

令和3年度第2回芽室町学校給食運営協議会

日時 令和3年12月1日(水) 18時から19時

場所 芽室町役場本庁舎 地下第5・6会議室

1 開 会

2 教育長挨拶

3 報告事項

- (1) 令和3年度芽室町学校給食の実施状況について
- (2) 令和3年度学校給食施設衛生検査の実施について
- (3) 令和3年度学校給食嗜好調査結果について

4 協議事項 芽室町学校給食実施における献立・食材等について

5 その他

6 閉 会

報告事項

(1)令和3年度学校給食の実施状況について

ア 納入実施日数及び提供食数

	実施日数	提供食数	内訳				一日平均 提供食数
			小学校	中学校	試食	その他	
4月	16	26,731	16,991	9,435	0	305	1,671
5月	18	31,993	20,937	10,714	0	342	1,777
6月	22	39,879	25,127	14,331	4	417	1,813
7月	15	27,166	16,575	10,294	7	290	1,811
8月	11	20,391	12,701	7,492	0	198	1,854
9月	20	36,655	22,637	13,655	4	359	1,833
10月	21	38,003	24,105	13,529	4	365	1,809
11月	20	35,024	21,240	13,430	3	351	1,751
計	143	255,842	160,313	92,880	22	2,627	1,789

(11月分見込数)

【参考:前年度同時期 令和2年4月～11月実績(4月18日～5月17日休校により給食提供なし)】

計	137	244,067	151,743	89,561	30	2,733	1,781
---	-----	---------	---------	--------	----	-------	-------

イ めむろまるごと給食実施状況

月	献立	芽室産食材
5月	ドライカレー ターメリックライス 牛乳 アスパラとジャガイモのサラダ	牛肉 豚肉 大豆 玉ねぎ さやいんげん グリーンアスパラガス じゃがいも コーン
6月	麦入りごはん 牛乳 しいたけのみそ汁 牛肉とごぼうのしぐれ煮 コーンと枝豆のマヨあえ	牛肉 ごぼう コーン 枝豆 しいたけ
7月	ピラフ 牛乳 ミネストローネ 豚肉としめじのソテー	豚肉 大豆 枝豆 コーン 大根 じゃがいも
9月	めむろがぶりサンド 牛乳 キャベツとプロッコリーのスープ	背割りパン 牛肉 豚肉 大豆 枝豆 にんじん 玉ねぎ じゃがいも パプリカ きゅうり キャベツ プロッコリー
10月	中華丼 牛乳 ワンタンスープ キャベツと大根のサラダ	豚肉 玉ねぎ にんじん しいたけ コーン キャベツ 大根
11月	ごはん 牛乳 すき焼き風煮 ヤーコンサラダ	牛肉 玉ねぎ にんじん ヤーコン

(2) 令和3年度学校給食施設衛生検査の実施について

ア 北海道十勝総合振興局(帯広保健所)による学校調理施設立ち入り監視検査

実施日 令和3年6月29日(火)

検査員 北海道十勝総合振興局保健環境部保健行政室

生活衛生課 広域監視担当 伊藤利佳 主査

検査結果 別紙

イ 学校給食管理基準に基づく定期検査

実施日 令和3年10月13日(水)

検査員 芽室町学校給食運営協議会 曽根義継 委員(学校薬剤師)

検査結果 各項目良好の評価(A判定)

(3) 学校給食し好調査

献立作成への参考を目的に小学校5年生と中学校2年生にアンケート調査を実施。

めむろまるごと給食

せいかんで生産された野菜や肉をみんなで食べよう

令和3年度 第4回目
9月10日(金) 小・中学校

寿室町産の紹介

- めむろまるごとサンド
- 牛乳
- キヤベツヒブロッコリーのスープ
- 牛乳
- キヤベツヒブロッコリーのスープ
- 牛乳
- 牛乳
- めむろまるごとサンド

すべて寿室町産の食材で作りました！！

今回のめむろまるごと給食は牛乳と調味料を除きすべての食材を寿室町産でそろえて作りました！「めむろまるごとサンド」には、寿室町内の農家さんが作った野菜の他に寿室が学校の6年生と寿室西が学校の3年生が「かぶりの寿龍」に育てたじゃがいもが入っています！また、寿室町内牛乳農協から提供をしていただいた「牛乳」も入っています！パンも寿室産の小麦粉を100% 使用した手作りパンです！

「がぶりの寿龍」

「がぶりの寿龍」は蔬菜体験を通して、食べ物への興味や大切にすることを育むとともに、寿室町の農業に対する理解を深めることを目的としています。今回は寿室が学校の6年生と寿室西が学校の3年生が種を植えてから収穫をするまでの3回で蔬菜体験をしました。

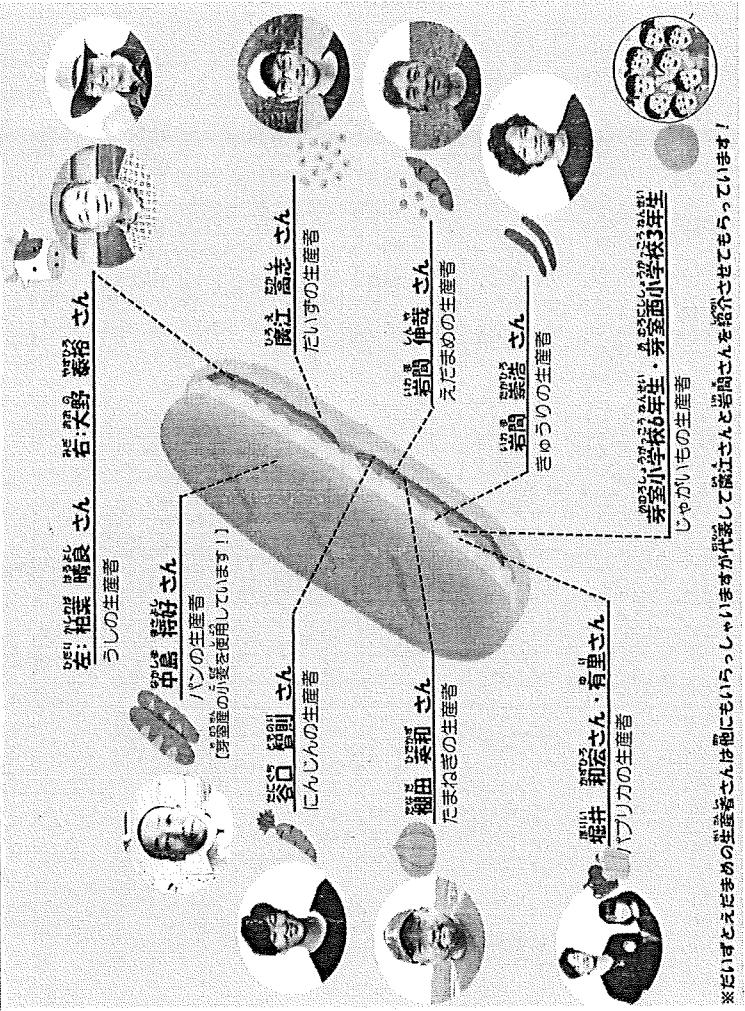
「がぶりの時間」野菜の成長日記

2021年5月11日(火) 開始

初回は畠づくりと野菜の選択をしました。土をあこすトラクターはとても大きく、耕耘機も寿室町の農業を受けていることを知りました。

2021年6月15日(火) くもり

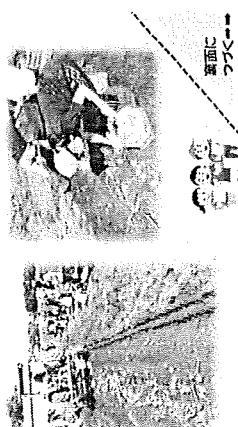
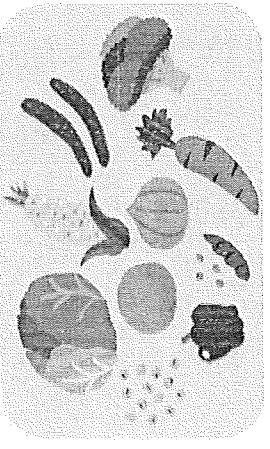
2回目は選草とりと野菜の開引き！どちらもみんな育てあげたい気持ちありますが、収穫をたくさんもらつておいしい野菜になつてもらつた面に開引きをしました。



感謝の気持ちをこめていただきます！ごちそうさま！

みなさん方が食べている給食は、たくさんのかわって作られています。生産にかかわる人たちは、よりよいものを育うとさまざまな工夫や努力をしています。手間をかけて作られた食べ物を無駄にしないようにしましょう。そして給食の前後には食べ物の命への感謝の気持ち、生産にかかわる人の感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさまでした」とあいさつをしましょう！

～今回使用する寿室産食材は全部で537kgです！～



牛肉・豚肉 105kg
野菜 332kg
パンを作るための小麦粉 100kg
面に つづく

事務連絡
令和3年(2021年)7月15日

各学校給食施設長様

北海道十勝総合振興局保健環境部
保健行政室生活衛生課長

学校給食施設の点検結果について
先に実施しましたこのことについて、別添のとおり点検結果をお知らせします。
つきましては、指摘した事項に対応いただくとともに、引き続き適切な衛生管理の
実施をお願いします。

主査（広域監視）
TEL : 0155-27-8702
FAX : 0155-23-5467

学校給食施設衛生管理点検表

区分：集団給食施設（学校）
 施設名：芽室町学校給食センター
 施設所在地：芽室町東7条南3丁目1番地

点検年月日	令和3年6月29日(火)	時間	10:30～12:10
点検監視員	主査（広域監視）伊藤利佳		
対応者	森センター長	中島栄養教諭	

1 施設設備

番号	点検項目	結果	備考
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	○	
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	○	
3-1	ねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、駆除は半年に1回以上（発生を確認したときにはその都度）実施していますか。	○	
3-2	巡回点検と駆除の記録が1年以上保管されていますか。	○	
4-1	施設の出入り口及び窓は極力閉めておくとともに、ねずみや昆虫等の侵入を防止するための設備を整備していますか。	○	
4-2	施設及びその周囲の維持管理を適切に行い、ねずみや昆虫等の繁殖場所の排除に努めていますか。	○	
5	ねずみや昆虫等の発生はありませんか。	○	
6	食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	○	
7	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	○	
8	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	○	
9-1	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	○	
9-2	加熱調理食材、非加熱調理食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	×	設置されているか作業効率工場にて使用しておらず、使用しているシンクは兼用
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	○	
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	○	
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	△	一部オープン保管
13-1	施設・設備は必要に応じて補修を行っていますか。	○	
13-2	施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分、手指の触れる場所は1日1回以上、天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄、消毒していますか。	△	床のみ実施
13-3	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されていますか。	○	
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切に整備されていますか。	○	
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要的物品が置かれていたりしませんか。	○	
16	便所には専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	○	
17	便所は定期的に清掃及び消毒を行って衛生的に保っていますか。	○	

2 従事者等

番号	点検項目	結果	備考
1-1	作業開始前に健康調査、異常時の措置が適切に実施されていますか。	○	
1-2	定期的な健康診断、月1回以上の検便（EHECの検査を含む。）を受けていますか。	○	
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	○	
3	作業場専用の履き物が使用されていますか。	○	
4	手洗いが適切な時期に適切な方法で行われていますか。	○	
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	○	
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入っていませんか。	○	
7	調理、点検に従事しないものが調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い、手指の消毒を行わせていますか。	○	
8	調理従事者等が当該施設で調理された食品を喫食していませんか。（食中毒が発生したときの原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合を除く。）	×	

3 原材料の取扱い等

番号	点検項目	結果	備考
1-1	原材料について、品名、仕入れ元の名称、所在地、生産者の名称及び所在地、ロット確認可能な情報、仕入れ年月日を記録されていますか。	○	
1-2	検査結果は1年間保管されていますか。	○	
1-3	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果が最近1ヶ月以内に確認されていますか。	×	
1-4	加熱せず喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理体制について保健所の監視票、事業者の自主管理点検表等により確認するとともに、従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか確認していますか。	×	
1-5	検査結果は1年間保管されていますか。	×	
2-1	原材料の納入に際して調理従事者等が立ち会っていますか。	○	
2-2	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検が行われていますか。	○	
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量が調理当日に仕入れられていますか。	△	一部の野菜は前日仕入れ、前日に下処理を行っている
4-1	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	○	
4-2	原材料の搬入時の時刻及び温度（室温、冷凍・冷蔵設備内）の記録がされていますか。	△	時刻のみ
5	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	○	
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理が確実に実施されていますか。	○	
7-1	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	○	
7-2	非加熱で提供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	○	
8	原材料が配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	△	米袋はそのまま持ち込み

4 調理器具、容器等

番号	点検項目	結果	備考
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意され、混同しないように使用されていますか。	○	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	△	米運搬台車が下処理室を通り調理室に移動
3	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌され、乾燥されていますか。	○	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後に（使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないよう）行われていますか。	○	
5	調理機械は最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒され、乾燥されていますか。	○	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	△	一部オープン保管

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

番号	点検項目	結果	備考
1-1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることが、毎日検査されていますか。（始業前及び調理作業後）	○	
1-2	検査結果は記録されていますか。（始業前及び調理作業後）	○	
2-1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行い、飲用適を確認していますか。（水道事業により供給される水以外の水を使用する施設のみ）	-	
2-2	検査結果は1年間保管されていますか。（同上）	-	
3-1	貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃されていますか。（貯水槽設置施設のみ）	○	
3-2	清掃した証明書は1年間保管されていますか。（同上）	○	

6 調理等

番号	点検項目	結果	備考
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（殺菌）が実施されていますか。	○	
2-1	加熱調理食品は中心部が十分（75°Cで1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90°Cで90秒間以上）等）加熱されていますか。	○	
2-2	必要な温度及び時間の記録がされていますか。	○	
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて）行われていますか。	○	

4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等の一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	○	
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにされていますか。	○	
6-1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	○	
6-2	冷却開始時刻、冷却終了時刻の記録がされていますか。	○	
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染が防止されていますか。	○	
8-1	調理後の食品は30分以内に提供できるものについては調理終了時刻を記録していますか。	-	
8-2	調理終了後提供まで30分を越える場合には適切な温度管理が行われ、必要な記録（食缶への移し替え時刻、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度、保冷設備からの搬出時刻）がされていますか。	○	
9-1	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時刻及び温度の記録がされていますか。（配送過程がある場合のみ）	○	
9-2	共同調理場等で調理された食品を受け入れ、提供する施設で、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10°C以下で保存していますか。（温かい状態で提供される食品以外の食品のみ）	○	
9-3	必要な時刻及び温度の記録がされていますか。	○	
10	調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにされていますか。	△	メニューにより困難

7 廃棄物の取扱い

番号	点検項目	結果	備考
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理されるとともに、作業終了後は速やかに清掃され、衛生上支障のないように保持されていますか。	○	
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	○	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	○	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど管理されていますか。	○	

8 検食の保存

番号	点検項目	結果	備考
1	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れられ、-20°C以下で2週間以上保存されていますか。	○	

9 衛生管理体制

番号	点検項目	結果	備考
1	施設の運営管理責任者は、施設の衛生管理に関する責任者を指名するとともに、食材の購入、衛生に関する点検、調理従事者等職員の健康管理、異常時の必要な措置を行っていますか。	○	
2	施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成が行われていますか。	○	
3	献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、作業動線、作業分担、調理後喫食までの時間に留意していますか。	○	
4	施設の衛生管理全般について専門知識を有する者に、従事者の健康管理について産業医等から、定期的な指導・助言を受けていますか。	○	
5	高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織体制を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っていますか。	-	
6	従業員あるいは利用者において下痢、嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査、監視していますか。	○	

【上記点検項目以外の指摘事項】

- ・下処理室入口付近の換気口2か所に埃が溜まっているため、清掃すること。
- ・米は配達用包装のまま調理室内へ持ち込まれるため、汚染の拡散を防止する対策（調理室内へ持ち込む前に袋の消毒を実施する、連続炊飯器へ米を投入する際は従事者の汚染防止のためエプロンを着用する等）を検討すること。
- ・調理室の床材下のコンクリートに亀裂があり、床材に凹みが生じて汚れが溜まっているが、ワックス掛けにより汚れが封じ込められて除去困難な状態のため、剥離等あれば速やかに除去清掃できるよう日々の衛生管理に留意すること。

令和3年度学校給食嗜好調査

回答状況

学校名	対象者数	回答者数	回答率	内訳		
				男	女	未記入
芽室小学校	104	98	94.2%	44	54	
上美生小学校	7	6	85.7%	5	1	
芽室西小学校	52	52	100.0%	28	24	
芽室南小学校	15	15	100.0%	9	6	
小学校計	178	171	96.1%	86	85	0
芽室中学校	156	148	94.9%	65	77	6
上美生中学校	7	7	100.0%	4	3	
芽室西中学校	38	36	94.7%	19	15	2
中学校計	201	191	95.0%	88	95	16
合計	379	362	95.5%	174	180	8

結果の概要

●好きなごはん

【小学生】

順位	献立名
1	わかめごはん
2	ビビンバ
3	チキンカレーライス
4	ポークカレーライス
5	梅ごはん

【中学生】

順位	献立名
1	ビビンバ
2	わかめごはん
3	コーンチャーハン
4	チキンカレーライス
5	ビーフカレーライス

●嫌いなごはん

【小学生】

順位	献立名
1	梅ごはん
2	タコライス
3	枝豆ごはん
4	豚ごぼう丼
5	ワインナーピラフ

【中学生】

順位	献立名
1	梅ごはん
2	枝豆ごはん
3	ワインナーピラフ
4	タコライス
5	ドライカレー

●好きなパン

【小学生】

順位	献立名
1	十勝バターパン
2	ナン
3	セルフバーガー
4	十勝小豆パン
5	まるデニッシュ

【中学生】

順位	献立名
1	ナン
2	十勝バターパン
3	まるデニッシュ
4	十勝小豆パン
5	セルフバーガー

●嫌いなパン

【小学生】

順位	献立名
1	十勝小豆パン
2	十勝バターパン
3	まるパン
4	まるデニッシュ
5	セルフドッグ

【中学生】

順位	献立名
1	十勝小豆パン
2	十勝バターパン
3	まるパン
4	セルフドッグ
5	まるデニッシュ

●好きな麺類

【小学生】

順位	献立名
1	しおラーメン
2	みそラーメン
3	しょうゆラーメン
4	スパゲッティミートソース
5	ジャージャー麺

【中学生】

順位	献立名
1	みそラーメン
2	しおラーメン
3	ジャージャー麺
4	しょうゆラーメン
5	スパゲッティミートソース

●嫌いな麺類

【小学生】

順位	献立名
1	ナポリタン風スパゲッティ
2	ジャージャー麺
3	スパゲッティミートソース
4	和風スープスパゲッティ
5	スパゲッティクリームソース

【中学生】

順位	献立名
1	ナポリタン風スパゲッティ
2	和風スープスパゲッティ
3	スパゲッティクリームソース
4	野菜かき揚げうどん
5	スパゲッティミートソース

●好きな汁・スープ

【小学生】

順位	献立名
1	コーンシチュー
2	豚汁
3	わかめスープ
4	キャベツのベーコンのスープ
5	カレーシチュー

【中学生】

順位	献立名
1	わかめスープ
2	コーンシチュー
3	豚汁
4	中華風野菜スープ
5	キャベツのベーコンのスープ

●嫌いな汁・スープ

【小学生】

順位	献立名
1	クリームシチュー
2	中華風野菜スープ
3	ビーフシチュー
4	チンゲン菜のスープ
5	コーンシチュー
5	アルファベットスープ
5	かぼちゃだんご汁
5	ラビオリースープ

【中学生】

順位	献立名
1	チンゲン菜のスープ
2	すいとん汁
3	クリームシチュー
	かぼちゃポタージュ
5	アルファベットスープ

●好きなおかず

【小学生】

順位	献立名
1	肉じゃが
2	タコでたこ焼き
3	チーズハムカツ
4	春巻き
5	チキンナゲット
5	鶏肉のレモン風味焼き

【中学生】

順位	献立名
1	肉じゃが
2	ささみチーズフライ
3	麻婆豆腐
4	クリスピーチキン
5	チキンナゲット

●嫌いなおかず

【小学生】

順位	献立名
1	さばみそ煮
2	いわしの梅煮
3	つくね
4	厚焼きたまご
5	根菜メンチカツ
6	さば塩焼き

【中学生】

順位	献立名
1	厚焼きたまご
2	さば塩焼き
2	いわしの梅煮
4	五目たまごやき
5	オムレツ

●好きなサラダ・和え物

【小学生】

順位	献立名
1	海そうサラダ
2	やみつきキャベツ
3	もやしのおかかあえ
4	マカロニサラダ
5	コールスローサラダ
5	コーンとほうれん草のごまあえ

【中学生】

順位	献立名
1	海そうサラダ
2	シーザーサラダ
3	マカロニサラダ
3	おひたし
5	やみつきキャベツ

●嫌いなサラダ・和え物

【小学生】

順位	献立名
1	海そうサラダ
2	なめたけあえ
3	やみつきキャベツ
4	コーンとほうれん草のごまあえ
5	ごぼうサラダ

【中学生】

順位	献立名
1	海そうサラダ
2	なめたけあえ
3	おひたし
4	コールスローサラダ
5	コーンとほうれん草のごまあえ

●フルーツ他

【小学生】

順位	献立名
1	焼きプリンタルト
2	フルーツナタデココ
3	フルーツポンチ
4	フルーツ白玉
4	チョコプリン

【中学生】

順位	献立名
1	焼きプリンタルト
2	フルーツ白玉
3	フルーツポンチ
4	いもだんご
5	フルーツナタデココ

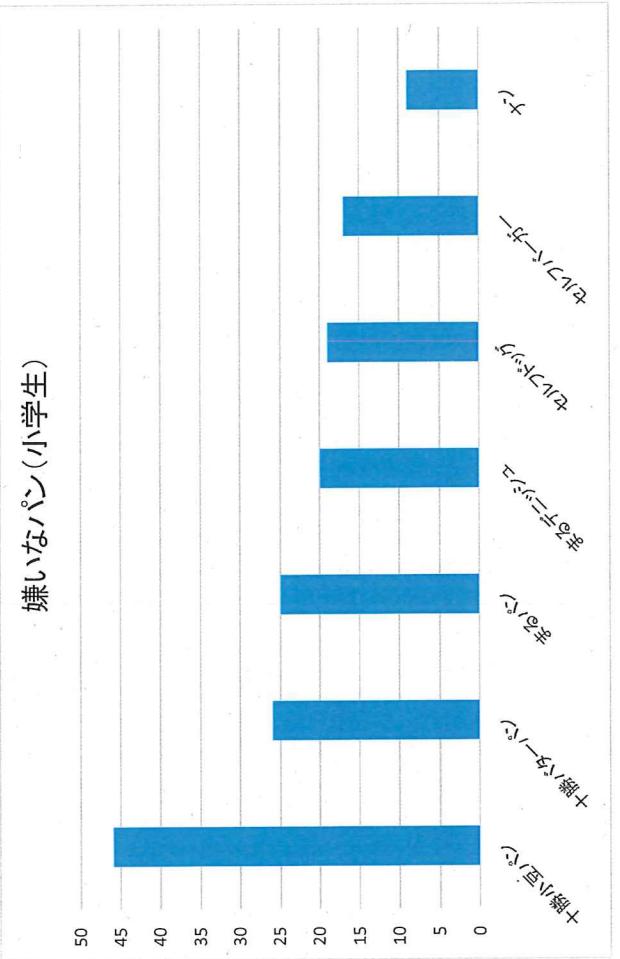
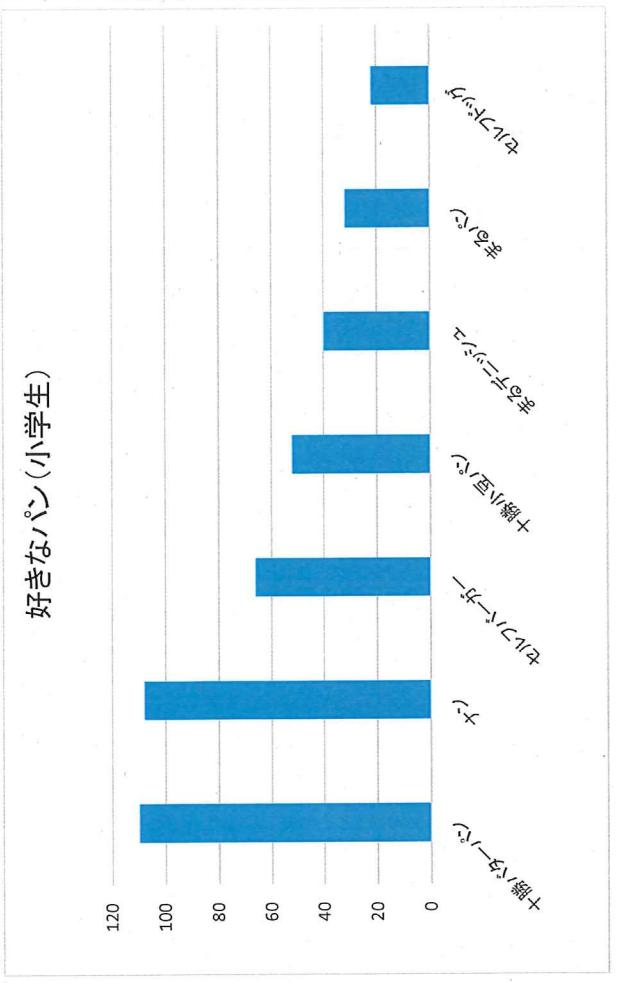
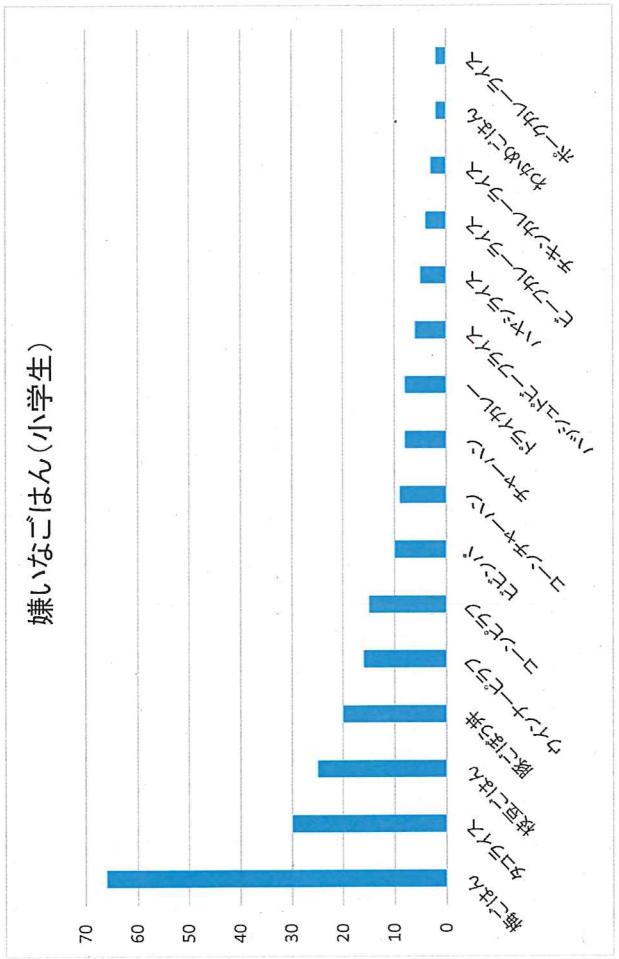
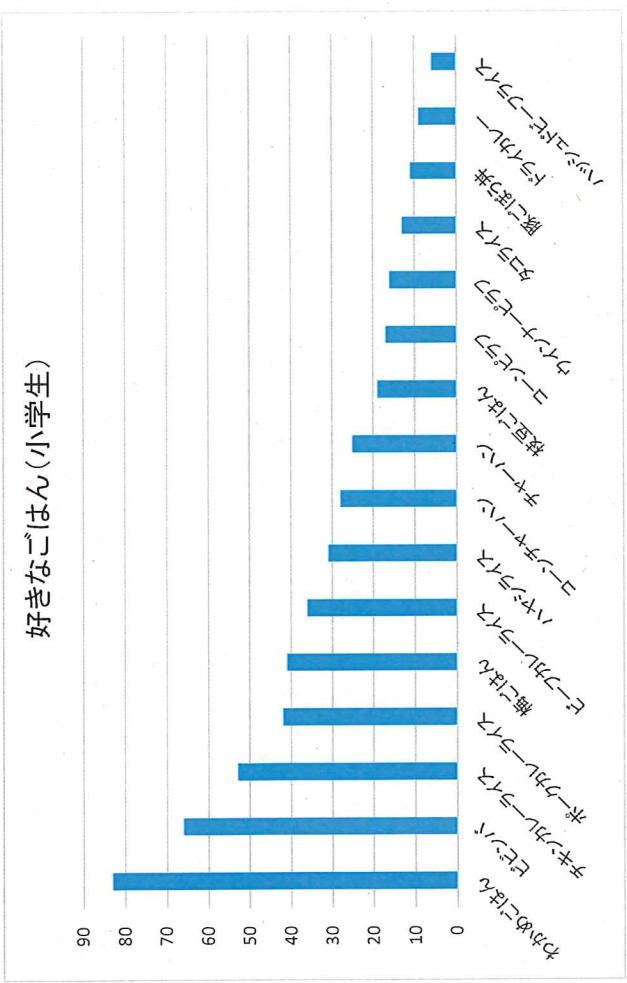
●フルーツ他

【小学生】

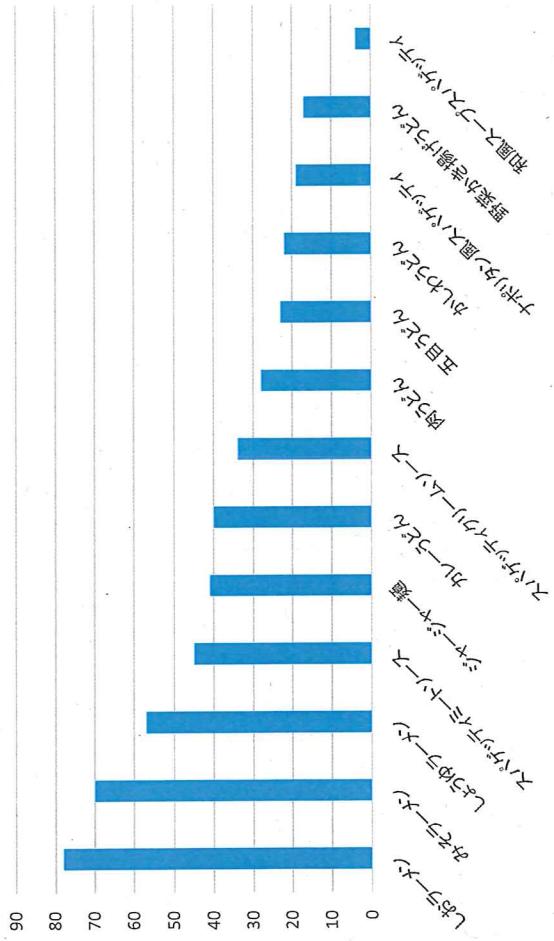
順位	献立名
1	のり佃煮
2	かぼちゃプリン
3	フルーツ白玉
3	フルーツ杏仁
5	冷凍パイン

【中学生】

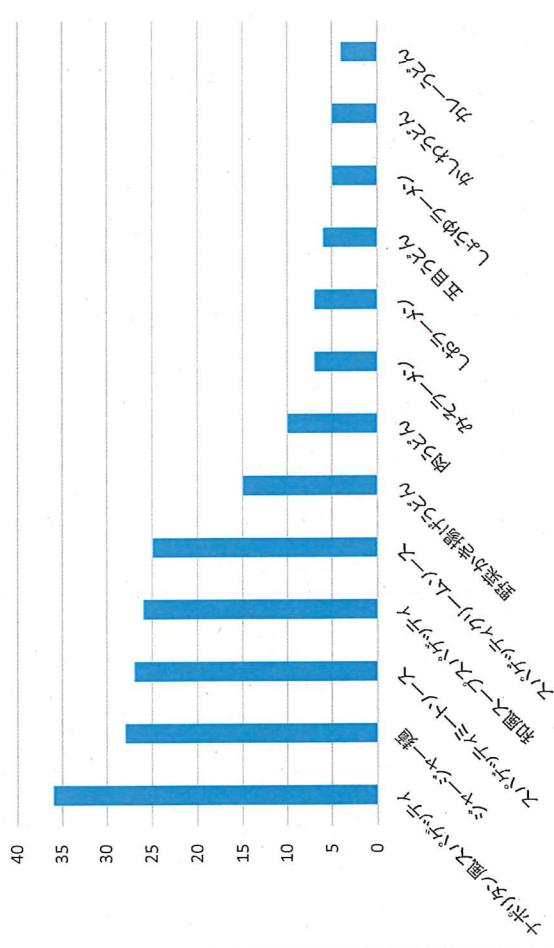
順位	献立名
1	のり佃煮
2	冷凍みかん
3	カップdeヤクルト
4	冷凍パイン
5	フルーツ杏仁
5	かぼちゃプリン



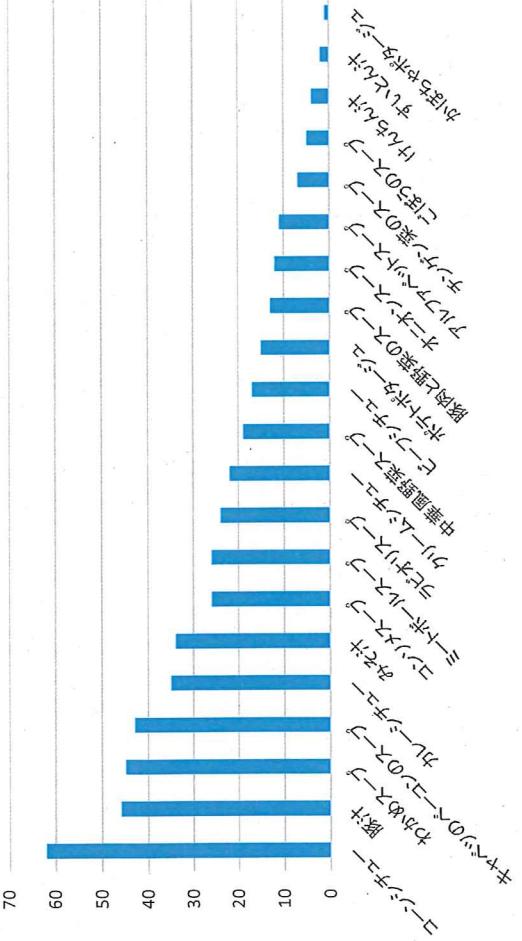
好きな麺(小学生)



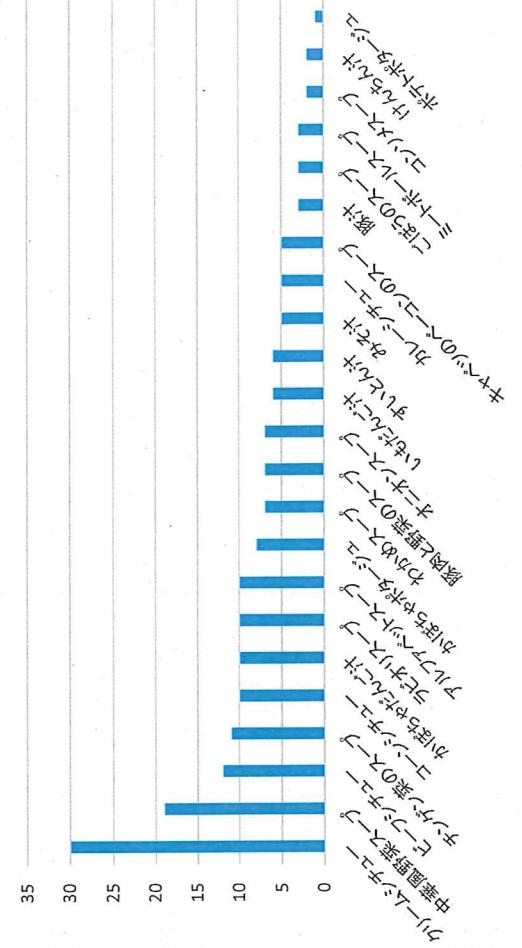
嫌いな麺(小学生)



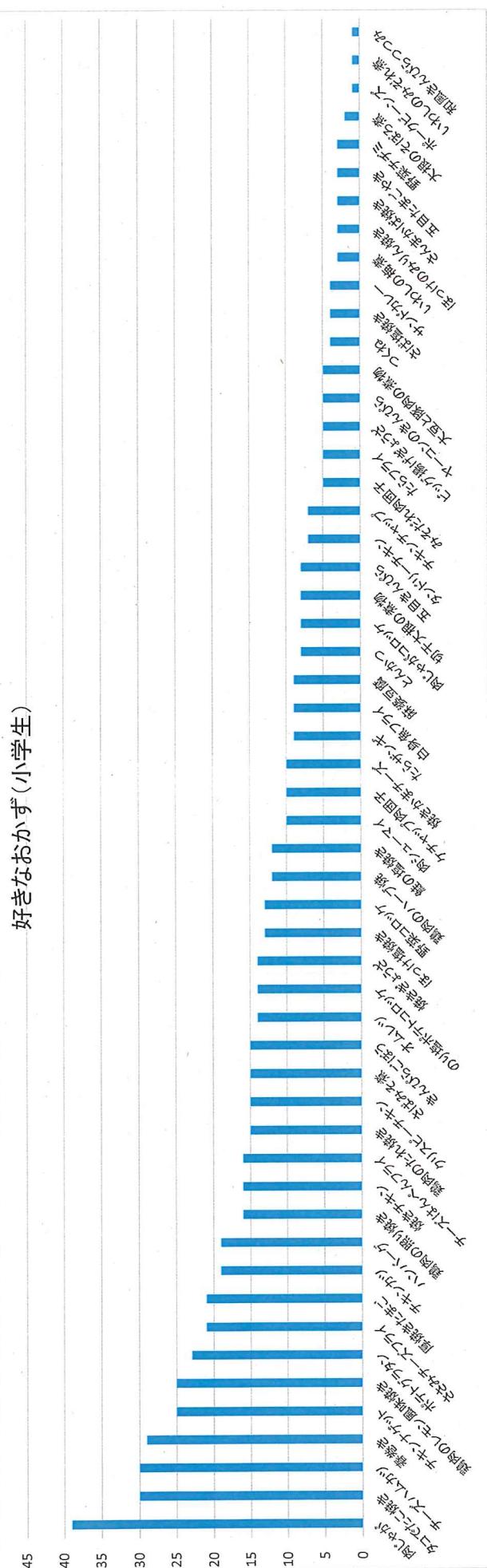
好きな汁(小学生)



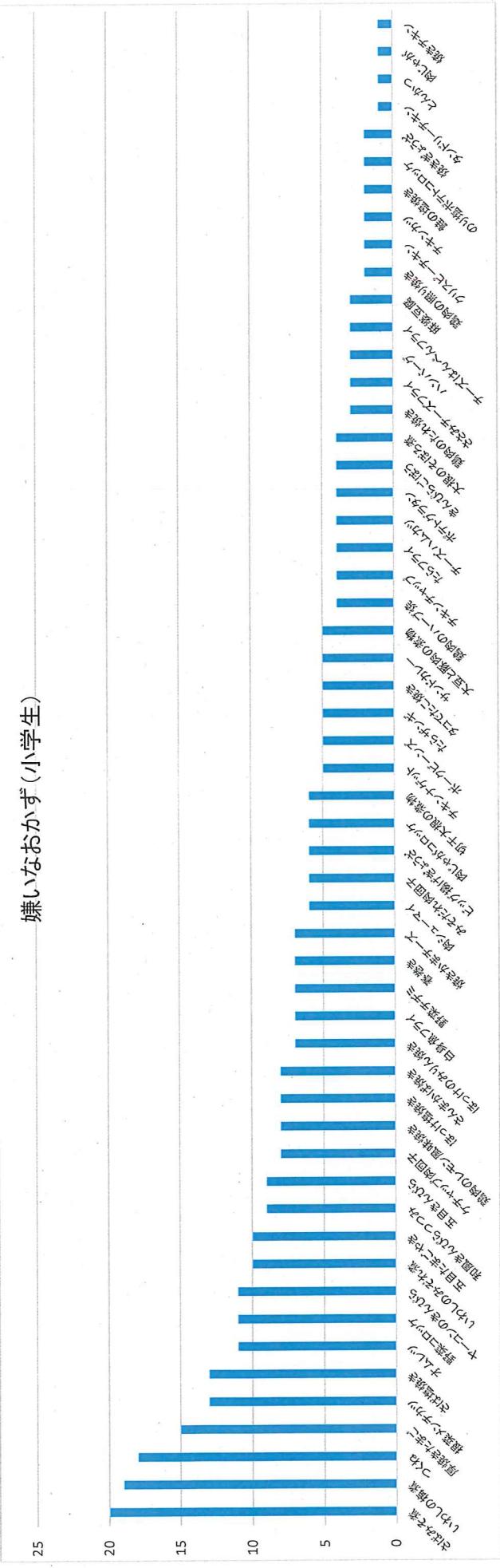
嫌いな汁(小学生)

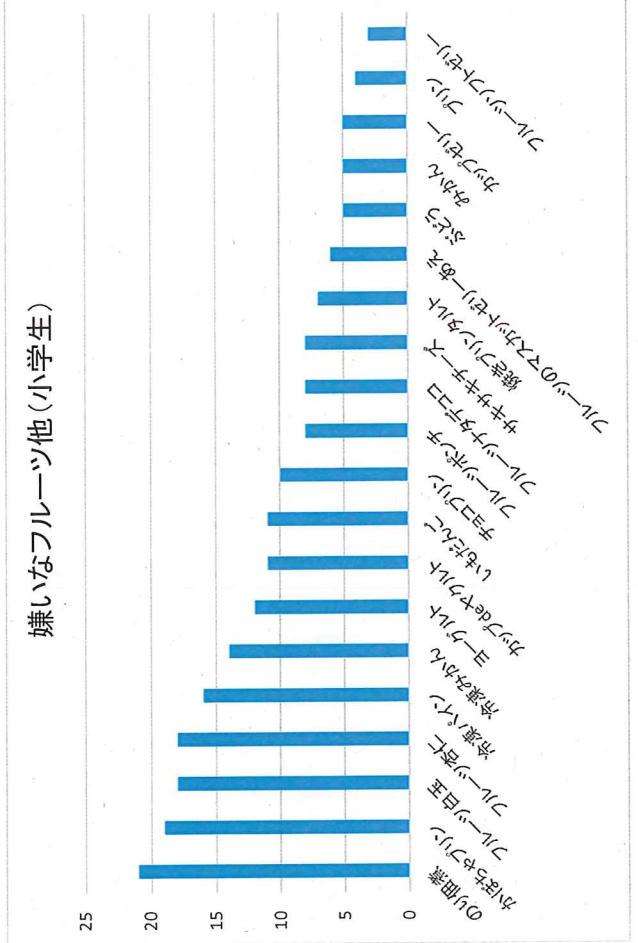
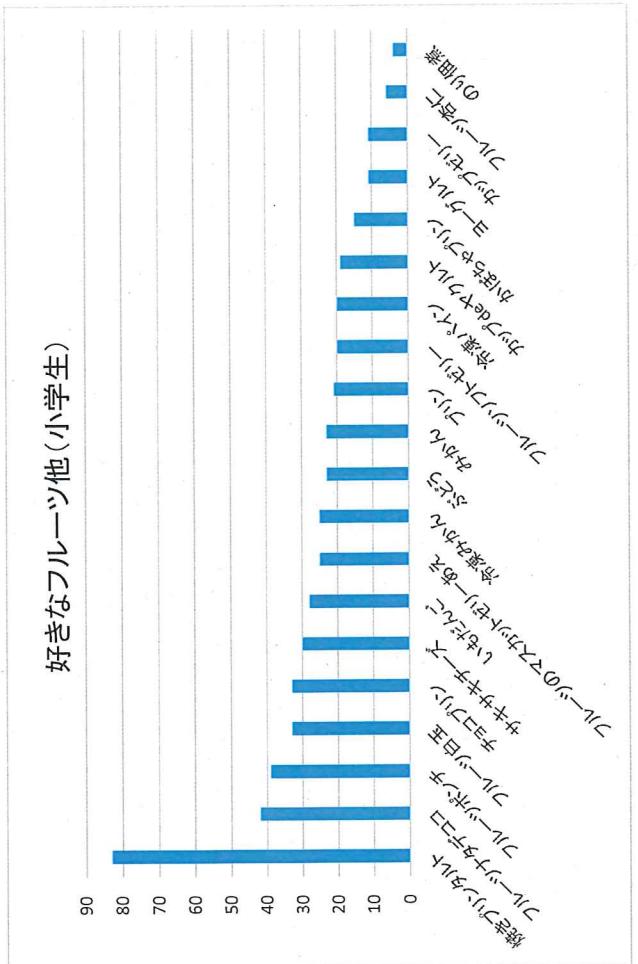
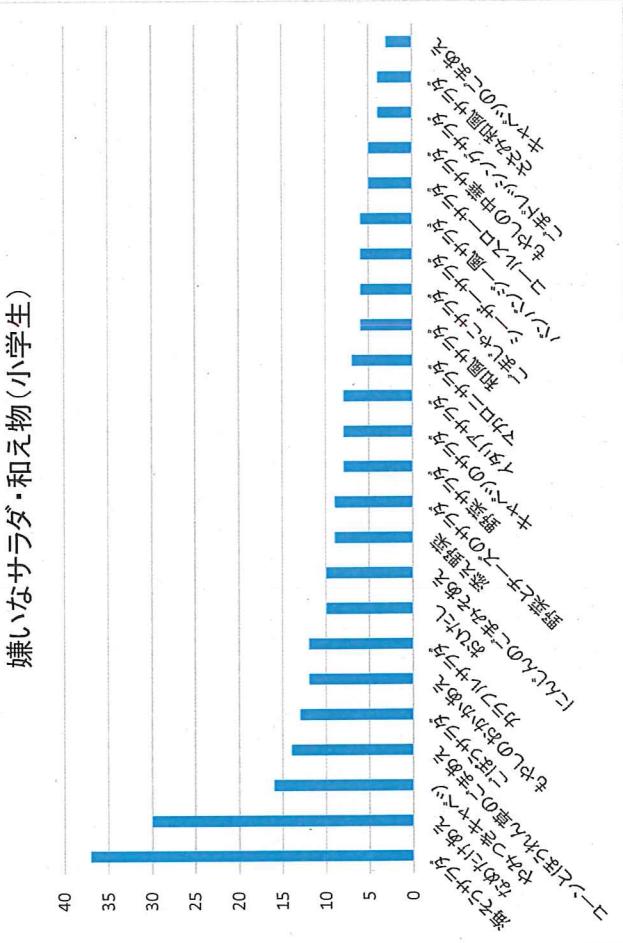
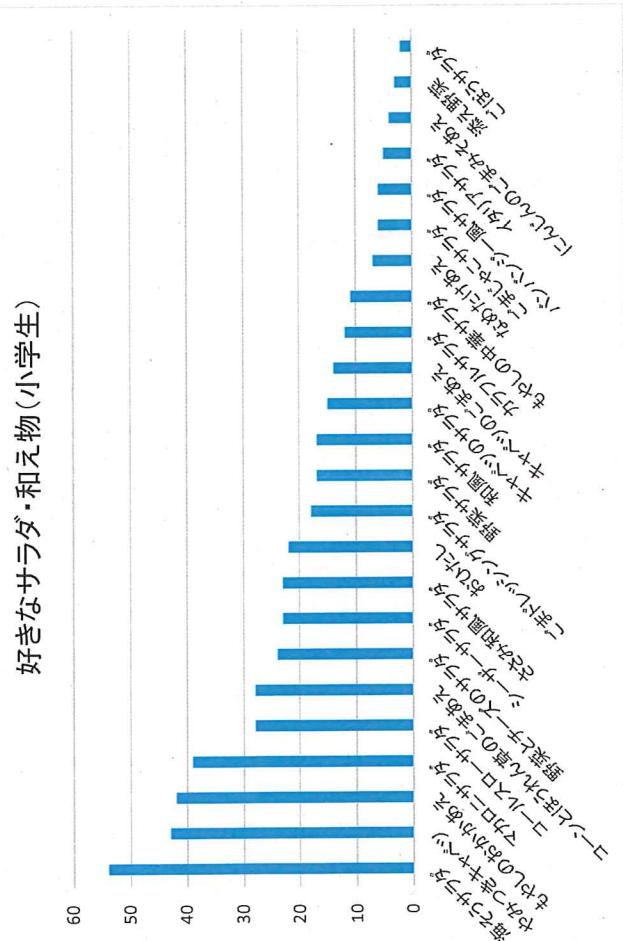


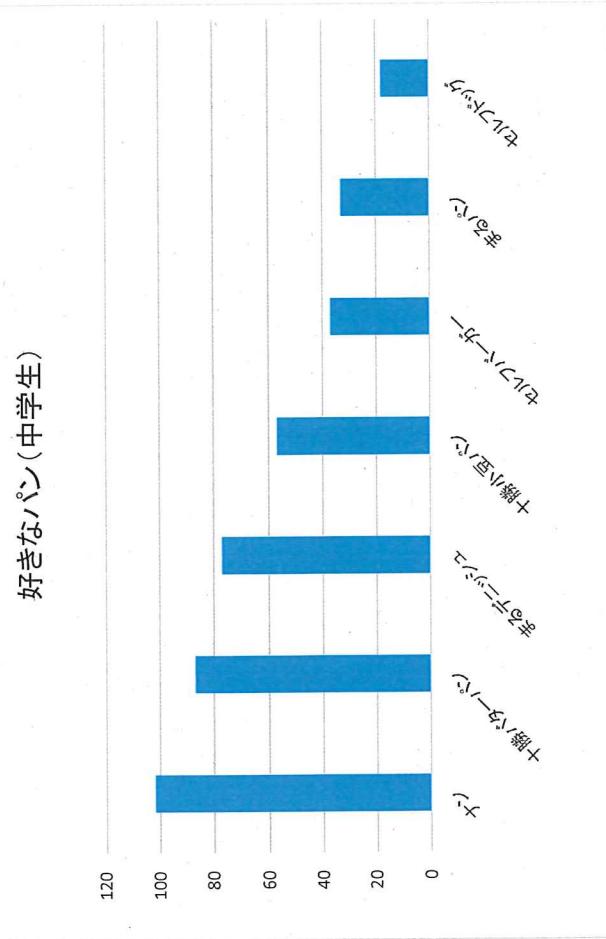
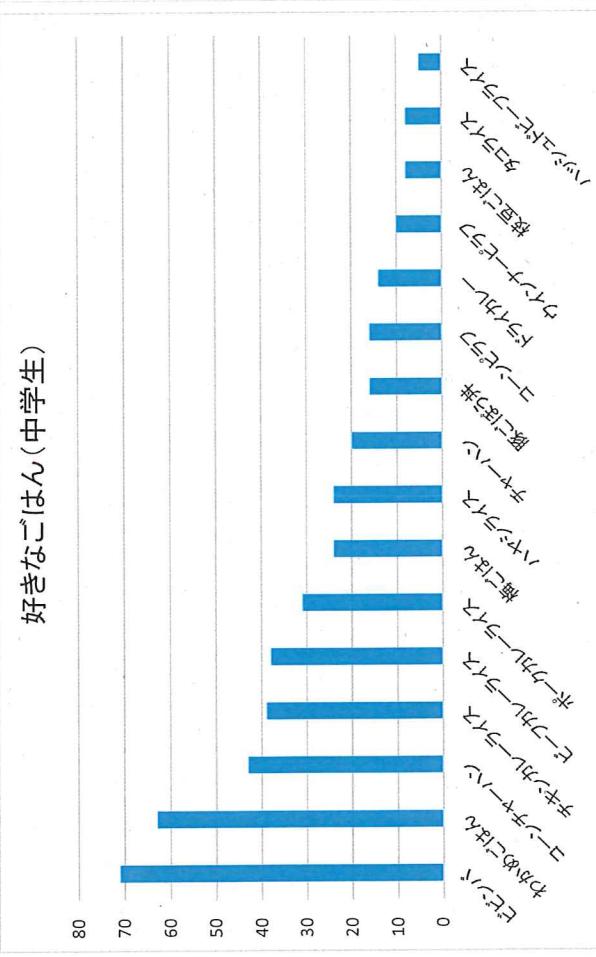
好きなおかず(小学生)



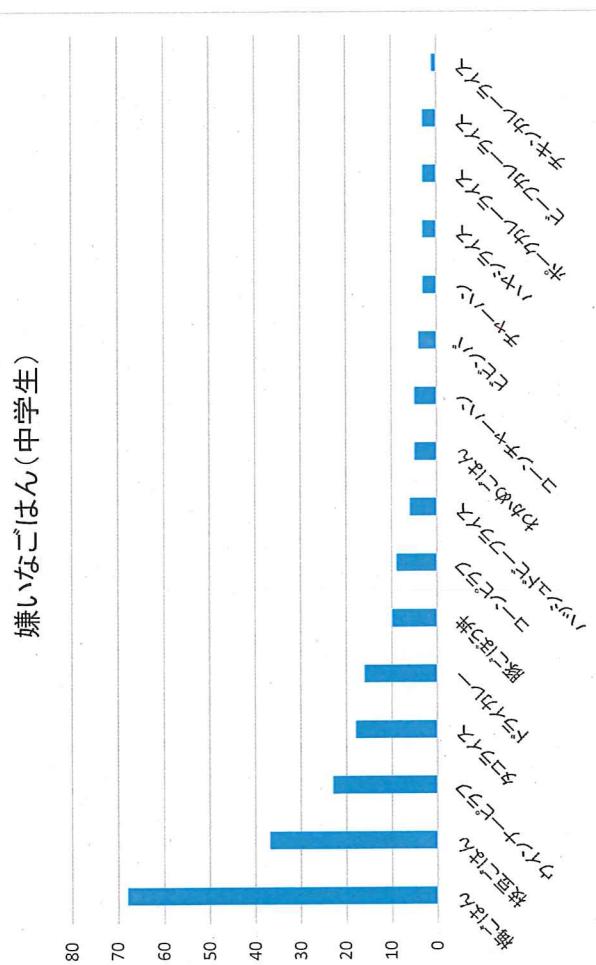
嫌いなおかず(小学生)



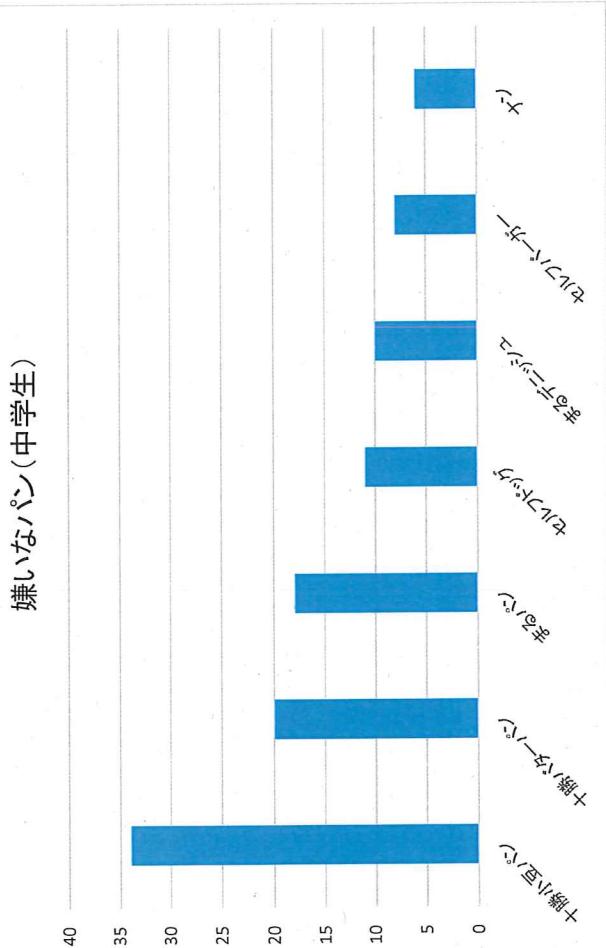




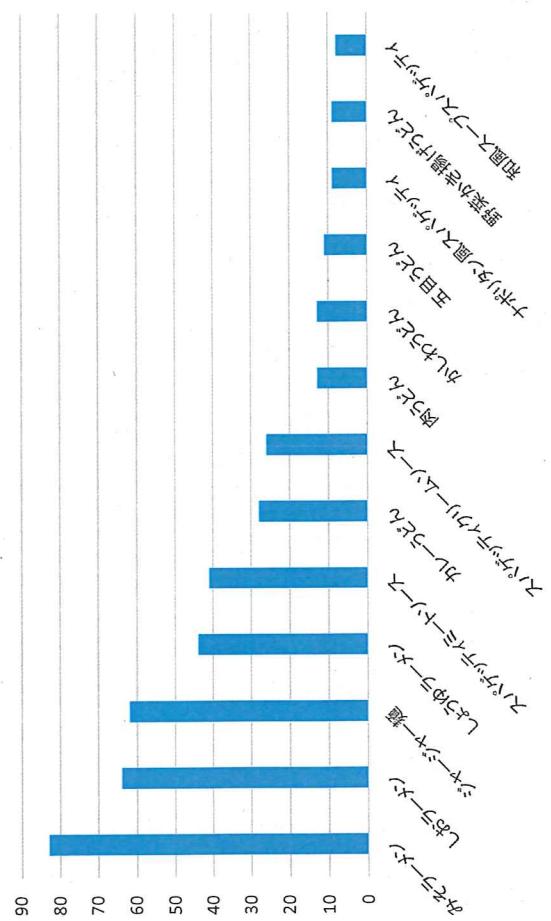
嫌いなごはん(中学生)



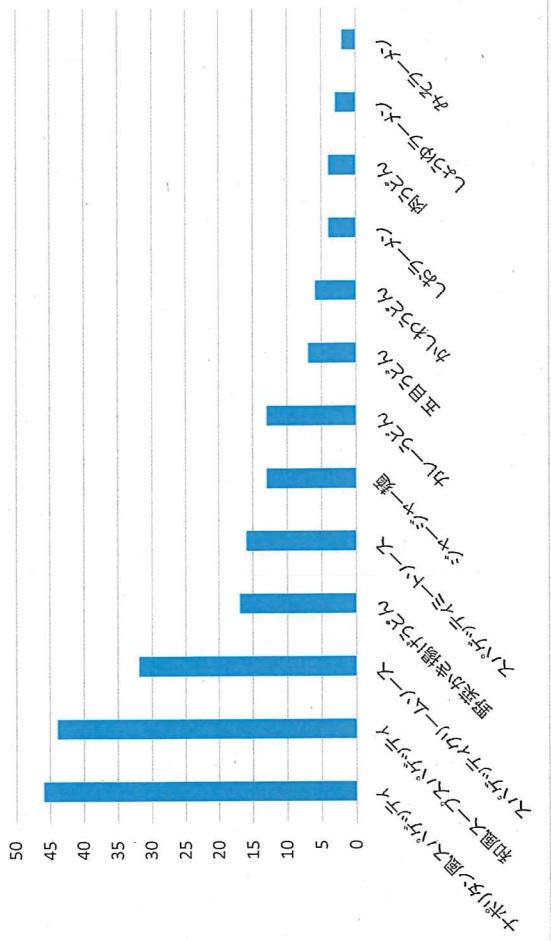
嫌いなパン(中学生)



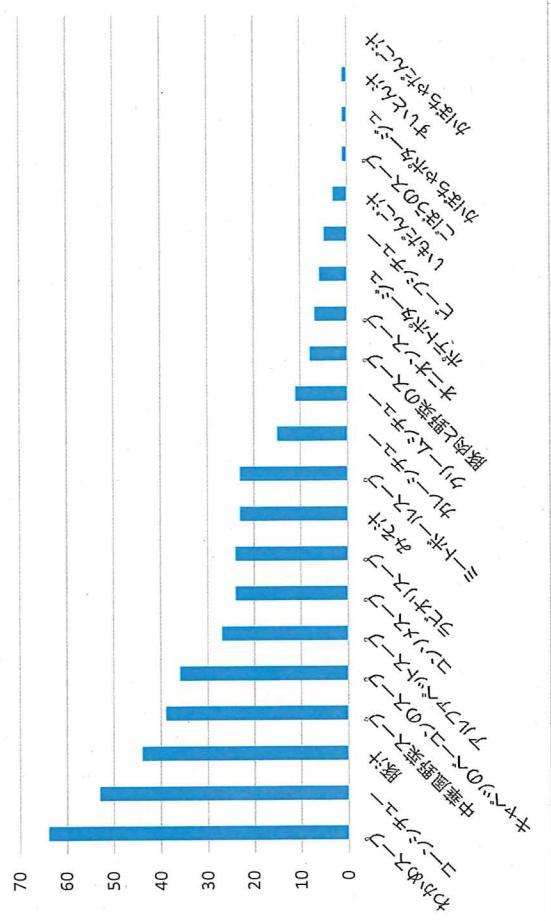
好きな麺(中学生)



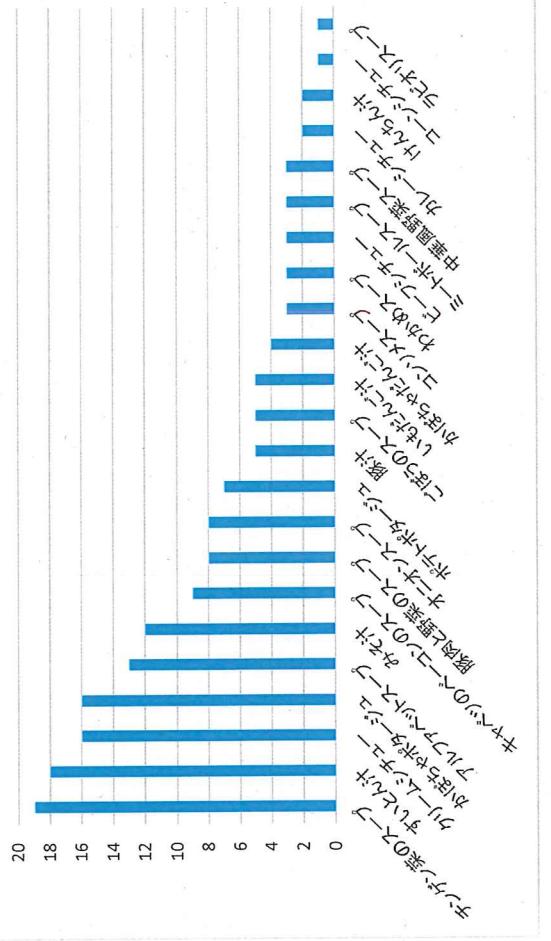
嫌いな麺(中学生)



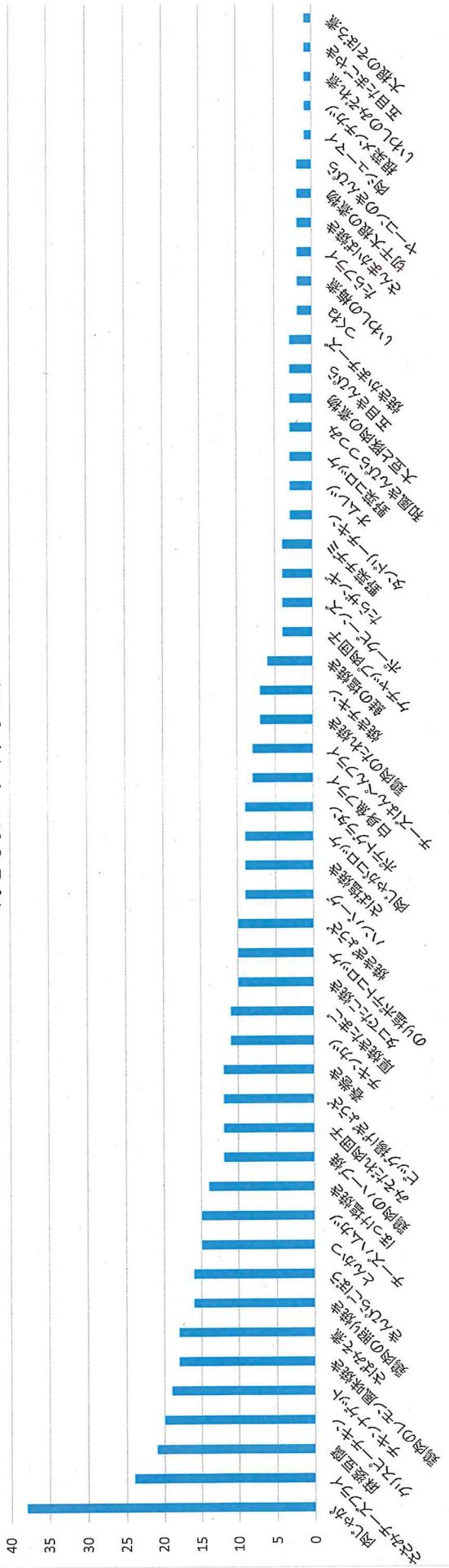
好きな汁(中学生)



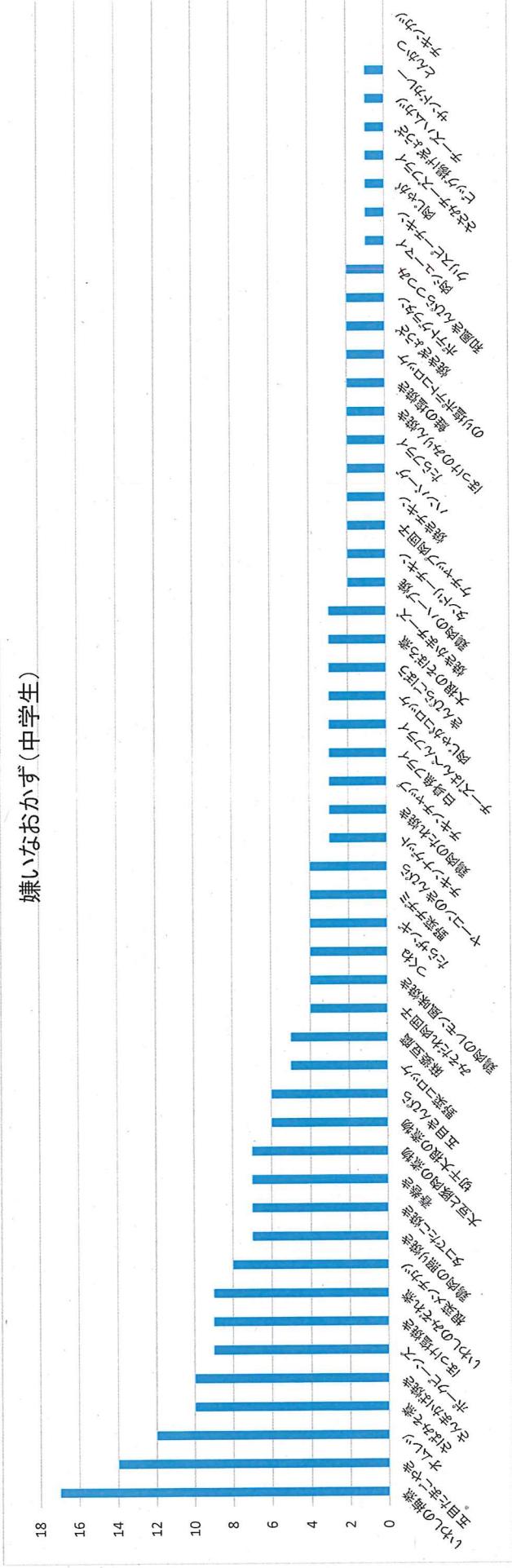
嫌いな汁(中学生)



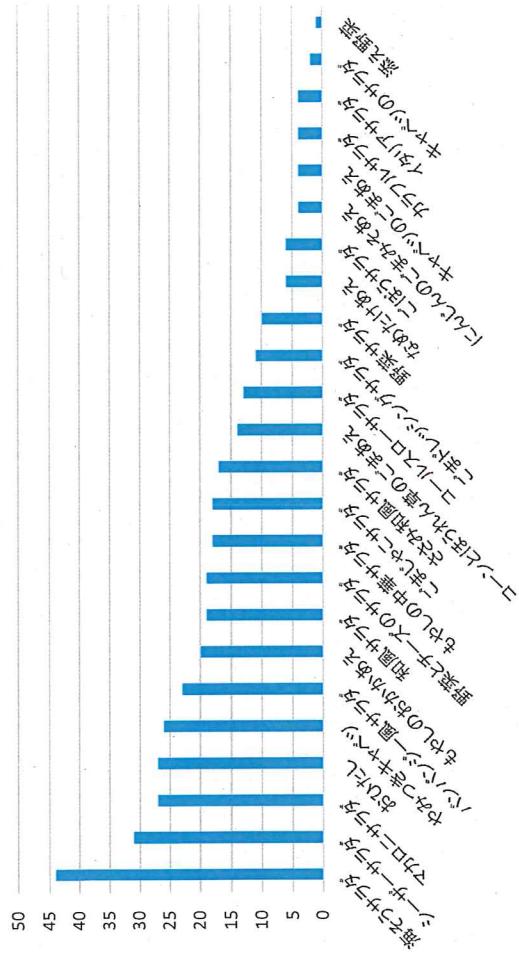
好きなおかず(中学生)



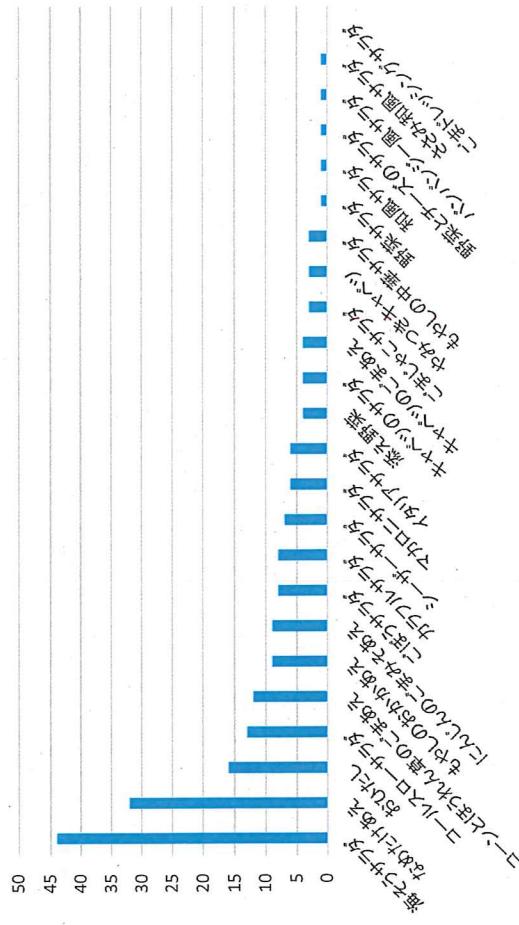
嫌いなおかず(中学生)



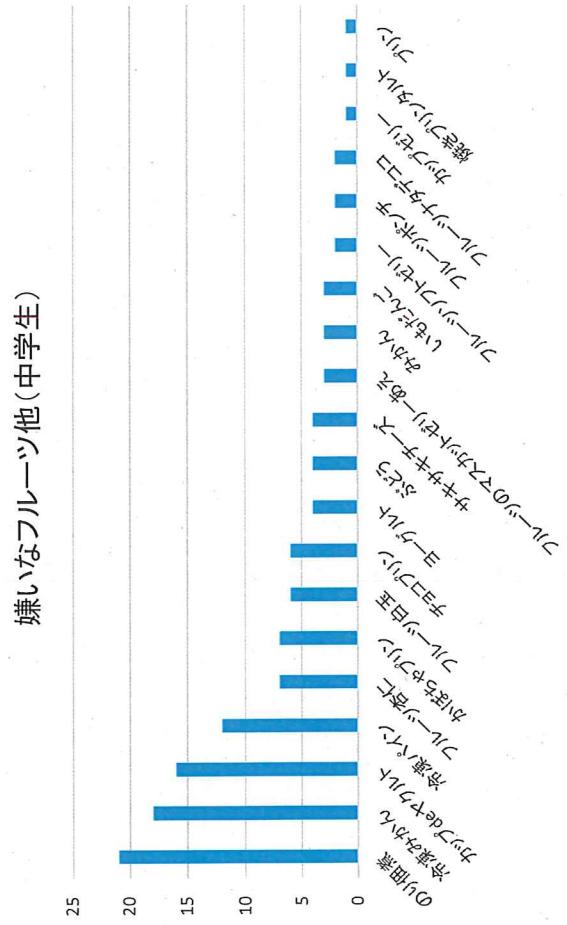
好きなサラダ・和え物(中学生)



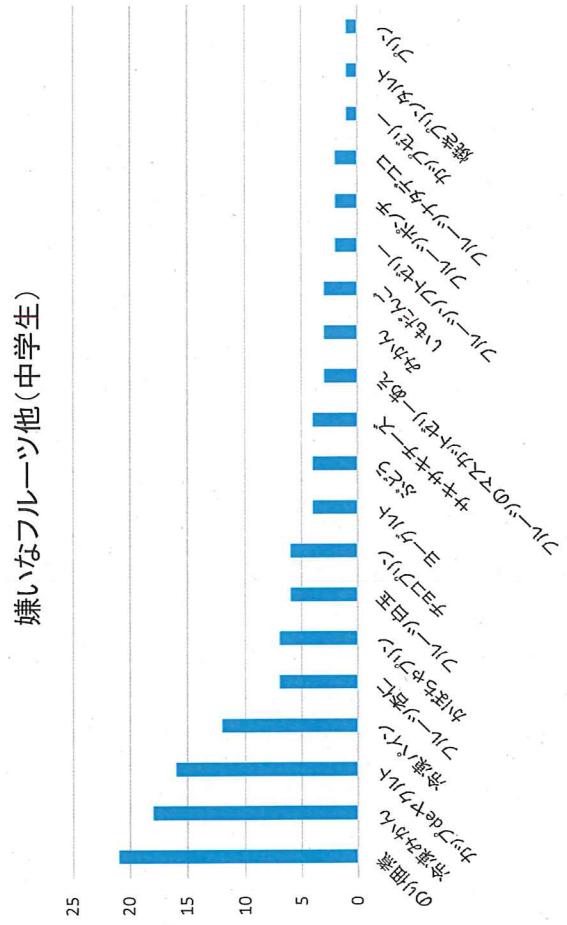
嫌いなサラダ・和え物(中学生)



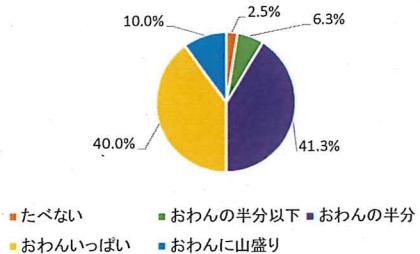
好きなフルーツ他(中学生)



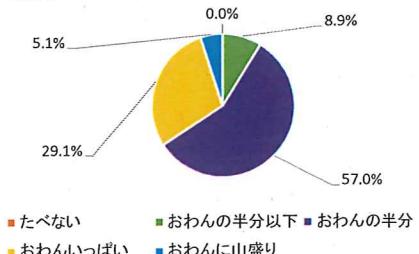
嫌いなフルーツ他(中学生)



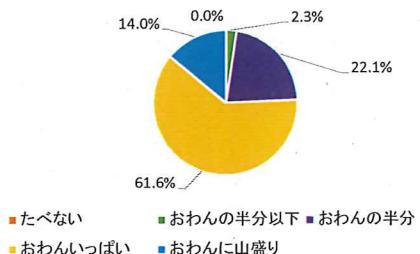
給食のときに食べるごはんの量(小学生男子)



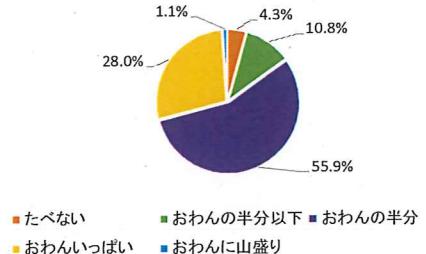
給食のときに食べるごはんの量(小学生女子)



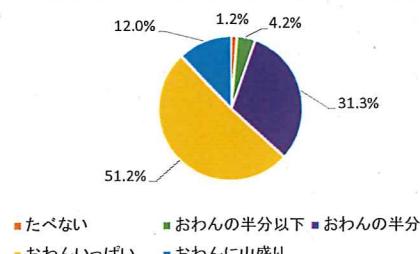
給食のときに食べるごはんの量(中学生男子)



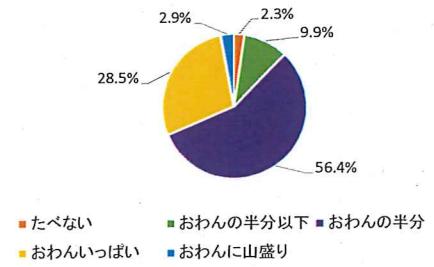
給食のときに食べるごはんの量(中学生女子)



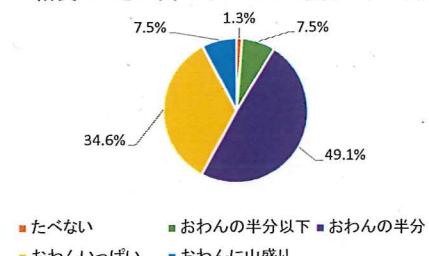
給食のときに食べるごはんの量(男子計)



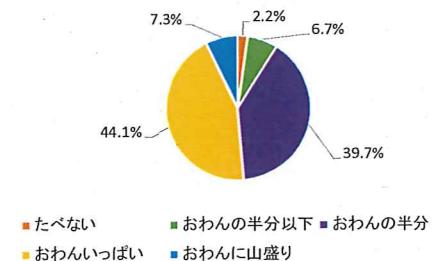
給食のときに食べるごはんの量(女子計)



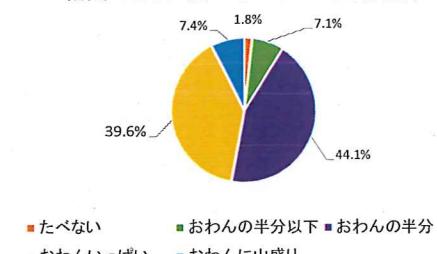
給食のときに食べるごはんの量(小学生計)



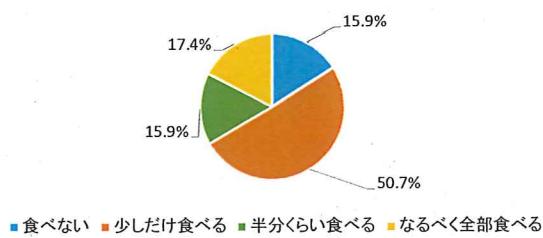
給食のときに食べるごはんの量(中学生計)



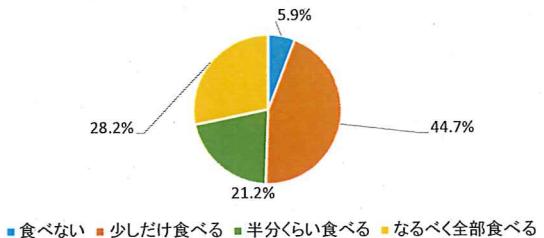
給食のときに食べるごはんの量(合計)



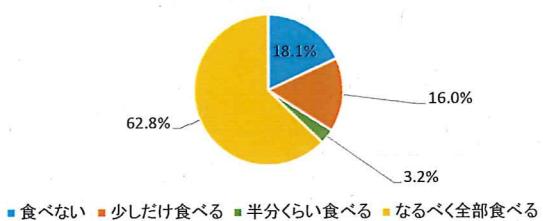
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(小学生男子)



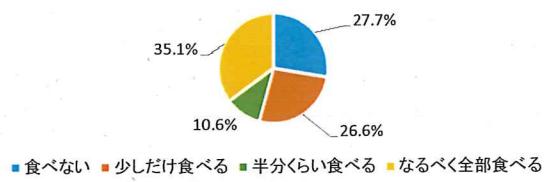
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(小学生女子)



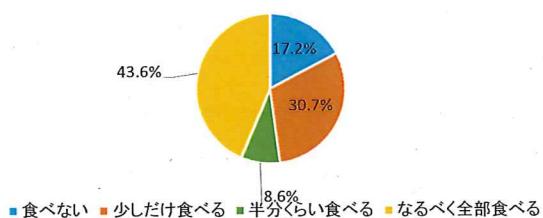
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(中学生男子)



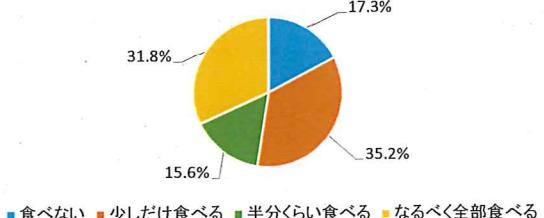
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(中学生女子)



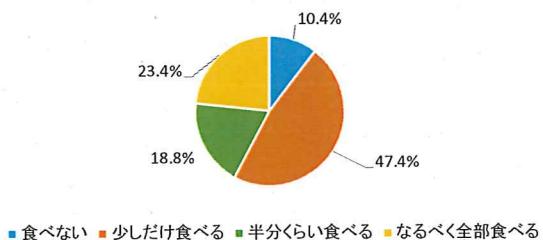
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(男子計)



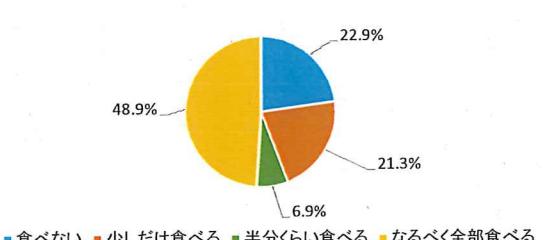
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(女子計)



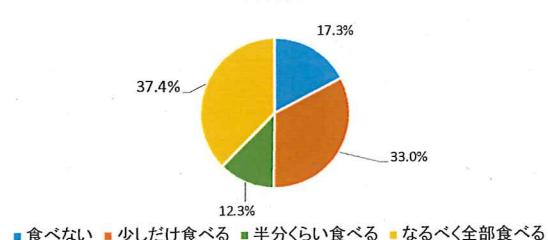
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(小学生計)



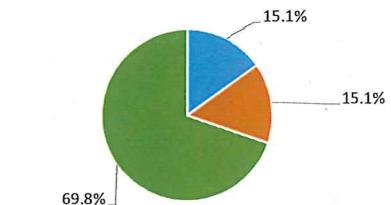
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(中学生計)



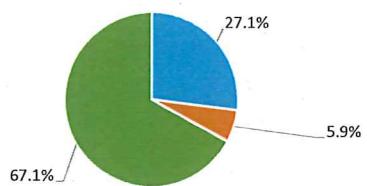
給食で苦手なものがあつたらどうしますか
(合計)



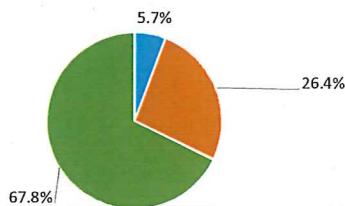
給食のときのパンの量(小学生男子)



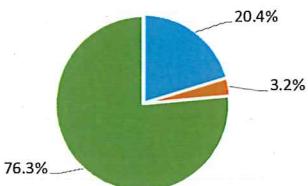
給食のときのパンの量(小学生女子)



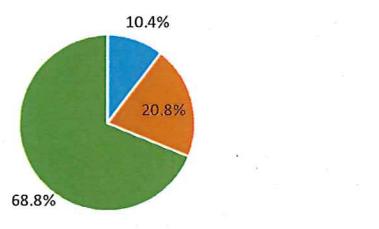
給食のときのパンの量(中学生男子)



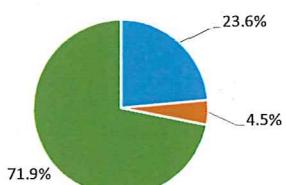
給食のときのパンの量(中学生女子)



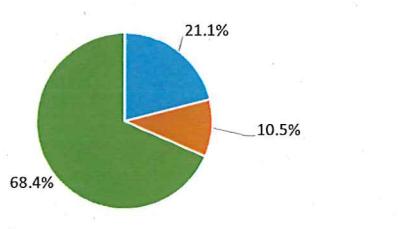
給食のときのパンの量(男子計)



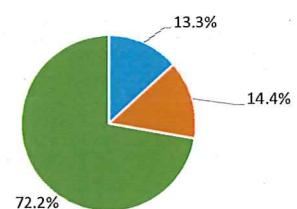
給食のときのパンの量(女子計)



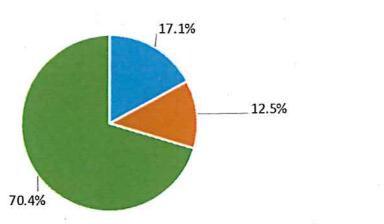
給食のときのパンの量(小学生計)



給食のときのパンの量(中学生計)



給食のときのパンの量(合計)



結果の要旨と分析

【質問1 すきなもの きらいなもの】

ごはん

*好きなものは例年同様、1位にわかめごはん、2位にビビンバであり、毎年上位であることは、広く児童生徒の嗜好に合うことがわかる。わかめごはんの具材はわかめのみだが、ビビンバは豆腐や野菜も多く使用しており、彩もよく、児童生徒が好むカレー風味を生かした味付けも好評の要因と考える。

*梅ごはんは昨年同様嫌いなものの圧倒的な1位ではあるが、好きなものでも7位となっており、嗜好の個人差が大きいことがわかる。酸味が苦手な児童生徒も多いが、大切な栄養素であることを伝えていく必要がある。

*カレーはどの具材でも上位であった。好きな味付けを生かして苦手な食材も食べられる工夫につなげたい。

パン

*小豆パンを苦手とする児童生徒が一定数いる以外は、多数の児童生徒は苦手と感じず喫食できていると考えられる。甘味や塩味の好みはあると思われるが、必要量をしっかり摂取できるメニューであると考える。

めん

*好きなものは例年同様、味付けを問わずラーメンが上位を占めている。逆にスパゲティはどの味付けにも苦手な児童生徒が多いことがわかる。麺の違いや汁の有無、味付けなど、今後さらに分析する必要がある。

汁・スープ

*好きなものは例年同様、1位にコーンシチュー、2位にわかめスープであり、毎年上位であることは、広く児童生徒の嗜好に合うことがわかる。わかめはごはんでも人気の食材である。

*シチューのなかでもクリームシチューやビーフシチューは嫌いではないが好きなものの上位にも入らない結果であった。

*嫌いなものの1位は昨年同様かぼちゃ団子汁であったが、反面一定数好きと答える児童生徒もいるが、いずれも総数のうち少数であり、他のかぼちゃのメニューにおいても同様の結果であることから、日頃の馴染みの濃淡なども情報を収集しさらに分析する必要があると考える。

おかず

*好きなものは昨年同様、1位が肉じゃがであり、毎年調査対象の児童生徒は違うが不動の人

気であることを生かし、使う野菜の工夫などをしていきたい。

*嫌いなものの1位となった厚焼きたまごは例年上位であるが、好きなものにも上位に選ばれており、嗜好の個人差が多いことがわかる。また、魚類はおおむね嫌いなものとして上位にあがっているが、好きなものの上位にあがっているものもあり、魚も嗜好の個人差が大きいと思われることから、食の指導や保護者への指導教材などを通じ、家庭との協力により必要な栄養素の周知普及を図りたい。

*全般的に味付けや調理形態により嗜好が分かれる傾向にあると考えられる。魚をはじめとして、新メニューや馴染みの少ない味付け、また、揚げ物よりも煮物になると苦手な児童生徒が多くなっており、様々な調理形態でも食べられるように習慣化するよう指導する必要があると考える。

サラダ・あえもの

*好きなもの、嫌いなものともに1位が海藻サラダであり、前年同様の結果である。わかめごはんやわかめスープが人気である一方、海藻サラダが苦手という児童生徒が多いことは、わかめ以外の海藻か、ドレッシングの好みなどが影響している可能性を含め、より喫食率が上がるよう工夫していく必要がある。

*野菜の煮物は全体的に好きなもの、嫌いなものいずれにも上位にはあがらない傾向にあるが、もやしのおかかあえが好きなものの上位になっており、和食に対しても好んで食べる児童生徒も多いことがわかることから和食の良い点を継続して伝えていきたい。

フルーツ他

*フルーツやデザートには嗜好の個人差があるが、例年同様、プリンやフルーツポンチなどが好きなものとしており、また、いもだんごも例年同様好きなものの上位となっている。デザートでありながらも必要な栄養素を摂取できるメニューは今後も児童生徒に喜ばれる工夫をし提供していきたい。

【質問2 給食のときに食べるごはんの量】

現在、給食で提供しているひとり当たりのごはんの提供量は小学校5年生は170g、中学2年生は190gである。アンケートで回答してもらった選択肢のなかでは小学5年生、中学2年生が共に「おわんいっぱいに盛る」と回答した児童生徒が提供量と一致していることになる。アンケートの結果、中学2年生の女子が小学5年生女子と比べても配膳量が少ない傾向にあり、ごはんを食べないと回答した生徒が4.3%いた。(小学生5年生男子2.5%、小学5年生女子0%、中学2年生男子2.3%) 今後、少食だからという理由だけではなく、やせ願望のある生徒や痩せ傾向にある生徒との割合も合わせて調査をすすめていくべきだと考える。

【質問3 給食で苦手な物があったらどうしますか】

給食で苦手な物がでたら食べないと回答した児童生徒の中では中学2年生女子が一番多く、約3割の女子生徒が苦手な物が出たら食べないと回答した。また、給食で苦手な物がでたらなるべく全部食べると回答した児童生徒の中では中学2年生男子が1番多く、約6割の男子生徒が苦手な物が出てもなるべく全部食べると回答した。

全体的に見ても食べる努力をしている児童生徒が多く、給食時の担任の食指導や家庭での指導の成果が出ているのではないかと考える。今後も継続的に各学級、各家庭で指導を行ってもらい、栄養教諭が食に関する指導を行った際になぜ食べないとだめなのかという部分を伝えて行くことで給食時間より活用していくことができる我认为。

【質問4 給食のときパンの量】

現在提供しているパンの量は小学5年生以上は50g(生地量)である。アンケートの結果、小中共に量は丁度良いという答えが半数以上集まった。男子で多いと答えた数は小学生15.1%、中学生5.7%、女子で多いと答えた数は小学生27.1%、20.4%と男子は中学生で大幅に多いと感じる人が減っていることと女子は小中両方、二割以上が多いと感じていることがわかる。また、男子で少ないと答えた数が小学生15.1%、中学生26.4%、女子で少ないと答えた数が小学生5.9%、中学生4.5%と男子は足りないと感じている人が中学生で全体の三割に増えていることがわかる。総合的に見ると70.4%の子どもが丁度良いと感じており、少ないと感じている子どもが17.1%、多いと感じている子どもが12.5%とほぼ同数であることから、パンの日が一番残食量が少ないという点から見ても現状の量で良いと考えられる。

学校給食に対する意見、要望等

【芽室小学校】

- 1 できれば麦入りごはんの麦をなくしてほしい。
- 2 麺の量を増やしてほしい。
- 3 ナンの量を増やしてほしい。
- 4 うどんのメニューを増やしてほしい。
- 5 最近、ジャージャー麺が出てこないから出してほしい。
- 6 カレーライスを水曜日以外にも出してほしい。
- 7 カツカレー出してほしい。
- 8 お肉料理を増やしてほしい。
- 9 黒毛和牛がたべたい。(2)
- 10 A5ランクの肉がたべたい。
- 11 とんかつだしてほしい。
- 12 もう一回ステーキ出してほしい。(2)
- 13 青魚が食べたいです。
- 14 キャビア、フォアグラ
- 15 牛乳の量を減らしてほしい。
- 16 牛乳以外の飲み物が飲みたい。(3)
- 17 アセロラジュースがのみたいです。
- 18 ミルマークをもうちょっと出してほしい。
- 19 最近揚げ物が多すぎると思います。
- 20 できれば寒い日に冷たい物をださないでほしい。
- 21 パンズパンなどのはさむパンはもとからはさまれている状態にしてほしい。
- 22 サキサキチーズをもっと出してほしい。
- 23 チーズ
- 24 野菜をもっととりたいです。
- 25 海藻サラダが食べたい。
- 26 サラダ少しにしてほしい。
- 27 フルーツが少ないと思います。
- 28 アセロラゼリーはもう出ないですか？
- 29 いつもおい給食を作ってくれてありがとうございます。
- 30 毎日、おいしい給食ありがとうございます。とくにめむろまるごと給食大好きです。
- 31 給食おいしいです。

【芽室西小学校】

- 1 ごはんに麦をいれないとください。(2)
- 2 すごくおいしいから和食をふやしてほしい。
- 3 とんこつラーメンを作ってください。
- 4 カレーの日を増やしてほしい。(2)
- 5 チキンカツとかを量を多くしてほしい。
- 6 ジャージャー麺&カレーうどんの日をもっと増やしてほしい。
- 7 チャーハンが食べれない。
- 8 肉を減らしてほしい(ひき肉は大丈夫)。
- 9 ホタテの給食をなくしてください。
- 10 梅は嫌いなのであまり出さないようにしてください。
- 11 パリパリぎょうざが食べたい。
- 12 餃子にたれがほしい。
- 13 米に合うものがほしい。
- 14 マヨネーズがほしい。
- 15 牛乳を減らしてほしい。
- 16 牛乳の日が多いので、少なくしてちがう飲み物にしてください。
- 17 牛乳を減らしてなるべくジュースを多くして量も増やしてほしいです。
- 18 牛乳以外の飲み物を出してほしい。(5)
- 19 わかめスープが好きです。もっと日を増やしてほしい。
- 20 野菜ジュースを出してほしい。
- 21 マスカット味の野菜ジュースがいい。(毎日)
- 22 マスカットジュースがほしい。
- 23 デザートの出る日を多くしてほしい。(4)
- 24 デザートもっと果物を増やしてほしい。
- 25 フルーツを増やしてほしい。(3)
- 26 フルーツポンチの白玉を増やしてほしい。
- 27 焼きプリンタルトの日を多くしてほしい。
- 28 全体的に増やしてほしい。
- 29 もう少し量を減らしてほしい。
- 30 皿が小さすぎる。おかわりをちょこちょこするのがめんどい。
- 31 お皿もとにもどしてほしい。
- 32 ストローを紙じゃなくしてほしい。

【芽室南小学校】

- 1 麺類の日を増やしてほしい。
- 2 ビビンバのおかずを増やしてほしい。
- 3 魚を減らしてほしい。
- 4 味噌汁の味噌をもう少し薄くしてほしい。そして、きのこを抜いてほしい。
- 5 海そうサラダを出してほしい。
- 6 チーズの数を増やしてほしい(2)
- 7 ふくしん漬けをつけてほしい。(3)
- 8 焼きプリン

【上美生小学校】

- 1 麺類を増やしてほしい。(2)
- 2 アルファベットスープを増やしてほしい。
- 3 きのこ、ピーマン、パプリカ、ごぼう、アスパラをなくしてほしい。

【芽室中学校】

- 1 梅ご飯を出しますと梅が嫌いな人がいるから出さないほうがいいと思う。
- 2 枝豆ごはんは枝豆と白ご飯の良さを失ってしまいますから分けたほうがいい。
- 3 枝豆ごはんに味をつけてほしい。
- 4 なぜ、ホタテの炊き込みご飯をなくしたのですか。
- 5 ご飯の日にナンを出さないでほしい。(2)
- 6 ビビンバおいしい。
- 7 カレーや肉のようにご飯が進むおかずがあるときはお米の量を増やしてほしい。おかずの量も
- 8 カレーをもう少し甘くしてほしい。
- 9 カレーのとき、ご飯に比べてルーの量が少ないので増やしてほしい。
- 10 あんかけ焼きそばを出してほしい。(4)
- 11 ジャージャー麺を増やしてほしい。(6)
- 12 ラーメンが冷たい。
- 13 ラーメンが嫌い。
- 14 1回だけ出たシーフードカレーを出してほしい。
- 15 そば、焼きそばを出してほしい。(2)
- 16 和風スープスパゲッティ、カレーうどん、かき玉汁をお願いします。
- 17 クロワッサン、メロンパン、オムライス
- 18 パンだとおなかがすぐなので、ご飯やめん類を増やしてほしい。
- 19 肉じゃがのとき、ご飯は麦入りご飯にしてくれると幸いです。
- 20 牛乳ではないものをたくさん出してほしい。
- 21 牛乳いらない。水以外いらない。
- 22 牛乳じゃなくて、お茶のときも何回かあるとうれしいです。
- 23 肉を減らしてください。(脂身があるもの)
- 24 肉を増やしてほしい。
- 25 魚をなくしてほしい
- 26 さば、さんま系を減らしてほしい。
- 27 さばの味噌煮
- 28 脂っぽいと思う。魚がたまにパサパサしているときがある。
- 29 いもだんごをもっと出してほしい。(2)
- 30 汁もの多い。
- 31 肉じゃが、味噌汁、ごはんのときはおかずが少ないのでもう一品ほしい。
- 32 豆やめてください。
- 33 豆いやです。
- 34 かぼちゃの給食をもっと出してほしい。
- 35 パスタのとき粉チーズを出してほしい。
- 36 スープなどが脂っぽいので脂を抜いてください。
- 37 ルーの量が少ない。
- 38 クリームシチューをもう少しだけ出してほしい。
- 39 ぎょうざなどに醤油をつけてほしい。
- 40 ひじきをもっと増やしてほしい。
- 41 チャーハンやピラフ、ポテトサラダの枝豆を抜いてほしい。

- 42 きのこを減らしてほしい。(2)
43 しいたけを入れない。
44 海藻サラダの出現率が減っているので、もう少し増やしてほしい。
45 シーザーサラダを増やしてほしい。
46 ドレッシングを変えてほしい。
47 キャベツサラダにドレッシングをつけてほしい。
48 ポテトサラダが全く出なくなってとても悲しいので、ポテトサラダを出してくれるとうれしい。
49 デザートを増やしてほしい。(11)
50 焼きプリンタルトの頻度を増やしてほしい。(2)
51 生チョコたべたい。
52 また白玉ぜんざいを出してほしい。
53 チーズフォンデュ、カルボナーラ、とんこつラーメン、チーズハンバーグ、チーズダッカルビ
54 アイス、チーズカレー、ピザ、コーラゼロ、ミスドのドーナツ
55 りすどんのクッキーを出してほしい。
56 水を出してほしい。
57 夏の暑い日は冷たいものが食べたい。
58 人気メニューを多くしてほしい。
59 2~4か月ごとにバイキング給食をやってほしい。栄養バランスを考える力がつく。
60 もっと給食の量を増やしてほしい。もりつけをするとき足りなくなっこまるときがある。(2)
61 高タンパクで筋肉がつく給食を出してほしい。
62 アレルギー対応でもおかわりできるようにしてほしい。
63 アレルギー対応でもパンの種類を増やしてほしい。
64 いつもおいしい給食ありがとうございます。(4)
65 これからも頑張ってください。

【芽室西中学校】

- 1 ラーメンのスープをおいしくしてほしいです。
2 まるパンの時はシチューがいいです。
3 十勝バターパンをもうちょっと甘さひかえめでお願いします。
4 みそ汁がおいしくないです(具が多すぎる) 野菜が硬くて大きい。同じものばかり出るのであきる。
5 麻婆豆腐をもっとからくしてほしい。枝豆料理を増やしてほしい(サラダ・あえもの)
6 サラダに入っている枝豆の味がうすいです。
7 ごまじやこサラダと焼きプリンタルトの回数を増やしてほしい。
8 梅が嫌いです。
9 ミルメーカーとデザートを多くしてほしいです。おかずの量を増やしてほしい。
10 果物をもっと出してほしい。(2)
11 人気の食べ物は量を増やしてほしい。
12 普段は苦手で食べられない物が給食で出た時は食べれました。
13 おいしい。ありがとうございます。(5)

【上美生中学校】

- 1 うどんの麺が冷えているため、汁がさめる。麺を温めてほしい。
2 肉系のものをスプーンで食べるのは鬼畜だと思う。
3 カップdeヤクルト
4 つけものが食べたい。

まるごと給食アンケート調査

【芽室小学校】

- 1 8月のコーンチャーハン(9)
- 2 8月のごぼうのスープ(3)
- 3 8月の十勝めむろ牛コロッケ(8)
- 4 9月のシャドークイーンのポテトサラダ(4)
- 5 9月のハッシュドビーフ
- 6 10月のチンジャオロース(2)
- 7 10月の中華ツナサラダ
- 8 11月の長いものポテトフライ(3)
- 9 12月のちゃんこなべ(3)
- 10 12月の豚肉の竜田揚げ(2)
- 11 2月の豚みそ丼(3)
- 12 2月のコーンヒツナのサラダ
- 13 3月の豚ジンギスカン丼(7)
- 14 3月のカラフルサラダ(2)
- 15 5月のドライカレー(5)
- 16 5月のアスパラとじゃがいものサラダ(2)
- 17 6月のしいたけのみそ汁(3)
- 18 6月のまるごと
- 19 7月のピラフ(2)
- 20 7月のミネストローネ(2)
- 21 7月の豚肉としめじのソテー
- 22 しょうゆラーメン
- 23 ぶたどん
- 24 おすし
- 25 チャーシューメン、焼き肉、まつたけ
- 26 ステーキ
- 27 カツカレー
- 28 カレー
- 29 肉の新しいメニューを食べてみたい。
- 30 和牛(2)
- 31 魚(2)
- 32 三食丼がたべたい。(さくらでんぶんのせてもらって)
- 33 キャビア、フォアグラ、トリュフ
- 34 ナポリタン風スパゲッティ
- 35 パプリカのサラダ
- 36 ぶどうゼリー
- 37 牛乳
- 38 じゃがいも(2)
- 39 とうきび
- 40 かぼちゃ
- 41 全部おいしい。(3)
- 42 いまの給食がおいしいので、いつもの給食で大丈夫です。(2)
- 43 めむろまるごと給食の食材で芽室町でとれた野菜を食べてみたい。
- 44 アスパラ最近食べれるようになった。

【芽室西小学校】

- 1 8月のコーンチャーハン(2)
- 2 8月の十勝めむろ牛コロッケ(3)
- 3 9月のシャドークイーンのポテトサラダ
- 4 11月の長いものポテトフライ(3)
- 5 12月の豚肉の竜田揚げ
- 6 2月のコーンとツナのサラダ(2)
- 7 3月の豚ジンギスカン丼
- 8 5月のアスパラとじゃがいものサラダ
- 9 ぜんぶまた食べたい(2)
- 10 ラーメン
- 11 スパゲッティクリームソース
- 12 白米
- 13 ほたてごはん
- 14 ビビンバを増やしてほしい。
- 15 ジンギスカン
- 16 ステーキ
- 17 とんかつ
- 18 さかな
- 19 ウィンナー
- 20 なっとう
- 21 じゃがいものみそしる
- 22 ブロッコリーのスープ
- 23 じゃがいも
- 24 めむろまるごと給食の中ででてくる野菜がおいしいと思います。
- 25 ミニパフェ
- 26 マカロン
- 27 パインをとりえずいっぱい入れてほしい。

【芽室南小学校】

- 1 8月のまるごと
- 2 9月のまるごと
- 3 2月の豚ジンギスカン丼
- 4 どうもろこし
- 5 チーズを増やしてください。
- 6 潬物を食べてみたい。
- 7 おいしいけど、多すぎる。

【上美生小学校】

- 1 11月のまるごと
- 2 12月のまるごと
- 3 芽室のじゃがいもやかぼちゃをもっと増やしてほしい。

【芽室中学校】

- 1 8月のコーンチャーハン(9)
- 2 8月のごぼうのスープ
- 3 8月の十勝めむろ牛コロッケ(5)
- 4 9月のシャドークイーンのポテトサラダ(2)
- 5 9月のハッシュドビーフ(2)
- 6 10月の中華ツナサラダ(2)
- 7 12月のちゃんこなべ(2)
- 8 12月の豚肉の竜田揚げ(3)
- 9 2月の豚みそ丼(2)
- 10 3月の豚ジンギスカン丼
- 11 3月のカラフルサラダ
- 12 5月のドライカレー
- 13 5月のアスパラとじゃがいものサラダ
- 14 7月のピラフ
- 15 7月のミネストローネ(3)
- 16 7月の豚肉としめじのソテー(2)
- 17 あんかけ焼きそば
- 18 ピラフを減らしてほしい。
- 19 牛肉(2)
- 20 からあげをつくってほしい。
- 21 コーンをたくさん食べたいので、コーン料理を増やしてほしい。(3)
- 22 コーンベーコン(バターでコーンとベーコンを炒めたもの)が食べたい。
- 23 焼きとうもろこし
- 24 コーンずくしのメニューを作ってほしい。
- 25 じゃがいも
- 26 長いも
- 27 かぼちゃ
- 28 さつまいも
- 29 フライドポテト
- 30 天ぷら
- 31 アスパラが入ったサラダ
- 32 チーズダッカルビ
- 33 サニーレタスやパプリカなどのサラダ
- 34 キムチ(2)
- 35 フルーツを増やしてほしい。(3)
- 36 色んな飲み物を増やしてほしい。
- 37 アイス屋のジェラートが食べたい。(2)
- 38 おいしいのでこの取り組みを続けてほしい。(3)
- 25 満足です。

【芽室西中学校】

- 1 8月のコーンチャーハン(3)
- 2 8月の十勝めむろ牛肉コロッケ
- 3 12月の豚肉の竜田揚げ
- 4 2月の豚みそ丼
- 5 3月の豚ジンギスカン丼
- 6 芽室牛のステーキ(2)
- 7 みのり牛
- 8 どうもろこし、枝豆をもっと食べたい。
- 9 アヒージョ
- 10 グミ
- 11 全部おいしいです。(5)

【上美生中学校】

- 1 牛丼
- 2 厚焼き玉子、五目卵焼き、オムレツは個数を増やしてほしい。少なくておなかががすく。
- 3 じゃがバターが食べたい。
- 4 どうもろこし
- 5 めむろまるごと給食はほとんど好きです。

「学校給食しこう（好み）調査」と「めむろまるごと給食調査」

小学校 5年生

男・女

○をつけてください

給食センターでは、みなさんに喜んで給食を食べてもらえるように、そして、健康な体を作るために栄養バランスを考えながら「こんだて」を立てています。みんなの意見を聞いて、これからのかんだてを立てる参考にしますので、ご協力をお願いします。

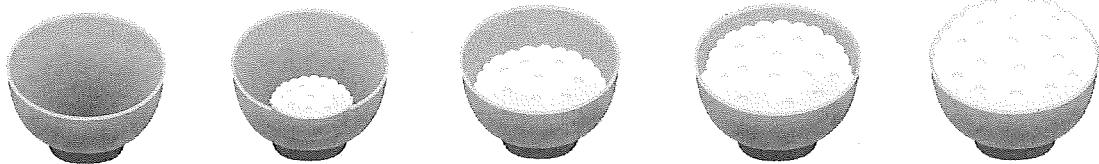
質問1 次の、ごはん、パン、めんなどの種類の中から「好きなもの」をそれぞれ3つを選んで□に○を付けてください。また「きらいなもの」がある場合はそれぞれ3つまで(0~3個)選んで□に×を付けてください。

ごはん	わかめごはん ウインナーピラフ ビビンバ ポークカレーライス	梅ごはん コーンピラフ タコライス チキンカレーライス	枝豆ごはん チャーハン ハヤシライス ビーフカレーライス	豚ごぼう丼 コーンチャーハン ドライカレー ハッシュドビーフライス
パン	十勝バターパン まるパン	まるデニッシュ セルフバーガー(パンズパン)	十勝小豆パン セルフドッグ(背割りパン)	ナン ジャージャーめん
めん	スパゲッティミートソース みそラーメン 野菜かき揚げうどん	ナポリタン風スパゲッティ しおラーメン 肉うどん	スパゲティクリームソース しょうゆラーメン 五目うどん	和風スープスパゲッティ カレーうどん かしわうどん
汁・スープ	みそ汁 豚汁 かぼちゃだんご汁 いもだんご汁 けんちん汁 すいとん汁	コーンシチュー カレーシチュー クリームシチュー ビーフシチュー かぼちゃポタージュ ポテトポタージュ	コンソメスープ ワンタンスープ ラビオリスープ ミートボールスープ アルファベットスープ 中華風野菜スープ	わかめスープ ごぼうのスープ チングン菜のスープ 豚肉と野菜のスープ キャベツとベーコンのスープ オニオンスープ
おかず	鶏肉のハーブ焼き 鶏肉のたれ焼き 鶏肉の照り焼き 鶏肉のレモン風味焼き 焼きチキン さば塩焼き さばみそ煮 鮭の塩焼き 厚焼きたまご 野菜コロッケ のり塩ポテトコロッケ チーズハムカツ 切り干し大根の煮物 大豆と豚肉の煮物	タンドリーチキン チキンチャップ クリスピーチキン チキンカツ ササミチーズフライ ほっけ塩焼き ほっけのみりん焼き さんまかば焼き 五目たまごやき チーズはんぺんフライ 焼きぎょうざ ポテトグラタン きんぴらごぼう 五目きんぴら	チキンナゲット ケチャップ肉だんご みそだれ肉だんご つくね ハンバーグ いわしの梅煮 いわしのみぞれ煮 白身魚フライ オムレツ ビッグ揚げぎょうざ 麻婆豆腐 サンドカレー 和風きんぴらつみ 大根のそぼろ煮	肉シユーマイ 根菜メンチカツ とんかつ 肉じゃが ポークビーンズ たらフライ たらザンギ タコでたこ焼き 野菜チヂミ 春巻 肉じゃがコロッケ ヤーコンのきんぴら 焼きかまチーズ
サラダ・あえもの	野菜サラダ キャベツのサラダ コールスローサラダ バンバンジー風サラダ もやしのおかかあえ なめたけあえ	和風サラダ ごまドレッシングサラダ シーザーサラダ イタリアンサラダ おひたし コーンとほうれん草のごまあえ	ごまじゃこサラダ マカロニサラダ 海そうサラダ ごぼうサラダ キャベツのごまあえ にんじんのごまみそあえ	添え野菜 やみつきキャベツ 野菜とチーズのサラダ もやしの中華サラダ ささみの和風サラダ カラフルサラダ
フルーツほか	フルーツソフトゼリー フルーツのマスカットゼリーあえ フルーツナタデココ サキサキチーズ のりの佃煮(つくだに)	フルーツポンチ フルーツ白玉 フルーツ杏仁 焼きプリンタルト プリン	ヨーグルト 冷凍パイン 冷凍みかん かぼちゃプリン チョコプリン	ぶどう みかん カップゼリー カップdeヤクルト いもだんご

うらもあります ➔

質問2 給食の時に食べるごはんの量を教えてください。当てはまる番号を○で囲んでください。

- ① 食べない ② おわんの半分以下 ③ おわんの半分 ④ おわんいっぱい ⑤ おわんに山もり



※おかわりをしている場合は最初にもった量におかわり分をプラスして考えてください。

質問3 給食で苦手なものがあったらどうしますか。当てはまる番号を○で囲んでください。

- ① 食べない ② 少しだけ食べる ③ 半分くらい食べる ④ なるべく全部食べる

質問4 給食の時のパンの量は多いですか、少ないですか。あてはまる番号を○で囲んでください。

- ① 多い（残すことが多い） ② 少ない（足りなくておなかがすく） ③ ちょうどいい

※毎日の給食について、給食センターへのお願いごとがあれば自由にお書きください。

めむろまるごと給食は…

めむろまるごと給食は、みなさんに芽室町で採れたおいしい野菜やお肉で作った給食を食べて、芽室産の食材のおいしさや農業のことをもっと知つてもらうために作っています。

※めむろまるごと給食でまた食べたい料理、食べたい食材や、思っていることをお書きください。

めむろまるごと給食のこんだて（令和2年8月から令和3年7月まで）

8月	コーンチャーハン 牛乳 ごぼうのスープ 十勝めむろ牛肉コロッケ	2月	豚みそ丼 牛乳 吳汁 コーンヒツナのサラダ
9月	ハッシュドビーフライス 牛乳 シャドーケーンのポテトサラダ	3月	豚ジンギスカン丼 牛乳 じゃがいものみそ汁 カラフルサラダ
10月	麦入りごはん 牛乳 ワンタンスープ チンジャオロース 中華ツナサラダ	5月	ドライカレー 牛乳 アスパラとじゃがいものサラダ
11月	牛肉とごぼうのピラフ 牛乳 キャベツとコーンのスープ 長いものポテトフライ	6月	麦入りごはん 牛乳 しいたけのみそ汁 牛肉とごぼうのしぐれ煮 コーンと枝豆のマヨあえ
12月	麦入りごはん 牛乳 ちゃんこ鍋 豚肉の竜田揚げ	7月	ピラフ 牛乳 ミネストローネ 豚肉としめじのソテー

◇ 記入が終わったら担任の先生に提出してください。ご協力ありがとうございました。