

学校給食についてのアンケート

集 計 結 果

学校給食に関するアンケート調査の結果概要

1 調査の目的

児童生徒の保護者や教職員の皆様から学校給食に対するご意見をいただき、新学校給食センター整備計画の策定やこれからの学校給食運営に役立てることを目的にアンケート調査を実施しました。

2 調査の期間

平成27年6月8日(月)～平成27年6月22日(月)

3 調査対象

現在、学校給食センターが給食を提供している市立小中学校及び県立藤岡特別支援学校に在籍している児童生徒の保護者及び教職員に回答を依頼することとし、保護者については、小学校4年生589人と中学校1年生634人の保護者の合計1,223人を対象とし、教職員については、各学校で給食を喫食している474人を調査対象としました。

4 調査の方法

各学校を通じて調査対象者にアンケート調査票を配布し、アンケート調査票に直接回答を記入していただき、学校を通じて回収しました。

5 調査内容

調査表は、保護者用と教職員用の2種類を作成し依頼しました。(参考資料 参照)

6 調査票の回答者数

(1) 保護者

	第一小	第二小	神流小	小野小	美土小	美東小	美西小	平井小
対象者	102	112	75	96	86	28	14	33
回答者	102	101	69	89	83	21	14	33
割合	100.0%	90.2%	92.0%	92.7%	96.5%	75.0%	100.0%	100.0%

	日野小	鬼北小	鬼石小	東中	北中	小野中	西中	鬼石中	特別支援	合計
対象者	6	18	18	162	196	105	122	43	7	1,223
回答者	6	16	18	151	183	91	113	37	7	1,134
割合	100.0%	88.9%	100.0%	93.2%	93.4%	86.7%	92.6%	86.0%	100.0%	92.7%

(2) 教職員

	第一小	第二小	神流小	小野小	美土小	美東小	美西小	平井小
対象者	51	33	32	39	31	16	18	17
回答者	37	26	22	39	28	7	12	15
割合	72.5%	78.8%	68.8%	100.0%	90.3%	43.8%	66.7%	88.2%

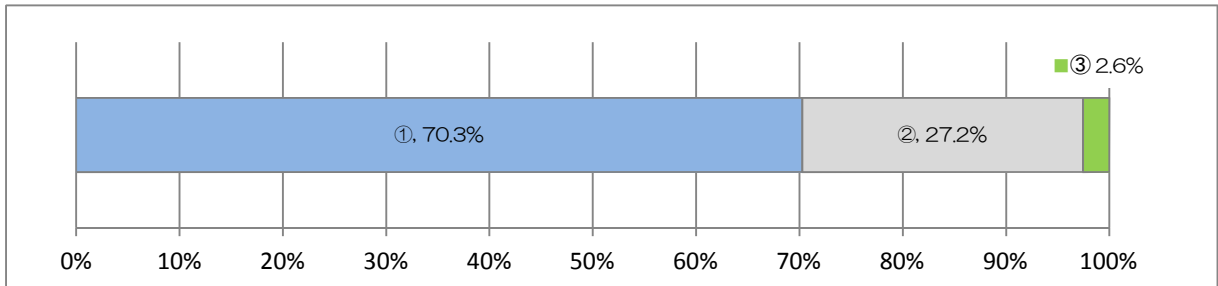
	日野小	鬼北小	鬼石小	東中	北中	小野中	西中	鬼石中	特別支援	合計
対象者	15	15	16	39	43	30	31	20	28	474
回答者	15	13	13	17	34	20	25	20	17	360
割合	100.0%	86.7%	81.3%	43.6%	79.1%	66.7%	80.6%	100.0%	60.7%	75.9%

【共通 問1】

現在の給食についてどう思いますか。1つ選んでください。

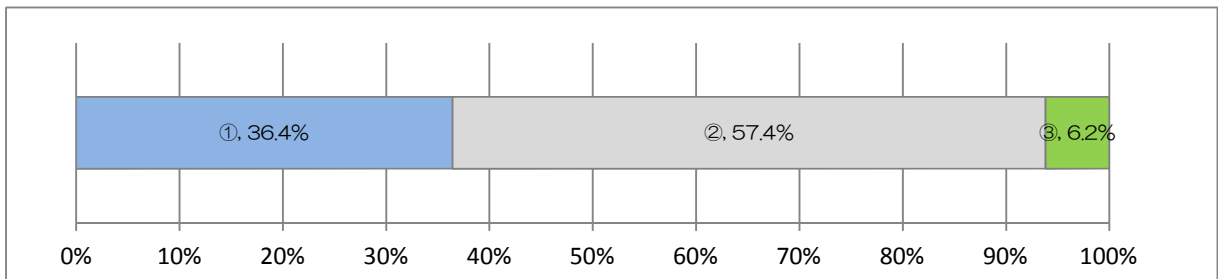
保護者

① 良い（不満はない）	797
② どちらともいえない（改善点はあるが、概ね満足している）	308
③ 悪い（改善すべきところが多くある）	29



教職員

① 良い（不満はない）	130
② どちらともいえない（改善点はあるが、概ね満足している）	205
③ 悪い（改善すべきところが多くある）	22



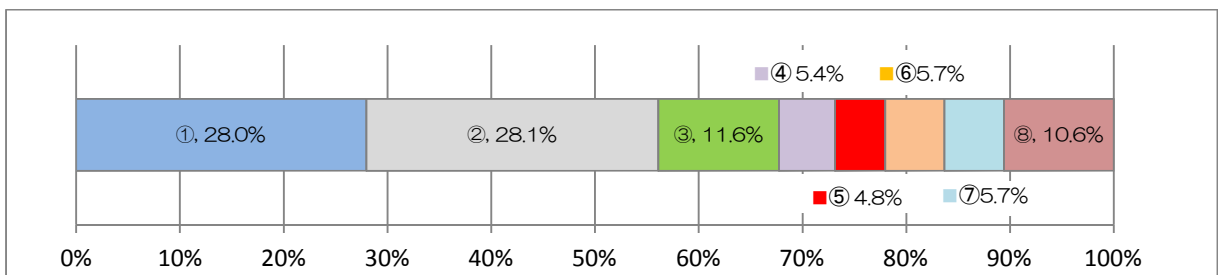
現在の学校給食について、不満はないとの回答が保護者で70.3%、教職員で36.4%となり、概ね満足しているとの回答は保護者で27.2%、教職員で57.4%となりました。保護者で97.4%、教職員で93.8%と、ほとんどの方が概ね満足していることが窺えますが、悪い(改善すべきところが多くある)との回答が保護者で2.6%、教職員で6.2%あることに留意し、施設整備に合わせて学校給食の改善に取り組むたいと考えます。

【保護者 問2】

不満・改善すべきと思われる項目を3つまで選んでください。

保護者

① 献立の内容	156
② 給食の量	157
③ 使われている食材	65
④ 調理方法	30
⑤ 衛生面	27
⑥ 安全面	32
⑦ 給食費	32
⑧ その他	59

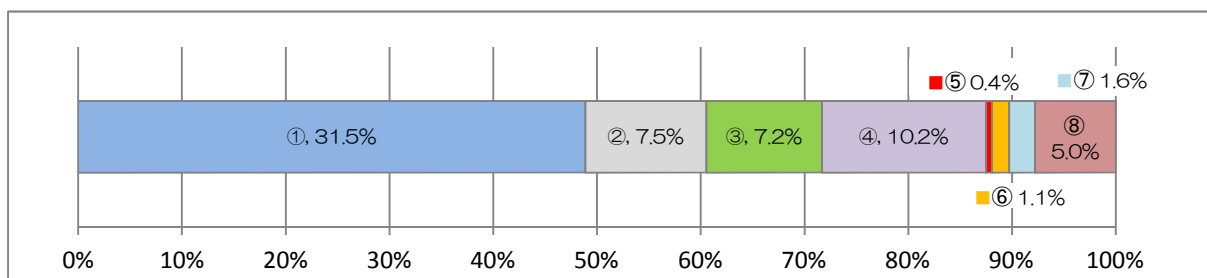


【教職員 問2】

不満・改善すべきと思われる項目を3つまで選び、どうすべきかをご記入ください。

教職員

① 献立の内容	176
② 給食の量	42
③ 使われている食材	40
④ 調理方法	57
⑤ 衛生面	2
⑥ 安全面	6
⑦ 給食費	9
⑧ その他	28

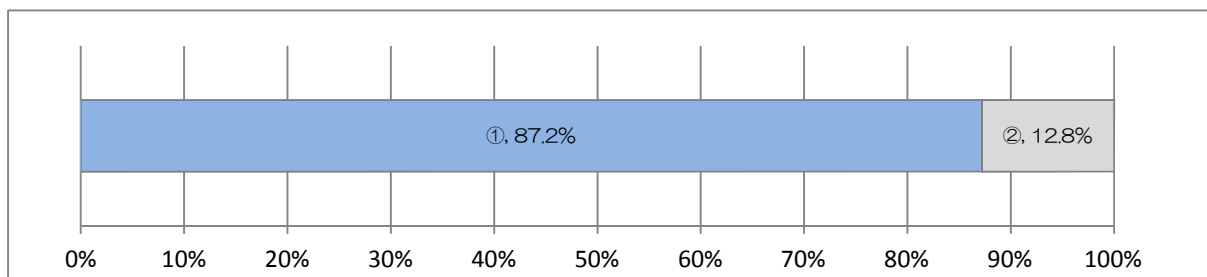


改善すべきと回答された内容(項目)については、保護者で給食の量29.3%、献立の内容28.3%の順になっています。また、教職員では献立の内容48.9%、調理方法20.7%の順になっています。給食の量については、文部科学省が定めた「学校給食摂取基準」に則っているものの、残食率が高くなってしまうと不足することになりますので、残さない給食にすることが重要です。また、現在の給食センターでは扱えない献立もありますので、新メニューなど献立の充実改善や多様化を実現するとともに、調理方法の改善を見据えた施設整備が必要になると考えます。

【保護者 問3】

各家庭に配布している献立表は見ていますか。1つ選んでください。

① 見ている	989
② 見ていない	145

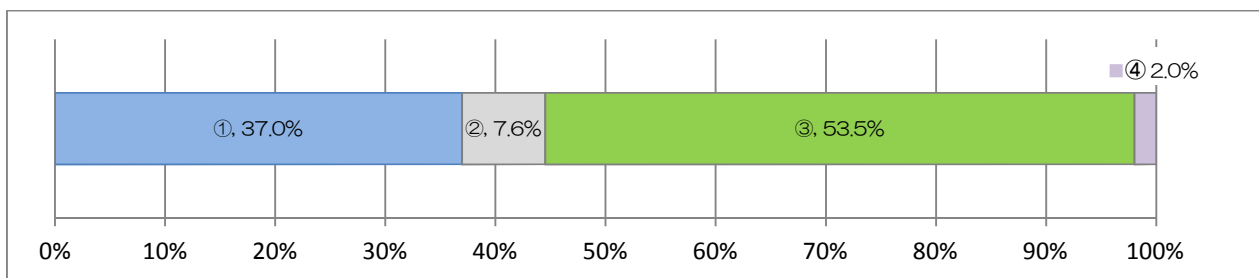


給食センターでは、毎月予定献立表を作成し、各家庭に配布しています。また、献立表の裏面には給食だよりを印刷していますが、見ていただいている保護者は87.2%となっています。献立表には、熱量(カロリー)や、家で食べてほしい食品なども記載しています。全ての方に見ただけの献立表づくりを心掛けます。

【教職員 問3】

献立作成時に何を優先して欲しいですか。1つ選んでください。

① 必要な栄養価やエネルギー	132
② 子どもの嗜好	27
③ 安全・安心な食材の使用	191
④ その他 ()	7



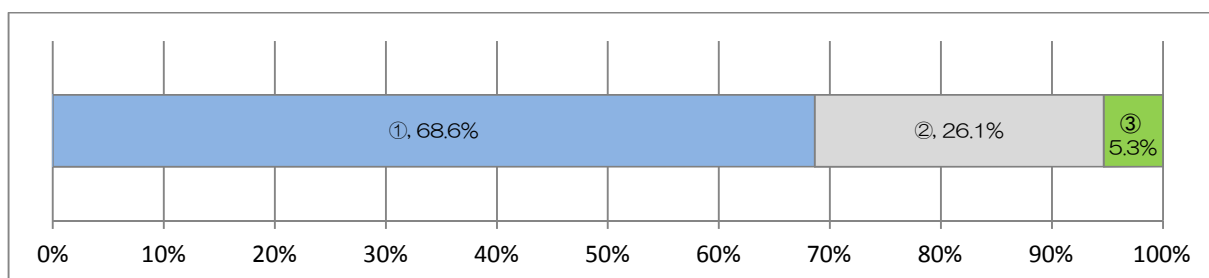
献立作成時に優先するものでは、安全安心な食材の使用が53.5%と過半数を占めました。

学校給食の基本は、安全安心であり、給食センターでは、食材の生産、加工地の公表や放射性物質の全日測定などに取り組んでいますが、より一層安全を担保し、安心していただけるよう、取り組んでいく必要があります。また、必要な栄養価やエネルギーが37.0%となっており、ここでも残さない給食にすることが重要であると考えます。

【教職員 問4】

現在の食器についてどう思いますか。1つ選んでください。

- | | |
|-------------------------------|-----|
| ① 良い（不満はない） | 245 |
| ② どちらともいえない（改善点はあるが、概ね満足している） | 93 |
| ③ 悪い（改善すべきところが多くある） | 19 |



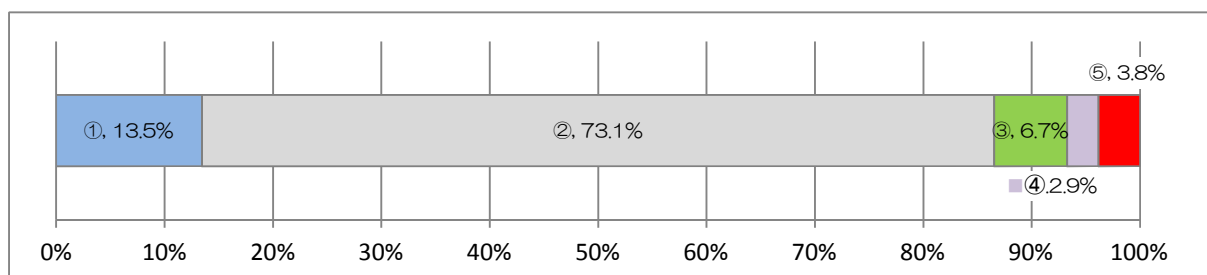
現在藤岡市で使用している食器は、椀2（ごはん用と汁用）と仕切皿1で、椀の大きさは小中学校で2種類となっています。

椀、仕切皿ともに素材は、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂で、給食用に安全性を追求し開発されたものを使用しています。プラスチック製ではありますが、添加物が使用されていないため水や油に溶け出す物質はなく、耐熱性に優れ、食品からの着色汚れに強く、食材成分や酸、アルカリにも侵されず洗浄性能にも優れているため、施設整備後も継続して使用したいと考えます。

【教職員 問5】

不満・改善すべきと思われるものを1つ選び、どうすべきかを記入してください。

- | | |
|----------|----|
| ① 食器の素材 | 14 |
| ② 食器の種類 | 76 |
| ③ 食器の大きさ | 7 |
| ④ 食器の重さ | 3 |
| ⑤ その他（ ） | 4 |



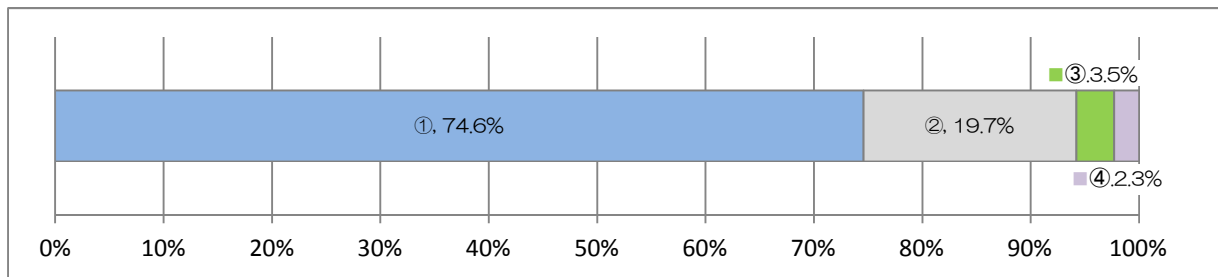
食器については、種類の改善が73.1%と大半を占める結果になりました。内容を見てみると、このうちの多くは、盆(トレイ)の導入と、献立にあった食器の採用でした。これらの要望は、給食センターの施設見学会などでもご意見として寄せられていた事項ですが、現在の給食センターでは能力的に不可能であるため見送ってきたものです。

トレイの導入は、配膳時間の短縮や児童生徒の安全性の面からも必要であると考えますし、献立にあった食器の採用は、食育推進の面からも重要であると考えます。施設整備にあたっては、導入が可能となるように洗浄・殺菌・保管設備を整備することが必要となります。

【教職員 問6】

食物アレルギーへの対応について、どう思いますか。1つ選んでください。

- | | |
|------------------------|-----|
| ① 現在のままで良い | 258 |
| ② 対応を充実すべき | 68 |
| ③ 給食センターでのアレルギー対応は必要ない | 12 |
| ④ その他 () | 8 |



食物アレルギーへの対応については、現在のままで良いと考える回答が74.6%となり、次いで対応を充実すべき19.7%となっています。

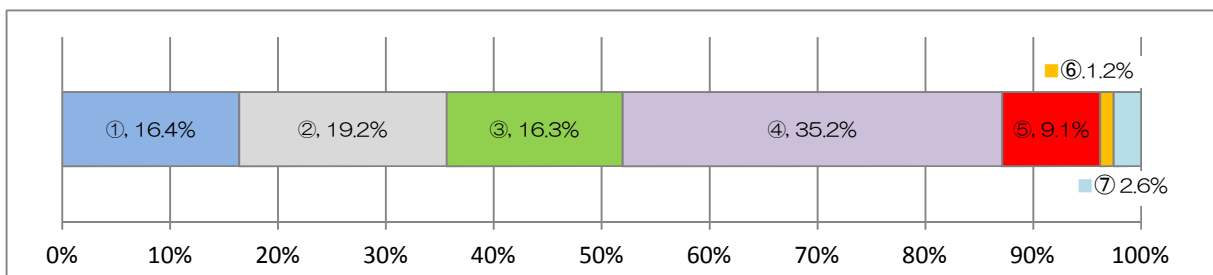
学校給食における食物アレルギー対応は、安全性の最優先が大前提となりますが、文部科学省が平成27年3月にまとめた「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供することが原則とされていますので、提供方法についてさらに検討することが必要であると考えます。

【保護者 問4、教職員 問7】

今後の給食に関して、力を入れて欲しい項目を1つ選んでください。

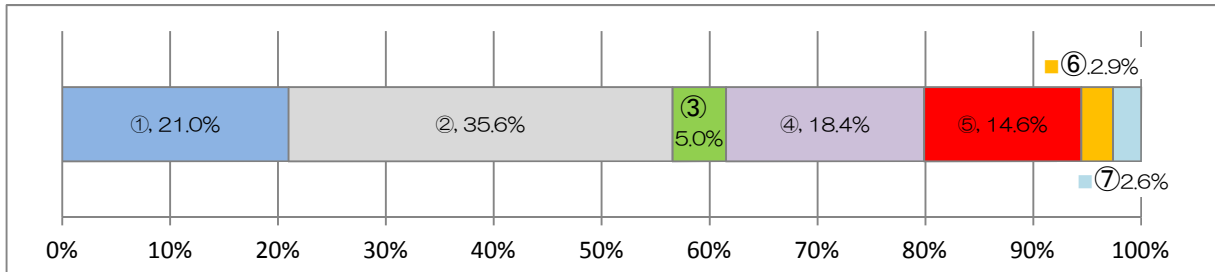
保護者

- | | |
|-------------------|-----|
| ① 食育の推進 | 186 |
| ② 献立の多様化 | 218 |
| ③ 衛生管理面での施設・設備の整備 | 185 |
| ④ 安全な食材の使用 | 399 |
| ⑤ 地産地消の推進 | 103 |
| ⑥ アレルギー食への対応 | 14 |
| ⑦ その他 () | 29 |



教職員

① 食育の推進	72
② 献立の多様化	122
③ 衛生管理面での施設・設備の整備	17
④ 安全な食材の使用	63
⑤ 地産地消の推進	50
⑥ アレルギー食への対応	10
⑦ その他 ()	9



今後の給食に関して、力を入れてほしい項目では、保護者が安全な食材の使用35.2%、献立の多様化19.2%、食育の推進16.4%、衛生管理面での施設・設備の整備16.3%の順になりました。教職員では献立の多様化35.6%、食育の推進21.0%、安全な食材の使用18.4%の順になっています。

学校給食の基本は、安全安心であり、給食センターでは、食材の生産、加工地の公表や放射性物質の全日測定などに取り組んでいますが、より一層安全を担保し、安心していただけるよう、取り組んでいくことが求められ、取り組み状況等の情報発信の改善が必要だと認識しました。衛生管理面での施設設備の整備に関しては、学校給食衛生管理基準の完全準拠と、調理場由来の異物混入を根絶でできる施設設備の整備が必要だと考えます。

また、献立の多様化については、これまで施設設備面で制約を受けていたことを克服し、多様な献立が実現できるよう施設設備の充実に向け検討いたします。

さらに、現在の学校給食に欠かせない重要な要素となっている食育の推進については、情報発信基地としての機能を備えることが必要であり、各学校との連携を強化し取り組んでいかなければならないと考えます。

※ 各設問の「その他」等に記載された内容と「自由意見」については、参考資料のとおりです。

学校給食についてのアンケート（保護者用）

質問に対する答えの番号を○印で囲んでください。

【問1】現在の給食についてどう思いますか。1つ選んでください。

- ① 良い（不満はない）
- ② どちらともいえない（改善点はあるが、概ね満足している）
- ③ 悪い（改善すべきところが多くある）

【問2】問1で「②どちらともいえない」「③悪い」を選んだ方に伺います。

不満・改善すべきと思われる項目を3つまで選んでください。

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

【問3】各家庭に配布している予定献立表を見ていますか。1つ選んでください。

- ① 見ている
- ② 見ていない

【問4】今後の給食に関して、力を入れて欲しい項目を1つ選んでください。

- ① 食育の推進
- ② 献立の多様化
- ③ 衛生管理面の充実
- ④ 安全な食材の使用
- ⑤ 地産地消の推進
- ⑥ アレルギー食への対応
- ⑦ その他（ ）

【問5】給食についてのご意見を記入してください（自由回答）

ご協力ありがとうございました。

【保護者】

【保護者 問2】 不満・改善すべきと思われる項目の「その他」

第一小	ココア揚げパンときなこ揚げパンをもう少し多く出してほしいです。
第一小	配送トラブル等
第一小	給食というより配達車？の問題かもしれませんが、きちんとした給食が食べられなかったのはショックでした
第一小	自校式が一番良いと思っています。
第一小	パン食が多い。米主食を多くしてほしい。
第一小	味は、美味しいらしい。
第二小	よく知らないので何とも言えない
第二小	保存方法
第二小	アレルギーではないが玉子がにがて
第二小	かきあげの中にビニール片が入っていた。
第二小	給食センターでまとめて作るの、どうしても冷めてしまうのはしかたのないことですが、少しでも温かいものを願ってしまいます。
神流小	カロリー低学年には高いのでは？
神流小	給食が冷めていること。
小野小	前にご飯の中に髪の毛が入っていたと子供に聞いた事がある
小野小	市販品(惣菜類、冷凍食品)使用なので
小野小	おいしさ
小野小	20分休みに届くので、カレーが冷めているらしい
美土里小	味
鬼石北小	ごはんがまずい(白飯)→弁当屋ならまだしも、居酒屋がごはんを提供しているなんておかしい。
鬼石小	自校給食を望みます
鬼石小	そもそも給食センターという場所を廃止すべき、こどもの数が減少しているのだから各学校にて給食室を設け調理してほしい
東中	味
東中	味
東中	揚げ物で使用している油が交換されているのか？
東中	実際に自分が食べていないので、よく分からない。
東中	食器
東中	調理後、すぐに「ふた」をしな。あら熱とってから。※特に揚げ物がまずくなる。
北中	冬は冷たくておいしくないと言います。保温面を考えていただけたらありがたいです。
北中	オムレツ等の冷凍食品を改善してほしい。
北中	場所的に仕方ないと思うのですが、食事が冷たい事。
北中	味
北中	始業式、終業式にも給食を出してもらいたい
北中	味
北中	あたたかい物をすぐ食べられるといいと思います。
小野中	食べたことがないのでどちらとも言えません
小野中	見たことがないので分からない。
小野中	あまり おいしくない
小野中	ロールパンやミルクパン等の時にジャムやマーガリンがないこと
小野中	味付
小野中	味がこい日がある。
小野中	給食を食べる時間が短い。
西中	一部のメニューについて。
西中	子ども(市の)手当から給食費を引いてほしい
西中	パンだと、空腹になり易いのでは。ご飯を増やした方が良いのでは？
西中	さば味そのアレルギー物質や食材をみなおしてほしい 豆腐シチューはとろみがないのでシチューのルーをもって入れてほしい 味噌汁で豆腐が煮すぎているので気をつけてほしい パンのバリエーションがほしい
西中	自校給食にして欲しい

【保護者 問4】 今後の給食に関して、力を入れてほしい項目の「その他」

第一小	どれもとても欠かせないことだと思うので、選べません
第一小	お昼御飯がきちんと食べられるようにしてもらいたいです
第二小	試食会に参加したことがありますが、子供はどうしても見た目から入りますので、色や具の大きさなどにも、ご配慮いただけたらありがたいです。
神流小	今のままで良いと思います。
神流小	給食センターの見学はしないのですか？
神流小	除去食について
小野小	おいしさ
東中	味
東中	水道水使用をやめてほしいです。野菜を洗う時に水道水で洗うとビタミンが損なわれます。
東中	めん類を増やしてください
北中	みんなが好きそうなもの
小野中	味

【保護者 問5】給食についてのご意見（自由回答）

第一小	毎日おいしい給食をありがとうございます。毎日楽しみに学校へ通っています。
第一小	美味しい給食を提供していただき、ありがとうございます。
第一小	給食については満足しています。子どもが好きなメニューだった時は、楽しそうにおいしかったなどと話してくれます。給食費も安く、いろいろと感謝しています。
第一小	栄養バランスをしっかり考えていただき、とても感謝しています。いつも「今日の給食、めっちゃおいしかった」と言っています。これからも子供達に安全でおいしい給食を作ってください。
第一小	エビとカニのアレルギーなので、以前は家から代わりに食品を持参させていましたが、夏場など心配なため、今は持たせていません。可能であれば、代替食なども、検討していただければと思います。よろしく願い申し上げます。
第一小	バランスの整った美味しい給食を子供達にこれからも宜しく願います。
第一小	親は実際に給食を見たり食べたりできないので、学校で一度試食できたら良いなと思いました。高崎などでは一年生を対象に試食会があるようなので、ぜひ取り入れてほしいです。
第一小	給食センターから遠い学校やその他、すぐには配送できなかったり、時間がたち子供の口に入るまでに美味しなくなる。学校1つ1つに給食センターを付けてほしい。身近で作っているのを見たり、鼻で感じたり、もっと子供が食に対して体全体で感じられるように、食の大切さを知ってほしい。学校1つ1つに給食センター！！
第一小	家ではワンパターンになりがちな献立ですが、給食では色々なものを食べられて、とてもありがたいです。
第一小	量が少ないので、おかわりをしないと物足りないらしい
第一小	多様なメニューがあり、子供達は給食をおいしくいただいています。お仕事に感謝しています。先日のトラブルに関しては、日頃の準備やメンテナンスをお願いしたいと思います。
第一小	毎日おいしくいただいています。これからもよろしく願います。
第一小	おかわりをするほど給食が大好きです。おいしい給食だと家でも話します。
第一小	苦手な野菜もがんばって食べているようです。家ではつらいメニュー（特に魚）があり、子どもはいろいろな物を食べられ喜んでます。どうしても栄養面でかたよってしまってるかもしれないけど、給食のおかげでバランスよくしてもらうことに感謝です。今年長男は給食も卒業してしまい、毎日お弁当なので、ありがたかったなあと、ヒシヒシと思っています。娘はハヤシライス食べたかったなあとつぶやいてました。これからもおいしい給食をお願いします。
第一小	野菜・果物がおいしく食べられれば良いと思います。
第一小	群馬の名物の献立や日本でない外国の食べ物等を工夫してくださり、子どもがとても楽しみにしていました、インフルエンザが流行して学校に行けなくて、とてもがっかりしていたことが、とても印象に覚えています。「食べられなかったあ〜」とへそが曲がっていました。いろいろと工夫した献立に、またおいしい給食をありがとうございます。夏場は作る方は大変ですが、どうぞお身体を大切にしてください。
第一小	子供たちに、おかず別に人気調査をしてみたいかどうかがでしょうか。子どものころ給食で大好きだったものは、大人になっても、慣つかしい思い出です。人気メニューのレシピを公開していただくことも、ご検討下さい。藤岡の味を地域で伝えていきたいものです。
第一小	いつも栄養を考えた給食をありがとうございます。これからもおいしい給食をよろしくお願いします。
第一小	いつもおいしい給食をいただいでいて、ありがとうございます。週の中で一回もデザート等が出ないことがあります。今後、増やして欲しいと思います。
第一小	子どもが毎日給食を楽しみにしています。いつもありがとうございます。少ない予算での毎日の献立は大変だと思いますが、これからもおいしい給食、よろしくお願いします。
第一小	先日、車の関係で給食を提供しただけでなかったようですが、何か急なことがあった時のことを考えていただけたらと思います。キムチのサラダとスープがいっしょにできると、辛くて食べられないようです。
第一小	お米は、群馬の物を使って欲しいです。
第一小	子供が楽しみになるような献立を希望します。大半の子供が苦手とされる食材を食べやすく工夫するとか、成長過程の子供に必要な栄養を学びながら食べてほしいです。
第一小	給食のおかげで野菜を食べるようになりました。
第一小	藤岡市の給食は色々工夫しており、おいしいと思います。（私も藤岡出身なので、子供の頃おいしくいただいでいました。）ただ、子供によっては食の細かい子もいるので、調整ができる物が（パンやめん）もう少し増えると良いです。私も子供の頃パンが大きくて残したりしたので、もったいないと思いつつ残していました。
第一小	以前からやっていますが、地元の食材、群馬の郷土料理を子ども達に食べさせたいので、今後もよろしくお願いします。
第一小	メニューを見ては、「料理の仕方を教えてほしいな〜」と思うことがあります。いつも娘は「美味しい」と言っています。ありがとうございます。
第一小	これからもおいしい給食を作ってください
第一小	自校式は、食育にも良いと思います。できたてをすぐ食べさせてあげたい。ムリと思わず、まずご検討よろしく願います。建て替えの今がチャンス。
第一小	汁物がさめていて残念な感じです。
第一小	子供は、いつも美味しいと言っています。
第一小	高崎市になら、自校給食にしてもらいたい。すぐ届く、かおり、あつたかさ、楽しみ。アレルギーへのこまめな対応。各校で色々あってよいと思う。人材一地域の雇用促進 地産地消一いいことたくさんあると思います！
第一小	私が食べていた頃の給食に比べ、多様化し、羨ましい限りです。地産地消が進み、群馬の農業が活性化出来れば良いと思います。
第一小	量が少ないので、おかわりしないと物足りないらしい。
第一小	特に問題がないです。
第二小	地元でとれる野菜をたくさん使用し、地域の方に提供してもらい、給食費を安くおさえてほしい。
第二小	自校式給食
第二小	家庭では調理できないレシピを給食ではおぎなってくれるので大変助かっています。
第二小	パン食が多いように感じられます。もう少し数を減らしてもいいのでは…と考えます。

【保護者】

第二小	給食を毎日作るのは大変なことだと思います。ありがたいただかなければならないと思います。また、子供達には給食を楽しみにしていると思います。いつもありがとうございます。
第二小	無頓着でいると、危険な食品添加物がどんどん子供たちの体に蓄積されてしまいます。ぜひ、食育授業でも取り上げて、親子で意識していけたらと思います。(完璧でなくても)今後の対応に期待しています。☆近藤恵津子さん(NPO, CSまちデザイン)の活動が参考になるかと思います。
第二小	いつも「おいしい」と話してくれます。これからも子どもが楽しく、おいしく食べられる様よろしく願います。
第二小	地産地消の推進は、一番大事なことだと思う。地域の農家さんもうるおうし、群馬の野菜はとても美味しいです。かつ新鮮です。素朴な味を子ども達に食べさせたいです。未来を担う子ども達に群馬地元の食材を食べさせなければ、発展にもつながらないと思う。大人の都合での仕入れでなく、子どものための給食であってほしい。でなければ、給食費を払う意味はないと思います。是非、早急に改善すべきです。
第二小	子供は給食を楽しみに学校に行っています。これからも、より良い給食をお願いします。
第二小	いつも美味しい給食をありがとうございます。息子は毎朝献立を見ては、今日～だ！と云い、自分がお気に入りの品ですと、それはとてもウキウキした様子で登校してゆきます。私も主人も県外の移民者?!ですので、郷土料理の献立など、とても興味深く拝見しています。これからの藤岡の学校給食に願うのは、切実にアレルギー対応食です。まだ5才の次男つづく3才の次女は乳アレです。医療センターにて経過を見ていますが、対応は難しく、回復はしないようです。来年は次男も入学を迎えます。アレルギーの子どもは現代病とともに増えている現状を少しでも察していただきたく、記入させていただきました。長文、乱筆にて申し訳ございませんが、何卒、宜しく願います。
第二小	好ききらいのある子供達に育ててしまい、申し訳なく思っています。試食会に3回ほど参加しまして、自分も副菜を担当しまして、1人当たりの目安が全く分からず、回収して配布したことがありました。コンテナ室などに写真などで1人あたりの見本があったり、低学年などは先生が把握して1人分見本を作ってくれたりしたら、困らず、スピード化・残飯の減量などにつながりそうに思います。ご検討下さい。メニューについてですが、あえてそのメニューになじみのない食材を入っていることで、残すことがあるようです。もったいないと思います。
第二小	果物がもうすこし多く出るといいと思います。
第二小	藤岡市の野菜をたくさん取り入れたらうれしいです。
第二小	うちは大丈夫ですが、好きキライをなくすようにできるといいと思います。学校では、あげたりしているのがいると聞いたりしているので。
第二小	毎日の牛乳はカルシウムが取れるので、良いと思いますが、免疫力を高めるものへ変更はどうか?コストが高くなると思いますが、検討してください。
第二小	以前、給食を試食した時、揚げ物がかたくて、子供もかたくて味がわからないと言っていたので、調理方法など考えてほしい。
第二小	牛乳はこれからも献立に加えていただきたいです。
第二小	野菜をもっと上手に取り入れて、子供が気づかずに自然に摂取出来るようにしてほしい。毎日ありがとうございます。
第二小	高崎の学校の献立の方が、おかずの種類も多いし、食育も重要しているように感じます。
第二小	試食しましたがボリュームがなく「これではお腹が空いてしまうな。」と思いました。多少、給食費が上がっても充実した内容にしてあげてください。お願いします。
第二小	もう少しあたたかいと良いと思いました。
第二小	子供が、給食は美味しくない、と言っています。私も試食をした時に、美味しくないと思いました。私が子供の時に食べた給食は美味しかった。
第二小	美味しい給食をいつもありがとうございます。「今日の献立は〇〇と〇〇と…」と、毎日嬉しそうに話してくれます。
第二小	給食の量を増やして欲しい。器を大きくして欲しい。骨を取って欲しい(魚)
第二小	好きなメニュー、苦手なメニューで朝のテンションが変わります。子供にとって勉強と同じくらい給食も大事なようです。
第二小	給食の時間についてになってしまうのですが、時間をもう少し長くって欲しいと思いました。特に低学年生いつも早く食べないと時間が無いと言っているのです。
第二小	いつも給食を喜んで食べています。美味しい給食をありがとうございます。これからもよろしく願います。
神流小	いつもありがとうございます。うちの子どもは、毎回「美味しい」と毎回おかわりするそうです。栄養を考え、家で作るの、とても大変なことなので給食はともありがたいです。
神流小	子供達からは、毎日のように「今日の給食おいしかった」「〇〇おかわりした」「明日のメニューは??」など聞くことがあります。とてもたすかっています。なかなか家庭でできないメニューまであるので・・・、給食様々です。
神流小	建て替えの周期はどれくらいなのでしょう?次の建て替えまでに長期間で学校給食について考える場を設けられると良いと思います。理想は自校式、米飯中心です。安さより質を重視してほしいです。
神流小	これからも栄養バランスのよい給食を作っていただけたら幸いです。
神流小	問2について、冷凍食品か?と思われるタコ・イカナゲトなどは栄養面からも食材として?です。(アレルギー食材でもあり)お酒のつまみ。生野菜が使えないのは、あまりにも、いきすぎた安全対策ではないでしょうか。素材の良さを生かさないと味覚も育たず、食育になんていけません。
神流小	朝忙しく、パンになってしまう事もあるので、お昼はなるべく、ご飯を出してもらえたらありがたいです。
神流小	子供の喜ぶメニューなので、楽しみにしています。栄養面も考えてくださり、ありがたいと思います。家ではきらいな食物も、給食では残さず食べます。
神流小	食材に関して、どちらの産地の物を使用しているのか気になる。子供が給食のおかずと同じものを作っているというので、もし可能ならレシビ写真集等を時々でいいので頂けると有難い。
神流小	家庭では、給食のようなバランスがしっかりした食事がなかなか出来ないのです。私は正直、給食に大変感謝しております。メニューも参考にさせて頂いています。いつもありがとうございます。
神流小	校内で作っている場合と違い、センター給食は、作って下さっている方々が見えにくい(近くに感じにくい)部分があると思います。子供たちが、感謝の気持ちを持てるよう、保護者としても何かしていきたいと思いますが、センターの方々にも何か機会を作っていただけたら有り難いです。いつも、おいしい給食をありがとうございます。
神流小	一品一品の量も少ないのはもちろんのことフライ1コっていう一品も少なすぎる。茶色食が多いので華がない。

神流小	毎日、給食がおいしかったと帰ってきます。ですが、パンのときジョアだけでは食べずらいとも聞きます。
神流小	おかず、パン等、現在テーブルランチマットを使用しているが、お盆を使用した方が、配る時等便利だと思います。
小野小	家庭とは違った食材やおかずが食べられるので、ありがたいと思っています。今後も栄養バランスを考えて作っていただきたいです。
小野小	帰宅後、子供達に給食のことを聞くと、毎回「おいしかったよ。」と答えてくれます。作って下さる方々への感謝の気持ちを忘れぬよう、言葉をかけています。
小野小	良い制度だと思います。
小野小	毎日子供たちが給食をおいしく頂いています。野菜がきらいなのでグラタンの中に入れていけば食べられます。野菜のグラタンメニューがあったらいいと思いました。
小野小	給食のレシピを教えてもらいたい。両親の世代のレシピを復活させてほしい。(家庭での話題になる為)
小野小	子どもは給食に満足しているようです。家ではあまり野菜を食べたがらないのですが、学校ではきちんと食べているようなので助かっています。今後とも美味しい給食作りをお願いします。
小野小	バランスよく野菜を使っていますが、野菜がきらいな子にでも、よるこんで食べれるメニューがもう少し増えたらと子供の意見でありました。あと、たとえばですが、タコが苦手、ふつうのナゲットだと思ったらタコなゲット？だったことがあったみたいで、口に入れてから苦手な食べ物がかかっているのは1番いやだそうです。
小野小	(センターのこと)直接関係ありませんが… 食べる時の席は、1人1人前を向いているようですが、グループには、ならないのでしょうか？ おはしセットの改良をしてほしい。(開けづらい。30年以上も前から同じものです。私のころからの)
小野小	給食費を無料化して欲しい。高学年はもう少し給食の量を増やして欲しい。(足りていない子がいる為)献立の内容ももう少し増やして欲しい。ココア揚げパンは毎月出してほしい。
小野小	国産の食材を使ってほしいですが、放射線量などをちゃんと調べているものかを考えると信用できないところがあります。自校式を希望します。費用はその時はかかるでしょうが、長い目で見れば決して高くはないはず。あたたかい、安全で安心して食べられる給食に期待したいところです。食べるということを大切に考えるならば、給食も教育上大切な時間です。
小野小	パン食が多いように感じます。何か理由があるのでしょうか？
小野小	家庭でカレーを作ることが多いのでカレーの回数を少なくして頂けると助かります。
小野小	現在もされていると思いますが、徹底した衛生管理のもと、子どもたちに安全で美味しい給食を提供してほしいと思います。
小野小	地元ならではの献立や野菜を取り入れて、子供達に説明したり、食べる事への関心や興味につなげる時間をとり入れたらどうでしょうか。(食べる前に)
小野小	色々な味に慣れさせてくれるのだらうと思いますが、たれやソースは好みが分かれるようなものではなく、ふつうでおいしいものでいいようです。
小野小	毎月、簡単なメニューで子供達に人気のあるメニューの作り方を献立表にのせてもらえると、まねして調理して、自宅でも食べられるので、ぜひお願いします。
小野小	これからも、おいしい給食をお願いします。
小野小	異物混入がない様に(虫、髪の毛など)お願いします。
小野小	なるべく放射能汚染のされていない地域の牛乳や野菜を使用してもらえると安心する。
小野小	髪の毛1本入っていたことにより、子供の食欲はうすれると思います。今後はそのような事が無いようにしてほしいです。あとは、いつも子供達に給食を作ってくれてありがとうございます。
小野小	お魚の献立をもう少し増やせて頂けたら、うれしいです。
小野小	牛乳以外にも、違う飲み物をもっと出してほしいとのこと。
小野小	なるべく手作り、家庭の味にしてほしい。市販品は添加物が多く、良いイメージがありません。
小野小	藤岡市はセンターから給食が来るので、仕方ないかもしれませんが、自分の学校で給食を作っているのと比べると、やはり味が落ちてしまったり、冷めてしまっていたり、あまりおいしくない子供から聞く事が時々あります。
小野小	肉などを出している店の衛生管理をしっかりしてほしい
小野小	いつもおいしく食べているようです。家ではなかなか作らないメニューなども食べられるので、ありがたいです。
小野小	好き嫌いが多く、食も細くて、心配ですが、給食では、みんなと一緒に、残すのがはずかしいと言って、ちゃんと食べている様子。なので、給食は、とてもありがたいです。
小野小	パンがおいしくないと、よく言っています。朝がパンの家庭が多いと思うので、給食はなるべくご飯にしてほしい。
小野小	ドレッシングの量多すぎませんか？ パンがおいしい うどん系は汁がなくなっている ポテトのあんかけがおいしいので、広報のレシピで家でも作っている
小野小	給食があるだけで、ありがたいと思っています。魚を使ったメニューがもう少しほしいです。
美土里小	いつもおいしくバランスのとれた給食ありがとうございます。立て替えにあたり、今より更に衛生管理の整った調理場にして頂ければ幸いです。いつも給食を楽しみにしています！
美土里小	子供達に給食を作って頂き、ありがとうございます。子供達が喜んで色々な食材を食べてくれたらと思います。給食の時間が一番楽しみと言っているの、おいしいご飯を宜しくお願いします。
美土里小	もっと、ご飯の日を増やして和食にしたほうが、いいなと思います。
美土里小	特にありません。いつも給食を作っていただきありがとうございます。子供たちとの会話で給食の事が出ること多く、今後も安全・安心な食事の提供をお願いします。
美土里小	学校生活の中で子供の楽しみなことの1つが給食です。これからも、成長期の子供達にいろんなものを食べさせてくれることを期待します。他県では、異物混入や衛生面での問題がたびたび騒がれているので、安全安心な給食であることは、大前提だと思います。
美土里小	野菜があまり得意ではないのですが、給食ではちゃんと食べられるよう助かります。献立を見て、今日は○だ!!とか、○○だ↓とか言っています。
美土里小	自校式にしてほしい。家庭では添加物や国産に気をつけているので、給食ではどうなんだろうと疑問。9年間ほぼ毎日食べるものなので添加物などは気になります。

【保護者】

美土里小	栄養を考えて献立を建ててくれているのに、学校での給食の時間が短すぎる。時間がなかったので間食できなかったという火がほとんどです。親としては、しっかりと給食を食べて欲しいので、昼休みの時間は少なくとも良いので給食の時間を考えて改善して欲しいです。好き嫌いをなく食べるように学校でも指導して欲しいです。
美土里小	子供も「おいしい。」とよろこんでおります。いつもありがとうございます。
美土里小	パン食がもっと少なくてもいいかなと思います。
美土里小	給食を食べる機会があったのですが、小学校は量が少ないと思います。ですが、美味しい給食を日々作って下さる皆様には深く感謝しています。
美土里小	現状で満足しているので、特にありませんが、食中毒等これからの季節気になります。引き続き衛生管理よろしくをお願いします。
美土里小	きゅう食は、上手つたです。
美土里小	パンよりご飯を多くして下さい。
美土里小	家では、食べさせてあげられない献立もあって助かっています。これからもよろしくをお願いします。
美土里小	親子給食で野菜の量が少ないと思いました。
美土里小	アレルギー対応食があると嬉しいですね。(お弁当を持たせるとしても、夏場だと衛生管理が個人だとより大変になるため)
美土里小	いつもおいしい給食をありがとうございます。子供達も給食大好きです。
美九里西小	毎日の給食、本当に有り難いです。子ども達も、おいしいと言って、毎日楽しみにしています。これからもよろしくお願致します。
美九里西小	小学生は足りているようですが、中学生は少々おかずが足りないようで・・・ 激安給食費のところ申し訳ないなあと思いつつ・・・ すみません。
平井小	いつもおいしい給食をありがとうございます。家で栄養バランスを考えるのは大変なので、給食のメニューを見て参考にしています。これからも安全でおいしい給食をよろしくお願いします。
平井小	ご苦労頂き本当に感謝しております。子供も毎日楽しくいただいております。作って頂いている感謝 給食を間に合うようにと運んで下さる感謝をして頂く様毎日話しております。有難うございます。口から食べられるってすごい事ですよ。
平井小	近頃は食の安全について、次々と問題が出てくるようになってしまっているの、そのところは特に気をつけていただき、これからもおいしい給食づくりをよろしくお願いします。
平井小	パンの種類を増やして欲しい 例えばメロンパンやチョコチップパンなど
平井小	のみものをふやしてほしい。
日野小	いつもおいしい給食をありがとうございます。毎日、献立をみて給食を楽しみにしています。楽しくおいしい給食の時間を過ごしているようです。
日野小	磁場さんのものを材料に使ったり、メニューも豊富です。衛生管理などこれから梅雨を迎えるので一層気をつけていただきたいです。おいしい給食いつもありがとうございます。
日野小	季節を問わず食中毒が発生する昨今、注意してほしいと思います。
鬼石北小	旬のフルーツを入れてほしい。
鬼石北小	鬼石町の頃より、内容も悪く、量が少ない。給食費を値上げするのは、多少しかたないが、それに見合った内容を出すべきだ。
鬼石北小	アレルギーの子供の、代わりのものがないと、かわいそうだと思います。
鬼石小	卵料理多い 給食の量少なすぎ
鬼石小	昔とくらべ量が少ない気がします。(給食費に対して)
鬼石小	毎日給食をとっても楽しみにして学校に出掛けます。「美味しかった」という言葉を毎日のように話してくれます。これからも、よろしくお願いします。
鬼石小	大変ありがたいと思っています。栄養面など考えていただき、お弁当などではとてもできない、美味しい食材を、あたたかい物はあたたかくと、子供の事を考え、好き嫌いをなくして下さい、メニューを考える事がとてもありがたいと思っています。
鬼石小	いつもおいしくバランスのとれた給食をありがとうございます。立て替えにあたり、今より更に衛生管理の整った調理場にして頂ければ幸いです。いつも給食を楽しみにしています！
鬼石小	いつも美味しく頂けているので、これからもよろしくお願いします。
鬼石小	問2⑧その他に記入のとおりです。地産地消は基本で、それを自分の学校で作られた給食(毎日給食の顔に見えるおばさんが心を込めて作った)を、こどもたちに食べてほしい。
鬼石小	私の時は、本当においしかったです。給食の時間が待ち遠しかったので、子供達が楽しみって思うようなメニューにして下さい。今の子供達は下がこえています。
東中	いつもおいしい給食をありがとうございます。
東中	大した議論もされないまま、自校方式でなく、センター方式に決定されたのは、大変残念である。
東中	給食は温かい物を食べられるし、バランスも考えられていて、働く親としては、とてもありがたいと思う。これからも子供達においしい給食を食べさせてください。
東中	おかずの量とごはんの量の割合が悪く、もう少しおかずが欲しい！と
東中	子供たちがよく給食の話をしています。限られた費用で栄養のあるメニューを作ってくださいありがとうございます。
東中	毎日おいしい給食をありがとうございます。
東中	デザート系(ゼリーやフルーツやヨーグルト)が一週間のうちに出ない事もあり、今後、毎日出るようになるともっとバランスが良くなると思います。少しずつでも、増えていくといいと思いました。毎日おいしい給食をありがとうございます。
東中	メニューのバランスが良く、色々な食材を使用しているので良いと思います。嫌いな食材を工夫して調理して食べやすくして欲しいです。(知りたいです。)
東中	パンの日に牛乳が出るのはいいと思いますが、ごはんの日の牛乳はどうか？その分(牛乳の)お金を他のおかずの材料費にあてたほうがいいと思います。本当に子供たちの将来の体を考えているなら、加工品はやめて欲しいです。
東中	栄養バランスのとれた給食を提供していただき、とても助かっています。子供は毎日、給食を楽しみにしています。

東中	給食には、いつも感謝しています。家で食べてほしい食品が書いてあるので助かります。火・木曜日がパンなので、朝食は御飯にしたり、夕食のおかずが重ならないようにできるので、献立表は毎日みています。子供から給食の話聞くのが楽しみです。毎日、美味しい、安全な給食をありがとうございます。
東中	自校給食にしていきたいです。
東中	限られた予算のなかでの込んだ手作り、大変だと思います。これからも安全な食材、衛生管理のゆき届いた中での給食作りに期待しています。
東中	ごはんが水っぽい(子供意見)
東中	おかずをもう一品増やして欲しいです。炭水化物に偏らない献立を考えていただきたいです。(焼きそば+パンの組み合わせなど)
東中	月に1回世界の料理など入っていたら楽しいと思います。いろいろな国に興味をもつのも良いと思います。
東中	食事のバランスに気をつけていただけるのでありがたいです。家出の食事も気をつけてはいるが、どうしてもかたよってしまうので、栄養を考えて作っていただけるのは何よりも助かります。
東中	以前、少ない給食費で、苦勞していると聞きました。私、個人的には給食費を値上げしてもらってかまいません。いつも子供達の為に給食を作って下さって、ありがとうございます。
東中	いつもありがとうございます。
東中	家でも今日の給食はどうだったとか、おかわりをしたかなど、よく話しています。安全な給食を出していただいているので、本当にありがたいです。
東中	うれしくたべています。よろしくをお願いします。
東中	虫やかみの毛の混入がある事があるそうなので、注意してほしいです。これからもバランスのとれたおいしい給食を作って下さい。
東中	給食費は他の市町村より安い方なのですね。あと、200円位高くてもよいので、果物やデザートが出れば、子供も喜ぶのかなあといつも思っています。でも、給食には感謝しています。ありがとうございます。
東中	大人は子供達がどのような給食を食べているのかわかりません。当日の献立を大人でも食べられるように、給食センター内にレストラン(メニューは子供達が当日食べる物と同じ物のみ)があると給食に関心がもてると思います。
東中	子供がいつもおいしいと言っていました。おいしい給食をありがとうございます。
東中	野菜は大目だと嬉しいです。手間はかかりますが、体にはとても良いので。今後もバランスの良い献立を期待しています。
東中	中学生になってからはたくさん食べるようになったので、今のままでも良いと思います。
東中	いつもおいしい給食をありがとうございます。今後も安全で豊かな食材で子供達にお昼ご飯を提供して頂きたいと思います。
東中	子供に聞いてみましたが、おいしいと言っています。衛生面は、拝見したことがないので分かりませんが老朽化という事ですので、心配はあります。
東中	パンの目を減らしてほしい。
東中	おぼんがないことに、疑問を感じます。是非導入して下さい。藤岡市の給食は美味しくない、と言われてます。食はとても大切なことです。各校に給食室を造らないのであれば、誰が食べても美味しい、と言われる工夫をして欲しいと思います。よろしくをお願いします。
東中	サラダの種類を変えてほしい。
東中	野菜を増やしてほしい
東中	いろいろと配慮していただいていて、感謝しております。(食材・献立等) これからもよろしくお願いします。
東中	給食は栄養バランスを考えてある。非常に良いシステムだと思います。偏食の子どもも給食では食べているようなので、これからもいろいろな献立で期待しています。
北中	献立をいろいろ考えて頂いてありがとうございます。子供はカレーのときの押麦が気に入っていて、家でも押麦を入れるときがあります。中学生男子の給食で、パンの時はおなかがすくのでは？と、ちょっと思いました。これからの献立表も楽しみにしています。
北中	日頃よりお世話になります。給食に使用されている食材がどこ産のものか知りたいです。明記することはできないでしょうか?!
北中	量が多い
北中	食べ盛りなので量をもう少し多くしてほしい 野菜の量が少ない
北中	もう少し量がほしいです。
北中	毎日、バランスの良い献立で助かっています。
北中	調理物を見ていないので回答がむずかしい。
北中	ふだん家で食べない物(あまり作らない物)を「おいしかった!」と 食べられる事をうれしく思います。
北中	パンがバサバサでありおいしくない。ご飯の目を多くしてほしい。
北中	衛生、栄養、献立管理等、想像よりも大変な事だと思いますが、これからも藤岡の子供達の為に頑張って欲しいです。
北中	魚(さば)にかける、しそ味のたれがまずいので、以外の和風だれにかえてほしい。
北中	お世話になっております。給食は子供は大変おいしいと話してくれます。これからも宜しくお願い致します。
北中	とてもおいしいなと思います。なので、献立の種類を増やしてほしいです。
北中	過去に4回ほど、給食をいただいたことがあります。野菜料理(副菜)の見た目(色・形・においなど)から子供たちは食欲につながります。食べればおいしいのにもったいないです。給食の1人分の見本を子供たちに教えてほしいです。インターネットなどで配信された写真をコンテナ室に貼ってあったりすれば給食当番が適量を把握できて、配膳のスピード化、残飯減少につながりそうな気がします(小学校の配膳で副菜を担当した時、たらずに困ったことがありました)。
北中	いつもおいしい給食をありがとうございます。安価で、栄養価も高く、温かい食事ができることに感謝しています。今後もよろしくお願いします。
北中	給食のお皿をのせるお盆があると、便利だと思います。バラバラは、給食を配る時等、色々不便だと思います。(片付けの時も)

【保護者】

北中	給食を改善することは、給食費の値上げにもつながるので、今後、検討する課題になると思います。(子供からの意見ですが、パンの量が少なかったり、主菜の量も少な目である事も多いようであります。)材料費が値上がりしたりしている事もあるとは思いますが、ご検討頂けたらと思います。
北中	以前、通っていた学校は敷地内に給食室があり、できたてのあたたかい給食でした。できる事ならそれが一番ですが、無理なので、給食を運ぶ際など、衛生面徹底していただきたいです。(先日TVのニュースで見た、「給食のご飯の中にタバコの吸殻が混入・・・」ということが無いように。)
北中	群馬だけのメニューあったら良いですね！この年になっても給食の思い出は残っています。
北中	献立表に「家で食べて欲しい食品」が載っているのが良い
北中	給食という制度は素晴らしいと思います。農産物の少ない食材を使っていたらいいです。そして、給食費未納問題を解消すべく大胆な改革を行ってほしい。
北中	いつもおいしい給食 ありがとうございます。人気メニューのレシピの公開
北中	牛乳はなくなさないでほしいです。腹もちもよいし、朝も飲んだり、飲まなかったり・・・なので。
北中	子供には、給食の時間しっかりと食べてもらいたいのですが、私は、給食を食べたことがないのではっきりとはいえないのですが、娘から「量がたりない」などの言葉をよくきくので量に問題があると思います。
北中	給食費は必ず徴集していただきたい。そして以前のように始業式、終業式にも給食を提供していただきたい。子供は給食を楽しみにしています。大変だとは思いますが、よろしく願います。
北中	栄養バランスだけでなく、和食中心 イメージバランス(スパゲティにみそ汁など)にも気を配ってほしい。季節の行事などに即した献立をもっと導入した方がよい。我家ではしているが、最近の子はそういうものを知らない子の方が多いと思われるので。
北中	群馬。藤岡でも沢山の野菜が育てられているので地元の食材を使うべきだと思います。
北中	未納に対しての質の下がりやが気になります。学校という場で、好き嫌いや、完食している様子なので、できるだけ多くの充実した食材で身体を創っていかせたいです。
北中	おいしくないみたいです。
北中	自校給食だいたいと思います。
北中	牛乳のパックはもっと大きいのはないですか？
北中	工夫して野菜を多く取り入れて頂いてありがとうございます。
北中	いろいろな食材を使っているとてもよいと思います。家では手を出さないものも給食だと食べているようなので、よかったです。
北中	いつも「給食がおいしかった!!」と子どもたちが言っています。これからも、元気になれる給食づくりをよろしくお願いいたします。
北中	いままで安心して食べられ、よかったです。これからもおいしい物をお願いします。
北中	栄養など考えていただき、ありがとうございます。
小野中	各学校に給食室があるといいと思います。衛生面や、あたたかい給食が食べられるように。
小野中	ナゲットの時に衣がびしょびしょになっていることが多いそうなので工夫してほしい 給食費が値上がりしてもいいので、ジャム等をつけてほしい
小野中	色々な食材、メニュー、栄養面を考えていただき感謝しています。おかずの量がふえるとうれしいです。
小野中	献立表が配られると、お気に入りのメニューをアンダーラインして楽しみにしているようです。今後も、子ども達に喜ばれる献立を作してほしいです。子ども達にも学期ごとなどで何がおいしかったかなどアンケートを取り、子ども達の意見も取り入れると、今後役に立つような気がします。毎日、おいしく楽しく食べてほしいです。
小野中	大きくなるにつれて量も調整して頂いているとは思いますが、足りているのか心配です。(家ですぐ食べるので・・・)TVで牛乳をやめているとの事も見ましたが、牛乳はこれからも入れて欲しいです。
小野中	給食はおいしいですが、みんなもたべられるようなものをつかってほしい。
小野中	卵をつかった料理がおいしくない。
小野中	小学校から、9年間食べつづける給食なので、安全な物を食べさせていただければ良いと思います。
小野中	きのこ類、れんこんなど、放射能の心配が特にある食材はできるだけ西日本の物を使用してほしいです。
小野中	毎日おいしい給食を作ってくださいありがとうございます。子供達のためにこれからもよろしくお願いいたします。
小野中	バランスよく、提供して頂き、感謝しています。
小野中	残す(人)いて、もったいないと思います。残るメニューのときがあり。
小野中	安い給食費で、バリエーション豊富な献立を考えてくださり、ありがとうございます。中学生は部活があるので、始業式、終業式にも給食があれば嬉しいです。
小野中	パンが大きくなり、喜んでいますが、それに合わせて、牛乳の量も増やしてほしいそうです。
小野中	安全な食材を使用してほしい。
小野中	温かいものをほかにほかに食べたいです。(なるべく)
小野中	バランスのとれた献立で、ありがたいと思っています。量が足りない。と子供から聞くこともあります。ほぼ満足です。
小野中	いつもおいしい給食ありがとうございます。育ち盛りの子供たちに、これからもおいしい給食をたくさん食べさせて下さい。
小野中	いつもおいしい給食をありがとうございます。子どもが色々な味を覚えられるよう、これからも献立づくりをよろしくお願いいたします。
小野中	普段、家では作らない料理でも「おいしい」と言って、色々な物を食べられているようなので、給食は素晴らしいと思います。
小野中	仕方ない事かもしれませんが、給食は、自分の所の学校で作られている方が、よいなあと考えています。(あたたかい物が食べられる気がする・・・)あとは、安全・安心の食材で、調理をよろしくお願いいたします。
小野中	中学生は量が少ないと言っています。パンのときなど、量が他のおかずで、もっとあるとよいのか、と思います。
小野中	子どもはメニューを見て、楽しみにしているようです。「今日の〇〇、おいしかった！」などと、話してくれます。給食があり、とてもありがたく思っています。

小野中	とても美味しくなっているようです。カレーも家のものより学校の方がおいしいと言います。野菜をたくさんとれる給食をこれからもつくってほしいです。
小野中	栄養のバランスが良くて、いいと思います。
小野中	いつも美味しい給食を提供して頂き、ありがとうございます。子供達にとっても、学校に行く＝給食が楽しみ＝学校が楽しい！に繋がっているので、とても感謝しています。
小野中	学校の中に給食室ができればいいなと思います。
小野中	地元のものを使って安全な給食を作ってほしいです。そのためには自校式が理想です。(震災の時にセンター式だと弱い)費用はかかるとは思いますが、長い目でみたら高くありません。
小野中	限られた予算の中で、メニューの工夫や、安全な食材の調達、衛生管理にも充分気を配って下さり、保護者として感謝の気持ちでいっぱいです。今後も子供たちに安全でおいしい給食をどうぞよろしくおねがいいたします。
小野中	献立欄が小さい。ぱっと見て、大人も気になる書き方にして下さい。昔はジム、ミルメイクとかは持ち帰ってきたが、今の子はなぜいけないのでしょうか～子供達は「今日の給食の〇〇は・・・」と話しています。聞いていると改良していますね～各学校の残量分はどうしているのですか？栄養師さんの調理士さんのお気に入り献立名とか(教育委員の方でもOK)
小野中	子供があげ物の衣がベチャベチャしているのが、改善してほしいそうです。
西中	家では食べられない野菜が給食では食べられたりするようです。今後も栄養バランスのよい、美味しい給食をお願いします。異物混入や食中毒など、よく騒がれていますが、徹底してもらいたいです。
西中	自校式を希望します。
西中	海草(藻)サラダが苦手な様で、何とかアレンジ出来ませんか？私の頃も、海草(藻)がそのままドン!!で、さらに生臭さを増大させる青じそドレッシングで苦手でした。
西中	「給食のサラダがおいしい。」と、言っています。野菜を食べるので、よかったです。
西中	安い給食費でのやりくり、いつも感謝しています。子供があまり給食を楽しみにしていない様子です。献立をみる機会が少なく、関心が薄いのです。時々残してしまうことも。もともと食が細いのですが、食事を楽しむ十分な時間が無い学校の時間割が一番残念です。献立では、皆が好きな物やデザートに季節の果物があると良いと思います。そのためなら、給食費を値上げしても良いと考えます。
西中	パンがとてもおいしく、楽しみにしているそうです。
西中	バランスのとれた食事をいつもありがとうございます。
西中	地元の生産物をたくさん給食に使って下さい。
西中	パンよりもご飯を多くしてほしいです。
西中	引き続きおいしい給食をお願いします。
西中	毎日おいしく頂いているそうです。ありがとうございます。子供の希望として、牛乳の量(が少ないと...)を多くして欲しいそうです。500mlとか...
西中	昨年、残飯0週間?の時、食べ過ぎて、夕食が食べられないと言っていたので、残りがちなメニューの改善をお願いします。
西中	油を少なく調理してほしい。
西中	献立によって、おかずが豪華な時と「え?これだけ?」と思う時があります。
西中	量も足りていないし、味もおいしくない
西中	数多くのメニューがあり、栄養面でも安心です。
西中	献立表の「家で食べて欲しい食品」は、時々見て参考にしています。ありがとうございます。
西中	いつもありがとうございます。とても助かっています。これからもおいしい給食を食べさせて下さい。よろしくお願いします。
鬼石中	牛乳とご飯は合わないと思います。他のメニューで工夫できないでしょうか?
鬼石中	牛乳がぬるくなっていたり、給食が冷たくなっていたりしているので温度に気をつけてほしい 皆が喜びそうなメニューを作ってほしい 量より質を上げてほしい 肉の火の通りが悪い時がある
鬼石中	野菜の量をもっと多くしてほしいです。
鬼石中	育ち盛りなので もうちょっと量が多ければいいと思います

学校給食についてのアンケート（教職員用）

質問に対する答えの番号を○印で囲んでください。

【問1】現在の給食についてどう思いますか。1つ選んでください。

- ① 良い（不満はない）
- ② どちらともいえない（改善点はあるが、概ね満足している）
- ③ 悪い（改善すべきところが多くある）

【問2】問1で「②どちらともいえない」「③悪い」を選んだ方に伺います。

不満・改善すべきと思われる項目を3つまで選び、どうすべきかをご記入ください。

- ① 献立の内容
- ② 給食の量
- ③ 使われている食材
- ④ 調理方法
- ⑤ 衛生面
- ⑥ 安全面
- ⑦ 給食費
- ⑧ その他（



)

【問3】献立作成時に何を優先して欲しいですか。1つ選んでください。

- ① 必要な栄養価やエネルギー
- ② 子どもの嗜好
- ③ 安全・安心な食材の使用
- ④ その他（

)

【問4】現在の食器についてどう思いますか。1つ選んでください。

- ① 良い（不満はない）
- ② どちらともいえない（改善点はあるが、概ね満足している）
- ③ 悪い（改善すべきところが多くある）

【問5】 問4で「②どちらとも言えない」「③悪い」を選んだ方に伺います。

不満・改善すべきと思われるものを1つ選び、どうすべきかを記入してください。

- ① 食器の素材
- ② 食器の種類
- ③ 食器の大きさ
- ④ 食器の重さ
- ⑤ その他 ()



【問6】 食物アレルギーへの対応について、どう思いますか。1つ選んでください。

- ① 現在のままで良い（アレルギー献立表の配布と牛乳提供なし）
- ② 対応を充実すべき（アレルギー対応食の提供など）
- ③ 給食センターでのアレルギー対応は必要ない（家庭から弁当を持参など）
- ④ その他 ()

【問7】 今後の給食に関して、力を入れて欲しい項目を1つ選んでください。

- ① 食育の推進
- ② 献立の多様化
- ③ 衛生管理面での施設・設備の整備
- ④ 安全な食材の使用
- ⑤ 地産地消の推進
- ⑥ アレルギー食への対応
- ⑦ その他 ()

【問8】 給食についてのご意見を記入してください（自由回答）

ご協力ありがとうございました。

【教職員】

【教職員 問2】 不満・改善すべきと思われる項目の意見欄に記述されたもの

第一小	米飯中心
第一小	汁ものがあるとよいと感じる時におわんをおかずに使用しているのではないという時がある。食器の保管場所がないということをきいたので、臨機応変に対応できるとありがたいですが…
第一小	炭水化物だらけのメニューがバランスの良いものになるとありがたい
第一小	やきそば+パンは 子どもも私も炭水化物でおなかいっぱいです。栄養と量を考えてほしい。
第一小	パックドレッシングをやめてほしい。和食の牛乳。
第一小	めん+パンという穀物づくしをやめてほしい。
第一小	野菜などは味付けしてあるものよりも、あえて、生の方がよく食べる。
第一小	子どもが好きなカレーはもっとあっても良いと思います。
第一小	ゼリーはなくても大丈夫ですが、ふりかけがあると喜んでご飯を食べます
第一小	なるべく加工品でないものを
第一小	できればパンをもっと美味しいパンにしてほしい。高崎の小学校の方が全然美味しいです。ご飯に味がついている日がもう少し多いと、子どもたちも良く食べます。
第一小	パンのメニューの際に、副菜などの献立がもう少し工夫されていると良いのかと思いました。
第一小	おかずが充実している日と、そうでない日があり、偏っていると思うので、内容が均等になればよいと思います。
第一小	パンと焼きそば(両方主食になるので組み合わせなくても…)の組み合わせなど
第一小	子どもは、すっぱい味付けが苦手なようです。(野菜の味つけに工夫をお願いしたいです。)色々な味覚に触れることは大切だと思うのですが…
第一小	あげ物が多いので、せめて続かないようにしてほしい。炭水化物が一食の中で、多くならないようにしてほしい。
第一小	もう少し量があってもいいかも…いつも足らなくなってしまう。
第一小	あたためるだけ 既加工されているものを使っていることが多いように思う
第一小	以前よりパックものが減ったように思いますが、できるだけ、パックものはないとよいと思います。
第一小	加工品が多い。献立を減らしても、もう少し、手作りのものがよい。地元のものだけで、まかなうくらいでよいと思う。
第一小	郷土の野菜を使っていると思いますが、朝採り野菜など使用されれば新鮮で、しかも郷土愛が育まれると期待します。
第一小	野菜が苦手な子が食べやすい味つけやドレッシングを…(低学年はすっぱい味が苦手)
第一小	おかずの味がうすすぎたり、濃く感じたりすることがある。特にスープ系はもう少しはつきりした味が子供にも好まれるかなと思います。煮魚等は、濃いなど感じることも多いかもしれません。
第二小	設備の面もあると思いますが、他郡市と比較するとどうなのか？子ども達が喜ぶ内容を！
第二小	果物など、もう1品位増やしていただけたら、献立が充実するような感じがします。
第二小	給食費の安価で大変と思うが、育ち盛りの児童のためにも栄養を考慮した献立にしてほしい
第二小	カレーの回数を増やしてほしい
第二小	白飯が多い、ピラフやチキンライスなどが加わるとよい、味が濃い、野菜の量が少ない
第二小	あげ物が多い。ウィンナーや冷凍の卵やシューマイも冷たい サラダや副菜の味つけを工夫してほしい 天ぷらがかたすぎて、低学年の歯がはえかわる時期の子どもたちは、歯を痛がったり、血が出てしまったりして、大変です。改善してほしい。
第二小	冷凍食品が多いので減らしてほしい
第二小	メニューの組み合わせ
第二小	ご飯の量が多く、食缶の量が少ない。まれに不思議な組み合わせや調理方法があるが、一般的な味付けで良いと思う。
第二小	味がうすく、味の無い日がある
神流小	こだものが出る回数がもう少し増えても良いのではないかと思います。
神流小	麺類がほとんど出ないので、週1回位献立に入れてほしい
神流小	めん類がもっと出るとよい。いろいろな種類のパンがもう少しでるとよい(あげパン、ココアパンが増える…など。)
神流小	おそらく無理なのだと思うのですが、果物(袋のでなく)の出る日があると、と思います。(コストや衛生面もあるので)
神流小	ドレッシングが苦手な児童が多いので、他に何か…
神流小	あげパンは人気があるのでもう少しふやしてほしい。ごはんのときは牛乳以外の汁物がほしいことがある。
神流小	生は困るが、焼きすぎてこげが多いのは改善してほしい。カット食材(ジャガイモ等)をもう少し小さくしてほしい
神流小	めん類を増やしてほしい
神流小	①は、パン食の時には、どうしてもおかずだけで食べてパンを残してしまいがちなので、食べやすいようにジャムをつけるとか、パンによくあう献立にしてほしい。⑧は、あえ物、サラダは、なまあたたかくなってしまいうので、二重容器など、冷えた状態で給食の時間に食べられると良いと思う。
神流小	麺類やパンズパンなど、人気のあるメニューを復活させてほしい。
神流小	①については、果物が出るとありがたいです。(子どもの中には、果物を食べていない子が多いと思います。)
神流小	②時々、汁物が少ないこと(量)があります。
神流小	量が少なめか？こげているものがある。サラダがベチャベチャ(ドレッシングの量を調節したい)
神流小	地産地消の野菜→トマトやいちごの活用、旬の野菜(生のもので大変かもしれないが) 冷凍食品の利用から手作りの献立を増やす
神流小	果物が出るといいなと思います
小野小	炭水化物が重複している時がありますので、その点が気になります。
小野小	低学年では、極端に量が少ないときがあると思います。
小野小	組み合わせが？と思うことがある
小野小	子供の好きなメニューをふやしてほしい

小野小	献立の内容(組み合わせ)が不自然
小野小	組み合わせの見直し。炭水化+炭水化はNG 特にうどん+パン 野菜が少ない
小野小	炭水化物どうしのメニューが気になります。
小野小	特に食缶の量が日によってバラつきが多い、もう少し調整してほしいです。うどんのメニューがないが、ぜひとも導入していただきたいです。
小野小	やきそばとウインナーとパンとかの時、やきそばとパンで炭水化物ばかり目立つなーと、いつも気になります。しっかり野菜を入れてほしいです。
小野小	パン食の時はおかずが充分な気がするが、米飯で白いご飯の時は、もっとおかずがほしい。
小野小	シューマイなど油が多いなと思います
小野小	野菜にドレッシングがあえてある すっぱい味のもの苦手な児童が多いです。和風味つけだと好きです。
小野小	同じ組み合わせで何度も繰り返している印象があります。新しい献立を開発していただけたら… 米飯の量は十分ですが、汁物の量が少なめな気がします。増量をお願いします。地産地消の食材をぜひ取り入れて下さい。
小野小	より工夫して、より良いものをお願いしたい いろいろな調理場や他市の情報を生かしながら研究をしていただきたい
小野小	味つけがたまに濃いなと思います。しょっぱい時があります。
小野小	たまに 見た目がさみしく(お皿にもられた見た目)感じられる時があります。
小野小	献立の新メニューを増やしていただけたらうれしいです
小野小	日によって量が少ない時があったり、献立の内容でとりあわせに疑問に思ったりする内容があったりします。献立のとりあわせや量をどのように決められているのかわかりませんので解決手だてが思いうかびません。
小野小	炭水化物ばかりの時があり、気になります。
小野小	子どもたちの嗜好にあったものを増やしてほしい。(すっぱい味辛い味は苦手なようです。)
美土里小	完全米飯でいいと思う
美土里小	ボリュームが日によって差が大きい
美土里小	食材として栄養面等の理由から、食べさせたい気持ちは分かるが、無理な献立は改善して欲しい。例えば、シチューの中のイモをサトイモにしたり、コロッケの中に豆が入っていたりなど。
美土里小	①おかずの多い日があり、汁物がない日がありました。夏場の日には汁物を入れてほしいです。⑧サラダの味つけですが、酸味をおさえていただけたら子どもも食べやすいかと思ひます。子どもは和風の味つけの方が食べやすいようです。
美土里小	お汁かスープがないときは、すこし食べづらい印象です。
美土里小	米飯や麺類を中心にする。サラダのドレッシングが強すぎる。
美土里小	メニューを増やしてほしい
美土里小	添加物など気になることがあります。
美土里小	特に残飯の量が多いです。1.子供たちに給食がどうできるか言葉じゃなく目でどうか心に刻む(給食センター、パン工場の見学)2.年に一回位給食時間を遅らせ、食べることの大切さを指導する。
美土里小	日により差が大きいように思ひます
美九里東小	納豆やゼリーなどが凍っているままの場合があります。
美九里東小	仕方ないのかもしれませんが、食べ合わせが、どうかな?と思うことがたまにあります。
美九里東小	給食を通して、「藤岡」や「日本の他の都道府県」や「世界の国々」が意識できるようなメニュー、食材を工夫できるとよいと思う。食を通して地域
美九里東小	麺類をもう少しふやしていただければと思います。食材をちがうメニューで調理工夫していただいておりますが、同じ食材を使つてのメニューの日にちの間隔をもう少しあけていただけたら…
美九里東小	パン食でなく、米飯に全部して欲しい。
美九里東小	量、種類が日によって差がある。
美九里西小	①同じパターンでなく1年間を見通して、②年齢に応じて ④冷たいスープはのめない
美九里西小	同じ傾向の献立が多い(オムレツ系)など 1回の献立の取りあわせを工夫して欲しい(全体的にこってりやパサパサして、のどの通りが悪いなど)
美九里西小	パンのときに、たまにジャムやマーガリンなどつけるものが出た時に、子どもが付けるのを忘れて、嫌がったりするので、もう少し、だす回数を増やすと、慣れると思う。のりの佃煮は不評。他に代わるものがあるとよい。
美九里西小	手がかかって大変でしょうが、なるべく冷凍のできあいの物は使わないでいただきたい。(安全面で不安)高崎市の学校の献立をぜひ参考にしてください。
美九里西小	「ジョア」の味はマスカットでなく、プレーンの方が良い。(化学的な味がする為)
美九里西小	献立によって量が多かったり少なかったりするので、改善をお願いします。やきそばとパンの日は、汁物を付けていただけたら食べ易いです。ぱさついている物ばかりだと、なかなか喉を通っていきません。
平井小	季節の高い野菜を使っているのは分かりますが、量が少ないのでは。小学生は味が薄いのが良いのですが、中学校の給食の方がおいしい。
平井小	味がうすい、味が無い 良い油を使って、香辛料を加えてみたら味が良くなると思う。
平井小	パーカーハウス、背割りパン等の挟んで食べる系のパンの具が、小さすぎる。(ハンバーグ、コロッケ、ソーセージ等)
平井小	教職員のパン、ご飯の増量
平井小	ごはんのときに汁がすいとんなどの場合がありますが、炭水化物が多くないでしょうか?
平井小	原発事故以降、食材への放射能がどのくらいかが、いつも気になっている。(特にきのこ類)検査をしているとしても全量検査ではないと思う。どの程度検査しているのか知らせてほしい
平井小	日によってさびしい献立内容があるので、見た目も考えてもらえたらよいと思う。安全面は配慮して配慮しすぎることはないので、これまで以上に配慮してほしい。
平井小	カレーが多い めんとパンのセットとか栄養がかたよっている 冷食?と思われるものが多い 生のくだものとか 前橋はあるそうなので藤岡でもできるのでしょうか。
平井小	うどんやラーメン等を入れてほしい
平井小	日によって、内容の質が大きくちがう
平井小	①ごはんと麺、パンと麺など、炭水化物が重なるメニューがある。②できるだけ地産地消、地元の食材を使つてほしい。④冷凍っぽいもの、真空パックっぽいものが多い(大きい食缶のおかず)

【教職員】

平井小	①ごはんとワフダン、すいとん、パンと焼きそばなど、炭水化物が多く出るが、低学年の児童には、量も多いように思う。
平井小	炭水化物が多い日(パンとパスタなど)がある。何度か訴えたことはありますが、改善されているとは思えません。和食の日はどうしても色どりが悪いのが気になります。(仕方のないことではありますが)
日野小	今でも栄養バランスを考え、献立の工夫をさせていただいておりますが、さらにメニューの充実、組み合わせの工夫をしていただけるとありがたいです。
日野小	地産を使用。藤岡の農家に協力をお願いし、地元産の食材を多く使うようにしていただきたい。
日野小	野菜あえやサラダの味付けをもう少し子どもの好みに合わせてほしい。
鬼石北小	ごはんがやわらかすぎ、もう少しふつうにお願いします。
鬼石北小	④ごはんがもう少しどうにかになってほしい…かたまりやべちゃべちゃが気になり、子どもが残してしまう。②ボリュームのある日と少ない日の偏りが大きい。例)ポテのひき肉であえてあるものが出る日は量が多く、人気メニューなのに食べきれない。オムレツなどがメインのおかずの日は足りない。
鬼石北小	量のある時と、ない時の差が大きい。ごはんかたまっている(かわいている)とき水分が多いときと均一でない。
鬼石北小	今年は変わったかもしれませんがエクアドルのブロッコリーがよく使われていました。安全面から改善をお願いできたらありがたいです。青りんごのジョアが時々でていますが、アスパルテームが使われており、発がん性の指摘もされています。ちがうものにかえていただけたらありがたいです。ごはんのたき方にも大変課題があります。おいしくしたい業者にしていただきたいです。
鬼石北小	おかずの量・種類が「これだけ!!」と思うことがある。子ども達が好きなカレーとか量が少ない。デザート(フルーツ)などをもっと充実させてほしい。中学のみの日もあってさびしい(小学校としては)組み合わせが?のことも。うどん+パン(炭水化物)とか、組み合わせのバランスを意識してほしい。味つけがおいしくない。栄養のみを考えているようなメニュー味つけがある。鬼石地区のごはんはかたまりがあったり、ベチャツとしていたり、藤岡のごはんとはあまりに違っててまずい。藤岡から鬼石に赴任して驚きました!!
鬼石北小	②低学年にはやや量が多い、⑤異物が入っていることが時々ある。
鬼石北小	野菜の量が少ない。魚の献立を増やし、いろいろな調理法で出してほしい。地産地消の献立
鬼石北小	火をしつかり通そうとしてだとは思いますが、よく焼けすぎて、おかずが固かったり、こげていたりする時がある
鬼石北小	食の楽しみが感じられない。材料費のこともあるでしょうが、目先の変わったものが出る楽しみにある。今度は何が出るのか期待感が欲しい
鬼石北小	とにかく、ごはんの炊き方がひどいです。むらしてないのでは…と思います。ご指導、検討をお願いします。
鬼石北小	①メニュー数が少ない ④ご飯がやわらかすぎる ⑤髪の毛が入っていたことがある
鬼石北小	米がやわらかい
鬼石小	ご飯以外は、問題ないです。
鬼石小	①種類を多くしてほしい。(うどん、スパゲティの味、各国の献立)③地域の食材を多く。
鬼石小	ごはんが、まずい
鬼石小	こげているのと、固いのと、汁物の味がいつもうすい点を改善してほしい。生野菜やフルーツをたくさん食べたい。クロワッサンやパンズパンをいただきたい
鬼石小	ご飯の調理が要望しても改善されない(市内、同じご飯にならないか)
鬼石小	献立→バリエーションを増やしてほしい。ご飯→アーノルドを止めてほしい。アレルギーの対策
鬼石小	①たまに何をメインでごはんを食べるのかわからないときがある。味がよくない。②おかずによって、極端に量が少ない時があるのをなくしてほしい。
鬼石小	ごはんがやわらかすぎる時がけっこうある。炊き方?を再考する? 食缶の中身の量の差が激しく、子どもが分ける量を間違える。→なるべく差がなくなるようにしてほしい。
鬼石小	藤岡の特産品トマト、ナスを食材に入れてはどうか?
鬼石小	栄養的な側面とか、色々な制約があって大変かとは思いますが、特に食べ慣れないものやあまり一般的でないものが出てくるとまどいます。挑戦する意欲に欠ける子どもが増えている現状では、厳しいと思えるものが出るがあります。
東中	バリエーションがもう少しあると期待感が増す。
東中	部活動を18時過ぎまでしている生徒には少ない気がする。ごはんの日が多くなるとよい
東中	①汁物がない日があるので、あると嬉しいです。⑦学校から振込ではなく、口座引落しにならないでしょうか。
東中	炭水化物が多い日がある
東中	おかずによって非常に量が少ない時があり、配膳が大変
東中	②カレーのときなどは、もう少し多くてもよいかと思えます。
東中	新メニューの開発
東中	①パンならパン、めんならめん、と主食をひとつにそろえ、おかずで量的な部分を調整していただくと食べやすいと思います。栄養的に難しいのかもしれませんが…。
東中	野菜、果物の加熱について、他の方法は可能でしょうか?
東中	パンの日は牛乳が必要だが、ごはんの日は、汁物がでる時はなくてもよいかも。ジョアは、ごはんの日の方がよいみたいです。
北中	野菜を多く採れるような献立だと良いかなと思います。
北中	生野菜が食べたい
北中	ご飯の時に汁物があるとよいと思う。
北中	①出来るだけおかずは、パンの時は汁気のあるものが良い
北中	ご飯が出る時には必ず汁物がある方がよい。あんかけ(丼の具)やカレーなどは足りないことが多い。
北中	⑥以前は食材の生産地(国)表示が出されていましたが? ⑦値上げは仕方ないと思えます。
北中	汁ものが欲しいなど思えるときがあります。給食で食べる組み合わせは、自分で思い返してみても、大人になったときの献立に影響しているように感じます。
北中	炭水化物が多い日があるので、工夫を。(焼きそば、パンなど)揚げ物が多く、野菜が少ないように感じる。揚げ物ではない別の副菜があるとよい。
北中	汁物を出す目を多くすると良いと思えます。
北中	たまご料理のオムレツに少し味をつけてもらえるとうれしいです。
北中	地元(群馬)の食材を使用したい。添加物を多く含んだ加工品が使われすぎている。
北中	炭水化物が多いように感じます。

北中	ご飯には汁物をつけてもらいたい。
北中	食材の多様化を希望します。
北中	教員用はごはんとパンを少なめにしてもらえるとうれしいです。
北中	淡水化物が多い。糖質ばかりの献立があります。子どもは9年間、教員は退職までの数十年、毎日食べるものなので、野菜やタンパク質も入れていただけるとありがたい。
北中	①手作り感のあるものがよい。
北中	メニューの組み合わせが同じようなものになってしまっているような気がする。もう少し工夫してほしい。
北中	揚げ物が多すぎ 魚ふやそう 炭水化物多すぎ 米の日は良いこと多し
小野中	献立の工夫 高崎は補助金が出ているのかわかりませんが、メニューに差があるような気がします
小野中	パンの日のおかずがひんじやく 子どもは、ごはんめん好きが多いので、火・木のめんを増やす(月・水・金は米)
小野中	栄養バランス(炭水化物が重なる日があるので)
小野中	栄養バランスを考えてくださっていることと思いますが、全体を見た時に炭水化物的なものが多かったり、袋物や何かつけたしたものが突然のように見えたり…ということが時々あります。
小野中	メンの少なさ。(ラーメン・うどんナド)
小野中	群馬県産や日本産などはこんだて表などにしっかり記していただけると、生徒も興味をもつのではないかと思います。
小野中	炭水化物に偏ったメニューがたびたびある
西中	①カレーが多い
西中	⑦未納入の家庭には行政が入るべき
西中	カレーとハンバーグなど、メニューの相性があまり良くないと思った。
西中	おかずが多いときは多く、とてもさみしい事が多い。
西中	蒸し器がないため、蒸し料理が提供できない。生野菜や果物が出せない
西中	炭水化物ばかりが多い日がある。
西中	パンとうどんのメニューなど炭水化物が多い日があるが、どちらかにしてほしい。ご飯のメニューでご飯がすすまないおかずの時は、ふりかけが欲しい。
西中	もう一品あると良いです。
西中	時々、パンにジャムやマーガリンが必要かと思う日があります。
西中	野菜サラダ系を多く 果物のデザートを出す (給食費のUPもやむなし)
鬼石中	いつも工夫したメニューをありがとうございます。更においしくするために他郡市のメニューや調理方法も研修していただけると、と思います。自校給食に負けるな！という気概で。
鬼石中	副食(おかず)の種と量をふやしていただきたい。
鬼石中	鬼石地区のご飯は炊き方が日によって異なる。藤岡市の共同給食センターのご飯にかえてもらいたい。ラーメン・うどん等の袋物を復活させてほしい。
鬼石中	鬼石地区では、ごはんの納入時間が早く、あまり暖かくない。特に冬期においては影響が大きい。
鬼石中	めん類を増やしてほしい ごはんがさめてしまうので納品時間を考えてほしい
鬼石中	納入時間が早すぎ、ごはんがさめている。何度も改善要求をしているが改善されない。うどんなどの麺類が少ない
鬼石中	地産地消は今の流れとしてOKだが、子どもの嗜好に合わないような献立は外してほしい。あげものがあげすぎ、焼きものが焼きすぎの傾向にある。こげたものを食べさせないように。
鬼石中	①パンの時に食べづらい組み合わせの時があるので改善してほしい。②サラダや汁物の量が多かったり、少なかったりするので、だいたい同じくらいになるとありがたい。
鬼石中	ラーメンに牛乳とか合わない献立あり
鬼石中	①メニューが固定化されている ③できあがっているものを出している気がする ④鬼石地区だけごはんがダメ
鬼石中	鬼石地区のごはんは改善していただきたいです。
鬼石中	ごはんがやわらかすぎる部分とかたすぎる部分があるので、いい感じにしてください。
鬼石中	ご飯の炊き方を(やわらかすぎるなど)一定にしてほしい
鬼石中	ご飯がいろいろな炊き上がりになっている。
鬼石中	ごはんのたき方がしんがあつたり、べちゃべちゃだったりすることが多い
特別支援	スバゲティールとパンが出て汁物がなかったりするときがある。
特別支援	汁ものが付かない日がある。→毎日あれば良い 食材が固すぎたり、油ぼい(過度に)
特別支援	①茶系のおかずのみになることが、毎月数回ある。食育の観点からも、見た目ももう少し考えていただきたい。③冷凍食品、ナゲット類は固くなる。揚げ物は脂っぽ過ぎ、こげていることもあり、食材が悪いのか、揚げ方の改善か。
特別支援	①月2回カレーが出るが、他の内容に1回は変えてほしい。思わず水分が欲しくなる内容が多く、子どもも食べにくい。地産地消の野菜を生かしたメニューが少なく残念。パンにジャムなどを付けてほしい。果物をもっと出して欲しい。④イカフライやかきあげなど時間がたつととてもかたくなり、食べにくい。
特別支援	かきあげがかたい やきそばとフランクフルトとパンと一緒に食べるのは、栄養的にどうなのか 焼き魚の魚がもっとおいしいと良い カレーなどのじゃがいもが大きい。
特別支援	カレーの日にナゲットが出たことがあったが、サラダとデザートなどの組み合わせで良いのではないかと。
特別支援	スープやみそ汁など、汁物を増やしてほしい、揚げ物が、硬かったり、油っぽかったりする時がある。
特別支援	給食費を値上げしていただき、献立の充実につなげてほしいです。ワンパターンな内容や、あげすぎでかたくて食べにくいものも多いです。
特別支援	汁物があった方が良くと思われるようなメニューの時がある。汁物がないメニューの時には、ジョアはさけて牛乳にしていただけるとありがたいです。
特別支援	汁物がつかない日があるので、毎日、何らかの形でつけるようにしてほしい。揚げ物がかたいので、もう少し食べやすいかたさにしてほしい。

【教職員】

⑧その他

第一小	特学用の食管等の大きさ(不適切)→適切な大きさに変更
神流小	めん類が食べたい(もっと)
神流小	カレーをお椀で食べる
神流小	給食の入ってくる容器
神流小	サラダのドレッシングあえ
神流小	アレルギー対応については、今の形で良い(自校給食ではないので、個別対応は難しい)
小野小	味
小野小	味つけ
美土里小	トレーを使用する
美土里小	味つけ
美土里小	食器(問4で回答します)
鬼石小	だし等を用い、味つけがおいしい給食
鬼石小	米
北中	おぼんがない
西中	食器について
西中	たまにおたまが入っていないことがあります
西中	お盆

【教職員 問3】 献立作成時に何を優先して欲しいかの「その他」

第一小	和食のよさ
第一小	バランス
神流小	国全体の傾向→和食や野菜をとり入れる。
鬼石小	おいしさとみためと楽しさ
東中	味
小野中	視覚的にも充実したメニュー
特別支援	食べやすさ

【教職員 問5】 現在の食器を改善すべき事項の意見欄に記述されたもの

第一小	他の素材を検討してほしい
第一小	子どもっぽい食器が変
第一小	おいしく見える食器がよい。陶器とはいかないが、木調とか陶器に見えるものとか。
第一小	陶器が良い。食べ物はもちろん、食器も大切に扱うべき。
第一小	カレーの時のご飯は大皿がよい
第一小	おぼんがあると衛生面や配膳のしやすさなどの面から便利だと思う
第一小	仕切皿を丸皿へ
第一小	高崎などのように1つのお皿で運べるようにしてほしい。
第一小	おぼんがなくてとても不便
第一小	1つのものを1皿によせるとよいと感じます。
第一小	おぼんがほしい。
第一小	おぼんを追加できればありがたいです。
第二小	カレーライスのおわんが皿になるとよい
第二小	ごはんをのせる皿は円皿がよい
第二小	仕切皿の仕切りが低くて汁がこぼれる
神流小	お盆がないとこぼしたとき大変&運ぶとき食器を手で持って配ると時間がかかる
神流小	カレーの時お椀→食文化として不自然ではないか。しかもごはんをカレーに入れて食べなければ…という話も聞くが(食器の汚れを減らすため?)不自然な食器に食べ方の指定、おかしくないか?カレーは平たい皿で食べるのが、日本の文化だと思います。
神流小	フルーツミックスや汁気の多いあえ物などが汁気が皿のしきりを越えて、もう一方のおかずにも味が移ってしまう
神流小	トレイが欲しい
小野小	以前のようなお盆と食器
小野小	トレイがほしい
小野小	おぼんがあるとよい
小野小	おぼんが必要
小野小	めん類のときに入りきらない。低学年は大きいので、子どもが盛りつけるときに足りなくなるときがある。カレーのとき、ご飯とカレーで分けられているが1つになるとよい
小野小	献立にあった食器(例えば大皿…カレーやスパゲッティなどのとき)があれば、食べやすくなるのではない
小野小	おぼんが欲しい ご飯と汁の食器の色をわけてほしい。食器が大きすぎる。
美土里小	トレイがあってもいいと思う
美土里小	トレイがほしい
美土里小	トレイがあるとよい
美土里小	難しいということは承知しているのですが、カレーの時平皿で食べられるとうれしいです。
美土里小	ごはん茶わんと汁わんで大きさがかわるとわかりやすいと思いました。また、カレーライスなどごはんに具をかける時に大皿があると量の加減がわかりやすいと思いました。
美土里小	ごはんも汁も同じなので、別にならないか。

美土里小	お盆があればべんり
美土里小	カレーや中華丼等、1つのお皿によせれるとおいしそうです。少し大きいお皿が使えるようになるとういいますね。洗う枚数も1枚になるので良いかと思ひます。
美土里小	カレーにはカレー皿というように、食べやすさを考へた種類を導入して下さい。
美九里東小	トレーを用意してもらふことはできないのでしょうか。
美九里東小	大皿を復活させたい。例へば、カレーのときにご飯もカレーもお椀だが、不自然。子どもは工夫してうまく食べているが…
平井小	軽量なもの
平井小	ごはん粒が、こびりついてとれない
平井小	深めでハシでつまめるのが楽になると良い
平井小	可能であればトレーがあるとよい
平井小	長い間使っていると、どんな素材かわからなくなってしまう。時々、どんな素材か知らせてほしい。また、より安全な素材がよい
日野小	カレーライス皿は皿で、ラーメンやうどんは一回で入る器で食べられたらよいと思ひます。
鬼石北小	汁物をこぼすし、配りやすくするために、トレーをお願いします。
鬼石北小	ごはんのおわんと汁のおわんが色分けされていると、片付けの指導がしやすい。
鬼石北小	お汁物をこぼしやすい、1,2年生には特にお盆があるとよい。高崎、富岡などお盆があるらしい。
鬼石北小	おぼんがない
鬼石北小	軽くてこぼす児童がいる。→しっかりしたもの(底)
鬼石北小	おぼんが欲しい
鬼石北小	パックの麺類(ラーメンやうどん)の時、1回で入れられる食器があると便利。
鬼石北小	トレーが欲しい
鬼石小	トレーがあると、給食の配膳時間の短縮になり、衛生的でもあります。
鬼石小	もっと種類をつくってもよい。おぼんがあるとよい。
東中	おぼんがほしい
東中	生徒用のおぼんがほしい丈夫で、もう少し軽くなればと思ひます。
東中	お盆をつけるべき。マナーの勉強にもなるのに器に問題。カレーや冷やし中華の時に茶碗はダメ。食器の安全性はあたりまえの問題
東中	プレートを使用希望
東中	お盆が必要、配膳の短縮にもなる 食器は今のままでよいかと思ふ
北中	おぼんがほしい
北中	カレーの時、平皿によせれると、子どもたちもたくさん食べると思ふ。
北中	②メニューによって食器のバリエーションを増やした方がよい。
北中	お盆をつけてほしい。
北中	お盆が欲しい
北中	おぼんがあつてもよい
北中	カレーなど皿にするなど食材に応じた食器になるとありがたい
北中	メニューに合わせて食器を変えてほしい。例へばカレーの時は、おわんでなく、大きい皿に。
小野中	ポリカーボネードでなければ大丈夫だと思ひます。プラスチックのビスフェノールAが溶け出すので
小野中	昔のトレイが配りやすい(ランチ皿?)
小野中	トレーがあるとありがたいです。
小野中	おぼんがあつた方がよいのでは。
西中	おぼんがあつても…
西中	おぼんがあるとよい。メニューに合わせて食器の種類が変わるとよい(ex)カレーは皿とか
西中	カレーの時にルーとごはんが別々なのは、他の市町村から転任してきたときに違和感を感じた。大皿があつた方がよいと思ふ。お盆がないと小学生は配膳の時にとでも不便です。こぼしてしまうことも多い。
西中	カレー皿があるとうれしいです。
西中	配膳盆よりはみ出て不安定
西中	カレーライスはカレー皿、うどん・ラーメンは大きめの丼ぶりがほしい。望ましい食生活を身につけたい。
西中	一人一人用のお盆が欲しい
鬼石中	軽く壊れずと生徒が扱ふ大量である点では仕方ないと思へるのですが…あじけない食器です。
鬼石中	以前のようにトレーがほしい
鬼石中	カレー等は大皿が良いと思ひます
鬼石中	一人一人おぼんがほしい
特別支援	デザートがフルーツポンチのような時に皿にもりつけることがあつたが、おかずに入つてしまい、味が混ざってしまったことがあつた。おわんなど、準備してほしい。
特別支援	ごはんの食器の小さい物があるとよい。
特別支援	カレーやあんかけ丼等は、大皿にご飯をよそり、上にかけることのできる皿にかえる方が一般的だと思ひます。食器も1枚減ります。
特別支援	おかずの平皿はフルーツミックスなどを乗せると隣へ流れ出てしまうのでもう少し深い仕切が欲しい。ごはん用のお茶碗は、もっと小さく、持ちやすいものを。
特別支援	おぼんがほしい。カレーはカレー皿にしてほしい。

⑤ (その他)

鬼石北小	早く全員のはしを使い易いものに すべってのはさみにくい
鬼石小	食器かご。低学年は誤つて床置してしまう時があるので、底の部分をあみ目が細かいものが良い
小野中	改えられるものなら、最新のものに

【教職員】

【教職員 問6】 食物アレルギーへの対応について（その他）

第一小	でき得るなら対応を充実すべきと思いますが、これはなんとも…
神流小	むずかしい問題だと思う。あまりに細かい対応をして、通常の給食に影響がでてしまっても困るし、保護者のわがままを助長してしまうのではないかと心配。子供のことを考えると、充実してもらった方が良いとは思いますが。
北中	食物アレルギーの生徒(保護者)にアンケートをとり、主なニーズに応じてみてはどうでしょうか。
特別支援	アレルギーをもつ子どもの対応がないのでわかりません

【教職員 問7】 今後の給食に力を入れてほしい項目（その他）

第一小	特学の食管等の大きさ変更
神流小	かみかみ給食(特別の日)
美土里小	おいしい給食
美九里東小	藤岡だから”このメニュー”という誇れるものを作りたい。また給食から”世界”を意識できるようなメニューを工夫したい。
東中	おぼんがあるとよいと思います
鬼石中	視覚的な楽しさ、色彩の工夫
鬼石中	食文化の育成という観点も必要かと思います

【教職員 問8】 給食についてのご意見（自由回答）

第一小	自校給食を強く希望します。大きな一つのセンターを充実させるのではなく、鬼石のセンターを復活させるなど、なるべく分化して自校に近い形にしてほしい。その方が食材やアレルギーなど柔軟に対応できるのではないのでしょうか。量より質を望みます。
第一小	家庭で食べられない献立は残量が増える傾向にあると思いますが、子供が好む献立ばかりでなく、和食主、副、汁もの、ごはん の献立が多いと、健康のためにも、今後の子供たちの食習慣づくりのためにも良いと思います。
第一小	教員もサバアレルギーがあるので、サバのてりにが食べられない時は、たん白質が不足します。ぜひ、サバばかりださないでほしい！
第一小	いつもおいしい給食をありがとうございます。残さないよう指導してまいります。
第一小	食器は変更していただくと、大変助かります。
第一小	毎日毎日、様々な食材を使って栄養バランスや味の多様化など、考えて頂いた給食、ありがたいなあと思っています。高校生のお弁当を毎日作っていると、主催、副菜、主食、デザートまで本当に給食に感謝です。マスコミなどでは多くの試みが色々伝えられるので、見ることもありますが、安全、バランスが大切だと思います。
第一小	給食残の処理のあり方を検討したい。
第一小	献立の内容によっては子どもの食べる量に差が出ます。日々、苦手なものは先に少し減らし、食べられる子に食べてもらうように指導していますが、それでも残る時は大量に残ります。残飯が多いメニューは味つけが子どもに合わない場合もあると思いますので、検討頂ければ幸いです。
第一小	厳しい財政の中で、おいしい給食を作っていただいていることに感謝です。
第一小	汁物のだしが自然で、おいしいと思います。安い値段なのに、色々工夫した献立でおいしくいただいています。
第一小	厳しい財政の中で、よく努力していただいております。いつも感謝しています。ミスの許されない世界で大変ですが、一層の努力をお願いします。(特に安全面)
第一小	自校給食が望ましいと思います。作っている人の顔、食べている人の顔をお互い見ることが大切だと思います。又、加工品が多いのも気になります。子どもの嗜好に合わせなくても手作りの物を出せば、良く食べると思うし、健康を考えれば、嗜好に合わせると矛盾してしまいます。和食中心に、そして、地産地消の食材を使うだけで、「食育」は、ばっちりだと思います。
第一小	毎日、大変お世話になっています。「朝から今日の給食は～だから楽しみだ」と言っている職員がいます。これからもよろしく願います。
第一小	安心・安全な食材を使ったり、地産地消を推進したり、アレルギー対応食を充実させたり…と様々なことを叶えるためにはセンター給食よりも自校給食にすべきだと思う。建て替えをすれば、この先も自校給食に切り替えるタイミングはないと思う。
第二小	子ども達は、とっっても楽しみにしている給食です。「わあーっ」と喜びあふれる給食を目指していただければうれしいです。
第二小	子どもたちの好き嫌いがあり、残量が多い日があり、申し訳なく思います。今まで食べられなかったものが食べられるようになることも大切なことだと思いますが、豊かな食生活になるように声をかけていきたいです。
第二小	残しのパンを分けるために、ビニールのゴミが増えている 業者配送のゴミもセンターゴミと一緒に良いと思う(ダンボールはリサイクルへ出せば良いし、分けるためにビニール袋のゴミが増えている)
第二小	センター給食で致し方ないところもありますが、食事ですから楽しめる食事があるとよい 袋に入ったうどん類はやめた方がよい お盆があるとよい
第二小	ぜひ、高崎の学校給食を試食していただくなど、研究し、吸収して、藤岡の給食が県内どここの給食よりもおいしい！と言われる、また、子どもたちが給食がおいしいから、学校行きたいとなる給食になってほしいです。
第二小	いつも、様々な食材を使って給食を作っていただき、ありがとうございます。新メニューも楽しみにしています。学校でも、なるべく好き嫌いをせず、まんべんなく食べるよう、子どもたちに指導していきたいです。
第二小	毎日、栄養たっぷりおいしい給食を食べることができて、ありがたく思っています。

神流小	好き嫌いの多い子どもが増え、残菜が多くなってしまうことがあり申し訳ない日があります。センター方式なので、作り手の見える給食になると少しは食べる子が増えるかもしれません。給食指導の大切さは重々わかっています。教員もゆっくり給食を味わいたい(ゆっくり食べたい)と思うことがあります。
神流小	(キャロットパン・ミルクパン・ロールパンなど)味付パンが出ることが多いが、味が似ていて変化も少なく、残りがち。コッペパンや食パンにジャムやマーガリンをつける回数を増やして、中途半端な味のパンは減るとよい。
神流小	安い単価の中で子供達の喜ぶ給食を考えてくださって、毎日とてもありがたく思います。老朽化も進み、限られた施設での調理は大変なこと度と思うので、今後も安心安全な給食を提供してもらうためにも、早期建て替えをし、衛生管理をしっかりとしていただきたいと思います。また、栄養バランスのとれた献立でも食べてもらわないことには、子供達の栄養にならないので、なるべく子供達がおいしく食べられるよう、よろしく願います。
神流小	衛生面での施設、設備は基本だと思います。アレルギー対応については、ニーズがあるのと施設を設けて対応できるかは、よく検討する必要があると思う。献立は、楽しみという点で多様化が望ましい。
小野小	自校式がよい。群馬県の郷土料理など、もう少し増やしてはどうか？藤岡市の独自の料理など、作ってもよいのでは？富岡には『こしね汁』がありますね。
小野小	自校方式にしてほしい
小野小	低学年の食器が大きすぎだと思います。(おわんを持って食べるように指導していますが大きすぎて持つことができない子どもがいます。購入予定があればお願いしたい。)
小野小	1年生のところへ給食センターの方が、お話をしに来てくださり、「食管が空っぽになって帰ってくるのが一番うれしい」とお話ししてくださいました。すぐに好き嫌いがなおることはありませんが、「残りをできるだけ減らそう！」と、子どもたちの意識が変わりました。子どもたちにとって、とてもよい体験だったと感じました。
小野小	毎日 牛乳は必要なのでしょうか。
小野小	味や栄養価はもちろんなのですが、安全な食材を選んで使用して欲しいという願いがあります。食事が体を作る。と思っていますので、いつも感謝しています。
小野小	ぜいたくな希望と思いますが、更に子ども達が給食を楽しみにできるように、改善をお願いします。
小野小	安心安全は基本だと思います。その上で、よりよい「食」を提供していただけるようお願いしたい。鬼石地区の「ご飯」が永遠の課題とならないように改善を望みます。
小野小	藤岡に来て2ヶ月しかたっていない身なのですが、前の市の調理場と比べたら、食材の切り方はとても丁寧だと思うし、パンもやわらかくておいしいです。これからも頑張ってくださいと思います。
美土里小	パン食の時の献立の時、疑問に思うことがあるので、完全米飯でいいと思う
美土里小	サラダのドレッシング等、個々に袋で配布されるが、例えば、クラスでドレッシング1本というようにすれば、給食費がおさえられるし、給食センターも楽ではないか。
美土里小	主菜が充実していると良いと思います。子どもの味覚はよく発達していると感じます。特に肉の加工品やあげものなど完食できる子と残す子の差が大きいです。おいしそう！と思えるよう見た目も工夫していただけるとありがたいです。
美土里小	できれば自校方式になると良い。
美土里小	おかわりもしてたくさん食べる子と、ほとんど手をつけない日もある子といて、私も少しは食べてほしく声をかけますが、なかなか難しいようです。
美土里小	たくさん食材を使用し、とても工夫されていると思います。学校への訪問授業もありがたいです。アレルギー対応は、どんなに注意していても、対応をこれ以上細かくすることで事故が起こる確率が高まるように思います。現在のままでよいです。
美土里小	限られたお金の中で、大変かと思いますが、よろしく願いいたします。
美土里小	1.飽食時代に育っている子供が母親になっている時ですからなかなか気持ちを変えようとしてもなかなかできないと思いますが、困ったときのことを考えるという意識改革が必要だと思います。2.うどん、ラーメンの汁は素晴らしい味で大好きです。
美九里東小	子どもが「藤岡の給食はね…」と胸をはって自慢できるようにできれば、素晴らしいと思います。また、月に一回程度、市をあげて”お弁当の日”を推進してもおもしろいのではないかと思います。
美九里西小	牛乳は給食に必ずつけないといけないものなののでしょうか？職員の中にも飲むとゴロゴロするので飲まない人もいますし、ごはんに合わないのかな、と感じています。給食費の件ですが、修学旅行等で返金がありますが、それをしないで給食に還元した方がよいように思います。(チャレンジウィーク、中3卒業後は別)他の市町村でも同様なことをしているのかどうか…事務の手間をはぶくだけでなく、子どもが直接食べる給食に反映されれば子ども達が喜ぶかと思えます。
美九里西小	残量の調査を行い、フィードバックして、献立の多様化につなげてほしい。
美九里西小	家庭で、昔ながらの食材で煮物を作ることが減っているのだから、これからも、いもがらや切り干し大根などの食材を使った田舎料理は、大変ありがたいです。
美九里西小	野菜を使った副食が、年配の人が好みそうな梅やしその実を使ったものが多い気がします。もっとサラダ系のメニューを充実させていただけるとありがたいです。
美九里西小	これからも子どもたちが美味しく安全に食べられる給食を提供していただければありがたいです。
美九里西小	お盆を用意してもらえると、配膳がし易くなるかと思えます。本庄市では、児童のリクエスト給食があり、子ども達は楽しみにしています。一考をお願いします。
平井小	焼きそばなどの麺類はパサパサで味が無く何を食べているのか忘れてしまう ソフト麺はまるで輪ゴムを食べているようで早々に中止していただきたい
平井小	給食は子どもたちにとって 1日の食の1/3を占める。それだけに、どれだけ安全で安心な食材を使っているかで、成長に大きな影響を与えようと思う。残留農薬、食品添加物、そして放射能…すべてをクリアすることは至難の技だが、どれをとってもより安全、安心であるよう配慮してほしい
平井小	アレルギー献立表に記載もれがあると大変困ります。センター内での情報共有等よろしく願います。給食費が多少あがってもおいしい給食になるのであれば納得できると思えます。
平井小	様々な意見があり、少ない職員の方で、本当に大変だと思います。いつも子どもたちがとても楽しみにしている給食なので、ぜひ今後もよろしく願います。
平井小	足立区の給食ほどを望むわけではありませんが、少しずつでも工夫・改善していただければと思います。

【教職員】

平井小	子どもがワクワクするような給食や地元を意識した献立をお願いしたい。
日野小	気になるのは残飯の量です。学校でも酢の物的なものは苦手食べられないとの保護者からの声を聞きます。
日野小	卵アレルギーの児童は、何回も食べられない日があります。
鬼石北小	限られた予算の中で工夫していただきありがとうございます。ごはんを除き、おいしくいただいています。
鬼石北小	栄養面やエネルギー面を重視した献立も大切だが、見た目や味つけ、献立の組み合わせといった面も、もっと意識した内容にしてほしい!!給食で食を学んでいる児童も多いので。
鬼石北小	全員が同じ量と食材になるように、なるべくあたたかい状態で食べたい。
鬼石北小	地元ならではの、食べ物などを食べられたら、子どもたちの食に対する興味が、少しばかりわくのではないかと思います。
鬼石北小	安価なので大きな希望はもたないが、献立が同じ様なものが続くので、飽きてしまっている。他の市町村では、自校給食でなくても、おいしいものが、工夫されて提供されていた。
鬼石北小	あげ物の調理機械が新しくなると、もっと、ふっくら、やわらかに揚がると思います。
鬼石小	おかず類、たとえばハンバーグとかフライとか全て同じ大きさですが、中学生には大きくするとか…大きさを覚えてやってほしい。
鬼石小	施設の衛生面では多大なご配慮を頂いていることと思いますので心配は無いのですが、子どもたちが楽しみにしている給食です、献立にもう少し華やかさがあると、いいな…と、常々思います。(藤岡の献立は地味です)施設の改修に供って、さらに美しく楽しい給食になることを楽しみにしています。
鬼石小	鬼石はご飯がおいしくない。しかもたまに量が少ない時もある。(異物混入も)業者を変えることはできないのですか?栄養バランスや摂取カロリーを考えていただいていることはありがたいのですが、もう少しメニューを今の時代、子どもたちにも合うものが食べたい。すごくこげているカップグラタン?などはちょっと…
鬼石小	仕方がないのかもしれないが、ミルメークやパンにつけるジャムなどが減った(なくなった?)のが残念。
鬼石小	事件や事故の話聞いた事もなく、個人的な好みで苦手な日もありますが、概ねおいしい給食をありがとうございます。色々な要求や制約があって御苦労の絶えないことと存じますが、今後ともよろしくお願いします。
東中	高崎市の自校給食の話きくと、イベント的な給食があっても良いかと思います。
東中	味はいつもよく、どれもおいしくいただいています。
東中	安全安心、多くの対象者が、食べやすい「給食」を安定供給いただきありがとうございます。
北中	調理場の建て替えにより、今まで以上に給食がおいしくなったらいいなと期待しております。今までと違い、こんな調理が可能になった、とか、もしあれば給食日よりお知らせいただけるとうれしいです。
北中	アレルギーへの対応については、該当児童生徒を把握していることになっているので、何かしらの印をその食管やバットに付けてくれると安心します。
北中	工夫した献立をつくっていただき感謝しています。
北中	残させない努力を学校でもしていきたいと思います。
北中	数千食を作るセンター形式では、アレルギー対応に限界がある。必要な生徒は、家庭からの弁当持参がよいと思う。家庭が責任をおうべき。
北中	この費用で、献立を色々考えていただき、食育もしていただき、本当にありがとうございます。
北中	毎日、給食が食べられて、大変ありがたく思っています。
北中	”今”食べている物は”10年後の体”を作ると言われています。子供達の事を考え、安心安全な給食をお願いします。
北中	さばのみそ煮とかぼちやのすいとん、とてもおいしかった(2009年の12月に出了)。ほっぺたおちると思った。
北中	1.自校給食にする。2.自校でないならセンター方式であっても、手作りのメニューをふやす。
北中	安心で安全かつおいしい給食
北中	カロリー計算のやり方?がわからない。何を基準にして一食のカロリーを出しているのか?子どもの盛り付けでカロリーは大きく変わってしまうと思うのだが…ただの目安に過ぎないのなら献立表にのせる意味があるのだろうか、て思ってしまう
小野中	少ない予算の中でのやりくり おつかれ様です。
小野中	和食献立を増やしていただけると、うれしいです。
小野中	できるだけ完食をめざして指導を続けていきます。
小野中	群馬のモノをぜひ使って下さい。
小野中	今まで自校給食の学校2校を経験してきました。アレルギー対応食がほとんどなく、驚きました。「牛乳→麦茶」はあたりまえだったので…メインのおかずが食べられないのに、給食費をはらうというのは、どうなのでしょう…?
小野中	米の需要促進を図ってほしい
小野中	食べることは生きる基本です。従ってそれはまず家庭教育の中で推進されなければ本来はいけないことでした。現代は、食卓のない家庭、個食など、家庭の団欒が減ってきています。給食から正しい「食」を発信して頂けると少しは影響もあるのか…と考えます。
西中	めん類のメニューがもう少し充実すると嬉しいです。
鬼石中	鬼石地区の「ご飯」の改善をおねがいできれば、と思います。
鬼石中	副菜のあえもの類は、参考にしたい食材の組み合わせがよくあり、感心しています。
鬼石中	麺類がメニューから無くなってしまったのは、残念ですが、新メニューの時はとても楽しみです。
鬼石中	給食センターで調理するには、食育や調理方法などにも限界があると思います。自校給食が理想ですが現実的には難しいと思います。
鬼石中	年度が変わり、麺類(うどん、パッラーメン)の献立がない。事情はあると思うが、子供達にも好評であるだけに早急に復活できるよう強く希望する。
鬼石中	鬼石地区のご飯を藤岡地区と同じ業者にしてほしい。少なくとも鬼石の業者の定期的な指導(おいしいご飯の作り方)を入れてほしい。
鬼石中	おいしくいただきたい

鬼石中	子どもたちの楽しみのラーメン、うどん等献立から消えたこと残念に思います。うどんは昔から群馬の食文化だと思われるので復活を希望します。揚げパンを楽しみにしています。(回数増えるといいなあ…大変でしょうけど)
鬼石中	建て替えではなく、他の市町村のように自校給食にしてほしい。地元食材も、時には寄付などしていただきながら、ローカル食を生かしてやってほしい。
特別支援	他地域の献立等を出したり、藤岡はしないのですか？とんとん汁、高崎丼、カミカミサラダ等、高崎前橋はメニューをお互いに取り入れたりしていました。
特別支援	高崎市のように、バラエティーに富んだおいしい給食を提供して欲しい。味つけの工夫、作り方の工夫など、もっと努力改善すべき点は多いと思う
特別支援	児童生徒のリクエストメニューへの対応月1回とか…。
特別支援	センターでたくさんの給食を作るのはとても大変なことだと思いますが、自校給食と比べると、差は大きいです。毎日給食を安く食べられるのはありがたいと思いながら、もう少し工夫があったら良いなと思ってしまいます。
特別支援	子どもの味覚に合った味付けをお願いできればと思います。
特別支援	野菜が苦手な児童生徒が多いと思われる。少しでも食べられるよう、味つけを子ども寄りにしてもらえると良い。(キムチ和え、浅づけよりは、ごま和え、マヨネーズ等) デザートが励みになって頑張れることも多い。咀嚼が充分でない子も多い。固い物も必要ではあるが、揚げ物等で、固いこともあり、大変そうな様子が見られた。
特別支援	和食の献立をもう少し食べたい内容にさせていただけると、残すのも少なくなっていくかなと思います。かきあげ・イカリング・あげぎょうざは、あげすぎてあり、かたくて食べにくいです。洋食のメニューはいつもおいしくいただいています。量は去年より多いので助かっています。
特別支援	子どもも大人も給食を楽しみにしています。