨時的な民間会社からの給食		枚方市の調理場から提供される給食	
	生徒	保護者	生徒	保護者
①通常と同じ費用なら食べたい(食べさせたい)	12.1%	29.1%	21.5%	43.8%
②無料なら食べたい(食べさせたい)	40.6%	44.5%	45.4%	42.3%
③通常と同じ費用なら食べたくない(食べさせたくない)	9.1%	9.8%	5.6%	4.4%
④無料でも食べたくない(食べさせたくない)	34.1%	12.6%	24.5%	5.5%

無料なら食べたい(食べさせたい)が生徒・保護者ともに40%を超えているが、生徒では無償でも食べたくない(民34.1、市24.5)を占める割合が高く見られた。

枚方市の調理場から提供される給食については、通常と同じ費用なら食べさせたいと回答した保護者が43.8%と、民間会社からの給食と比較して多くみられ、同様の傾向が生徒でも見られた。

(2) 小学校給食

1. 臨時休校時の昼食づくりに係る負担について …⑤

(小学校保護者回答)	経済的負担	時間・労力の負担
①通常時に比べて負担が大きかった	31.8%	55.4%
②通常時に比べて少し負担があった	47.9%	38.7%
③負担は特になかった	20.2%	5.5%
④その他	0.2%	0.4%

通常時と比べて、時間・労力の負担が大きかったと回答した保護者が9割を超えている。

2. 臨時休校および分散登校になった場合、学校で給食を提供することについて(複数回答あり) …⑥

	臨時休校時	分散登校時
①家庭で昼食が用意できるので必要ない	24.3%	11.1%
②感染リスクが高い中での給食は必要ない	22.5%	11.4%
③多人数で食事をするに不安があるため必要ない	8.7%	5.1%
④食物アレルギーがあるため必要ない	0.2%	0.3%
⑤感染リスク軽減のため個包装パンと牛乳の給食提供が良い	8.9%	12.6%
⑥経済的負担が軽減されるため給食提供が良い	9.5%	10.4%
⑦昼食を用意する負担が軽減されるため給食提供が良い	20.6%	30.4%
⑧栄養バランスの摂れた通常の給食提供が良い	21.1%	29.5%
⑨その他	3.0%	1.7%

臨時休校時の学校給食は必要ないと回答した保護者は、55.7%。分散登校時に給食提供を希望する保護者は、82.9%であった。

分散登校時に給食提供を希望する保護者は、中学校と比較して、多く見られた。

(B) 学校給食について

(1) 中学校給食(保護者・生徒の回答から)

1. 現在、給食を食べていますか …⑦

	生徒	保護者
①現在食べている	34.3%	34.1%
②月によっては食べている	3.7%	3.8%
③以前食べていたが現在は食べていない	11.0%	7.9%
④これまで食べたことはない	48.4%	52.5%

現在の喫食率とほぼ同じだが、食べたことが無いという回答が約半数あった。

2. 現在の中学校給食に対する意見について …⑧

	生徒	保護者
①大変満足している	9.6%	10.1%
②やや満足している	14.4%	16.0%
③ふつう	46.7%	39.1%
④やや不満である	14.7%	21.5%
⑤不満である	11.4%	9.9%

「①大変満足している」「②やや満足している」の合計が26.1%で、「③普通」が39.1%、これに対して「④やや不満」「⑤不満」の合計が31.4%である。生徒では「普通」という回答が5割弱と保護者に比べて若干高めであるが、それ以外は保護者と同傾向である。

現在の給食喫食状況毎の中学校給食に対する意見(クロス集計・生徒) …⑨

(生徒)	現在の中学校給食に対する意見				
現在給食を食べているか	①大変満足	②やや満足	③ふつう	④やや不満	⑤不満
①現在食べている	17.3%	20.8%	38.8%	13.3%	8.5%
②月によっては食べている	8.4%	19.1%	41.9%	18.2%	10.7%
③以前食べていたが現在は食べていない	4.5%	11.5%	50.1%	16.7%	15.7%
④これまで食べたことはない	5.8%	10.4%	52.7%	15.4%	12.9%

現在の給食喫食状況毎の中学校給食に対する意見(クロス集計・保護者) …⑩

(保護者)	現在の中学校給食に対する意見				
現在給食を食べているか	①大変満足	②やや満足	③ふつう	④やや不満	⑤不満
①現在食べている	22.3%	31.2%	30.3%	10.5%	4.5%
②月によっては食べている	3.0%	23.6%	45.9%	20.2%	6.4%
③以前食べていたが現在は食べていない	3.5%	8.1%	33.5%	34.8%	18.4%
④これまで食べたことはない	2.2%	7.3%	48.1%	25.2%	13.1%

現在給食を食べている生徒の4割、保護者では5割が、給食に満足している。

一方、以前食べていたが現在は食べていないとする保護者は、不満とする意見が他より多く、5割を超えている

3. 学校給食について

該当すると思うものを選んでください

(複数回答あり) …⑪

安全・栄養面	生徒	保護者
①給食を食べることで、一日の食事のバランスがとれると思う	34.5%	36.7%
②必要な栄養バランスがとれる昼食だと思う	53.7%	69.9%
③厳選した食材を使っているので安全・安心だと思う	12.4%	19.2%
④夏場などでも衛生面で安全・安心だと思う	18.8%	39.7%
⑤牛乳に替わる飲料等の提供があれば給食を食べたい	26.9%	9.6%

栄養バランスについて高い評価を受けている。また、保護者では夏場の食の安全についての評価が高い。生徒では牛乳に替わる飲料の希望が多くみられた。

該当すると思うものを選んでください

(複数回答あり) …⑫

献立・おいしさ	生徒	保護者
①カレーやスープなど、あたたかいメニューを食べたい	62.8%	71.4%
②季節の食材を使った色々なメニューを食べたい	21.9%	54.9%
③普段食べることでできないメニューを食べたい	28.6%	27.3%
④食事の量が選択できるなら給食を食べたい	32.4%	23.4%

温かい献立について高い要望がある。保護者では季節の食材を使った献立への要望が高く、生徒では食事の量の選択への要望が高い。

該当すると思うものを選んでください

(複数回答あり) …⑬

その他	生徒	保護者
①現在給食を申し込んでおり、今後も引続き食べたい	23.7%	34.2%
②全員が給食を食べるようになれば、給食を食べたい	20.3%	47.4%
③周りが頼んでいないので給食を選択していない	2.7%	10.2%
④家計の負担を軽くするために給食を食べたい	13.5%	10.0%
⑤お弁当が好きなので給食は食べたくない	46.0%	
⑥お弁当作りの時間を子どもとのコミュニケーションの時間にしたい		7.3%
⑦その他	4.6%	9.2%

保護者では給食を食べたいとする意見が多く、生徒はお弁当を支持する意見が5割近くあり保護者と生徒の間での意見の差が最も多くてた。

生徒・保護者ともに「②全員が給食を食べるようになれば、給食を食べたい」とする意見は多いが、「③周りが頼んでいないので給食を選択していない」とする意見は少ない。

4. 学校給食に対する意見（喫食率による比較）

(複数回答あり) …⑭

保護者	高喫食率	低喫食率
必要な栄養バランスがとれる昼食だと思う	71.3%	72.3%
カレーやスープなど、あたたかいメニューを食べたい	71.9%	70.6%
食事の量が選択できるなら給食を食べさせたい	22.6%	26.1%
全員が給食を食べるようになれば、給食を食べさせたい	33.6%	58.1%
周りが頼んでいないので給食を選択していない	4.5%	17.0%

高喫食率校も低喫食率校も、「学校給食が必要な栄養バランスがとれる昼食だ」と考える保護者の割合に差は無く、7割強であった。

「食事の量が選択できるなら給食を食べさせたい」と考える保護者が、高喫食率の学校で22.6%、低喫食率の学校で26.1%であった。また、「全員が給食を食べるようになれば給食を食べさせたい」、「周りが頼んでいないので給食を選択していない」と回答した保護者は、低喫食率校で多く見られた。

(2) 小学校給食

1. 現在の小学校給食全般に対する意見 …⑮

①大変満足している	55.0%
②やや満足している	24.8%
③ふつう	17.9%
④やや不満である	1.8%
⑤不満である	0.5%

約8割が小学校給食に満足している。

2. 小学校給食について（児童への聞き取り） …⑯

①給食はおいしいから好き	73.1%
②給食は栄養があるから好き	6.2%
③給食は好きではないが栄養のバランスは良いと思っている	7.0%
④給食は好きではないがみんなで食べるので楽しい	9.5%
⑤給食は食べたくない	1.4%
⑥その他	2.8%

児童からは、給食のおいしさについて高い評価を受けている。

3. 学校給食について

(複数回答あり) …⑰

安全・栄養面	
①給食を食べることで、一日の食事のバランスがとれると思う	36.9%
②必要な栄養バランスがとれる昼食だと思う	74.8%
③厳選した食材を使っているので安全・安心だと思う	21.8%
④夏場などでも衛生面で安全・安心だと思う	23.7%

栄養バランスについて高い評価を受けている。

(複数回答あり) …⑱

献立・おいしさ	
①カレーやスープなど、あたたかいメニューを食べたい	48.3%
②季節の食材を使った色々なメニューを食べたい	67.9%
③普段食べることのできないメニューを食べたい	49.0%
④牛乳に替わる飲料等の提供があれば、給食を食べさせたい	21.7%

季節の食材を使った献立への要望が特に高い。普段食べることのできないメニューの要望も比較的高く見られた。

また、牛乳に替わる飲料等への要望が2割強あった。

中学校給食の実施状況

「中学校給食導入促進事業の進捗状況について」大阪府教育庁（令和2年10月末現在）

		センター方式	民間調理場 活用方式	自校調理方式	親子調理方式	
全員給食	食缶	池田市	松原市	大阪市	大阪市	
		四條畷市	泉大津市	箕面市	高槻市	
		交野市	東大阪市※1	能勢町	島本町	
		柏原市		高槻市		
		藤井寺市		島本町		
		大阪狭山市		門真市		
		太子町		和泉市		
		河南町		高石市		
		千早赤阪村		忠岡町		
		岸和田市		熊取町		
		泉佐野市		田尻町		
				岬町		
	ランチボックス			大東市(温)+食缶		
				泉南市(温)+食缶		
				豊能町		
				寝屋川市		
				貝塚市		
				阪南市		
	選択制給食	ランチボックス	枚方市(温)	堺市(温)		
河内長野市			豊中市			
			吹田市			
			茨木市			
			摂津市			
			八尾市(温)			
			羽曳野市			
食缶※2			守口市	富田林市		

※1 東大阪市は令和4年までに全校に導入

※2 食缶*：カフェテリア方式（配膳員が盛付けて生徒に提供）

枚方市中学校給食あり方懇話会委員名簿

参考資料 1

No.	氏名	根拠規定上の選出区分	所属、役職等
1	春木 敏	学識経験者	甲南女子大学 医療栄養学部 教授
2	今城 安喜子	学識経験者	摂南大学 農学部 講師
3	田邊 快應	関係団体を代表する者	枚方市PTA協議会 会長
4	中山 佳子	関係団体を代表する者	枚方市PTA協議会 中学校部会長
5	金子 智美	関係団体を代表する者	枚方市PTA協議会 給食委員会副委員長
6	田中 博	市立小中学校の長	枚方市立中学校校長会 会長 枚方市立第三中学校長
7	武田 正道	市立小中学校の長	枚方市小学校長会 枚方市立西長尾小学校長
8	小西 卓	市立小中学校の栄養教諭等	枚方市立渚西中学校 栄養教諭
9	山本 千晴	市立小中学校の栄養教諭等	枚方市立春日小学校 栄養教諭

枚方市中学校給食あり方懇話会設置要綱

令和 3 年 9 月 9 日 制定
枚方市教育委員会要綱第 8 号

(設置)

第 1 条 持続可能で生徒にとって望ましい中学校の学校給食のあり方（以下「中学校給食のあり方」という。）に関し、学識経験を有する者等の意見を聴取するため、枚方市中学校給食あり方懇話会（以下「懇話会」という。）を置く。

(懇話会の構成)

第 2 条 懇話会は、懇話会委員 9 人以内で構成する。

2 懇話会委員は、次に掲げる者のうちから、教育長が依頼する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 枚方市 P T A 協議会から推薦を受けた生徒の保護者
- (3) 枚方市立小学校長会において選出された小学校長
- (4) 枚方市立中学校長会において選出された中学校長
- (5) 枚方市立小学校の栄養教諭
- (6) 枚方市立中学校の栄養教諭
- (7) 前各号に掲げる者のほか、教育長が適当と認める者

(懇話会委員の依頼)

第 3 条 懇話会委員の依頼期間は、中学校給食のあり方に関して必要な意見聴取の終了時までとする。

(懇話会委員の身分)

第 4 条 懇話会委員は、地方公務員としての身分を有しないものとする。

(進行方法)

第 5 条 懇話会は、教育長が招集し、懇話会委員の意見を聴取する。ただし、教育長が必要と認めるときは、懇話会を招集せず、懇話会委員の意見を聴取することができる。

2 教育長は、懇話会の円滑な進行を図るため必要があると認めるときは、懇話会に座長を置くことがある。

3 懇話会は、その進行方法に関する事項を除き、取決めを行わないものとする。

(秘密の保持)

第 6 条 懇話会委員は、懇話会を通じて知り得た秘密を他に漏らしてはならない。懇話会委員でなくなったときも、また、同様とする。

(報償金の支給)

第 7 条 懇話会委員には、懇話会への出席 1 回（1 日に同一の懇話会が複数回開催された場合又は

懇話会を招集せずに意見を聴取した場合にあっては、1日)につき、報償金として、9,500円を支給するものとする。

(庶務)

第8条 懇話会の庶務は、総合教育部おいしい給食課が担当する。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

附 則 [令和3年9月9日枚方市教育委員会要綱第8号]

- 1 この要綱は、制定の日から施行する。
- 2 この要綱は、中学校給食のあり方に関して必要な意見聴取の終了の日限り、その効力を失う。

○枚方市審議会等の会議の公開等に関する規程

(目的)

第1条 この訓令は、枚方市情報公開条例（平成29年枚方市条例第40号）の趣旨にのっとり、本市における会議の公開及び会議録の作成等に関し必要な事項を定めることにより、審議会、意見聴取会及び庁内委員会の会議等における過程及び内容を明らかにするとともに、その公正な運営を確保し、もって本市における公正な行政運営の推進に資することを目的とする。

(定義)

第2条 この訓令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

(1) 審議会 次に掲げるものをいう。

イ 地方自治法（昭和22年法律第67号）第138条の4第3項に規定する附属機関

ロ 枚方市専門委員設置規則（昭和58年枚方市規則第65号）第4条に規定する専門委員による協議会

(2) 意見聴取会 行政執行に係る判断、結論等を導くために行う学識経験者、市民、関係団体等への意見聴取のための会合

(3) 庁内委員会 次に掲げるものをいう。

<略>

(会議の公開の決定等)

第3条 審議会の会議は、公開とする。ただし、次に掲げる会議は、非公開とすることができる。

(1) 法令等の規定により非公開とされる会議

(2) 枚方市情報公開条例第5条に規定する非公開情報（以下「非公開情報」という。）が含まれる事項に関する審査等を行う会議

(3) 公開することにより、公正かつ円滑な審査等が著しく阻害され、その目的を達成することができない会議

2 審議会の会議が前項に掲げる会議に該当する場合において、これを非公開とするときは、審議会がその決定をするものとする。

3 前項の決定は、審議会の会長その他の当該審議会を代表する者を定める会議又は同項の決定を行う必要があると認められる会議において行うものとする。

4 第2項の決定を行う会議は、当該決定が行われるまで公開としなければならない。ただし、第8条第2項の規定により委員の氏名が非公表とされた審議会の会議は、この限りでない。

5 審議会は、第2項の決定を行ったときは、当該決定に係る会議が第1項各号に掲げる会議に該当する理由を明らかにしなければならない。

6 庁内委員会の会議は、非公開とする。

(会議の公開の方法等)

第4条 審議会の会議の公開は、当該会議の傍聴を希望する者に当該会議の傍聴を認めることにより行うものとする。

2 前項の場合において、審議会は、傍聴を認める者（以下「傍聴者」という。）の定員を定めることができる。

3 審議会は、その会議の公開に当たっては、当該会議が公正かつ円滑に行われるよう、傍聴に係る手続その他必要な事項を決定するとともに、当該会議の開催中における会場の秩序の維持に努めなければならない。

4 審議会は、前項の規定による決定に際し、当該会議の次第、提出資料等（以下「会議資料」という。）を傍聴者の閲覧に供し、又は傍聴者に配布することを定めるものとするよう努めなければならない。ただし、会議資料に非公開情報が含まれる場合は、この限りでない。

5 第3項の規定による決定については、前条第3項の規定を準用する。

(会議開催の周知)

第5条 審議会の所管部署（当該審議会の庶務を担当する部署をいう。以下同じ。）は、その会議の開催に当たっては、当該会議の公開又は非公開にかかわらず、次に掲げる事項を記載した書面（電磁的記録（枚方市情報公開条例第2条第2項に規定する電磁的記録をいう。以下同じ。）を含む。）を所定の掲示板及び市ホームページに掲載し、並びに行政資料コーナーに配架する方法により、事前に市民に周知しなければならない。

- (1) 会議の名称
- (2) 開催日時
- (3) 開催場所
- (4) 案件名
- (5) 会議の公開、非公開の別
- (6) 会議が非公開の場合にあっては、その理由
- (7) 会議が公開の場合にあっては、傍聴者の定員及び傍聴の手続
- (8) 所管部署の名称

2 審議会の所管部署は、公開の審議会の会議にあっては、前項に規定する方法に加え、当該会議の開催について、市広報紙への掲載等により事前の周知に努めるものとする。

(会議録の作成)

第6条 審議会は、その会議の公開又は非公開にかかわらず、当該会議の終了後概ね2月以内に、その会議録を作成しなければならない。

2 前項の会議録を作成する方法は、審議会が決定する。この場合においては、第3条第3項の規定を準用する。

3 第1項の会議録には、次に掲げる事項を記載するものとする。

- (1) 会議の名称
- (2) 開催日時
- (3) 開催場所
- (4) 出席者及び欠席者の氏名
- (5) 案件名
- (6) 提出された資料の名称
- (7) 審議内容
- (8) 決定事項
- (9) 会議の公開、非公開の別
- (10) 会議が非公開の場合にあっては、その理由
- (11) 会議録の公表、非公表の別
- (12) 会議録が非公表の場合にあっては、その理由
- (13) 会議が公開の場合にあっては、傍聴者の数
- (14) 所管部署の名称

4 前項第7号の会議録の審議内容は、審議の経過が分かるように、発言者及び発言内容を明確にして記載しなければならない。

5 会議録を作成するために作成した電磁的記録（音声をその内容とするものに限る。）は、当該会議録を作成した日の属する年度の翌年度の末日までの間保存しなければならない。

(会議録の公表)

第7条 前条第1項の会議録は、公表とする。ただし、第3条第1項各号のいずれかに該当した会議の会議録は、非公表とすることができる。

2 第3条第2項、第3項及び第5項の規定は、会議録の非公表について準用する。

3 審議会の所管部署は、会議録の確定後速やかに、原則として次に掲げる方法により、審議会の会議に係る会議録（公表とされたものに限る。）を一般の閲覧に供するものとする。

- (1) 所管部署での閲覧
- (2) 行政資料コーナーへの配架
- (3) 市ホームページへの掲載

4 前項第1号及び第3号の規定により閲覧に供する会議録については、当該会議の会議資料を添付しなければならない。

5 第3項第2号及び第3号の規定による閲覧は、当該会議を開催した日の属する年度の翌年度の末日まで行うものとする。

（審議会の担当事務及び委員氏名の公表）

第8条 審議会の所管部署は、当該審議会が設置されたときはその担当事務を、委員が委嘱されたときはその氏名を、公表しなければならない。

2 前項の規定にかかわらず、審議会の所管部署は、委員の氏名を公表することにより、当該審議会の会議の公正かつ円滑な審査等が著しく阻害され、その目的を達成することができないと認めたときは、当該委員の氏名を非公表とすることができる。この場合においては、その理由を明らかにしなければならない。

（意見聴取会及び庁内委員会）

第9条 第3条（第6項を除く。）から前条までの規定は、意見聴取会について準用する。

2 第6条（第3項第9号から第13号までを除く。）及び第7条の規定は、庁内委員会について準用する。この場合において、第6条第4項中「経過が分かるように、発言者及び発言内容」とあるのは、「概要をまとめ、決定に至る審議の過程」とする。

（運用状況の公表）

第10条 市長は、毎年度、その前年度における審議会の会議の公開及び会議録の公表の状況を取りまとめ、これを公表するものとする。

（補則）

第11条 この訓令に定めるもののほか、審議会の会議の公開並びに審議会等の会議録の作成及び公表に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

（施行期日）

1 この訓令は、公布の日から施行する。

（枚方市庁内委員会規程の一部改正）

2 枚方市庁内委員会規程（平成20年枚方市訓令第10号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう〕略

<略>

附 則〔令和3年3月31日訓令第4号抄〕

（施行期日）

1 この訓令は、令和3年4月1日から施行する。