

報告事項

(1)令和4年度学校給食の実施状況について

ア 給食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	15	21,169	13,982	6,936	0	251	1,411
5月	19	32,727	20,842	11,544	0	341	1,701
6月	22	36,542	22,359	13,796	0	387	1,661
7月	15	25,079	15,353	9,470	0	256	1,671
8月	11	18,830	11,940	6,702	0	188	1,711
9月	20	34,951	21,909	12,661	3	378	1,747
10月	20	31,715	19,161	12,195	4	355	1,585
11月	20	34,707	21,732	12,628	3	344	1,734
計	142	235,720	147,278	85,932	10	2,500	1,660

(11月分見込数)

【参考:前年度同時期 令和3年4月～11月実績】

計	143	255,842	160,313	92,880	22	2,627	1,789
---	-----	---------	---------	--------	----	-------	-------

イ めむろまると給食実施状況

月	献立	芽室産食材
5月	肉なべどん 牛乳 コーンのみそ汁 ポテトサラダ	豚肉 枝豆 コーン しいたけ ごぼう じゃがいも
6月	ハヤシライス 牛乳 アスパラとコーンのクリーミーサラダ	牛肉 コーン ブロッコリー アスパラガス
7月	ドライカレー 牛乳 キャベツと大根のサラダ	牛肉 豚肉 大豆 さやいんげん 大根
9月	ぶた肉とコーンのスタミナライス 牛乳 野菜とじゃがいものスープ キャベツと枝豆のサラダ	豚肉 さやいんげん 枝豆 コーン キャベツ じゃがいも
10月	中華丼 牛乳 大根と鶏肉のスープ キャベツとコーンのサラダ	豚肉 コーン しいたけ キャベツ 玉ねぎ にんじん 大根
11月	ハッシュドビーフライス 牛乳 じゃがいもで大学芋	牛肉 ブロッコリー 玉ねぎ じゃがいも
12月	肉そぼろ丼 牛乳 豆腐とごぼうのみそ汁 ゆり根とキャベツのごまあえ	牛肉 豚肉 枝豆 しいたけ 玉ねぎ ごぼう にんじん ゆり根

(2) 令和4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4年7月7日(木)

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 西山技術主幹

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4年5月19日(木)、令和4年10月5日(水)

検査員 芽室町学校給食運営協議会 曾根義継 委員(学校薬剤師)

検査結果 各項目良好の評価(A判定)

(3) 学校給食嗜好調査

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

めむろ せいさん やさい にく た
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
5月20日(金)
実施！

令和4年度 1回目

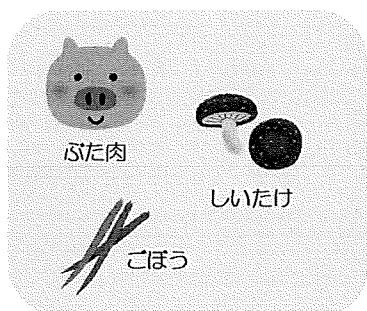
〇〇〇めむろまるごと給食とは〇〇〇

町内で生産された野菜や肉をたくさん使った給食です。

通常の給食より 200 円分追加した食材費を町が負担することで、芽室産食材をより多く使った献立となっています。地元産食材を食べることで郷土を知ることができるよう、工夫した献立を考えています。

めむろさんしょうさい しょうかい 芽室産食材の紹介

～5月20日(金)の献立～

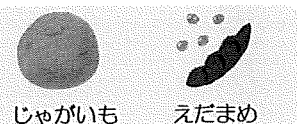


にく
■肉なべどん

ぎゅうにゅう
■牛乳

しる
■コーンのみそ汁

■ポテトサラダ



めむろのじゃがいも

めむろちょう せいさん のう か こ
芽室町では、じゃがいもを生産している農家が435戸あります。
せいさん ひんしゅ さまざま ぜんこく ゆいいつ めむろちょう
生産されているじゃがいもの品種は様々で、全国で唯一、芽室町で
むらさきいろ せいさん こ まる かわ なかみ
しか生産をしていない小ぶりで丸みのある「マチルダ」や、皮も中身も
むらさきいろ ひんしゅ み め あじ
紫色をしている「シャドーQueen」など品種によって見た目も味も
ちが こんかい きゅうしよく しょう ほっかい
違います。今回のまるごと給食で使用するものは、「北海こがね」と
ひんしゅ なかみ しろ しょうかん とくちょう
いう品種で、中身は白くなめらかな食感が特徴です。



★クイズ★

このじゃがいもの品種は？
(答えは裏のページの右下にあるよ！)

せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

わたし のうじょう でんき つが れいぞうこ ゆき つが れいぞうこ
私の農場では電気を使った冷蔵庫ではなく雪を使った冷蔵庫
でじゃがいもを保管しています。これを雪室貯蔵といいます。雪室
で保管をすることでじゃがいもの甘さが増し、2年以上も保管を
することが出来ます。北海こがねはどんな料理にも合うおいしい
じゃがいもです。好き嫌いをせず、たくさん食べてもらえると
うれしいです！

じゃがいもの生産者 森浦さん



めむろまるごと給食

めむろ せいさん 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
6月10日(金)
実施！

令和4年度 2回目

めむろさんしょうざい しょうかい 芽室産食材の紹介

かつ にち きん こんだて
～6月10日(金)の献立～

■ハヤシライス



ぎゅうにく



ブロッコリー

■牛乳

■アスパラとコーンのクリーミーサラダ



アスパガス



コーン

栄養士からのひとことメモ

ハヤシライスが久しぶりに給食で登場します！旬のブロッコリーをたっぷりと使ったハヤシライスです。サラダには旬のアスパガスが入っています。アスパガスの甘みを感じてください！！

めむろのアスパガス

めむろちょう せいさん のうか こ
芽室町にはアスパガスを生産している農家が34戸あります。

アスパガスはひる よる かんたん さ あま ま やさい かんたん さ はげ
しい芽室町のアスパガスはととても甘く、やわらかいのが特徴です。

アスパガスにはアスパギン酸という栄養素が多く含まれています。
このアスパギン酸にはからだ つか たいりよく
る働きがあります。

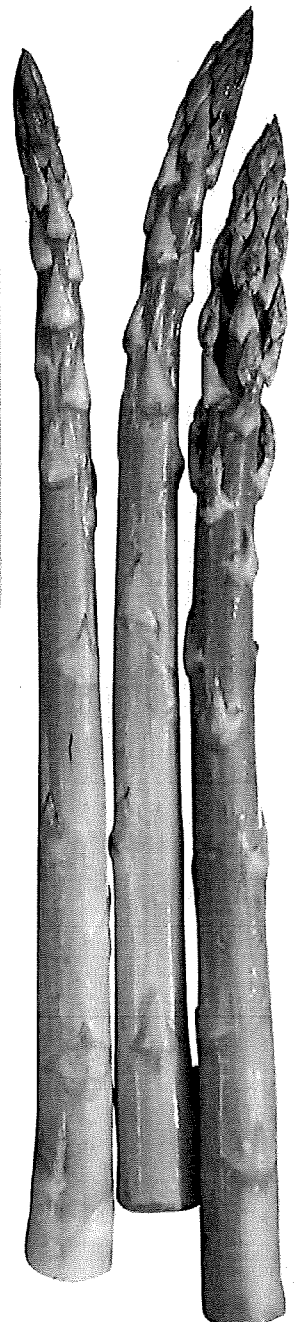
せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ



ことし きょうふう えいきょう ま
今年は強風の影響で曲がってしまったり変形してしま
ったアスパガスが多いですが、あじ か
しく育ちました。アスパガスはえいようまんてん からだ よ
いのでぜひたくさん食べてください！



せいさんしゃ ぎやくし
アスパガスの生産者 癒師さん



めむろまるごと給食

令和4年

7月8日(金)実施

令和4年度 3回目

めむろ せいさん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

めむろさんしょくざい しょうかい 芽室産食材の紹介



だいず



さやいんげん



ぶたにく



ぎゅうにく

■ドライカレー

■牛乳



だいこん

■キャベツと大根のサラダ

だいこん ね 大根の根にはビタミンCやでんぷんの消
かこうそ ぶく 化酵素が含まれています。消化酵素は腸の
はたらきを良くしてくれます。葉にはβカロテ
ンやカリウム、鉄などが含まれています。

した (先端)

真ん中

うえ

から 辛みが強いので大根
おろしがおすすめ!

あま 甘みがあるのでおで
んやふろふき大根が
おすすめ!

から 辛みが弱く、甘みも
あるのでサラダや酢
の物がおすすめ!

めむろ だいこん
芽室の大根

5月上旬から8月上旬にかけて、種まきをします。大根は収穫できるまで約60日かかります。芽室町の大根の収穫期間は7月上旬から10月下旬で4か月あり、それぞれの季節にあった品種を使っています。寒さに強い品種「蒼の砦」、夏の暑さに強い品種「夏つかさ」など、季節によって6つの品種を使い分けています。今回のめむろまるごと給食で使われているのは「蒼の砦」です。

せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

だいこん びょうき 虫から守るために温度や雨などの天
気に気をつけながらまごころ込めて育てています。大
根はすべての部分がおおいしく、おすすめの料理は全部
の部分をおいしく食べられるふろふき大根です。そん
な芽室産の大根がこれからスーパーなどに出始めま
す。見かけたらぜひ食べてください!



めむろちょう せいさんくみあい 芽室町だいこん生産組合
くみあいちょう かわぐちしんじ 組合長 河口真司さん

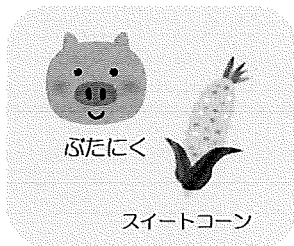
めむろまるごと給食

めむろ せいさん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

めむろさんしょくざい しょうかい
芽室産食材の紹介

令和4年度 4回目

〜9月9日(金)の献立〜



■ぶた肉とコーンのスタミナライス

■牛乳

■野菜とじゃがいものスープ

■キャベツと枝豆のサラダ

じゃがいも

さやいんげん

キャベツ

えだまめ

せいさんりょう に ほんいち 生産量 日本一のスイートコーン

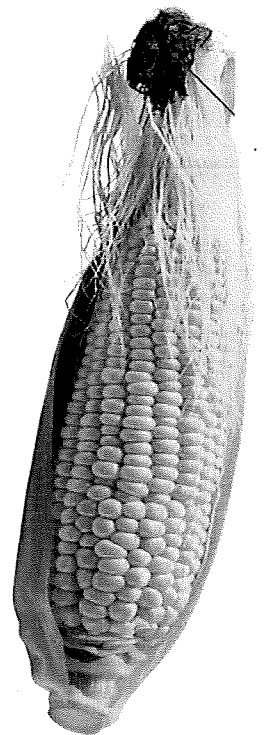
めむろちょう 芽室町では 1年間で約7,930トンのスイートコーンがせいさん 生産されています。品種は、ゴールドラッシュの他にサニーショコラやピーターコーンなどがあります。芽室町はおいしいスイートコーンをつくるための しょうけん 条件がそろっており、あま 甘みが強いおいしいスイートコーンがせいさん 生産されています。

おいしいスイートコーンをつくるのに必要な しょうけん 条件

その1 ひる よる かんたん さ はげ ひる あたた よる さむ
昼と夜の寒暖差が激しい(昼は暖かく夜は寒い)

その2 にっしょう じ かん たいよう じめん て じかん なが
日照時間(太陽が地面を照らす時間)が長い

その3 あめ ひ すく
雨の日が少ない



せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

めむろちょう 芽室町はスイートコーンのせいさんりょう 生産量が日本一です！
すべ せいさんしゃ あいじょう こ そだ
全ての生産者が愛情を込めて、ていねいに育てた
やさい
野菜です。

と かち あじ かん
ぜひ十勝めむろの味を感じてください！

せいさんしゃ ほり い
とうもろこしの生産者 堀井さん



めむろ せいさん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
10月7日(金)
実施！

めむろまるごと給食

めむろさんしょくざい しょうかい
芽室産食材の紹介

令和4年度 5回目

〜10月7日(金)の献立〜

ちゅうかどん
■中華丼

ぎゅうにゅう
■牛乳

だいこん とりにく
■大根と鶏肉のスープ

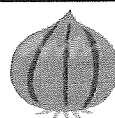
■キャベツとコーンのサラダ



キャベツ



スイートコーン



たまねぎ



ぶたにく



しいたけ



にんじん



だいこん



にんじん

たま 玉ねぎについて

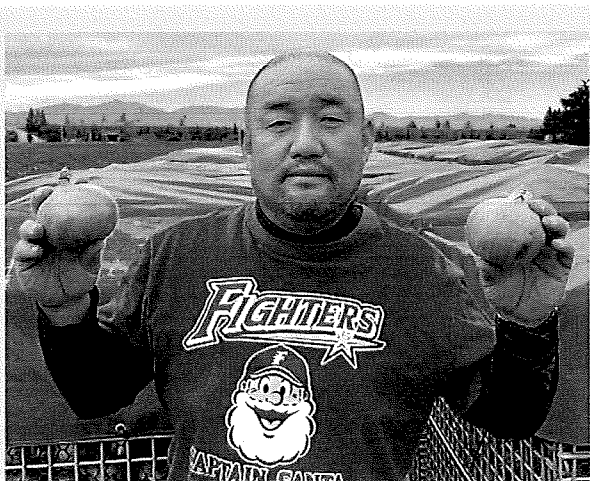
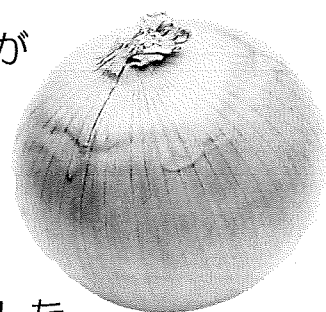


ほっかいどう たま せいさんりょう にほん
北海道は玉ねぎの生産量が日本
いち ぜんたい やく わり し
一で、全体の約7割を占めています。
めむろちょう つく たま
芽室町で作られている玉ねぎ
ひんしゅ
の品種はバレットベアとコディアック
きょう きゅうしょく
です。今日の給食ではコディア
しゅう
ックを使用します。コディアックは
しよっかん あま ひか
シャキシャキした食感と甘みの控
えめなさっぱりとした味が特長で
す。

たま 玉ねぎは…

は ぶ ぶん た や さい
葉の部分を食べる野菜です！

レタスやキャベツなどは葉を食べ
る野菜ですが、実は玉ねぎも、茎か
ら伸びた葉の付け根が太った部分を
食べています。玉ねぎが
生まれたのは乾燥
地帯だったので、
葉を広げず重なり
合って身を守ってきました。



せいさんしゃ

生産者さんからのメッセージ

たま びょう き き つ
玉ねぎが病気になるように気を付
けながら大切に育てました。今年の玉
ねぎは大きくできました。たくさん食
べて元気な体を作ってください。

たま せいさんしゃ
玉ねぎの生産者

ただ 棚田さん

めむろまるごと給食

めむろ せいさん やさい にく た
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
11月18日(金)
実施！

令和4年度 6回目

めむろしょうがっこう
芽室小学校の
ねんせい こうあん
6年生が考案！！

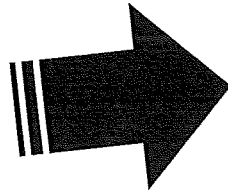
だいがくいも

「じゃがいもで大学芋」

今回のまるごと給食では、がぶりの時間に芽室西小学校3年生と芽室小学校6年生が育て、収穫したじゃがいもを使用します。芽室小学校の6年生には献立も考案をしてもらいました！考えてくれたレシピは31種類！子どもたちの投票で人気の高かった「じゃがいもで大学芋」をまるごと給食で提供します。



がぶりの時間で
育てたじゃがいもが
給食に！！



レシピの考案者

木俣綾那さん・小林優里さん・久良木与さん
奥山颯介さん・松田大空斗さん・今野元陽さん

11月18日(金) めむろまるごと給食

★ハッシュドビーフライス

★牛乳

★じゃがいもで大学芋

芽室のジャガイモを使ったメニュー！

6

メンバー
木俣 綾那 小林 優里 久良木 与 奥山 颯介 松田 大空斗 今野 元陽

メニュー名

じゃがいもで大学芋

完成イメージ



材料(一人分)

- じゃがいも → 1個 (A)砂糖 → 大さじ1
- サラダ油 → 大さじ1 (B)水 → 大さじ1と半分
- (A)しょうゆ → 大さじ1 (B)黒いりごま → 大さじ1
- (A)かりん → 大さじ1

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて芽を取り除き、一口大に切る
2. サラダ油をひいたフライパンで中火で1をいためます。
3. 焼き色がついてから火を弱にし、油を小さく取り材料の(A)を加える
4. 全体がなじんだら火を弱にして蒸気に盛り付け黒いりごまをかけて完成

「じゃがいもで大学芋」の他にもたくさんのいいレシピがありました…。
その中でも栄養教諭が気になるレシピを紹介します！

★鶏じゃが

11月16日のメニューで登場

します！給食では豚肉や牛肉

を使用して作っていますが、

鶏肉を使用するのは初です！

★じゃがいもとチーズのトマトソース焼き

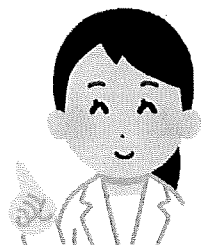
考案者のこだわりを感じたレシピ！

考案者が作ってくれたものをぜひ食べたい！

★ジャッカルビ

韓国料理のタッカルビにじゃがいもを入れたレシピ！

間違いなくおいしい！ネーミングもいい！



めむろまるごと給食

めむろ せいさん やさい にく た
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

れいわ ねん
令和4年
がつ にち きん
12月9日(金)
じっし
実施!

めむろさんしょくざい しょうかい 芽室産食材の紹介

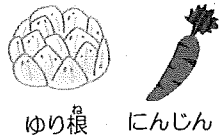
がつ にち きん こんだて
~12月9日(金)の献立~

にく どん
■肉そぼろ丼

ぎゅうにゅう
■牛乳

とうふ しる
■豆腐とごぼうのみそ汁

ね
■ゆり根とキャベツのごまあえ



ゆり根 にんじん



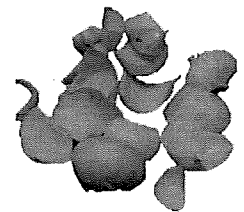
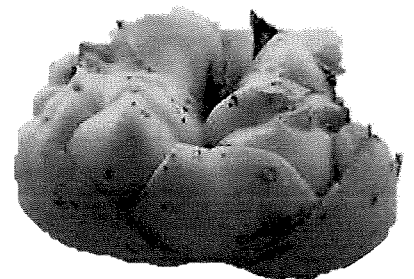
ぶたにく ぎゅうにく しいたけ たまねぎ にんじん えだまめ



ごぼう

ね ほっかいどう せいさんりょう に ほんいち ゆり根は北海道が生産量日本一!

ゆり根は土の中で育つ野菜で、種を植えてから収穫し、お店に並ぶまで 5~6年かかります。食物繊維や鉄分などが豊富に含まれている栄養満点な野菜で、北海道は生産量日本一です。ゆり根は花びらのような見た目で一枚一枚重なっていて、はがして食べます。皮がなく、とても傷つきやすいので、柔らかい紙などで包み、冷蔵庫で保存します。給食で使うゆり根は「白銀」という品種で、上品な甘さがあり、ホクホクとした食感をしています。生産者さんおすすめの食べ方は素揚げや天ぷら、ホイル焼き、サラダです。今回は生産者さんおすすめの食べ方で提供します。

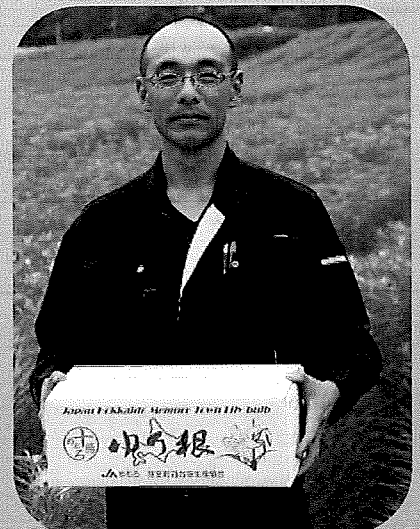


はがした じょうたい のゆり根

せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

ゆり根はでんぷん質が多く含まれているため収穫後、冷蔵の倉庫で保管することにより甘味やうま味が増します! 年末食材のイメージが強いですが、ぜひ普段の食卓に並べていただき食べてもらえたらうれしいです!

ね せいさんしゃ くらだ しげき
ゆり根生産者 黒田 繁樹さん



事 務 連 絡
令和 4 年(2022 年)7 月 21 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4年7月7日(木)	時 間	10:00-12:00
点検監視員	技術主幹 西山栄治		
対応者	森センター長	脇坂栄養教諭、中島栄養教諭	川瀬調理主任

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。	△	設置されているが作業効率上すべてを使用しておらず、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。	△	床は毎日実施
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。	△	牛乳・パン保管室手洗いにアルコール無
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な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。	-	(今回未確認)
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。	△	一部食材（牛乳、めんなど）年1回監視票等提出有
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
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、室温の記録有
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。	○	

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。	○	
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に）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℃で1分以上（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℃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で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℃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。	△	遠距離校の配送に時間がかかる

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℃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、定期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】

- ・米庫から調理室へ米袋を運搬する台車のタイヤが、非汚染区の交差汚染の原因とならないよう、消毒場所を確認すること
- ・搬入プラットフォームで食材を積み込む台車のタイヤが検収室に汚染をもちこまないよう、台車の使用方法又はタイヤの消毒等検討すること

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 令和 4 年 5 月 19 日 (木)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,785 人

給食調理室 面積 1,470 m²

曾根義雄

芽室町学校給食センター長 森 真由美



建物の位置・使用区分	1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。 2 広さ 食数に適した十分な広さか。 3 使用区分 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 ☐ 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 ☐ 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 ☐ 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 ☐ 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。	(A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C
建物の構造	■ 4 床 ア 床をぬらさないで使用しているか。 (クウキヤ、ドラ(運用)) 5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよい。	(A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C
建物の周囲の状況	7 排水 ア 周囲の排水はよい。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔 周囲は清掃しやすい。 9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。	(A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C (A) ・ B ・ C
日常点検	10 日常点検 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A) ・ B ・ C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 不良、改造、修理を要するもの

- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
A : 床をぬらさずに使用している (調理中、洗浄中いずれも)
B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
C : 床がぬれている (調理中)

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 4 年 5 月 19 日 (木)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,785 人

曾根義雄

芽室町学校給食センター長 森 真由美



調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	(A)・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	(A)・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	(A)・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	(A)・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。	(A)・B・C
	6	また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	(A)・B・C
	7	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	(A)・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	(A)・B・C
	9	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	(A)・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	(A)・B・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	(A)・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	(A)・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	(A)・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	(A)・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	(A)・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	(A)・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	(A)・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	(A)・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	(A)・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	(A)・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	(A)・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	(A)・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	(A)・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	(A)・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	(A)・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	(A)・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	(A)・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	(A)・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	(A)・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	(A)・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	(A)・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	(A)・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	(A)・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	(A)・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	(A)・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	(A)・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	(A)・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	(A)・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	(A)・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	(A)・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	(A)・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	(A)・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	(A)・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 4 年 5 月 19 日 (木)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,785 人

曾根義雄

芽室町学校給食センター長 森 真由美

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理課程の定期検査票

検査年月日 令和 4 年 5 月 19 日 (木)

学校(調理場)名 茅室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 茅室町学校薬剤師 曾根義雄

給食対象人員 1,785 人

茅室町学校給食センター長 森 真由美

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものであるか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものであるか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものであるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものであるか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理は行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いておくか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保管はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けられているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚具、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの

■4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について

A: 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用して組織として設置している。)

B: 既存の委員会を活用しているが、組織としては設置していない C: A又はBに該当せず、委員会を設置していない

■13 前日調理は行っていないか ※野菜の下処理も含む

A: 前日調理は行っていない C: 前日調理を行っている

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 4 年 5 月 19 日 (木)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,785 人

曾根美佳

芽室町学校給食センター長 森 真由美

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和 4 年 5 月 19 日 (木)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,785 人

曾根義雄

芽室町学校給食センター長 森 真由美

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 ■ 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員的意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施設しているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
--------	---	---

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

■ 4 学校保健委員会等の設置について

A : 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C : 委員会を設置していない

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 4 年 10 月 5 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根義雄
 給食対象人員 1,785 人

芽室町学校給食センター長 森 真由美

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、湿度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 4 年 10 月 5 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根義雄
 給食対象人員 1,785 人

芽室町学校給食センター長 森 真由美

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行為されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行為されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行為されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 4 年 10 月 5 日 (水)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,785 人

曾根義純

芽室町学校給食センター長 森 真由美

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

令和4年度学校給食嗜好調査

1 回答状況

学校名	対象者数	回答者数	回答率	内訳	
				男	女
芽室小学校	118	110	93.2%	53	57
芽室西小学校	48	43	89.6%	23	20
芽室南小学校	16	16	100.0%	9	7
上美生小学校	6	5	83.3%	4	1
小学校計	188	174	92.6%	89	85
芽室中学校	139	125	89.9%	59	66
芽室西中学校	51	48	94.1%	19	29
上美生中学校	7	7	100.0%	3	4
中学校計	197	180	91.4%	81	99
合計	385	354	91.9%	170	184

2 調査結果

概要

●好きなごはん

【小学生】

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

【中学生】

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

●嫌いなごはん

【小学生】

順位	献立名
1	梅ごはん
2	ゆかりごはん
3	きんぴらごぼうめし
4	枝豆ごはん
5	炊き込みごはん

【中学生】

順位	献立名
1	梅ごはん
2	ゆかりごはん
3	枝豆ごはん
4	セルフオムライス
4	きんぴらごぼうめし

●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	十勝小豆パン
4	セルフバーガー（バンズパン）
5	まるデニッシュ

【中学生】

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

●嫌いなパン

【小学生】

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

【中学生】

順位	献立名
1	十勝小豆パン
2	まるパン
3	セルフドッグ（背割りパン）
4	セルフバーガー（バンズパン）
5	十勝バターパン

●好きな麺類

【小学生】

順位	献立名
1	スパゲッティミートソース
1	しょうゆラーメン
3	しおラーメン
4	みそラーメン
5	カレーうどん

【中学生】

順位	献立名
1	ジャージャー麺
2	みそラーメン
3	スパゲッティミートソース
4	しおラーメン
5	カレーうどん

●嫌いな麺類

【小学生】

順位	献立名
1	スパゲッティクリームソース
2	ジャージャー麺
3	ナポリタン風スパゲッティ
4	あんかけ焼きそば
5	スパゲッティミートソース

【中学生】

順位	献立名
1	ナポリタン風スパゲッティ
2	スパゲッティクリームソース
3	スパゲッティミートソース
4	あんかけ焼きそば
5	ジャージャー麺

●好きな汁・スープ

【小学生】

順位	献立名
1	コーンシチュー
2	みそ汁
3	スープ（コンソメしょうゆ味）
4	豚汁
5	クリームシチュー

【中学生】

順位	献立名
1	コーンシチュー
2	豚汁
3	スープ（中華味）
4	カレーシチュー
5	クリームシチュー

●嫌いな汁・スープ

【小学生】

順位	献立名
1	チゲ汁
2	かぼちゃだんご汁
3	かぼちゃポタージュ
4	いもだんご汁
5	スープ（中華味）

【中学生】

順位	献立名
1	チゲ汁
2	いもだんご汁
3	かぼちゃだんご汁
4	クリームシチュー
5	みそ汁

●好きな肉のおかず

【小学生】

順位	献立名
1	クリスピーチキン
2	チーズハムカツ
3	ささみチーズフライ
4	チキンナゲット
4	とんかつ

【中学生】

順位	献立名
1	とんかつ
2	鶏肉のハーブ焼き
2	春巻
4	チキンカツ（みそカツ）
4	ささみチーズフライ

●嫌いな肉のおかず

【小学生】

順位	献立名
1	和風きんぴらつつみ
2	鶏肉と枝豆のキャベツ焼き
3	鶏肉のレモン風味焼き
4	根菜メンチカツ
4	春巻

【中学生】

順位	献立名
1	根菜メンチカツ
2	チキンチャップ
2	鶏肉のハーブ焼き
4	鶏肉のたれ焼き
4	鶏肉と枝豆のキャベツ焼き

●好きな魚のおかず

【小学生】

順位	献立名
1	タコでたこ焼き
2	たらザンギ
3	さばの味噌煮
3	ほっけ塩焼き
5	さば塩焼き

【中学生】

順位	献立名
1	タコでたこ焼き
2	たらザンギ
3	さばの味噌煮
4	ほっけ塩焼き
5	さけの塩焼き

●嫌いな魚のおかず

【小学生】

順位	献立名
1	いわしの梅煮
2	さば塩焼き
3	さばの味噌煮
4	タコでたこ焼き
5	さばの和風カレー煮

【中学生】

順位	献立名
1	いわしの梅煮
2	さば塩焼き
2	さばの味噌煮
4	さばの和風カレー煮
4	いわしのしょうが煮

●好きな卵や野菜そのほかのおかず

【小学生】

順位	献立名
1	肉じゃが
2	ポテトグラタン
3	いもだんご
4	のり塩ポテトコロケ
5	麻婆豆腐

【中学生】

順位	献立名
1	肉じゃが
2	いもだんご
3	麻婆豆腐
3	ポテトグラタン
5	ポークビーンズ

●嫌いな卵や野菜そのほかのおかず

【小学生】

順位	献立名
1	厚焼きたまご
2	大根のそぼろ煮
3	五目たまご焼き
4	長いものカレーそぼろ煮
4	オムレツ

【中学生】

順位	献立名
1	厚焼きたまご
2	ポークビーンズ
2	オムレツ
4	五目たまご焼き
5	切り干し大根の煮物

●好きなサラダ・和え物

【小学生】

順位	献立名
1	ポテトサラダ
2	海そうサラダ
3	マカロニサラダ
4	もやし中華サラダ
5	野菜とハムのサラダ

【中学生】

順位	献立名
1	ポテトサラダ
2	海そうサラダ
3	やみつικャベツ
3	マカロニサラダ
5	ヤーコンサラダ

●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	カラフルサラダ
4	キャベツと枝豆のサラダ
5	ごぼうサラダ
5	コールスローサラダ

【中学生】

順位	献立名
1	海そうサラダ
2	なめたけあえ
3	コーンクリームサラダ
3	コールスローサラダ
5	ごまじゃこサラダ

●好きなフルーツ他

【小学生】

順位	献立名
1	焼きプリンタルト
2	フルーツポンチ
3	フルーツとマスカットのゼリーあえ
4	プリン
5	フルーツだんご

【中学生】

順位	献立名
1	焼きプリンタルト
2	フルーツポンチ
3	フルーツだんご
4	プリン
5	フルーツとマスカットのゼリーあえ

●嫌いなフルーツ他

【小学生】

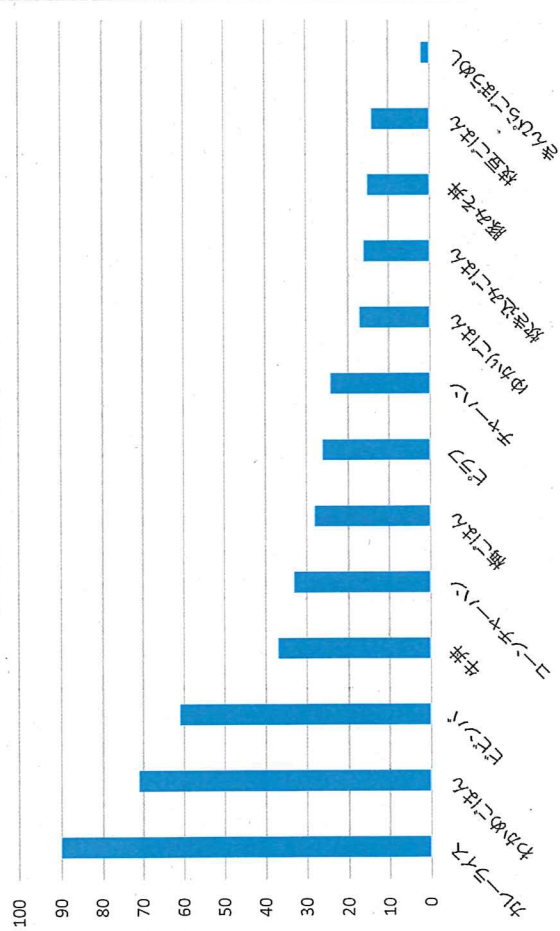
順位	献立名
1	型ぬきチーズ
2	かぼちゃプリンタルト
3	冷凍パイ
3	豆乳プリンタルト
5	スイートポテト

【中学生】

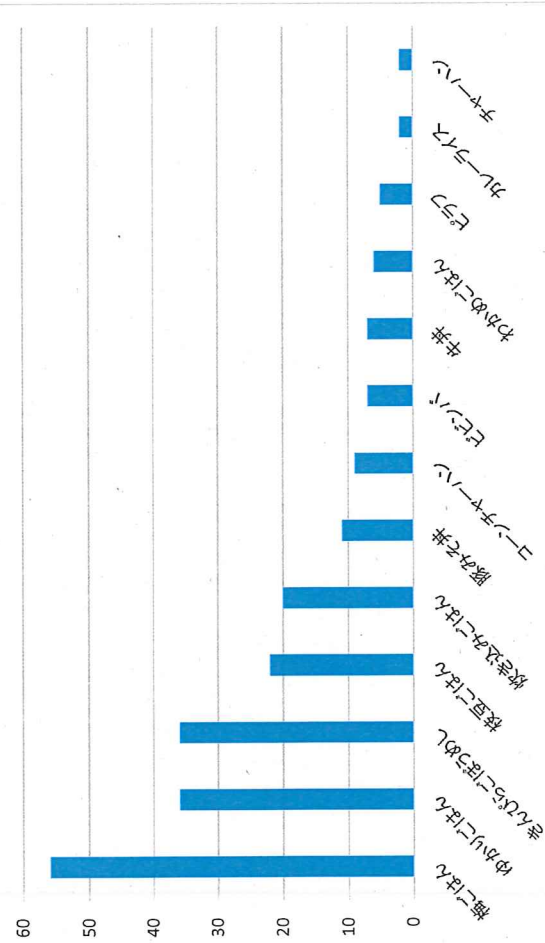
順位	献立名
1	型ぬきチーズ
2	冷凍パイ
3	豆乳プリンタルト
3	かぼちゃプリンタルト
5	プリン

小学生

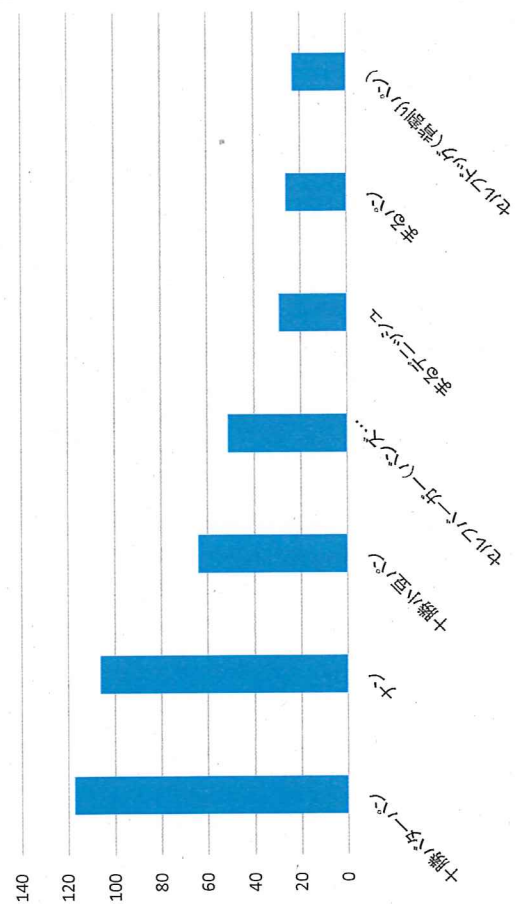
好きなごはん(小学生)



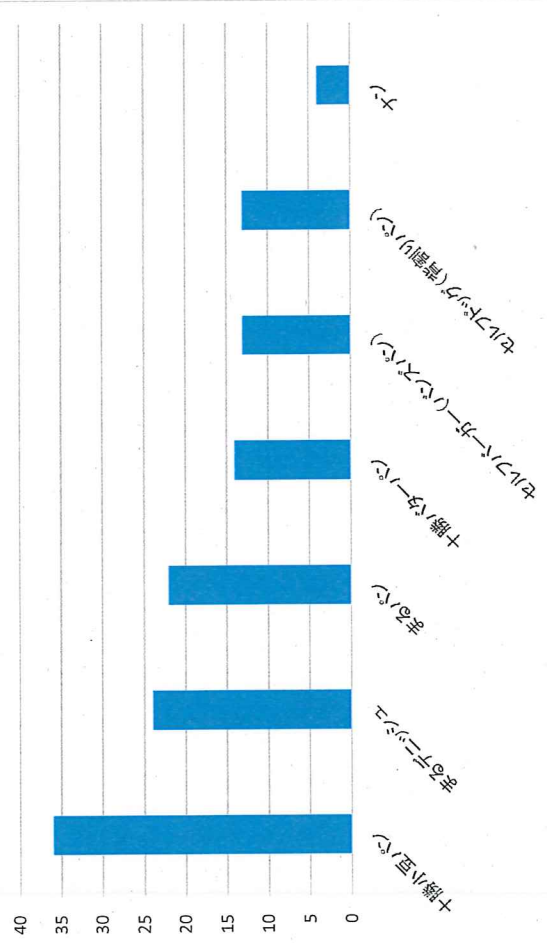
嫌いなごはん(小学生)



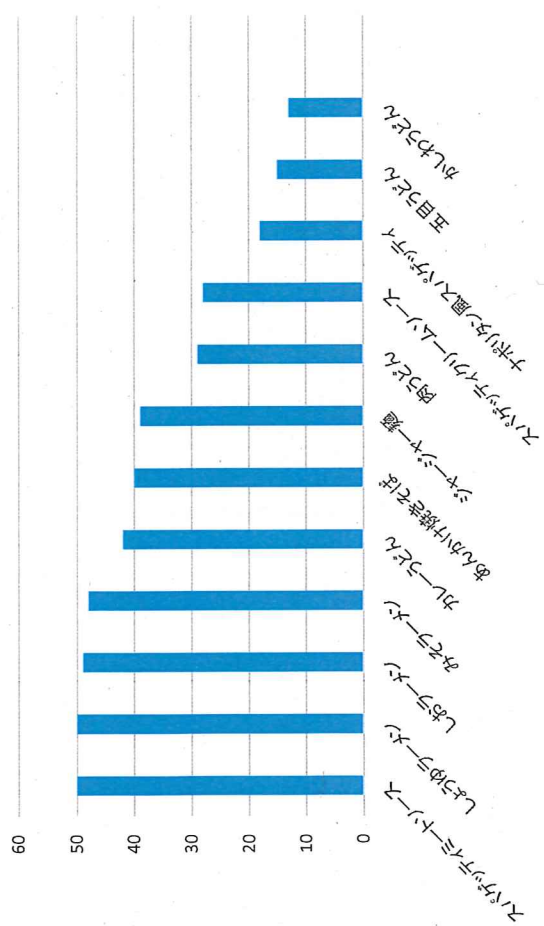
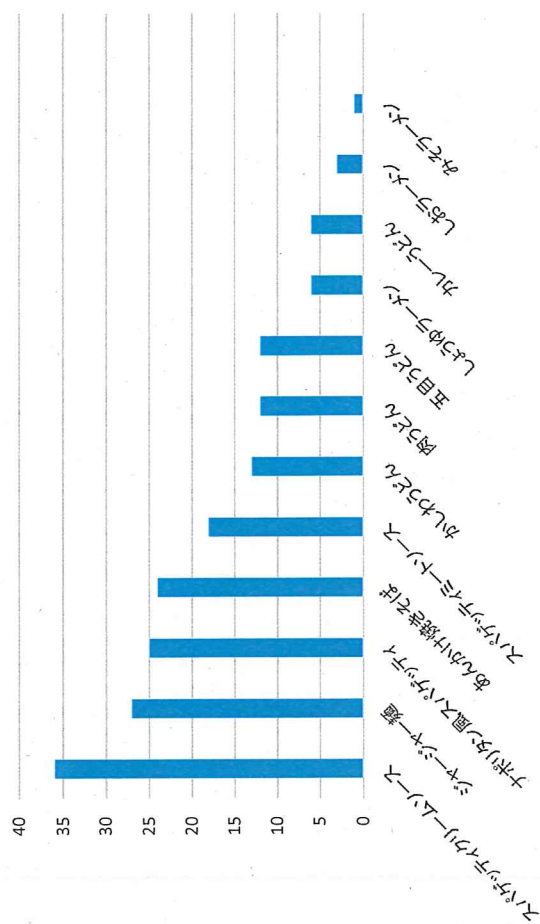
好きなパン(小学生)



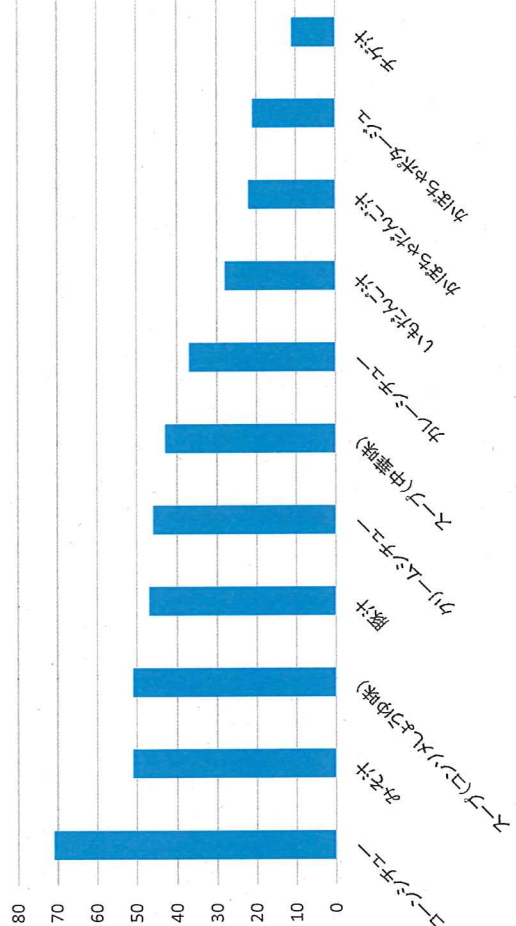
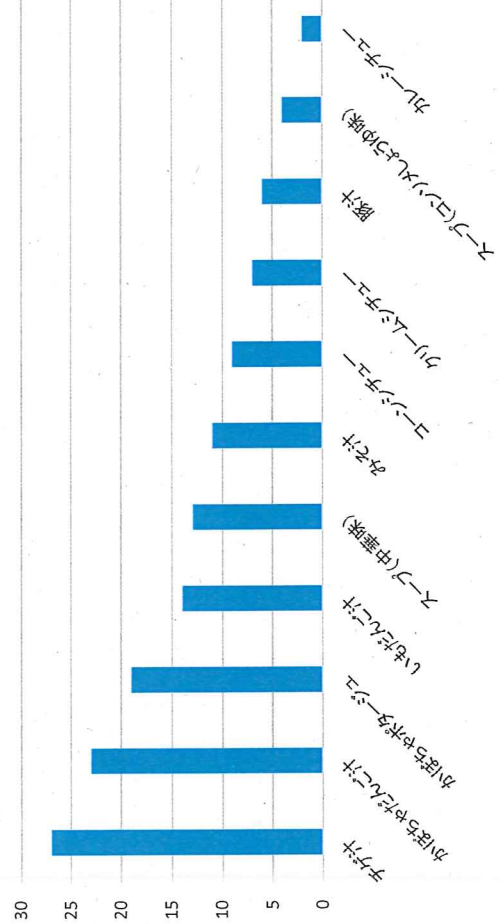
嫌いなパン(小学生)



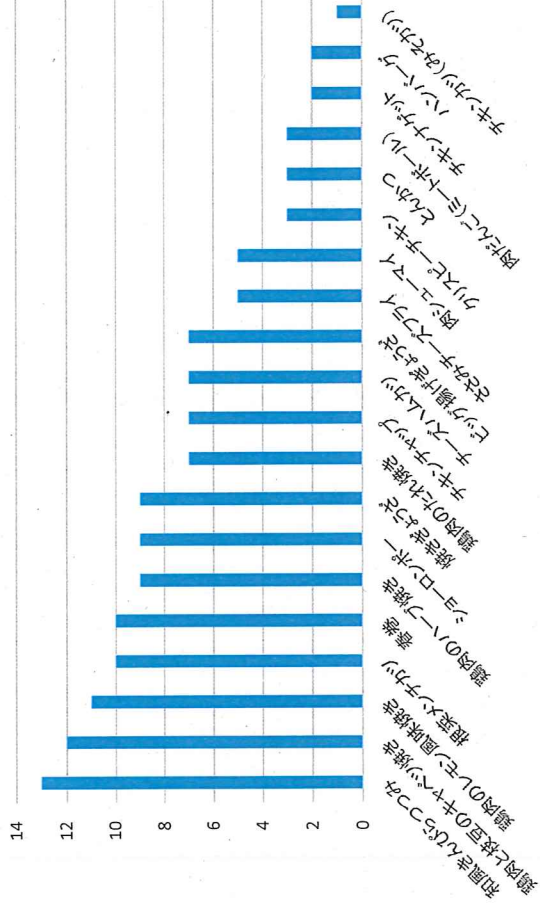
好きな麺(小学生)



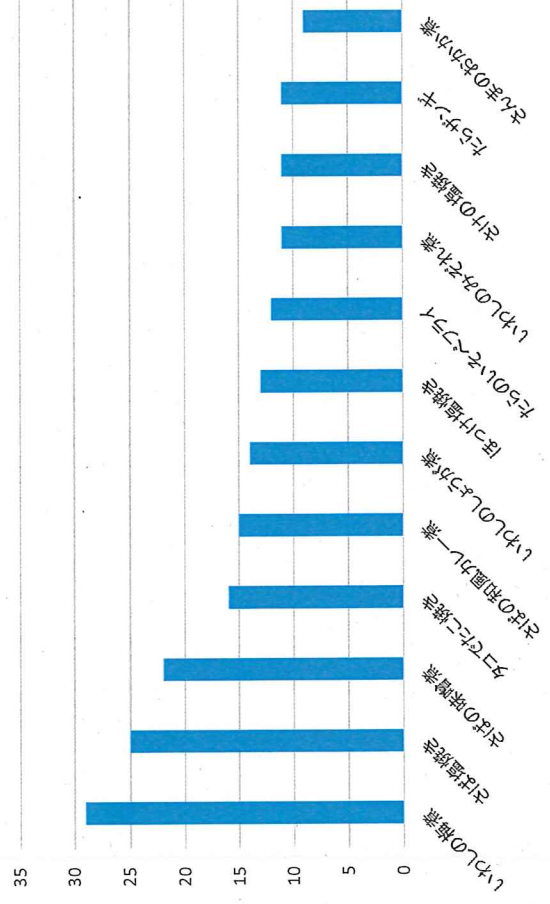
好きな汁(小学生)



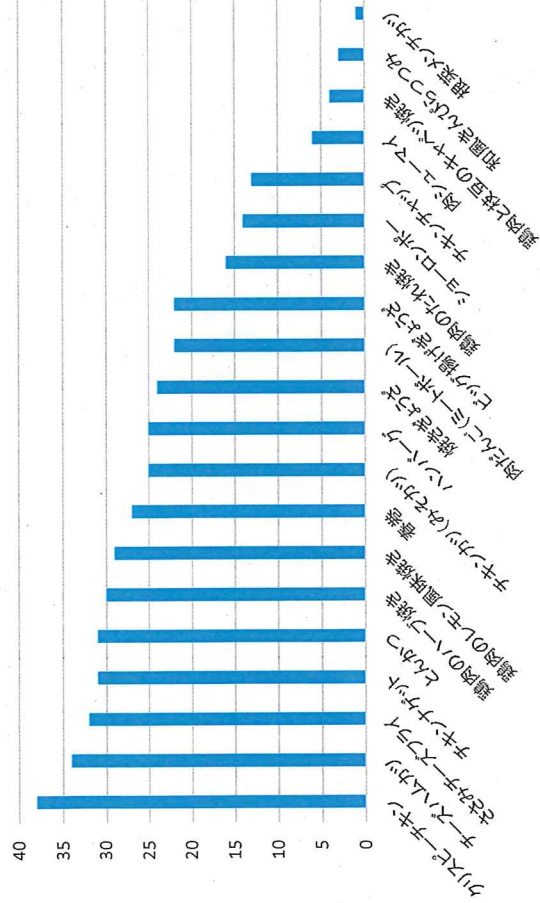
嫌いな肉のおかず(小学生)



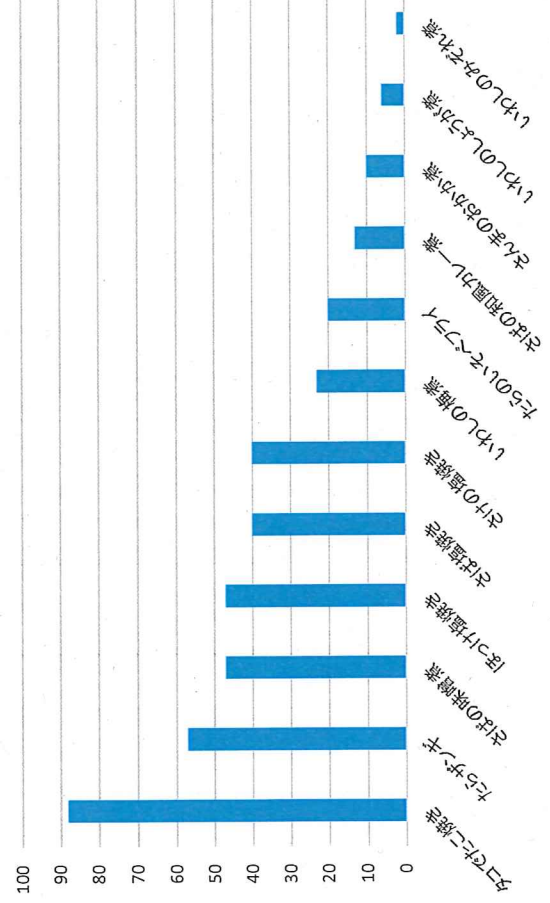
嫌いな魚のおかず(小学生)



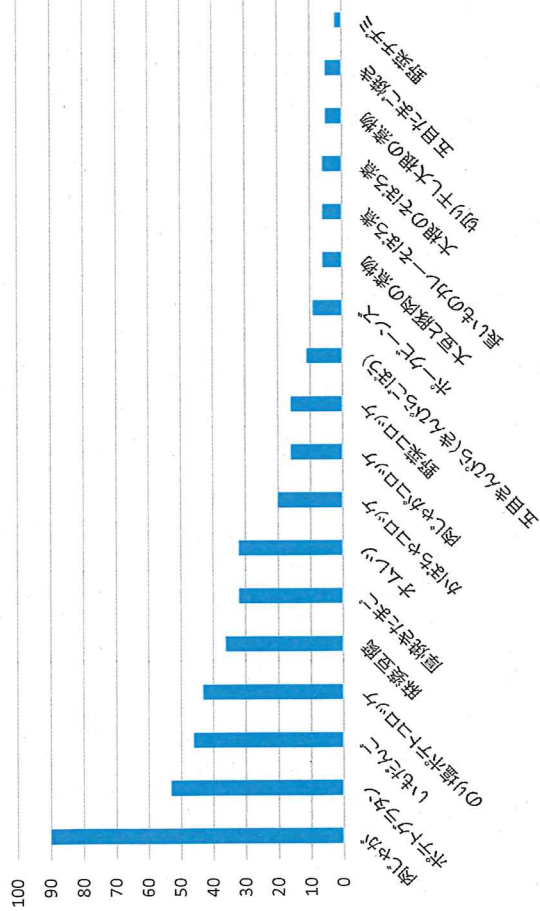
好きな肉のおかず(小学生)



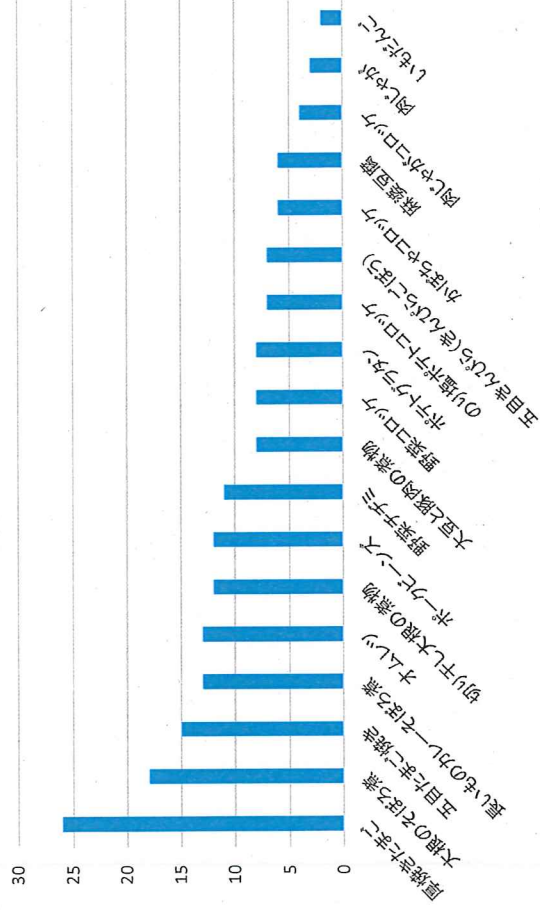
好きな魚のおかず(小学生)



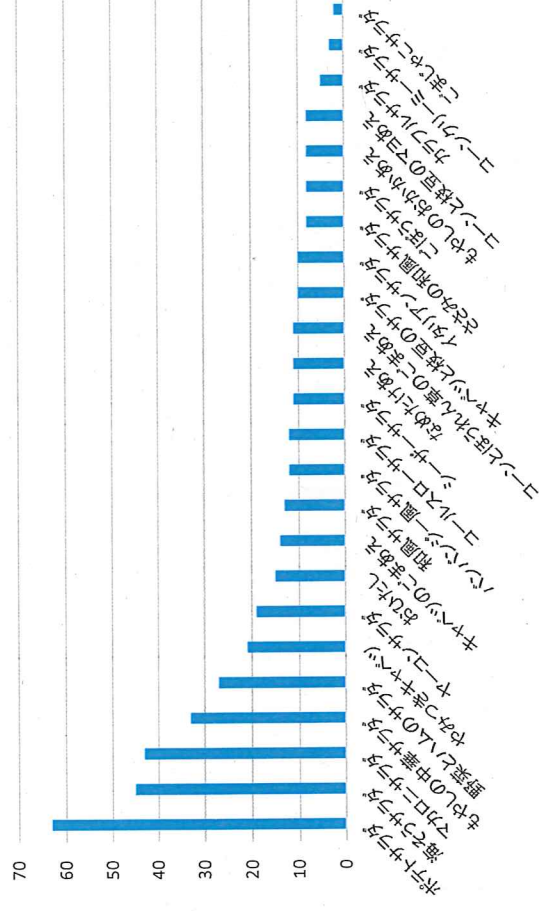
好きな卵や野菜そのほかのおかず(小学生)



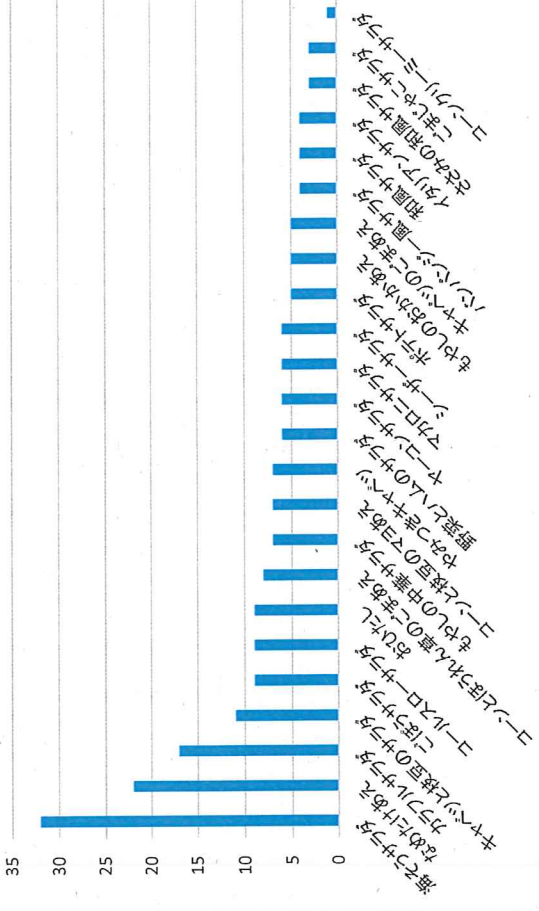
嫌いな卵や野菜そのほかのおかず(小学生)



好きなサラダ・和え物(小学生)

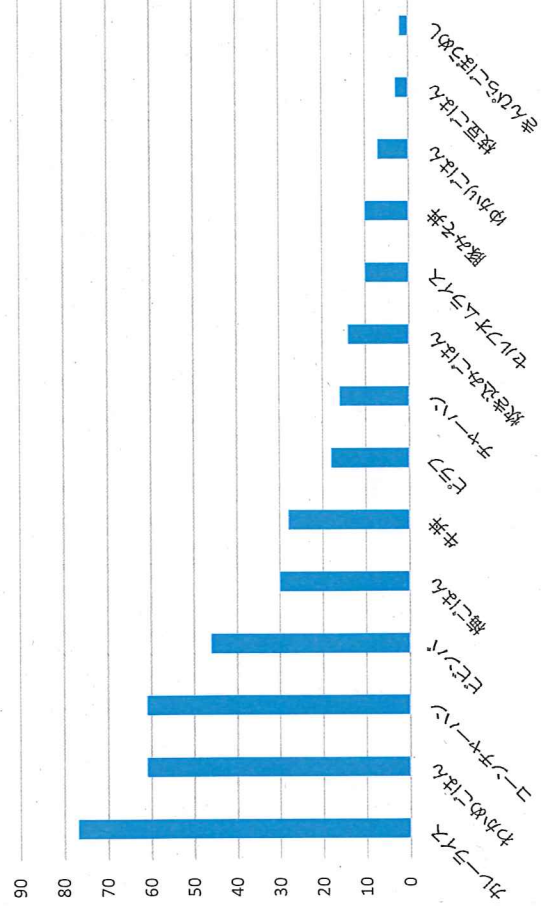


嫌いなサラダ・和え物(小学生)

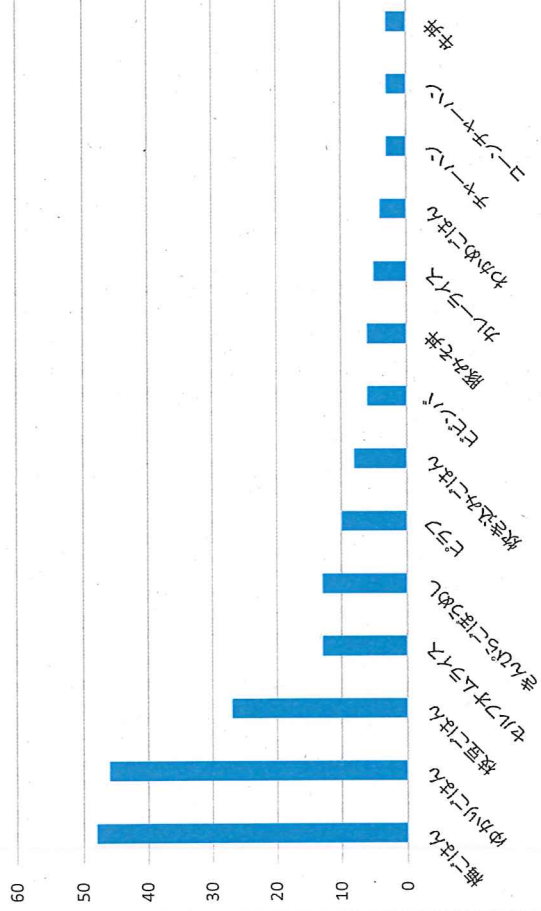


中学生

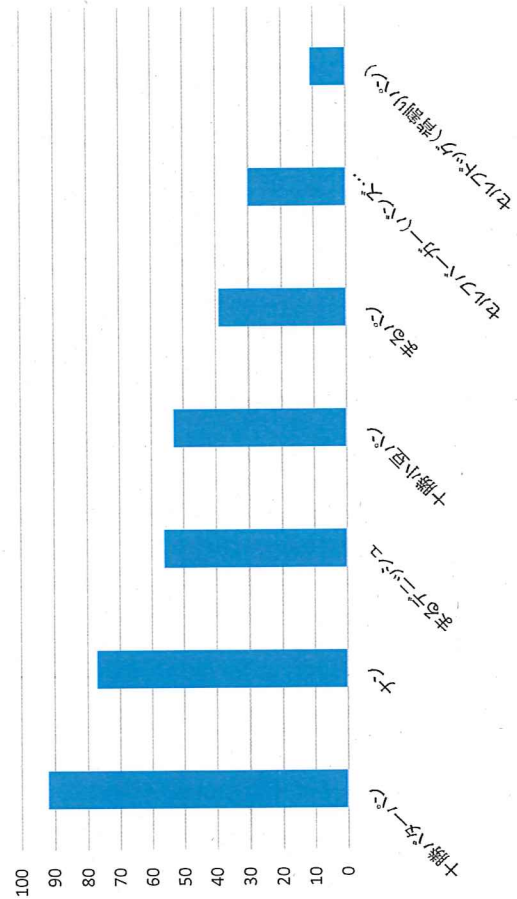
好きなごはん(中学生)



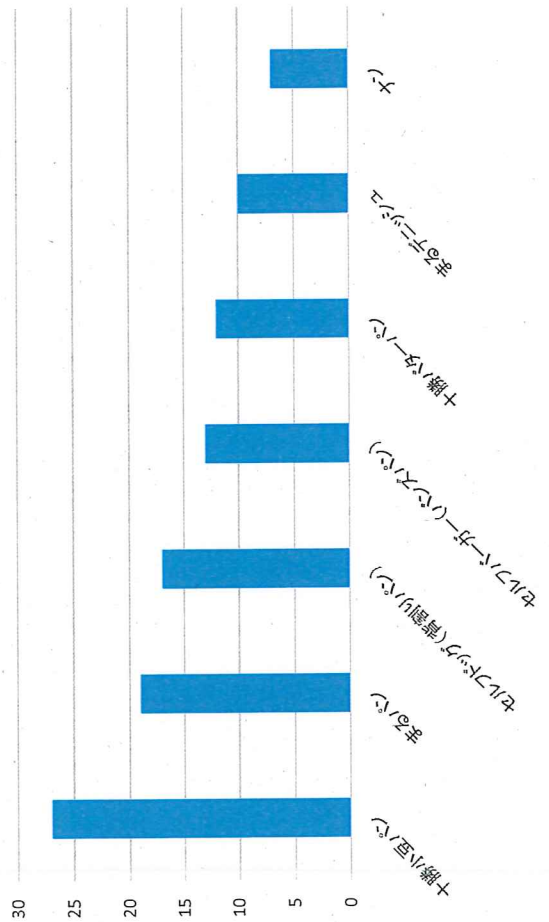
嫌いなごはん(中学生)



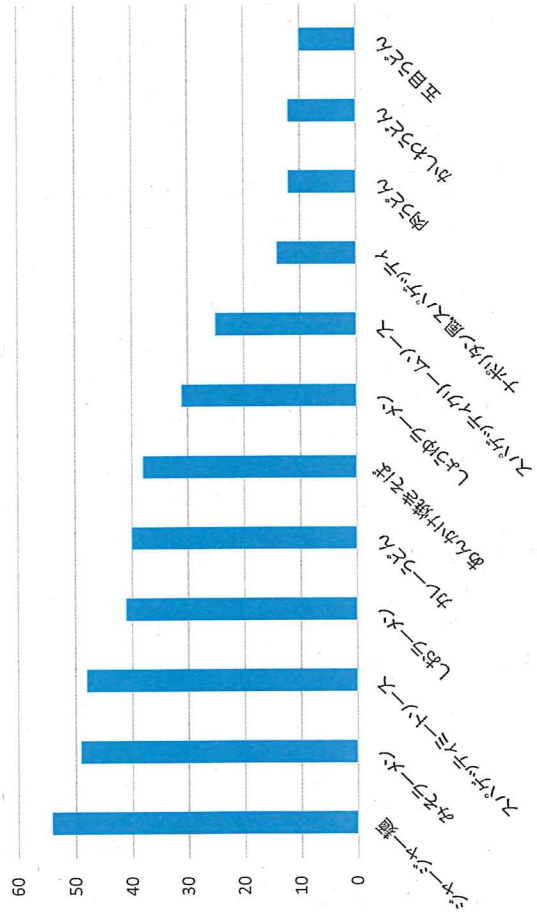
好きなパン(中学生)



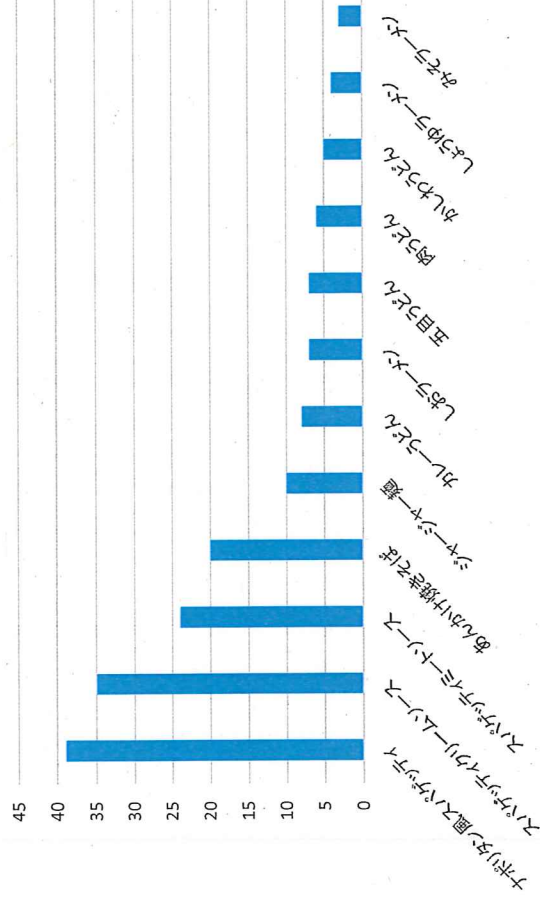
嫌いなパン(中学生)



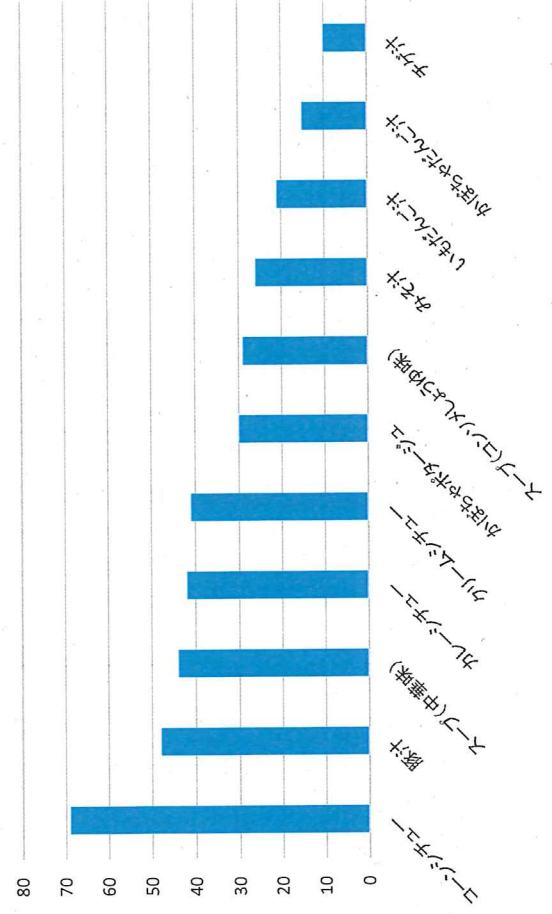
好きな麺(中学生)



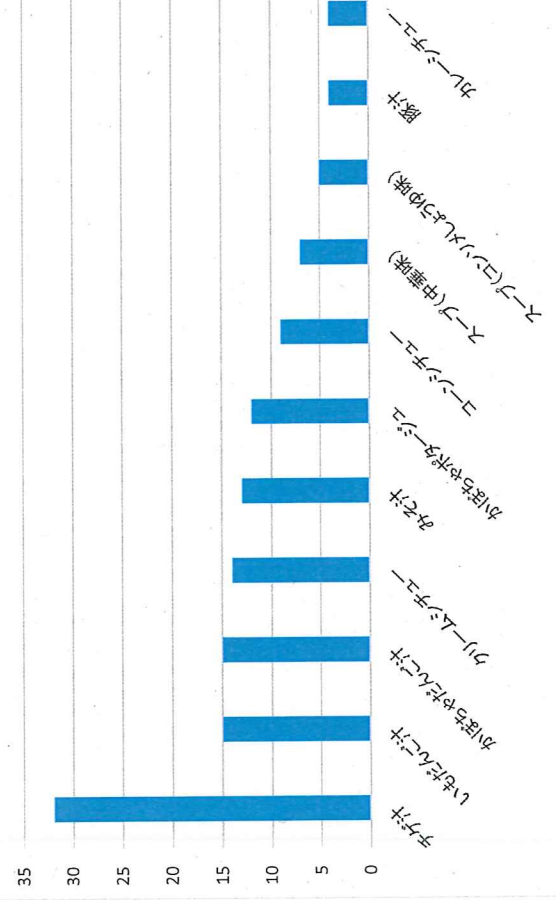
嫌いな麺(中学生)



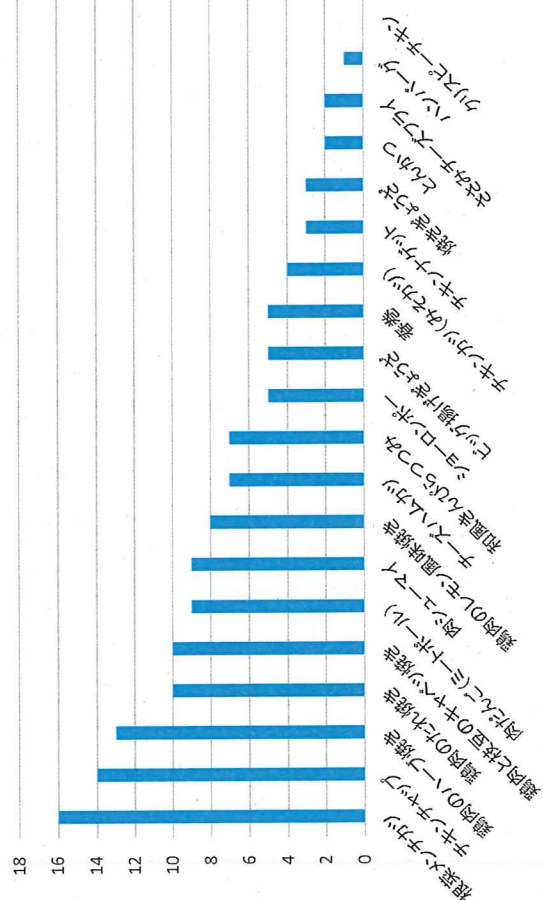
好きな汁(中学生)



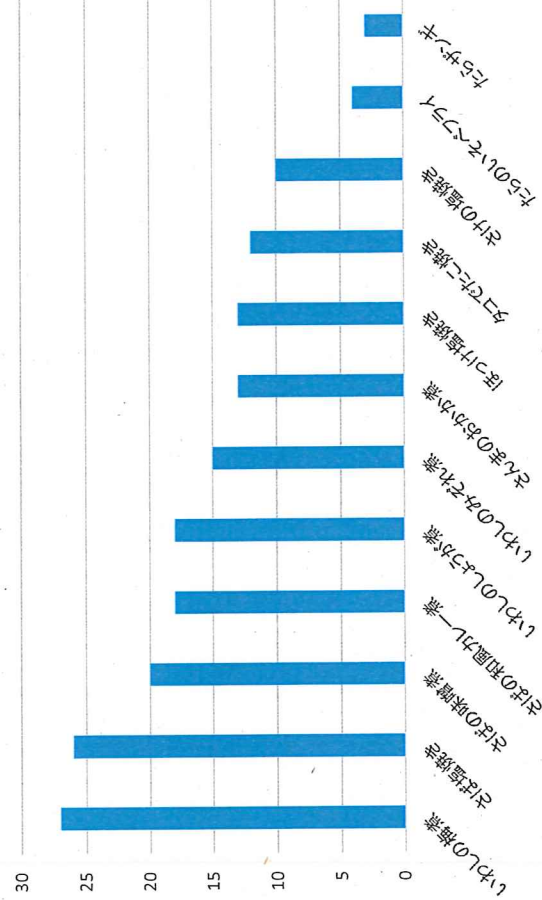
嫌いな汁(中学生)



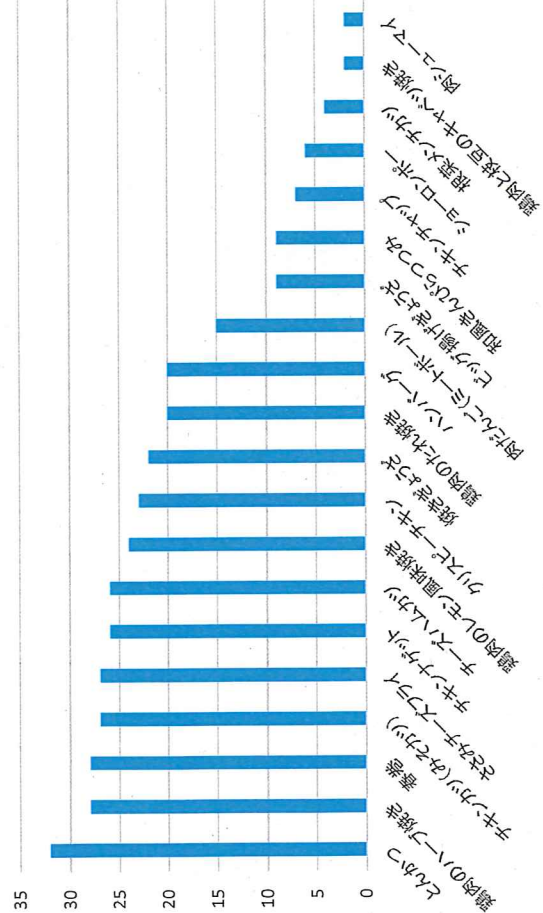
嫌いな肉のおかず(中学生)



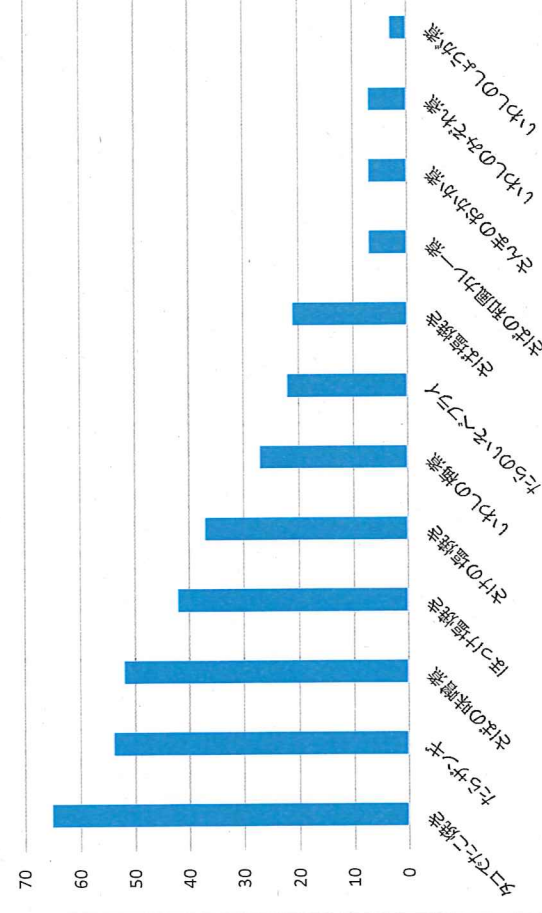
嫌いな魚のおかず(中学生)



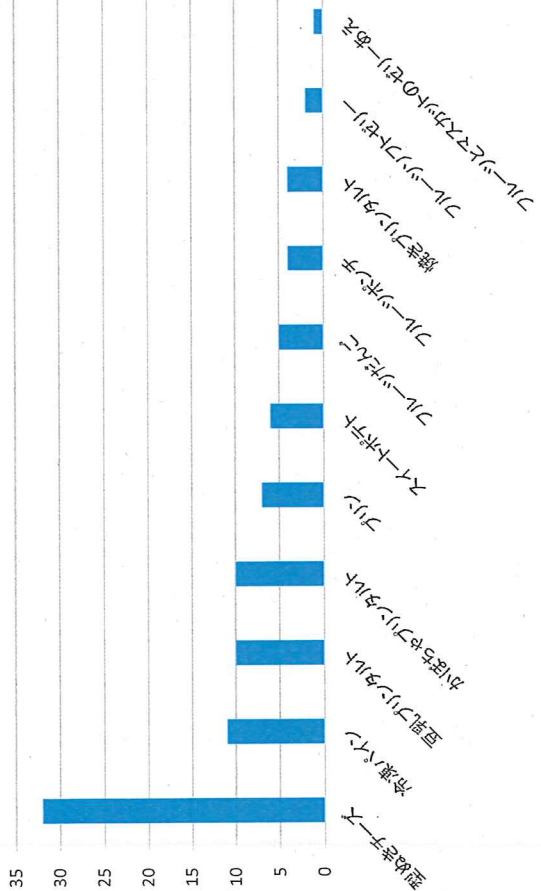
好きな肉のおかず(中学生)



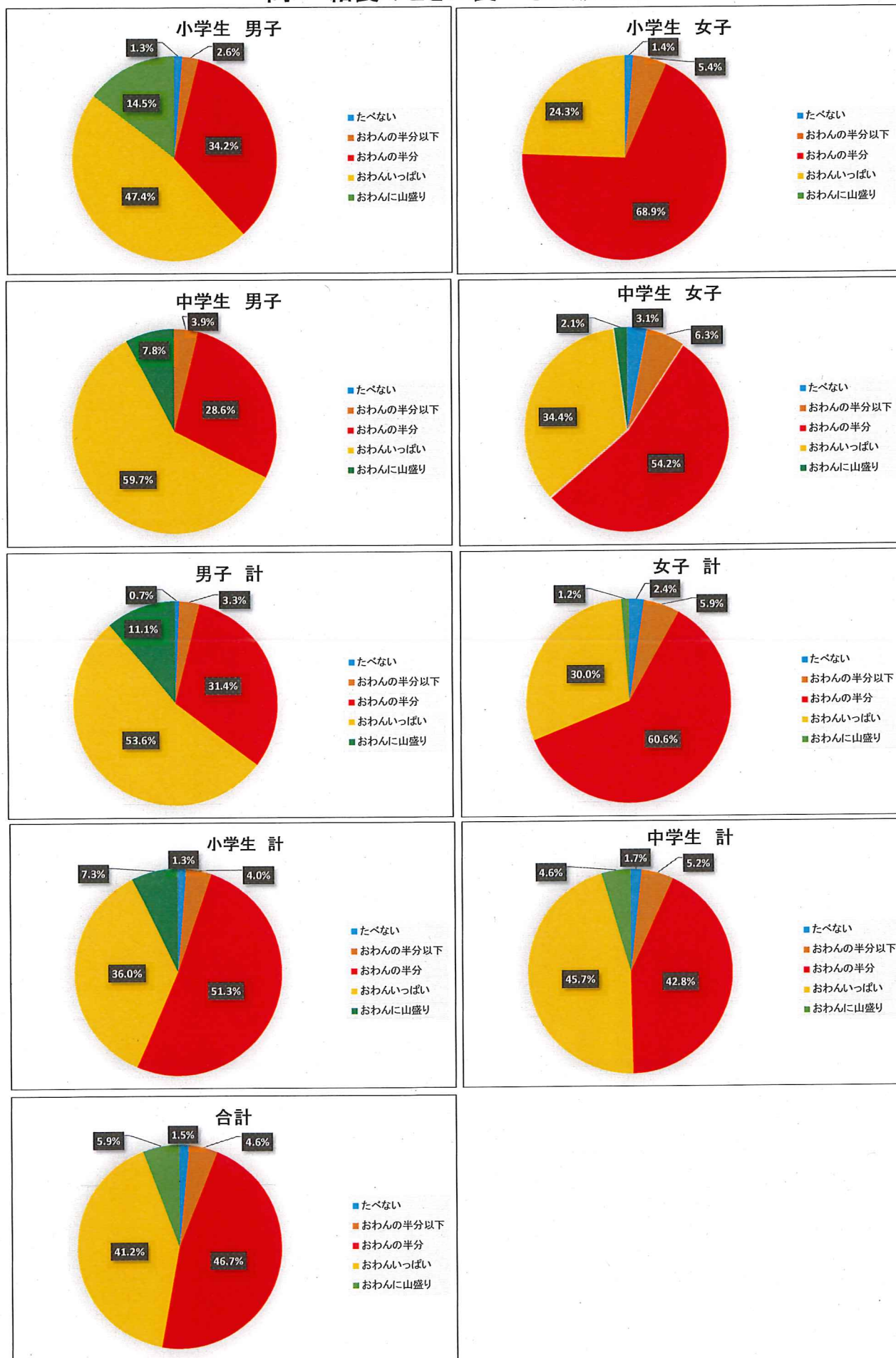
好きな魚のおかず(中学生)



嫌いなフルーツ他(中学生)

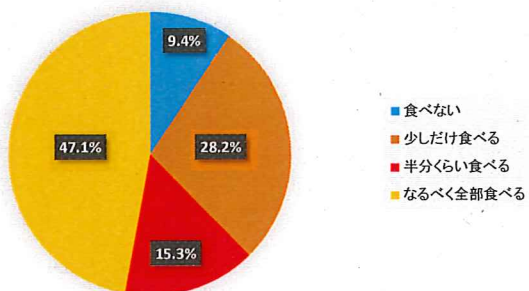


問2 給食のときに食べるご飯の量

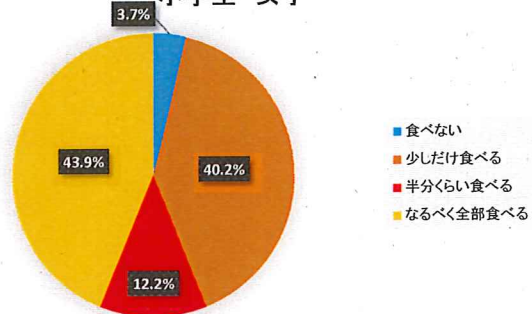


問3 給食で苦手なものがあったらどうしますか

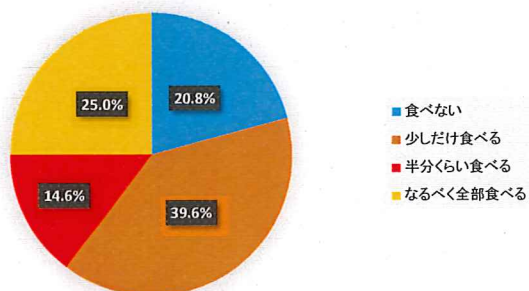
小学生 男子



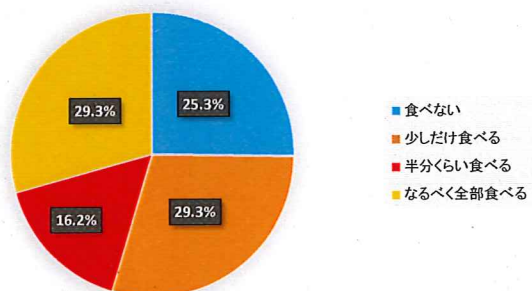
小学生 女子



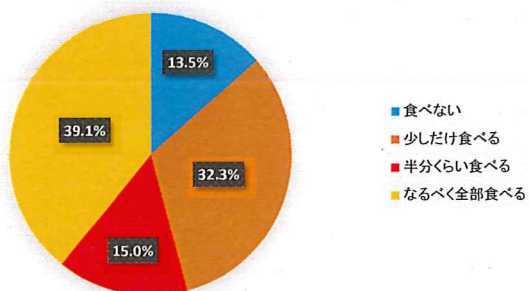
中学生 男子



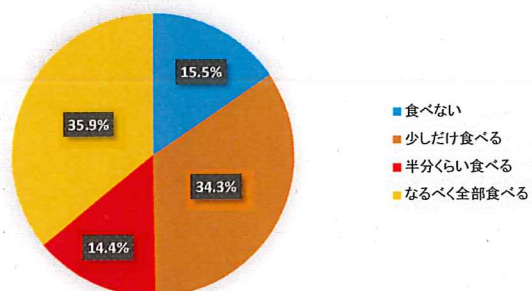
中学生 女子



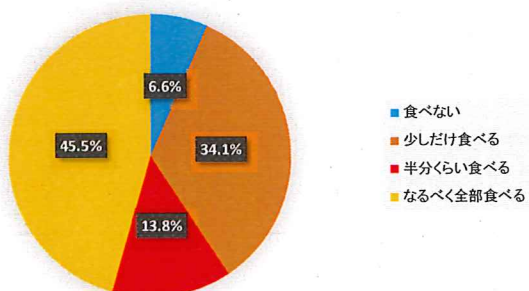
男子 計



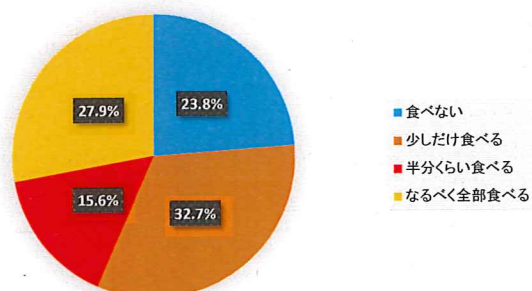
女子 計



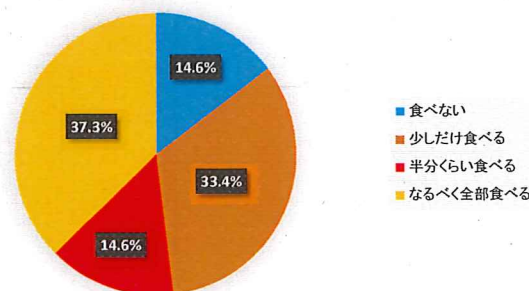
小学生 計



中学生 計

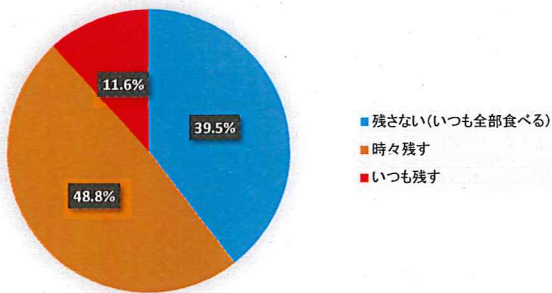


合計

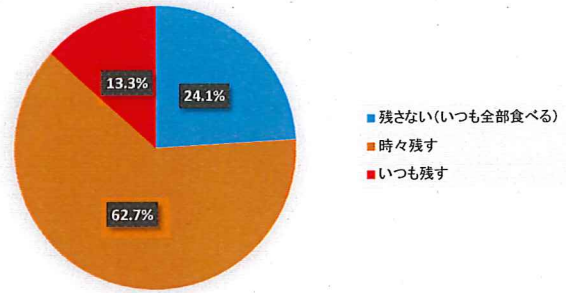


問4 給食で残してしまうことはどれくらいありますか

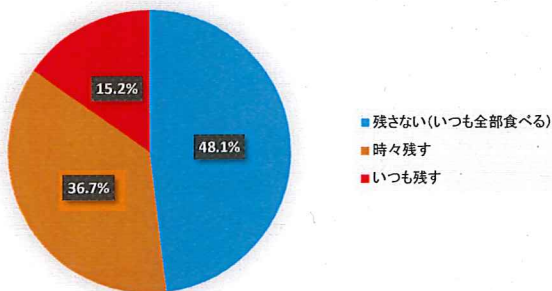
小学生 男子



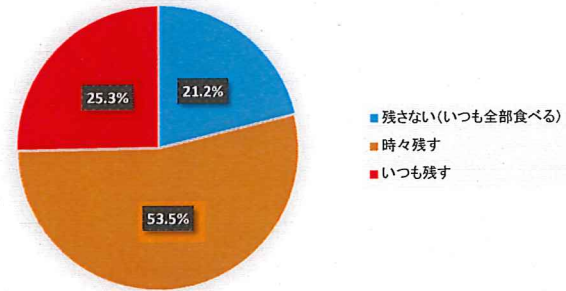
小学生 女子



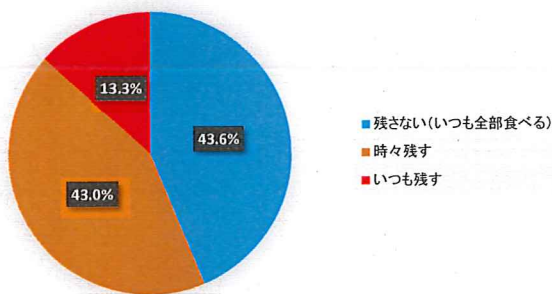
中学生 男子



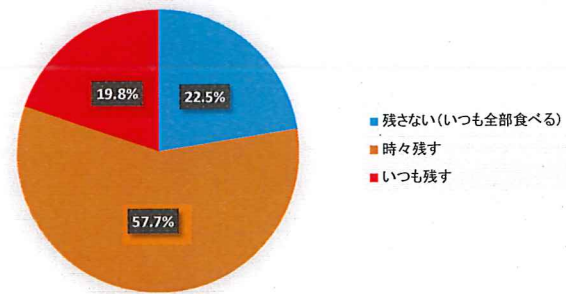
中学生 女子



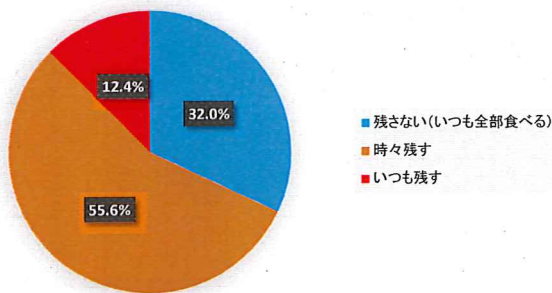
男子 計



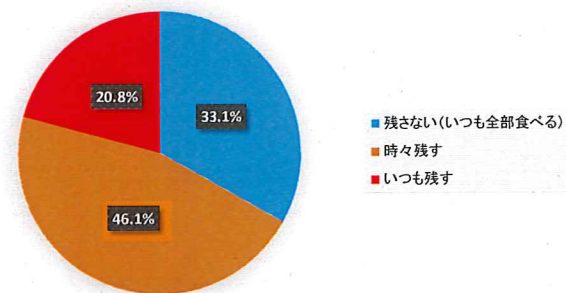
女子 計



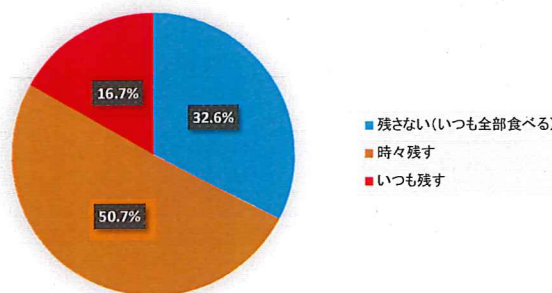
小学生 計



中学生 計

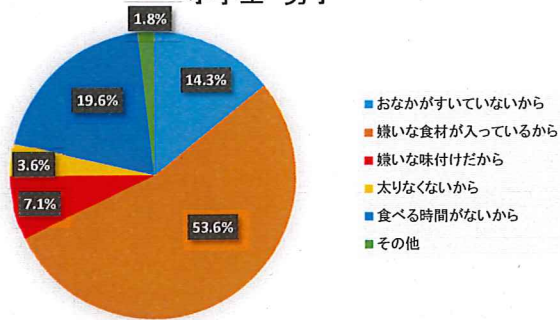


合計

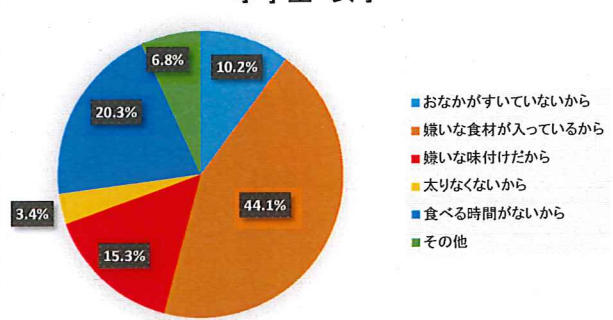


問5 給食を残してしまう理由

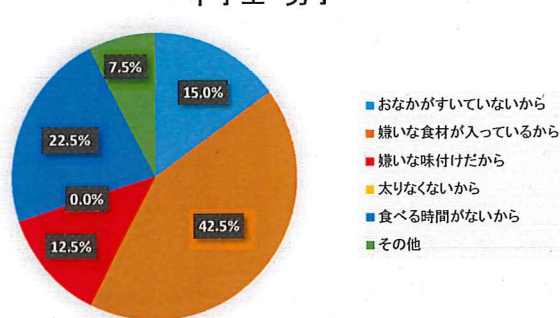
小学生 男子



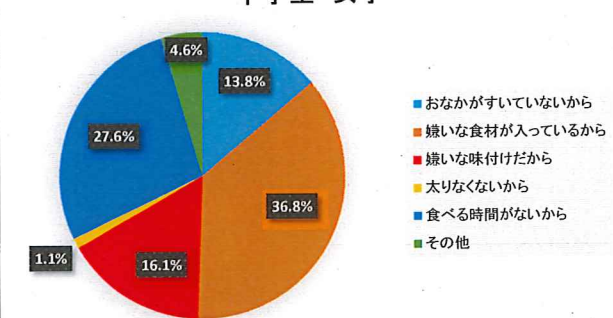
小学生 女子



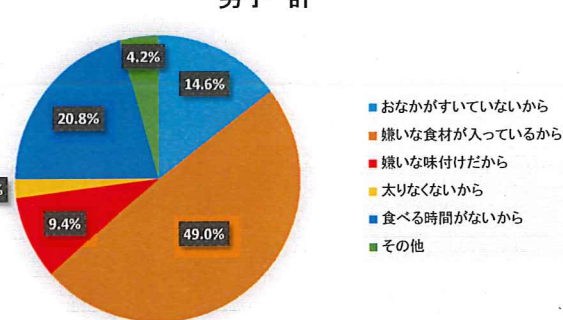
中学生 男子



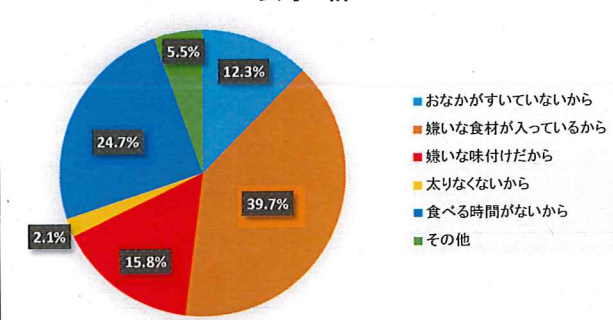
中学生 女子



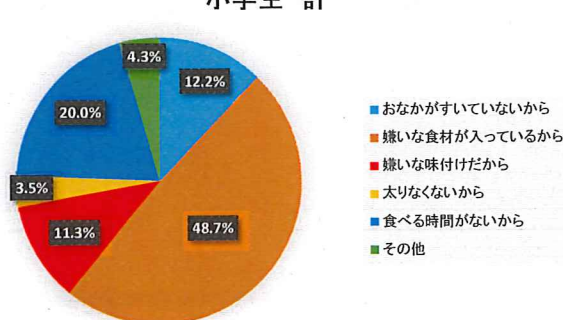
男子 計



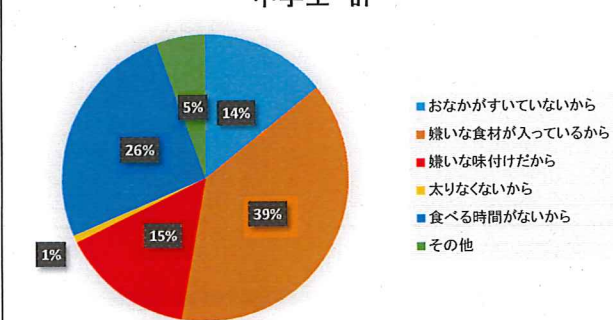
女子 計



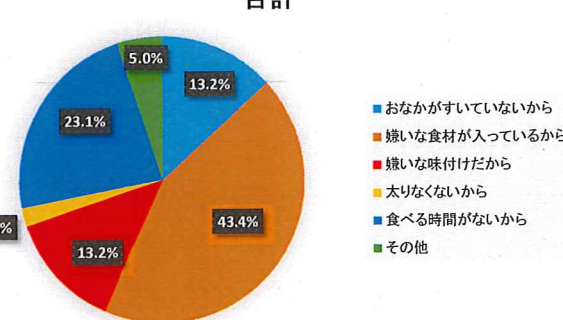
小学生 計



中学生 計



合計



その他の理由
 ・牛乳が苦手(3件)
 ・たべきれない
 ・お腹がいっぱい。
 ・盛られる量が多い。
 ・食べすぎるとお腹が痛くなる。
 ・食べすぎるとお腹をこわすから。
 ・食べると最後に気持ち悪くなるから。
 ・腹痛
 ・アレルギー

結果の要旨と分析

【質問1 好きなもの きらいなもの】

ごはん

*好きなごはんは例年と同様で、カレーライス、わかめごはん、ビビンバが上位となった。また、コーンチャーハンには年に数回しか出ないメニューだが、好きなものの上位となっており、児童生徒の印象に残る給食となっていることがわかる。地場産物を使用した給食がランキングの上位となることで食育の教材としても活用することができている。

*きらいなごはん上位には年間で提供回数の少ない献立が入った。セルフオムライスについては調理に手間がかかるため中学生のみ給食提供となる日に出しているメニューで年1回の特別メニューである。配膳にも手間がかかるという声もあるため今後の提供については検討が必要である。

パン

小豆パンが小学生、中学生ともにきらいなパンの1位となったが、小豆は普段の食事の中でも取り入れられることが少ない食材のため、食の経験として給食では提供をしている。

めん

めんについては小学生と中学生で好みが分かれる結果となった。ジャージャー麺は最近では提供回数が少なく小学生にはあまり馴染みのない献立である。また、給食の中では使用頻度の少ない甜麺醬や豆板醬を使っているため味の好みに小学生と中学生で差があったと考えられる。

汁・スープ

好きな汁・スープにはシチュー系が上位に入り、きらいな汁・スープにはしょうゆベースの汁が上位に入った。また、チゲ汁は昨年度に広尾町との交流で提供したメニューであり、広尾産のタラを使用した給食である。この日の給食ではタラや広尾町についての紹介の動画が全校で放送され海のない芽室町にとっては貴重な食育の教材として活用された。

おかず

今年度の嗜好調査ではおかずを肉、魚、卵と野菜に分け調査を行った。

*好きな肉のおかずではクリスピーチキンやとんかつなど揚げ物系が上位となり、きらいな肉のおかずでは鶏肉に味を付けて焼いた献立が上位となった。栄養素の中で脂質は比較的高値となるため、献立を立てる際は揚げ物の回数が増えないように配慮をしている。また、給食で提供している肉の種類は煮物、炒め物には豚肉が多く、個数付のおかずには鶏肉が多く使用されている。これは食材費の問題があるからである。肉のおかずの調査結果に関しては児童生徒の好きなおかずと栄養士の献立を立てる際に悩まされる部分がみえるかたちとなった。

*魚のおかずに関しては小学生と中学生の結果に差が無く、たこ焼きや、たらザンギなど調理方法を変えることで苦手な魚でも食べてもらえることがわかった。

*卵と野菜のおかずでは、好きなおかずにじゃがいもを使用した献立が多く入った。きらいなおかずでは厚焼きたまごが小中ともに上位に入った。厚焼きたまごは甘じょっぱい味付けとなっているため好みが分かれる。例年、厚焼きたまごはきらいと回答する児童生徒が多いため検討を行った。味付けや食感、サイズを他のものと比べた上で現在のたまご焼きを使用している。

サラダ・あえもの

好きなサラダではハムや糸かまぼこなど野菜の他にたんぱく源となる食材が入っているサラダが上位に入った。野菜は食事の中でも摂取量にバラつきがでてしまうため給食の中で特に摂取して欲しい食材である。野菜を摂る習慣をつけるためにもサラダやあえものは特に食べてもらいたい。

フルーツ他

好きなフルーツやデザートには焼きプリンタルトが、嫌いなフルーツやデザートには豆乳プリンタルトが入った。豆乳プリンタルトは卵・乳が使用されておらず、みんなが同じ給食を食べられるようにと最近提供するようになった献立である。

【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、女子は男子より一人あたりの提供量よりも若干少なく盛っている傾向にあった。給食時間の様子を見ていると麦入りごはんは味付きのごはんよりも残食量が多い。また、その日のおかずや汁、あえ物との組み合わせも関係していると考えられる。

【質問3 給食で苦手なものがあつたらどうしますか】

前年度同様、全体的に見ても食べる努力をしている児童生徒が多い結果となった。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たい。今年度からその日の給食に関する豆知識を掲載した一口メモを全校に配布しており、食に関する知識と絡めて指導を行っている。

【質問4 給食のときパンの量】

給食では十勝バターパン、十勝小豆パン、セルフバーガーなど全部で8種類のパンを提供しており、パンの種類によって残食が大きく変わる。この調査の中で時々残すと回答した児童生徒が多くみられたが、パンの種類によって完食できる日もあれば、残してしまう日もあると考えられる。

【質問5 給食を残してしまう理由】

きらいな食材が入っているから残すと回答した児童生徒が最も多く、「質問3の給食で苦手なものがあつたらどうしますか」という問いと合わせてみると嫌いな食材が入った給食や嫌いな味付けの給食があってもほとんどの児童生徒が食べる努力をしているという結果になった。また、食べる時間がないからと回答した児童生徒は2番目に多い結果となり、全体の約2割の児童生徒が給食時間が短いと感じていることがわかった。

学校給食に対する意見、要望等

【芽室小学校】

- 1 焼きプリンタルトを出してください。(3)
- 2 スパゲッティをなくしてほしい。
- 3 冷凍パイナップルが冷たすぎる。
- 4 ビビンバのときのごはんが少ない。
- 5 おいしい給食ありがとうございます。(3)
- 6 クリスピーチキンを増やしてほしい。
- 7 ホイコーロー
- 8 そばやそうめん(2)
- 9 甘いものの種類を減らす。
- 10 カレーライスを辛くしてほしい。(3)
- 11 あんかけ焼きそばを増やしてほしい。
- 12 厚焼き玉子が甘い。
- 13 フルーツを多くしてほしい。(9)
- 14 なめたけあえが変な味。
- 15 小籠包が熱くないしスープがない。
- 16 海藻サラダをなくしてほしい。
- 17 焼き餃子がパサパサ。
- 18 飲み物の種類を増やしてほしい。
- 19 デザートを増やしてほしい。(2)
- 20 ハヤシライスをたくさん出してほしい。(2)
- 21 冷凍パイナップルを減らしてほしい。
- 22 焼き餃子を増やしてほしい。
- 23 厚焼き玉子を増やしてほしい。
- 24 餃子、シュウマイが冷めていてあまりおいしくない。焼きたてが食べたい。(2)
- 25 味噌汁の味が濃い。
- 26 あんかけ焼きそばを増やしてほしい。
- 27 ビビンバ
- 28 わかめスープ(2)
- 29 野菜やフルーツなどを平等皿に分けるのが難しいからやりやすくしてほしい。
- 30 肉をもっと出してほしい。
- 31 ツナを入れないでほしい。
- 32 バシルを出してほしい。
- 33 餃子がパサパサ。
- 34 ピラフ
- 35 1か月に1回牛丼以外のものを出してほしい。
- 36 なるべく太らなにメニューをお願いします。
- 37 肉(鳥)がスプーンで食べづらいから、フォークか箸をつけてほしい。
- 38 新しいメニューを増やしてほしい。
- 39 牛乳、ジョア以外にも出してほしい。
- 40 十分満足している。
- 41 ポークビーンズをなくしてほしい。
- 42 みかんを冷凍しないでほしい。(2)
- 43 からあげ(2)

- 44 厚焼き玉子をなくしてほしい。
- 45 新メニューで冷や麦を出してほしい。
- 46 ジョアが嫌い(吐き気がする)お茶にしてほしい。
- 47 ご飯と牛乳が合いません。
- 48 ソフトクリーム(コーン)を出してほしい。
- 49 フルーツの種類を増やしてほしい。
- 50 梅ごはんを減らしてほしい。
- 51 牛乳をお茶に変えてほしい。
- 52 春巻きの中をチーズに変えてほしい。
- 53 冷凍パインを年15回出してください。
- 54 麺類で食べられるものが焼きそばとたらこパスタだけなのでそれを出してほしい。
- 55 もっとおいしくつくってほしい。
- 56 コーンチャーハンをなくしてほしい。

【芽室西小学校】

- 1 魚をもっと出してください。魚大好きです。
- 2 アイス
- 3 フルーツを増やしてほしい。
- 4 パンを増やしてほしい。
- 5 ケーキが食べたい。
- 6 もっとたくさんのバリエーションがあったらなあ。
- 7 いもだんごをだすのをもう少し多くしてほしい。
- 8 もっとサラダ系のものを出してほしい。
- 9 夏にアイスほしい。
- 10 麻婆豆腐を月に4回くらい出してほしい。
- 11 から揚げ、オムレツ、オムライスをつくってください。
- 12 カレーとチーズを増やしてほしい。
- 13 ナポリタンをなるべく減らしてほしい。
- 14 焼きプリンタルトを多くしてください。
- 15 ナンを週2回出してください。
- 16 デザートを毎日出してください。
- 17 中華を増やしてください。(2)
- 18 まるデニッシュが食べたい。
- 19 焼きプリンタルトが食べたい。
- 20 オムライス
- 21 のり塩ポテトコロケ
- 22 焼きプリンタルト2個(3)
- 23 アップルジュース
- 24 さばのみそにを出さないでください。
- 25 ズッキーニにチーズをのせてとかしたやつを給食にしてみてください。
- 26 1年に一度でいいので高級な肉が食べたい。
- 27 キャベツが出てくるものをなくしてほしい。
- 28 ミルメークを出してほしい。(2)
- 29 かぼちゃ団子作ってください。
- 30 アスパラのゆでたやつにマヨネーズをかけて食べたい。
- 31 さけるチーズが食べたい。

- 32 梅ごはんを週に一回食べたい。
- 33 麺の日を増やしてほしい。
- 34 コロコロステーキではなくふつうのステーキが食べたい。
- 35 野菜の量を減らしてほしい。
- 36 デザートを増やしてください。
- 37 フルーツをほぼ毎日出してほしい。
- 38 週一で焼きプリンタルト・アイスほしい。
- 39 わかめごはん多くしてほしい。
- 40 麺の量を多くしてほしい。
- 41 パンの日を少なくしてほしい。
- 42 焼きプリンタルトの量を増やしてほしい。
- 43 ナンをたくさん出してほしい。
- 44 デザートを増やす(量)
- 45 デザートの日を増やしてほしい。
- 46 パンの袋がならないようにしてほしい。
- 47 牛乳をもう少し冷やしてほしい。
- 48 肉とさばの味噌煮を増やしてほしい。
- 49 ラーメンの日を増やしてほしい。
- 50 焼きプリンタルトを毎日出してほしい。
- 51 サラダのない日を増やしてほしい。
- 52 黒毛和牛のA5ランクを出してほしい。
- 53 ミルメークを一週間に3回出してほしい。
- 54 冷凍パインを歯にしみてほしいまため、もっと冷たくしてほしい。

【芽室南小学校】

- 1 ジャーチャー麺。
- 2 カレーの回数を増やしてほしい
- 3 ビビンバの回数を増やしてほしい
- 4 ステーキが食べたい。
- 5 マックのポテトが食べたい。
- 6 セルフオムライス
- 7 サーモンフライ
- 8 ナン
- 9 ビビンバ
- 10 コーンシチュー
- 11 たらこスパゲッティを新メニューとして出してほしい。
- 12 ステーキ
- 13 きんぴらごぼうめしをまた食べたい。
- 14 カニトマトスパゲッティが食べたい。

【上美生小学校】

- 1 おいしい給食をありがとうございます。(4)
- 2 タルトの回数を増やしてほしい。(2)
- 3 のり塩ポテトコロケを出してほしい。(2)
- 4 またアイスを出してほしい。
- 5 ホタテの炊き込みごはんがおいしかった。(2)
- 6 ごはんの量を増やしてほしい。

【芽室中学校】

- 1 きのこ たけのこを減らしてほしい
- 2 オレンジジュースをお願いします
- 3 味を少し薄くしてください(ちょっと味が濃いです)
- 4 フルーツたくさん欲しい ヨーグルト
- 5 冷凍パインをパイんにしてほしい
- 6 もっとナンを出してほしい
- 7 冷凍パインをただのパインにしてください
- 8 フルーツ
- 9 冷凍パインを冷凍しないでください
- 10 アレルギー食の時の量が少ないのでミートボールやカレールーをもっと増やしてほしいです
- 11 カレーをもっと甘くしてほしいです
- 12 牛乳じゃない日を増やしてほしい
- 13 豆腐の入っているメニューを減らしてほしい
- 14 フルーツを増やしてほしい。(3)
- 15 じゃがいもを使った給食をもっと食べたい
- 16 きのこを気づかないくらい小さくしてほしい
- 17 フルーツたくさん欲しい ヨーグルト
- 18 すいか食べたいです フルーツヨーグルトも食べたいです
- 19 いつも給食ありがとうございます。(23)
- 20 カレーうどんを食べたいです。
- 21 とてもおいしい。
- 22 レーズンパンは別々で食べたほうがおいしいと思う。
- 23 今の子はレーズンなどしゃれたものを食べたことがないのでは？
- 24 デザートを多くしてほしい。(7)
- 25 いつも給食おいしくいただいています。(5)
- 26 お茶を出してほしい。(4)
- 27 給食の量を減らしていただけると嬉しいです。
- 28 レーズンパンは改良したほうがいい。
- 29 もっと焼きプリンタルトを出してほしい。
- 30 大根のそぼろいためをもっと出してほしい。
- 31 カレーうどんが食べたい。
- 32 牛乳以外にも飲み物をほしい。
- 33 炭水化物をあまり多く攻めないでほしい
- 34 魚や肉の炭火焼きがほしい。
- 35 肉をもっと多く出してほしい。
- 36 みんながジョアのときにオレンジジュースに変えてほしい。
- 37 スイーツをもうすこし増やしてほしい。
- 38 スパゲッティ系を4か月に1、2回にしてほしい。
- 39 ハンバーグのとき脂が固まっていたから直してほしい。
- 40 I don't like 梅ごはん
- 41 うどんやスパゲッティをなくしてほしい。
- 42 ラーメンの回数を増やしてほしい。
- 43 たまにでもいいからお茶を出してほしい。
- 44 生野菜にほしい。
- 45 パンの日にジャムを出してほしい。
- 46 茄子食べたい。

- 47 菓子パンを出してほしい。
- 48 調味料セットほしいです。
- 49 ケーキ食べたい。
- 50 バイキングが食べたい。
- 51 フィナンシェやパンナコッタなどのスイーツ系のデザートが食べたい。
- 52 麻婆豆腐を辛くしてほしい。
- 53 フルーツを出す日を増やしてほしい(2)
- 54 サラダをなくしてほしい。
- 55 梅とかしそとか枝豆とか、好き嫌いが分かれるものは少しやめていただきたい。
- 56 ジョアとパンを一緒に出さないでほしい。
- 57 ジョアよりオレンジジュースを出してほしい。
- 58 週に1回はデザートを出してほしい。
- 59 ごまじゃこサラダの回数と焼きプリンタルトの回数を増やしてほしい。
- 60 塩ラーメンの頻度を多くしてほしい。
- 61 焼きプリンタルトをもっと食べたい。
- 62 厚焼き玉子が甘すぎて吐きそうになる。醤油をかけて食べたらおいしそうな卵焼きにしてほしい。
- 63 スイートポテトを食べたい。
- 64 揚げパンをもっと出してほしい。
- 65 好きパンは嫌いな人が多い。
- 66 ヨーグルトを出してほしい。
- 67 パンをもっと食べたい。
- 68 母がいつもお世話になっています。
- 69 皿のどちらが肉や魚でどちらが野菜かを先生たちに言ってそれを子どもたちに伝えてほしい。
- 70 サラダをなぜゆでるのか。
- 71 なるべくきのこを使わないでほしい。
- 72 なるべくでいいので、ごまの量を減らしてほしい。
- 73 野菜などに和えている白いソースの量も減らしてほしい。
- 74 今のままで十分です。
- 75 肉じゃが、いもだんご、2か月、1か月に1回は出してほしいです。おねがいします。
- 76 シーザーサラダとヤーコンサラダが大好きなので、この2つの頻度がふえたらなあと思っています。
- 77 もやし中華サラダの作り方を教えてください。
- 78 だいがくいも出してほしい。
- 79 麻婆豆腐のときは箸でなくスプーンがいいです。
- 80 酢豚が食べたい。
- 81 毎日給食を楽しみにしています。
- 82 デザートを出す日を増やしてほしい。
- 83 サラダの野菜がたまに「しなっ」とします。できれば「シャキ」っという食感がいいです。
- 84 牛乳を豆乳にしてほしい。
- 85 サラダの味付けドレッシングが苦手。
- 86 肉の皮をなくしてほしい。
- 87 魚をあまり出さないでほしい。
- 88 あんかけ焼きそばがしばらく出てないので、とてもおいしくて好きだからだしてほしい。

【芽室西中学校】

- 1 スパゲッティクリームソースを出してほしい。
- 2 これからもおいしい給食をお願いします。
- 3 メロンパンが食べたい。
- 4 いつもありがとうございます。
- 5 牛乳が嫌いなのでお茶か牛乳を選べるようにしてほしい。
- 6 うどんの日に揚げパンを出さないで、パンの日に出してほしい。
- 7 デザートの日を増やしてほしい。
- 8 サキサキチーズを出してほしい。
- 9 オレンジジュースとかぶどうジュース系を出してほしい。
- 10 ホタテご飯がまた食べたい。
- 11 みそ汁の具をもっと増やしてほしい。
- 12 まるパンの日にジャムをつけてほしい。

【上美生中学校】

- 1 スイーツを増やしてほしい。
- 2 パンの日を増やしてほしい。
- 3 さっぱりする感じのデザート(フルーツ)があるとうれしい。
- 4 もうすこし温かい給食を食べたい。
- 5 毎日デザートがついてほしい。
- 6 おかわり用も作ってほしい。

まるごと給食アンケート調査

【芽室小学校】

- 1 めんたいスパゲッティ
- 2 チゲ汁を1か月に1回出してほしい。
- 3 プルコギ丼(3)
- 4 すき焼風煮
- 5 ドライカレー(8)
- 6 黒毛和牛を入れてください。
- 7 カレー
- 8 いちご
- 9 ステーキ
- 10 キャベツの味噌汁。
- 11 焼肉
- 12 ワンタンスープ(2)
- 13 肉
- 14 野菜です。
- 15 中華丼(2)
- 16 ピザ(2)
- 17 スイートコーン(7)
- 18 肉じゃがが多め。
- 19 ピラフ(3)
- 20 味が濃い。(3)
- 21 きのが多すぎる。
- 22 すし
- 23 海鮮丼
- 24 豚丼
- 25 コーンと枝豆のマヨあえをまた食べたい。
- 26 未来めむろ牛。
- 27 じゃがいも(4)
- 28 しいたけのみそ汁。(2)
- 29 プルコギ丼。
- 30 苦手なものはないのでなんでもOK。
- 31 2月の献立をまた食べたい。
- 32 9月の献立
- 33 ミネストローネ
- 34 ヤーコンサラダ
- 35 9月の献立がおいしかった。また出してほしい。
- 36 すき焼風煮(2)
- 37 芽室産のいもをもっと食べたい。
- 38 回数を増やしてほしい。
- 39 寿司(刺身)を食べたい。
- 40 アスパラとじゃがいものサラダ
- 41 アイス(2)
- 42 おにぎり
- 43 めむろがぶりサンドがとてもおいしかったので、また出してください。
- 44 ちゃんこ鍋がまた食べたい。

- 45 からあげ(新)、ウインナー(新)、ハンバーグの肉詰め(新)
- 46 おいしい。(2)
- 47 ごはん、すき焼き風煮、ヤーコンサラダ
- 48 いつもたくさん食べています。
- 49 マルゲリータピザ
- 50 牛丼
- 51 のり牛丼
- 52 2月のまるごと給食をたべたい。

【芽室西小学校】

- 1 ワンタンスープ。
- 2 ぜんぶまた食べたいです。
- 3 ぜんぶまた食べたい。(アスパラ以外)
- 4 おいしい。
- 5 ぜんぶ。
- 6 から揚げ、オムレツ、オムライス
- 7 ドライカレーがまた食べたい。
- 8 ピラフ
- 9 プルコギ丼(2)
- 10 ドライカレーが食べたい。
- 11 ぶどうを出してください。アメリカンドックを出してください。
- 12 あまり好みではない。
- 13 食材:じゃがいも
- 14 めむろまるごと給食をもっと頻繁に出してほしい。
- 15 フルーツ
- 16 焼きプリンタルト
- 17 アイス
- 18 牛乳プリン
- 19 ちゃんと四角形のやわらかいさいころステーキ。
- 20 ポテトサラダが食べたい。
- 21 めむろがぶりサンド
- 22 広尾町のタラのチゲ汁を食べたい。
- 23 牛乳

【芽室南小学校】

- 1 ドライカレー(4)
- 2 黒毛和牛
- 3 ミネストローネやチンジャオロースがまた食べたい。
- 4 キノコ系が嫌いなので口に合いませんでした。
- 5 ミネストローネがおいしかったのでまた食べたい。

【上美生小学校】

- 1 コーンを食材として出してほしい。
- 2 中華丼(2)
- 3 プルコギ丼(2)
- 4 5月のまるごと給食

【芽室中学校】

- 1 チョコ入ってるパン
- 2 ドライカレー(5)
- 3 コーン
- 4 フルーツ
- 5 ピーナッツ
- 6 すき焼風煮
- 7 ピラフ
- 8 コーンチャーハン
- 9 アスパラが嫌いなのでアスパラを半分にしてください(できれば)
- 10 フルーツ
- 11 もっと焼きプリンタルトを出してほしい
- 12 アスパラとじゃがいものサラダをもうちょっと出してほしい
- 13 ピラフ ワンタンスープ すき焼風煮 わかめスープ
- 14 コーンチャーハン(6)
- 15 芽室の野菜を使った野菜炒めが食べたいです
- 16 まるごと給食の日は豪華でおいしい。
- 17 麦入りごはん、牛乳、中華風野菜スープ、チンジャオロース
- 18 とうもろこしの天ぷらなんていかがでしょう。甘く、サクサクでおいしいですよ。
- 19 とうもろこし
- 20 アスパラ、ヤーコンが好きなのでまた食べたい。
- 21 コーンを使った料理がおいしいので、コーンを使ったほうがいい。
- 22 カルボナーラ食べたい。
- 23 チンジャオロースがまた食べたい。
- 24 メガおこのみやき
- 25 いつもおいしい給食ありがとうございます。
- 26 スイートコーンのまるかじりコーンみたいな塩がついているコーンを食べたい。
- 27 5月の給食をまた食べたい。
- 28 めむろがぶりサンド
- 29 おいしい。(3)
- 30 辛みそラーメン
- 31 全部おいしい。
- 32 コーンピラフ
- 33 めむろ未来牛を使った料理が食べたい。例)ステーキ、ハンバーグ、メンチカツなど。
- 34 ご当地サイダーを飲んでみたい。
- 35 じゃがいもだけの日があってもいいと思う。
- 36 山わさびを使った給食が食べたい。
- 37 これからもめむろまるごと給食が楽しみです。よろしくお願いします。
- 38 もうちょっと量を増やしてほしい。
- 39 プルコギ丼と中華丼めっちゃおいしかった。
- 40 チーズフォンデュ。
- 41 ハンバーグ(ごぼう入り)パンにはさむやつ
- 42 すき焼風煮
- 43 牛肉つかっている料理すごくおいしい。
- 44 コーンバターが食べたい。
- 45 紫のじゃがいものサラダ。
- 46 ちゃんこ鍋(2)

- 47 地産地消をできるまるごと給食はすばらしく地域に貢献している。
- 48 海の幸を使った給食が食べたい。北海道海の幸給食というものをつくってはいかがでしょうか。
- 49 9月のまるごと給食をもっと食べたい。(他のもだけど。)
- 50 コーンチャーハンはまるごと給食だったから食べたい。
- 51 めむろがぶりサンド
- 52 ドライカレーがまた食べたい。
- 53 かぼちやのミルク煮食べたい。
- 54 ちゃんこ鍋をもう一度食べたい。
- 55 アスパラ
- 56 いいたけ
- 57 スイートコーン
- 58 野菜
- 59 全部おいしい。
- 60 わかめスープ

【芽室西中学校】

- 1 コーンをもっとたくさん食べたい。
- 2 コーン(3)
- 3 プルコギ丼(3)
- 4 おいしい。(3)
- 5 とてもおいしく、楽しみにしています。
- 6 アスパラガスとじゃがいものサラダ(3)
- 7 牛肉
- 8 コーンチャーハン(6)
- 9 ドライカレー
- 10 ミネストローネ
- 11 地産地消をされていていいと思います。(2)
- 12 まるごと給食をもう少し増やしてほしい。
- 13 自分の町の給食だからうれしい。
- 14 6月のまるごと給食がまた食べたい。
- 15 すき焼風煮(2)
- 16 めむろがぶりサンドがまた食べたい。
- 17 中華風野菜スープがまた食べたい。(2)
- 18 おいしいから続けてほしい。
- 19 まるごと給食は普通給食に出ないメニューが多いイメージです。

【上美生中学校】

- 1 珍しいものを食べたい。
- 2 アイスを出してほしい。
- 3 じゃがバター
- 4 ジンギスカン
- 5 カレー

「学校給食しこう（好み）調査」と「めむろまるごと給食調査」

氏 名

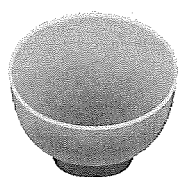
給食センターでは、みなさんに喜んで給食を食べてもらえるように、そして、健康な体を作るために栄養バランスを考えながら「こんだて」を立てています。みなさんの意見を聞いて、これからのこんだてを立てる参考にしますので、ご協力をお願いします。

質問1 次の、ごはん、パン、めん、肉のおかず、魚のおかず、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	1 わかめごはん	2 梅ごはん	3 枝豆ごはん	4 ゆかりごはん
	5 カレーライス	6 ピラフ	7 チャーハン	8 コーンチャーハン
	9 ビビンバ	10 セルフオムライス	11 牛丼	12 豚みそ丼
	13 炊き込みごはん	14 きんぴらごぼうめし		
パ ン	1 十勝バターパン	2 十勝小豆パン	3 まるデニッシュ	4 ナン
	5 まるパン	6 セルフバーガー(パンズパン)	7 セルフドッグ(背割りパン)	
め ん	1 スパゲッティミートソース	2 ナポリタン風スパゲッティ	3 スパゲティクリームソース	4 あんかけ焼きそば
	5 しょうゆラーメン	6 しおラーメン	7 みそラーメン	8 ジャージャー麺
	9 肉うどん	10 かしわうどん	11 五目うどん	12 カレーうどん
汁・ ス ー プ	1 みそ汁	2 スープ(コンソメしょうゆ味)	3 スープ(中華味)	4 豚汁
	5 コーンシチュー	6 クリームシチュー	7 カレーシチュー	8 チゲ汁
	9 いもだんご汁	10 かぼちゃだんご汁	11 かぼちゃポタージュ	
肉 の お か ず	1 鶏肉のハーブ焼き	2 鶏肉のたれ焼き	3 鶏肉のレモン風味焼き	4 鶏肉と枝豆のキャベツ焼き
	5 チキンチャップ	6 チキンナゲット	7 クリスピーチキン	8 チキンカツ(みそカツ)
	9 とんかつ	10 根菜メンチカツ	11 肉だんご(ミートボール)	12 ハンバーグ
	13 ささみチーズフライ	14 チーズハムカツ	15 肉シューマイ	16 ショーロンポー
	17 ビッグ揚げぎょうざ	18 焼きぎょうざ	19 春巻	20 和風きんぴらつつみ
魚 の お か ず	1 さば塩焼き	2 さばのみそ煮	3 さばの和風カレー煮	4 さんまのおかか煮
	5 ほっけ塩焼き	6 いわしの梅煮	7 いわしのみぞれ煮	8 いわしのしょうが煮
	9 さけの塩焼き	10 たらのいそべフライ	11 たらザンギ	12 タコでたこ焼き
卵 や 野 菜 ほ か の お か ず	1 肉じゃが	2 大豆と豚肉の煮物	3 切り干し大根の煮物	4 長いものカレーそぼろ煮
	5 大根のそぼろ煮	6 厚焼きたまご	7 五目たまごやき	8 オムレツ
	9 肉じゃがコロッケ	10 野菜コロッケ	11 かぼちゃコロッケ	12 のり塩ポテトコロッケ
	13 五目きんぴら(きんぴらごぼう)	14 野菜チヂミ	15 麻婆豆腐	16 ポークビーンズ
	17 ポテトグラタン	18 いもだんご		
サ ラ ダ ・ あ え も の	1 野菜とハムのサラダ	2 キャベツと枝豆のサラダ	3 カラフルサラダ	4 海そうサラダ
	5 もやし中華サラダ	6 ささみの和風サラダ	7 ごまじゃこサラダ	8 ごぼうサラダ
	9 ヤーコンサラダ	10 ポテトサラダ	11 マカロニサラダ	12 パンパンジー風サラダ
	13 和風サラダ	14 コーンクリームサラダ	15 シーザーサラダ	16 イタリアンサラダ
	17 コールスローサラダ	18 おひたし	19 もやしのおかかあえ	20 なめたけあえ
	21 キャベツのごまあえ	22 コーンとほうれん草のごまあえ	23 コーンと枝豆のマヨあえ	24 やみつきキャベツ
フ ル ー ツ ほ か	1 フルーツソフトゼリー	2 フルーツのマスカットゼリーあえ	3 フルーツポンチ	4 フルーツだんご
	5 焼きプリンタルト	6 豆乳プリンタルト	7 かぼちゃプリンタルト	8 プリン
	9 スイートポテト	10 型めきチーズ	11 冷凍パイ	

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 おわんに山盛り



※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 給食を残してしまうことはどれくらいありますか。当てはまる番号を○で囲んでください。

- ① 残さない (いつも全部食べる) ② 時々残す ③ いつも残す

質問5 給食を「時々残す」「いつも残す」と答えた人は教えてください。
残してしまう理由で、いちばん当てはまる番号を○で囲んでください。

- ① おなかがすいていないから ② 嫌いな食材が入っているから ③ 嫌いな味付けだから
④ 太りたくないから ⑤ 食べる時間がないから ⑥ その他 ()

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

めむろまると給食は…

めむろまると給食は、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ってもらうために作っています。

※めむろまる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。

めむろまると給食のこんだて (令和3年5月から令和4年3月まで)

5月	ドライカレー 牛乳 アスパラとじゃがいものサラダ	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
7月	ピラフ 牛乳 ミネストローネ 豚肉としめじのソテー	9月	めむろがぶりサンド 牛乳 キャベツとブロッコリーのスープ
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	11月	ごはん 牛乳 すき焼き風煮 ヤーコンサラダ
12月	麦入りごはん 牛乳 ちゃんこ鍋 豚肉と野菜の炒め物	2月	ブルコギ丼 牛乳 わかめスープ コーンとハムのサラダ
3月	麦入りごはん 牛乳 中華風野菜スープ テンジャオロース		