

1 保護者アンケート結果報告

市内各小中学校保護者に、マチコミメールにて「学校給食調理場のあり方について」のアンケートを実施した。

- ・実施期間 令和7年11月16日から12月1日まで（16日間）
- ・回答状況

小学校	2,424名／6,165名
中学校	1,282名／3,188名
全 体	3,706名／9,353名 (39.6%)
単独調理場(10施設)	927名／2,721名 (34.1%)
共同調理場(11施設)	2,779名／6,632名 (41.9%)

1 保護者アンケート結果報告

Q1. お子さんの通っている学校を教えてください。【必須】

共同調理場(11施設)

調理場名	対象校	児童生徒数	回答数	回答率
学校給食センター	日吉中学校	439	173	39.4%
	近見中学校	171	56	32.7%
	立花中学校	421	151	35.9%
	北郷中学校	280	117	41.8%
清水調理場	清水小学校	330	131	39.7%
	富田小学校	510	219	42.9%
桜井調理場	桜井小学校	290	128	44.1%
	桜井中学校	222	110	49.5%
夢づくり調理場	日高小学校	522	221	42.3%
	乃万小学校	658	282	42.9%
	南中学校	442	209	47.3%
	西中学校	615	177	28.8%
朝倉調理場	朝倉小学校	134	13	9.7%
	朝倉中学校	75	48	64.0%
玉川調理場	鴨部小学校	66	48	72.7%
	九和小学校	74	45	60.8%
	玉川中学校	85	48	56.5%
大西調理場	大西小学校	343	153	44.6%
	大西中学校	149	79	53.0%
菊間調理場	菊間小学校	87	35	40.2%
	亀岡小学校	45	16	35.6%
	菊間中学校	62	27	43.5%
大島調理場	吉海小学校	52	24	46.2%
	宮窪小学校	53	16	30.2%
	大島中学校	69	17	24.6%
伯方調理場	伯方小学校	173	103	59.5%
	伯方中学校	87	45	51.7%
大三島調理場	大三島小学校	61	32	52.5%
	上浦小学校	49	31	63.3%
	大三島中学校	68	25	36.8%

単独調理場(10施設)

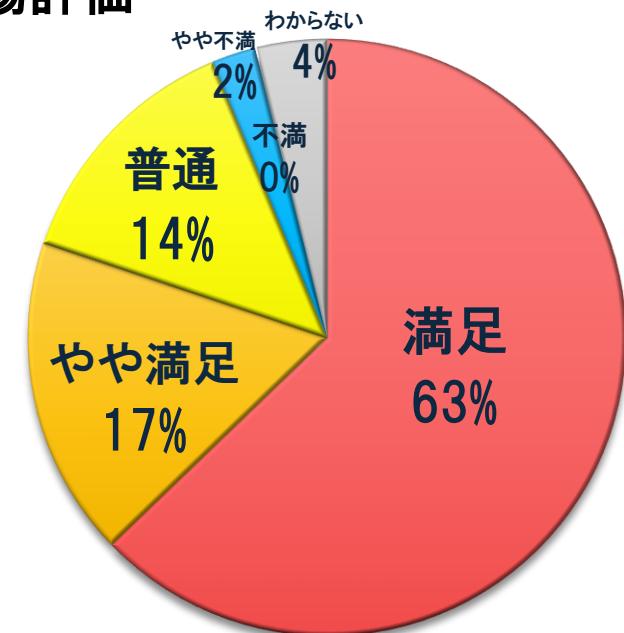
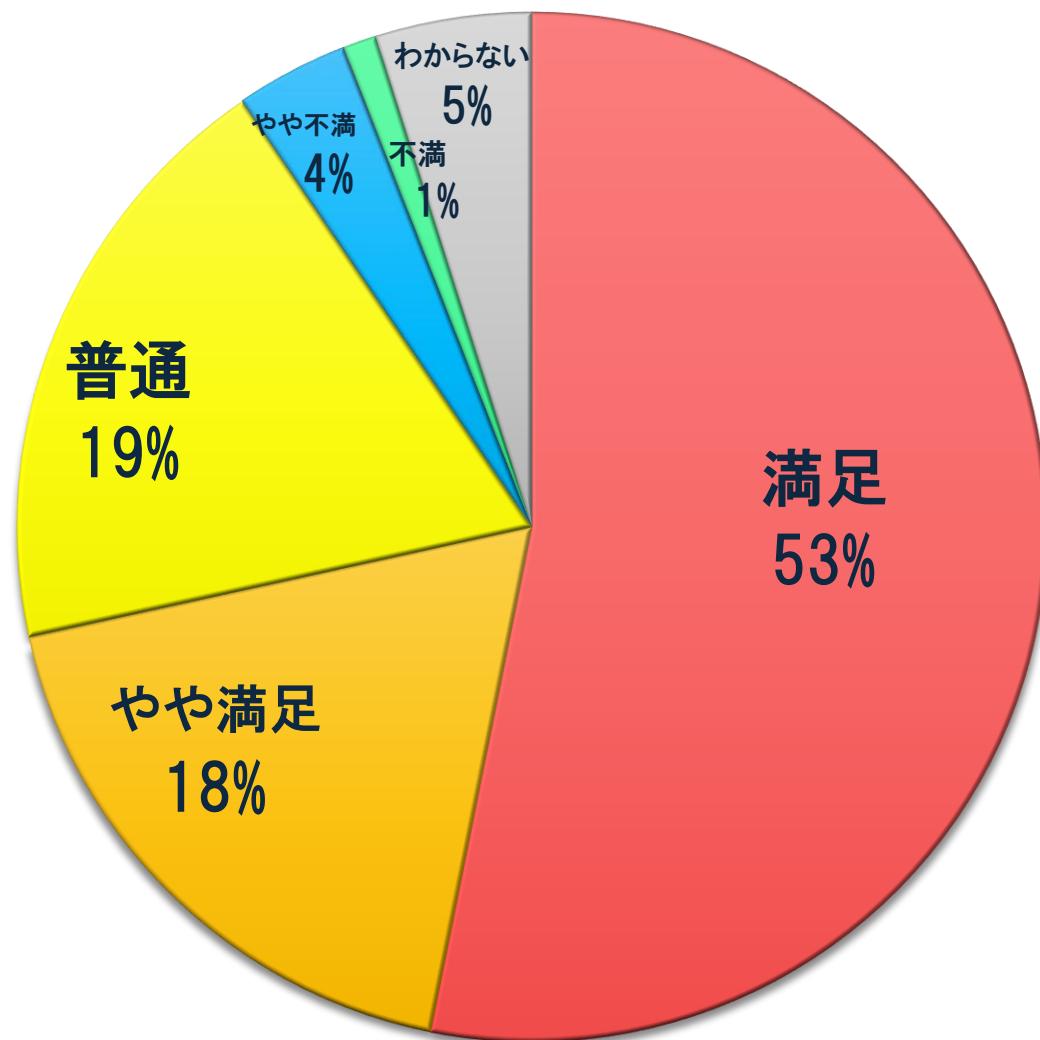
調理場名	対象校	児童生徒数	回答数	回答率
鳥生小学校調理場	鳥生小学校	444	119	26.8%
国分小学校調理場	国分小学校	176	78	44.3%
立花小学校調理場	立花小学校	403	76	18.9%
常盤小学校調理場	常盤小学校	419	198	47.3%
波止浜小学校調理場	波止浜小学校	252	49	19.4%
近見小学校調理場	近見小学校	263	77	29.3%
別宮小学校調理場	別宮小学校	210	70	33.3%
吹揚小学校調理場	吹揚小学校	348	146	42.0%
波方小学校調理場	波方小学校	198	112	56.6%
関前小中学校調理場	岡村小学校	5	2	40.0%
	関前中学校	3	0	0.0%

Q2. 保護者の立場から、現在の学校給食についてどのように評価されていますか？【必須】

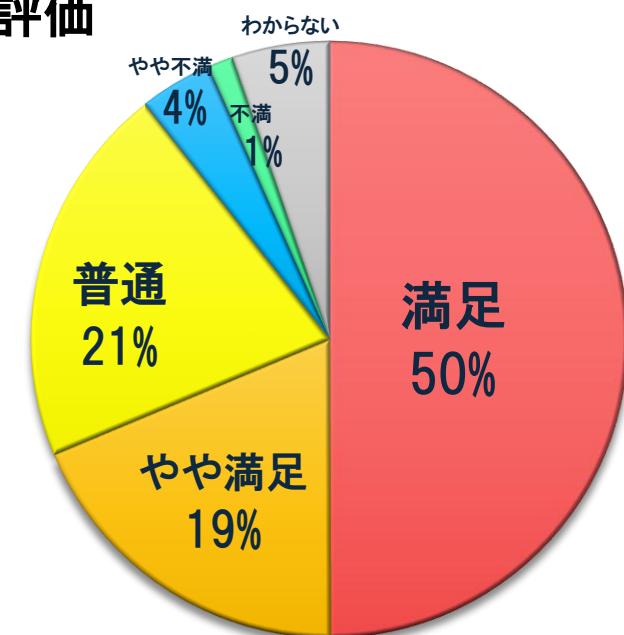
全体評価では、71%の方が満足・やや満足と回答し、5%の方がやや不満・不満と回答している。また、調理場の形態ごとに集計すると、自校式調理場の満足度の方が高い結果となっているが、共同調理場についても、約70パーセントの方が満足、やや満足と回答している。

単独（自校式）調理場評価

全体評価



共同調理場評価



Q2. 保護者の立場から、現在の学校給食についてどのように評価されていますか？【必須】

【満足の主な理由】

- ・子どもが、給食がおいしいと毎日楽しみに学校へ行っています。
- ・栄養教諭さんの顔も見られて安心感がある。工夫されたメニューで、栄養バランスも考えられている。
- ・子どもが日頃食べない野菜を、上手に食べれるよう味付けしてくれている。
- ・低価格で、学年に応じて栄養を計算して提供してくれてありがたいです。
- ・季節のもの、地産地消、子どもが苦手そうなもの、話題性、様々な面で工夫が凝らされていて、帰宅後、子どもが給食の話をしてくれるのが楽しいです。
- ・子どもがいつも「美味しい、美味しい」と教えてくれます。苦手な食材でも、給食なら食べれるそうです。
- ・偏食だった子どもが、入学してから少しずつ色々な物を食べれるようになったから。
- ・温かく、有機野菜の率が高く、美味しい。
- ・自校給食で、温かい給食が提供されている。
- ・町内に給食調理場がある為、温かい給食を短時間で子ども達に提供できるところがいいから。
- ・他市町村と比較しても独自の献立や手作りにこだわって運営されていると思います。自校式の学校を多く残しているのも保護者としては安心です。

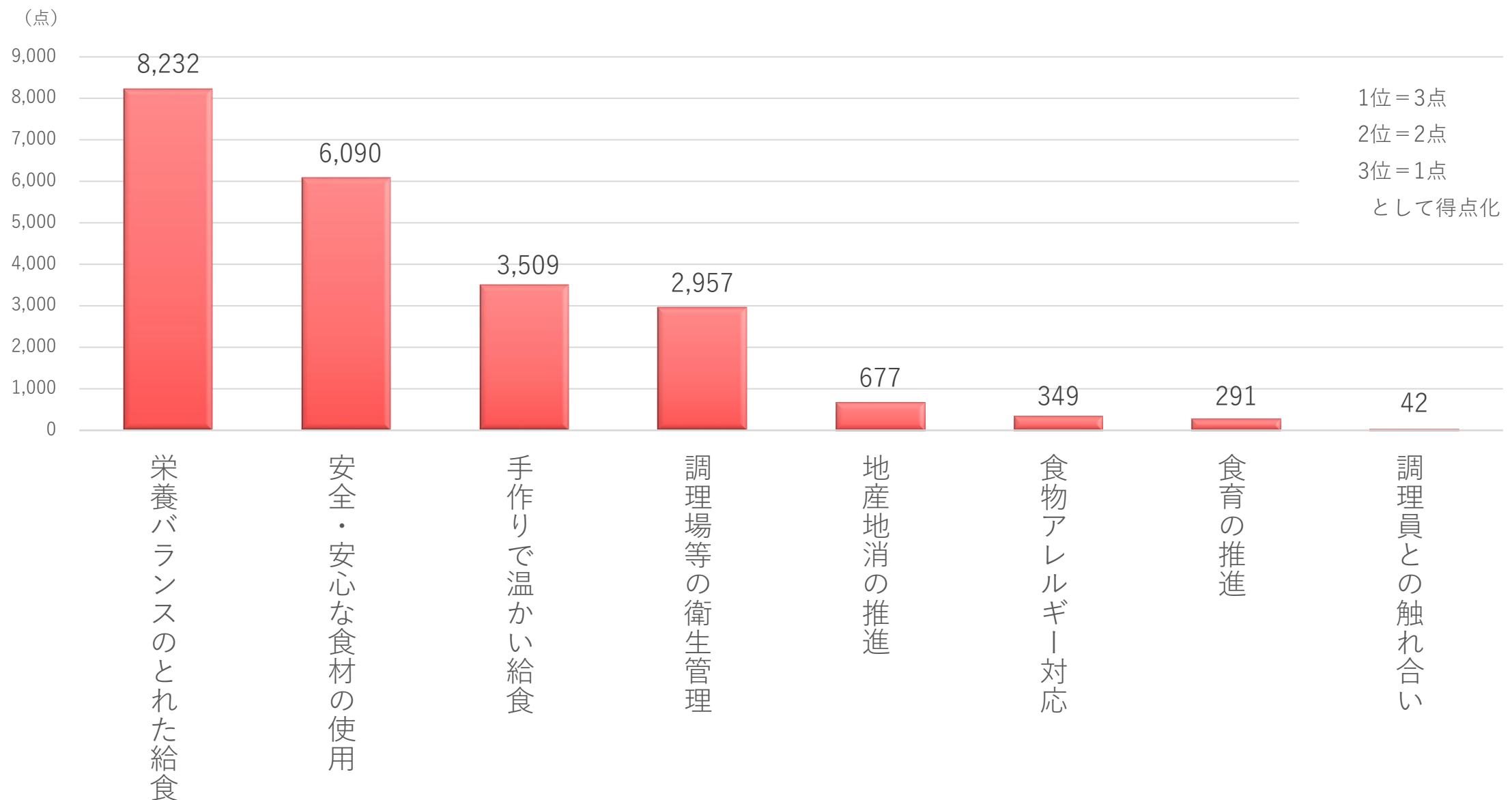
【不満の主な理由】

- ・量が少ない。味も美味しくない。
- ・品数が少ない。
- ・異物混入や冷蔵庫の故障など、老朽化が心配。
- ・美味しくない。量が少ない。衛生管理が十分でない気がする。
- ・食べ盛り男子には量が足り苦しい。
- ・パンの日は週に1回にしてください。

1 アンケート結果報告

Q3. 学校給食において、重視してもらいたいことは何ですか？重要度の高い順に3つお答えください。

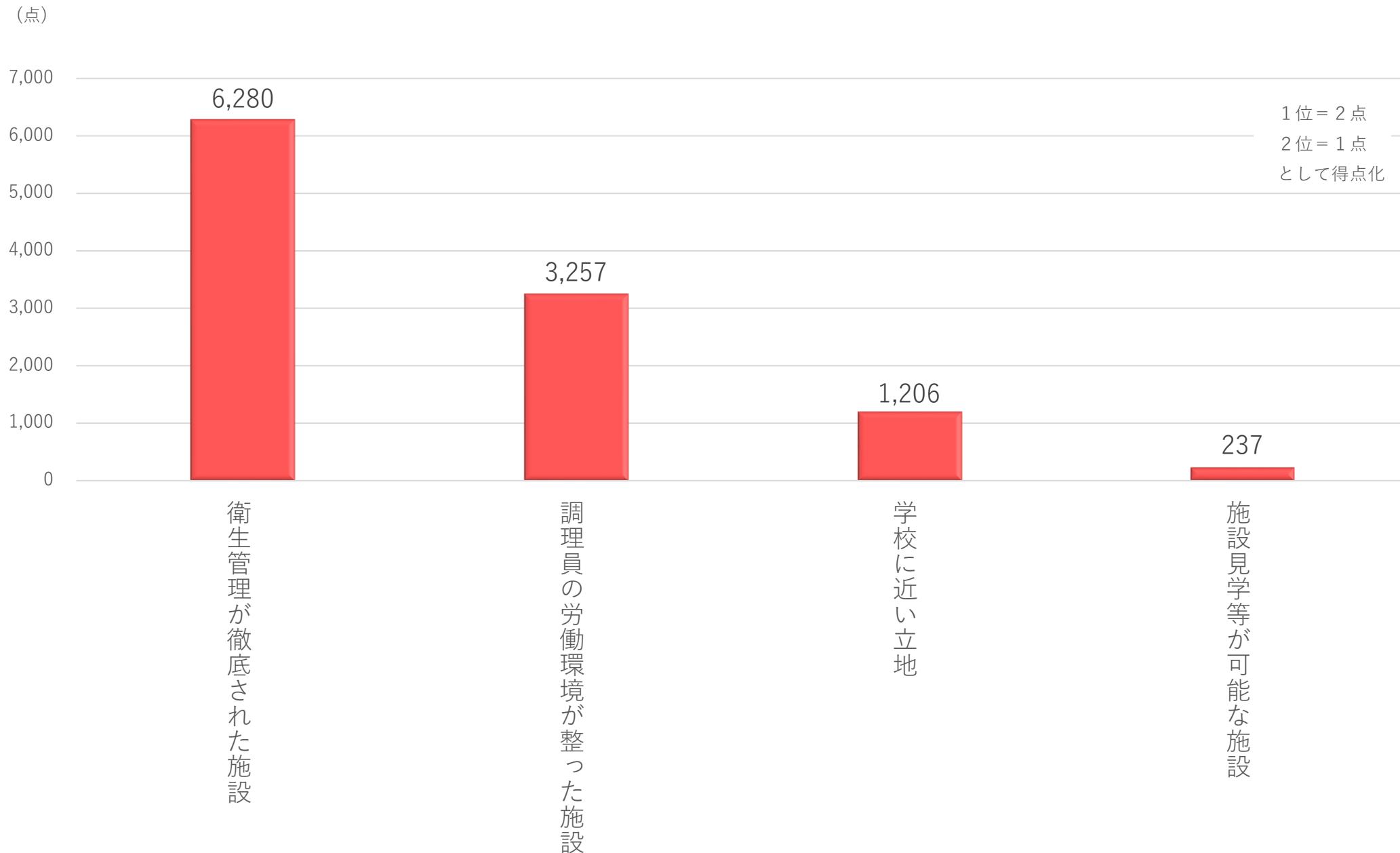
1位を3点、2位を2点、3位を1点として得点化したところ「栄養バランスのとれた給食」という点が最も重視していることがわかった。続いて「安全・安心な食材の使用」、「手作りで温かい給食」、「調理場等の衛生管理」の順となっている。



1 アンケート結果報告

Q4. 今後、児童・生徒数が減少するとともに、調理員の確保も課題となっています。事業の効率化を含めた調理場の再編を検討していく必要がありますが、再編整備していくにあたり、特に希望することはありますか？希望する順に2つお答えください。

1位を2点、2位を1点として得点化したところ「衛生管理が徹底された施設」の点数が最も高く、続いて「調理員の労働環境が整った施設」、「学校に近い立地」の順となっている。



1 アンケート結果報告

Q4. 今後、児童・生徒数が減少するとともに、調理員の確保も課題となっています。事業の効率化を含めた調理場の再編を検討していく必要がありますが、再編整備していくにあたり、特に希望することはありますか？希望する順に2つお答えください。

その他（自由記述）の抜粋

調理員の労働環境が整った施設

- ・調理員さんの労働環境が整っていないと、負担が大きくなり、良い給食は作れないと思う。

学校に近い立地

- ・できるだけ近くで、市内の学校へ均等に運べるような場所が理想的だと思う。
- ・大きな調理場になっても、今の温かくて美味しい手作りの給食になるか不安。遠くだと冷めたりしないかと思う。
- ・美味しさに温かさは重要なので、立地によっては、運搬や配膳器具など工夫は必要ではないか。
- ・衛生面的にも温かさ的にも、作った料理をすぐ食べれるように、学校に近い立地で調理してほしい。

施設見学が可能な施設

- ・衛生管理は、食事に関することなので重要ですが、子ども達が食育のためにも見学しにいけるような施設であってほしいと思う。

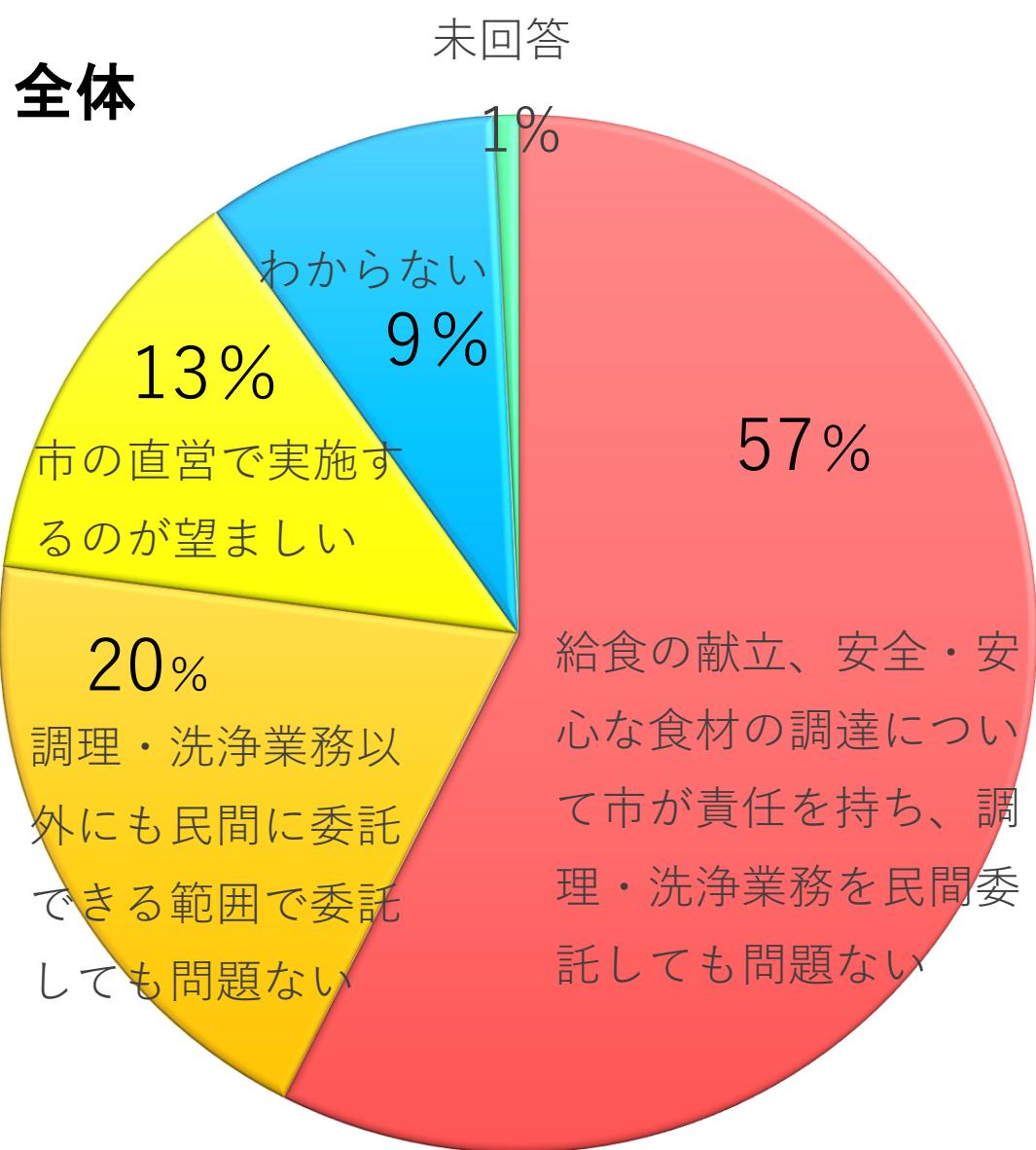
その他

- ・島の中に給食調理場があって給食を温かいまま届けて頂ける体制に満足しているので、是非このまま維持して欲しいと思います。今のクオリティを維持する為の多少の給食費増額も仕方ないと思っています。
- ・大人になっても今治の給食が美味しかった思い出が残っているので、継続して子どもたちにも経験してもらいたい。
- ・運搬の大変さもありますが、今後の学校の統廃合などや調理員の人材不足を補う上でも、中心地に調理場の拠点を構え、調理機器を導入し少人数で大量調理ができる様にすればいかがかと思います。点在する拠点を管理するよりも管理もしやすく、これからの現状に叶った方法かと思っています。
- ・大変だとは思いますが、小規模の調理場の方が美味しいようなので、できればこのままの方が良い。
- ・外部の人が侵入し、事件などが発生しない環境

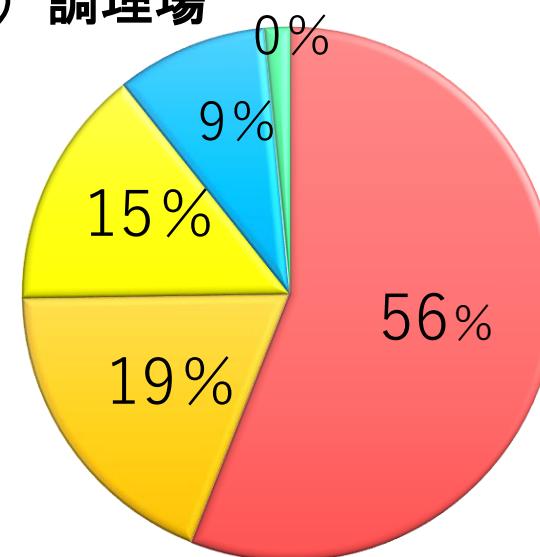
1 アンケート結果報告

Q5. 調理場の運営について、現在1調理場（夢づくり調理場対象校 西中・南中・乃万小・日高小）において調理・洗浄業務を民間事業者へ委託し、その他の調理場においては、市の直営となっております。市においては調理員の確保が課題となっておりますが、調理場の今後の運営について、考えが近いものを1つ選んでください。

全体では、77%の方が調理・洗浄あるいはそれ以外の業務についても、委託しても問題ないとの回答であった。直営の調理場においても、78%の方が民間委託しても問題ないとの回答であった。



委託（夢づくり）調理場



直営調理場

