

# 令和5年度 学校給食センター決算概要

資料1

## ① 学校給食センター管理費（管理運営）

歳出 ■ 事務事業番号(0792、0793、2109)

|                      |            |   |   |             |    |
|----------------------|------------|---|---|-------------|----|
| ○報酬                  | 2,550,000  | 円 | ( | ▲102,000    | 円) |
| ○報償費                 | 20,000     | 円 | ( | +0          | 円) |
| ○旅費                  | 1,579,930  | 円 | ( | ▲147,070    | 円) |
| ○消耗品費                | 20,776,559 | 円 | ( | ▲69,441     | 円) |
| ○燃料費                 | 40,868,876 | 円 | ( | ▲10,213,124 | 円) |
| ○光熱水費                | 95,265,889 | 円 | ( | ▲24,969,111 | 円) |
| ○修繕料※予備費1,899,975円含む | 4,913,657  | 円 | ( | +1,970,682  | 円) |
| ○通信運搬費               | 838,821    | 円 | ( | ▲101,179    | 円) |
| ○手数料                 | 5,963,812  | 円 | ( | ▲322,188    | 円) |
| ○委託料                 | 1,551,276  | 円 | ( | ▲22,323     | 円) |
| ○使用料及び賃借料            | 1,945,610  | 円 | ( | ▲64,390     | 円) |
| ○負担金                 | 83,210     | 円 | ( | ▲18,790     | 円) |

|  |             |   |   |             |    |
|--|-------------|---|---|-------------|----|
| 合計   | 326,217,041 | 円 | ( | ▲34,058,934 | 円) |
| 【参考】人件費（人事課振替分）  | 273,608,229 | 円 | ( | ▲9,704,771  | 円) |
| （報酬203,351,393円、通勤手当9,820,269円、<br>期末手当38,333,596円、共済費22,102,971円） |             |   |   |             |    |

歳入

|                    |           |   |   |             |    |
|--------------------|-----------|---|---|-------------|----|
| ●使用料               | 8,036     | 円 | ( | +1,036      | 円) |
| （ガスバルク1台、電柱4本、駐車場） |           |   |   |             |    |
| ●行政財産貸付料(自動販売機2台)  | 228,088   | 円 | ( | ▲14,912     | 円) |
| ●学校給食費収入(過年度分)     | 5,664,655 | 円 | ( | ▲370,345    | 円) |
| ●雑入                | 598,782   | 円 | ( | ▲266,218    | 円) |
| （廃油売払・北電キャンペーン）    |           |   |   |             |    |
| 合計                 | 6,499,561 | 円 | ( | ▲650,439    | 円) |
| 一般財源               | 3,197,174 | 円 | ( | ▲33,408,495 | 円) |

## 第七期帯広市総合計画における学校給食の充実

- ①学校給食センター管理運営業務  
学校給食センターを管理運営し、安全・安心な学校給食を提供します。
- ②学校給食業務  
安全・安心な学校給食の提供により、健全な心と体の育成をはかります。
- ③食育推進事業  
学校給食における地元産食材の活用や教科を通して食育をすすめ、食に関する正しい理解を促進します。

歳出：決算総額 1,037,124,201 円 ( ▲34,280,774 円)

|           |             |   |   |             |    |
|-----------|-------------|---|---|-------------|----|
| ① 管理運営費   | 326,217,041 | 円 | ( | ▲34,058,934 | 円) |
| ② 給食業務費   | 705,493,898 | 円 | ( | ▲102        | 円) |
| ③ 食育推進事業費 | 5,413,262   | 円 | ( | ▲221,738    | 円) |

歳入：決算総額 662,759,961 円 ( ▲29,604,039 円)

|                       |             |   |   |             |    |
|-----------------------|-------------|---|---|-------------|----|
| 使用料                   | 8,036       | 円 | ( | +1,036      | 円) |
| 財産運用収入                | 228,088     | 円 | ( | ▲14,912     | 円) |
| 雑入                    | 621,211,837 | 円 | ( | ▲29,590,163 | 円) |
| 学校給食費収入               | 620,592,655 | 円 | ( | ▲29,323,345 | 円) |
| 雑入                    |             |   |   |             |    |
| 不用品売払等                | 598,782     | 円 | ( | ▲266,218    | 円) |
| 親子調理体験参加費             | 20,400      | 円 | ( | ▲600        | 円) |
| 国庫補助金                 | 41,312,000  | 円 | ( | +0          | 円) |
| 新型コロナウイルス感染症対応地方創生交付金 |             |   |   |             |    |
| ※充当先                  |             |   |   |             |    |
| ① 管理運営費               | 6,499,561   | 円 | ( | ▲650,439    | 円) |
| ② 給食業務費               | 656,240,000 | 円 | ( | ▲28,953,000 | 円) |
| ③ 食育推進事業費             | 20,400      | 円 | ( | ▲600        | 円) |

一般財源額 374,364,240 円 ( ▲4,676,735 円)

## ② 学校給食業務費

歳出 ■ 事務事業番号(0794)

○膳材料費※12月修正予算5,013,000円含む

|            |              |   |   |             |    |
|------------|--------------|---|---|-------------|----|
| 主食(米、パン、麺) | 1,171,590,79 | 円 | ( | ▲20,709,477 | 円) |
| 副食         | 455,590,111  | 円 | ( | +18,660,858 | 円) |
| 牛乳         | 1,327,447,08 | 円 | ( | +2,048,517  | 円) |
| 合計         | 705,493,898  | 円 | ( | ▲102        | 円) |

歳入

|   |             |   |   |             |    |
|---|-------------|---|---|-------------|----|
| ●学校給食費収入(現年度分)                                      | 614,928,000 | 円 | ( | ▲28,953,000 | 円) |
| 小学校(@235円)  | 374,750,965 | 円 | ( | ▲13,616,035 | 円) |
| 中学校(@291円)  | 235,587,616 | 円 | ( | ▲14,657,384 | 円) |
| 試食等   | 1,535,617   | 円 | ( | ▲496,383    | 円) |
| 職員(@193円)   | 3,053,802   | 円 | ( | ▲183,198    | 円) |
| ●国庫補助金(新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金、物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金) |             |   |   |             |    |
|   | 41,312,000  | 円 | ( | +0          | 円) |
| 合計  | 656,240,000 | 円 | ( | ▲28,953,000 | 円) |
| 一般財源  | 49,253,898  | 円 | ( | +28,952,898 | 円) |

## ③ 食育推進事業費

歳出 ■ 事務事業番号(3594)

|                    |           |   |   |          |    |
|--------------------|-----------|---|---|----------|----|
| ○報償費               | 349,748   | 円 | ( | ▲15,252  | 円) |
| ○消耗品費              | 1,821,954 | 円 | ( | ▲205,046 | 円) |
| (給食だより、食育PR、試作資材等) |           |   |   |          |    |
| ○膳材料費              | 3,000,000 | 円 | ( | +0       | 円) |
| (おいしい給食プロジェクト)     |           |   |   |          |    |
| ○委託料(栄養ソフト保守)      | 59,400    | 円 | ( | ▲600     | 円) |
| ○使用料及び賃借料          | 1,821,160 | 円 | ( | ▲840     | 円) |
| (印刷機リース等)          |           |   |   |          |    |
| 合計                 | 5,413,262 | 円 | ( | ▲221,738 | 円) |

歳入

|               |           |   |   |          |    |
|---------------|-----------|---|---|----------|----|
| ●その他臨時的収入     | 20,400    | 円 | ( | ▲600     | 円) |
| (親子調理体験教室参加費) |           |   |   |          |    |
| 合計            | 20,400    | 円 | ( | ▲600     | 円) |
| 一般財源          | 5,392,862 | 円 | ( | ▲221,138 | 円) |

第 1 票

学校給食施設等定期検査票

資料2-1

検査年月日 令和 6 年 5 月 31 日 ( 金 )  
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 13,000 人  
 給食調理室 面積 m<sup>2</sup>

センター長印

|            |  |                                  |
|------------|--|----------------------------------|
| 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。<br>イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。<br>2 広さ 食数に適した十分な広さか。<br>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。<br><br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。<br><input type="checkbox"/> 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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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。<br>(ドラッグ材、ドラム運用)<br>5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。<br>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。<br>ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。<br>6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか<br>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、構造はよいか。   | A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C |
| 建物の周囲の状況   | 7 排水 ア 周囲の排水はよいか。<br>イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。<br>8 清潔 周囲は清掃しやすいか。<br>9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。   | A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C |
| 日常点検       | 10 日常点検 日常点検は確実に実行されており、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 : 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

資料2-2

検査年月日 令和 6 年 5 月 31 日 ( 金 )  
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 13,000 人

センター長印

|                |    |  |       |
|----------------|----|--|-------|
| 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。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 |
|                | 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備されており、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備されており、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備されており、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 | 日常点検は確実に実行されており、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3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

資料2-3

検査年月日 令和 6 年 5 月 31 日 ( 金 )  
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 13,000 人



|                |   |  |
|----------------|---|--|
| 検収<br>・<br>保管等 | 1 検収に検収責任者が立ち会っているか。<br>2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。<br>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。<br>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。<br>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。<br>6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。<br>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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C |
| 使用水            | 10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。<br>11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C                                     |
| 検食<br>・<br>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。<br>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。<br>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。<br>17 展示食を保存食と兼用していないか。   | A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C                                     |
| 日常点検           | 18 日常点検は確実にに行われており、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

資料2-4

検査年月日 令和 6 年 5 月 31 日 ( 金 )  
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 13,000 人



|         |  |   |
|---------|--|---|
| 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。<br>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のか。<br>3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。<br>■ 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のか。  | A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・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のか。<br>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。<br>7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。<br>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。<br>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・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C   |
| 調理過程    | ■ 13 前日調理は行っていないか。<br>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。<br>15 中心温度計は、正確か。<br>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。<br>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。<br>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以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。<br>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。<br>20 マヨネーズは作成していないか。<br>21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。 | A・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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。<br>23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いてあるか。<br>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。<br>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。<br>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のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。<br>27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。<br>28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。<br>29 調理作業中にふきんは使用していないか。<br>30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。   | A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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。<br>32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。<br>33 加熱処理後冷却する必要のある食品は、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。<br>34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。<br>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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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。<br>39 廃棄物は、汚臭、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。<br>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。<br>41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。<br>42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。  | A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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。<br>44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。<br>45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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行されており、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いる場合含む) C: 委員会を設置していない  
 ■ 13 前日調理は行っていないか  
 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

資料2-5

検査年月日 令和 6 年 5 月 31 日 ( 金 )

学校(調理場)名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 13,000 人



|      |   |  |
|------|---|--|
| 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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C                            |
| 健康状態 | 4 定期的に健康診断が行われているか。<br>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。<br>6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。<br>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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>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

資料2-6

検査年月日 令和 6 年 5 月 31 日 ( 金 )

学校(調理場)名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 13,000 人



|        |   |           |
|--------|---|-----------|
| 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。   | A · B · C |
|        | 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。   | A · B · C |
|        | 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。  | A · B · C |
|        | ■ 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。 | A · C     |
|        | 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。   | A · B · C |
|        | 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。   | A · B · C |
|        | 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の意味疎通に配慮しているか。   | A · B · C |
|        | 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。  | A · B · C |
|        | 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。   | A · B · C |
|        | 10 調理作業後の調理室は施錠しているか。   | 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 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

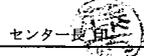
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

資料2-7

検査年月日 令和 6 年 10 月 10 日 (木)  
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 13,000 人



|                |    |  |       |
|----------------|----|--|-------|
| 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。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 |
|                | 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、原材料用と調理用に別々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、教量、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 | 日常点検は確実に実行されており、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3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

資料2-8

検査年月日 令和 6 年 10 月 10 日 (木)  
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 13,000 人



|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| <p>検収<br/>・<br/>保管等</p> | <p>1 検収に検収責任者が立ち会っているか。<br/>                 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。<br/>                 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。<br/>                 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。<br/>                 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。<br/>                 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。<br/>                 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。<br/>                 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。<br/>                 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。</p> | <p><input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C</p> |
| <p>使用水</p>              | <p>10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。<br/>                 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。<br/>                 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。<br/>                 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。</p>   | <p><input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C</p>   |
| <p>検食<br/>・<br/>保存食</p> | <p>14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。<br/>                 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)に確実に実行されており、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。<br/>                 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。<br/>                 17 展示食を保存食と兼用していないか。</p>   | <p><input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C<br/> <input type="checkbox"/>A・B・C</p>   |
| <p>日常点検</p>             | <p>18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。</p>   | <p><input type="checkbox"/>A・B・C</p>  |

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

資料2-9

検査年月日 令和 6 年 10 月 10 日 ( 木 )

学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 13,000 人

センター長印

|      |   |  |
|------|---|--|
| 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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C                            |
| 健康状態 | 4 定期的に健康診断が行われているか。<br>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。<br>6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。<br>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。<br>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。<br>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<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C<br>A・B・C |
| 日常点検 | 10 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  
 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6年度学校給食嗜好調査実施概要

## 1. 目的

児童生徒に好まれている献立、苦手と感じられている献立を把握するとともに、各献立の量を調査することで、より適正な献立作成への反映や目玉メニューの確立などにつなげるための基礎資料とすることを目的として調査を実施した。

## 2. 調査の概要

## (1) 実施校

小学校 A コース (4校) 稲田小・開西小・明和小・大空学園 (前期)

小学校 B コース (4校) 西小・明星小・緑丘小・栄小

中学校コース (5校) 第一中・第五中・緑園中・翔陽中・大空学園 (後期)

※市内小・中学校から広域的に抽出して実施し、年度推移を見るため実施校は毎年固定する。

(2) 対象者 小学校5年生、中学校2年生

## (3) 配付数

| コース   | 学校名       | 対象者数 (人) | 回答数 | 回答率    |
|-------|-----------|----------|-----|--------|
| 小学校 A | 稲田小学校     | 88       | 70  | 79.5%  |
|       | 開西小学校     | 35       | 36  | 102.9% |
|       | 明和小学校     | 43       | 44  | 102.3% |
|       | 大空学園 (前期) | 60       | 53  | 88.3%  |
| 小学校 B | 西小学校      | 22       | 24  | 109.1% |
|       | 明星小学校     | 67       | 58  | 86.6%  |
|       | 緑丘小学校     | 86       | 72  | 83.7%  |
|       | 栄小学校      | 56       | 44  | 78.6%  |
| 小学校計  |           | 457      | 401 | 87.7%  |
| 中学校   | 第一中学校     | 142      | 116 | 81.7%  |
|       | 第五中学校     | 108      | 88  | 81.5%  |
|       | 緑園中学校     | 91       | 102 | 112.1% |
|       | 翔陽中学校     | 154      | 133 | 86.4%  |
|       | 大空学園 (後期) | 51       | 40  | 78.4%  |
| 中学校計  |           | 546      | 479 | 87.7%  |
| 合計    |           | 1,003    | 880 | 87.7%  |

※対象者数 (人) は令和6年5月1日現在 学級編制より

## 3. 調査方法

(1) 実施依頼文、メニュー一覧表を給食配送車にて市内小中学校へ配付した。

(2) 各学校にてメニュー一覧表に記載の二次元コードをタブレット端末で読み取り、グーグルフォームで作成したアンケートに回答をいただいた。

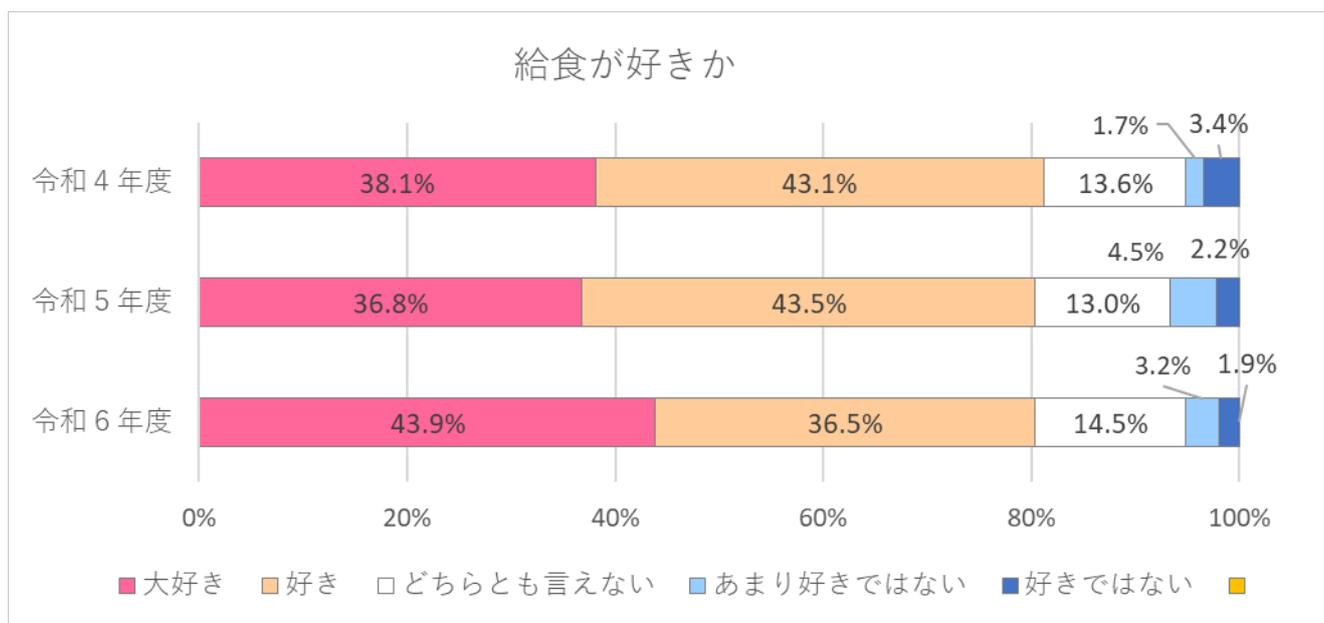
#### 4. スケジュール

- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| (1) 各校への実施依頼・メニュー一覧表配付 | 令和6年 9月20日(金) |
| (2) 調査締め切り             | 令和6年10月11日(金) |
| (3) 集計・分析              | 令和6年10月       |
| (4) 公表(学校給食センター運営委員会)  | 令和7年 1月30日(木) |

#### 5. 結果概要

(1) 学校給食に関する嗜好(給食が好きか)

| 区分        | 令和6年度 |        | 令和5年度 |        | 令和4年度 |        |
|-----------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
| 大好き       | 386   | 43.9%  | 324   | 36.8%  | 355   | 38.1%  |
| 好き        | 321   | 36.5%  | 383   | 43.5%  | 401   | 43.1%  |
| どちらとも言えない | 128   | 14.5%  | 114   | 13.0%  | 127   | 13.6%  |
| あまり好きではない | 28    | 3.2%   | 40    | 4.5%   | 16    | 1.7%   |
| 好きではない    | 17    | 1.9%   | 19    | 2.2%   | 32    | 3.4%   |
| 計         | 880   | 100.0% | 880   | 100.0% | 931   | 100.0% |

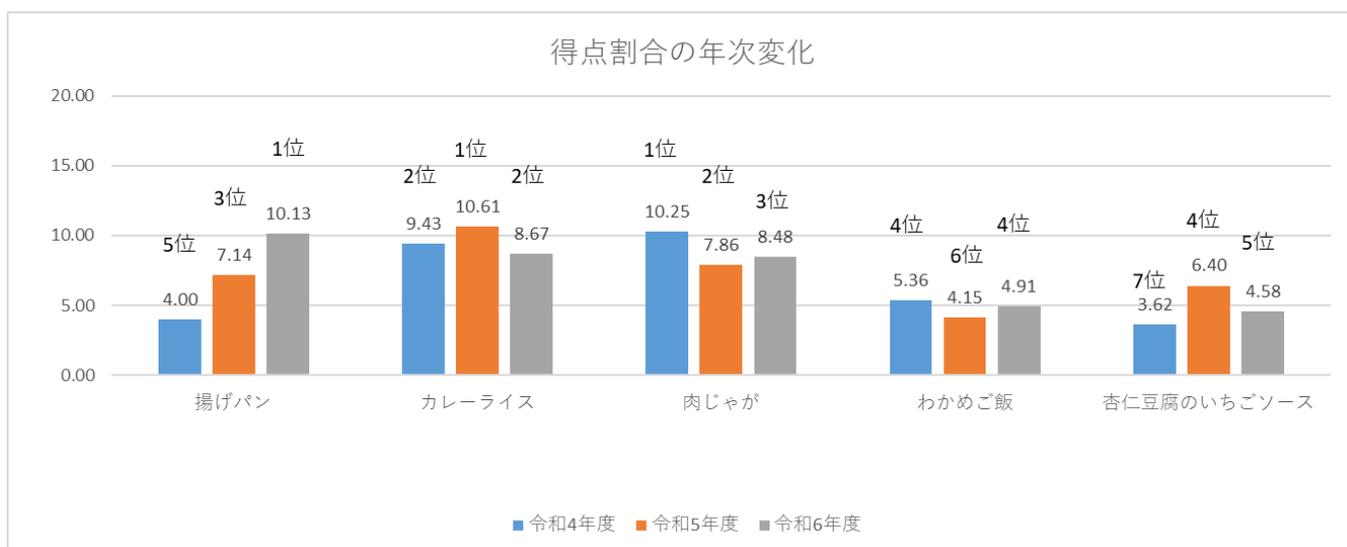


#### 【傾向】

学校給食が大好きまたは好きと回答した児童生徒の割合は、前年度と同様の80.4%となり、そのうち大好きの割合が7.1%増加した。

(2) 全献立のベスト3

| 区分  | 令和6年度       |        |       | 令和5年度       |     |       | 令和4年度  |     |       |       |
|-----|-------------|--------|-------|-------------|-----|-------|--------|-----|-------|-------|
|     | メニュー        | 得点     | 得点割合  | メニュー        | 得点  | 得点割合  | メニュー   | 得点  | 得点割合  |       |
| 第1位 | 揚げパン        | 535    | 10.1% | カレーライス      | 560 | 10.6% | 肉じゃが   | 572 | 10.2% |       |
| 第2位 | カレーライス      | 458    | 8.7%  | 肉じゃが        | 415 | 7.9%  | カレーライス | 526 | 9.4%  |       |
| 第3位 | 肉じゃが        | 448    | 8.5%  | 揚げパン        | 377 | 7.1%  | フルーツ白玉 | 364 | 6.5%  |       |
| 第4位 | わかめご飯       | 259    | 4.9%  | 杏仁豆腐のいちごソース | 338 | 6.4%  | わかめご飯  | 299 | 5.4%  |       |
| 第5位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 242    | 4.6%  | フルーツ白玉      | 225 | 4.3%  | 揚げパン   | 223 | 4.0%  |       |
|     | 総得点         | 5,280点 |       |             | 総得点 | 5,280 |        |     | 総得点   | 5,581 |



【傾向】

令和4年度まで第1位だった肉じゃがを抑え、令和6年度は揚げパンが第1位、カレーライスが第2位となった。

6. その他

調査結果については、今後の献立作成の際の参考とするとともに、3月の卒業シーズンを迎えて人気献立の提供をおこなうほか、人気のない献立については見直しについて検討を行うもの。

学校給食運営委員会での公表を経た後に、各学校への報告及び市ホームページへの掲載を行うもの。

## 令和6年度学校給食嗜好調査集計表

### 1 学校給食に関する嗜好（給食が好きか）

| 回答/区分     | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|-----------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|           | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 大好き       | 386 | 43.9%  | 201      | 50.1%  | 185      | 38.6%  |
| 好き        | 321 | 36.5%  | 130      | 32.4%  | 191      | 39.9%  |
| どちらとも言えない | 128 | 14.5%  | 56       | 14.0%  | 72       | 15.0%  |
| あまり好きではない | 28  | 3.2%   | 9        | 2.2%   | 19       | 4.0%   |
| 好きではない    | 17  | 1.9%   | 5        | 1.2%   | 12       | 2.5%   |
| 計         | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

### ○好きな理由

| 回答/区分                  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|------------------------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|                        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| おいしい給食が食べられるから         | 438 | 62.0%  | 181      | 54.7%  | 257      | 68.4%  |
| みんなと一緒に食べられるから         | 155 | 21.9%  | 90       | 27.2%  | 65       | 17.3%  |
| 地場産物をたくさん使った給食が食べられるから | 3   | 0.4%   | 1        | 0.3%   | 2        | 0.5%   |
| 栄養バランスのとれたものが食べられるから   | 68  | 9.6%   | 32       | 9.7%   | 36       | 9.6%   |
| 食べたことがないものが食べられるから     | 32  | 4.5%   | 18       | 5.4%   | 14       | 3.7%   |
| その他                    | 11  | 1.6%   | 9        | 2.7%   | 2        | 0.5%   |
| 計                      | 707 | 100.0% | 331      | 100.0% | 376      | 100.0% |

### ○苦手な理由

| 回答/区分           | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|-----------------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|                 | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 苦手な食べ物があるから     | 21  | 46.7%  | 7        | 50.0%  | 14       | 45.2%  |
| 食べたことがないものが出るから | 0   | 0.0%   | 0        | 0.0%   | 0        | 0.0%   |
| 量が多いから          | 3   | 6.7%   | 1        | 7.1%   | 2        | 6.5%   |
| おなかがすいていないから    | 6   | 13.3%  | 1        | 7.1%   | 5        | 16.1%  |
| 食べる時間が短いから      | 6   | 13.3%  | 3        | 21.4%  | 3        | 9.7%   |
| その他             | 9   | 20.0%  | 2        | 14.3%  | 7        | 22.6%  |
| 計               | 45  | 100.0% | 14       | 100.0% | 31       | 100.0% |



## (2) ごはん

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 880 人

| 順位 | メニュー   | 回答数 | 構成比   |
|----|--------|-----|-------|
| 1位 | わかめご飯  | 474 | 53.9% |
| 2位 | チャーハン  | 152 | 17.3% |
| 3位 | ご飯     | 141 | 16.0% |
| 4位 | 鮭こんぶご飯 | 44  | 5.0%  |
| 5位 | 五目ご飯   | 43  | 4.9%  |

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 401 人

| 順位 | メニュー   | 回答数 | 構成比   |
|----|--------|-----|-------|
| 1位 | わかめご飯  | 233 | 58.1% |
| 2位 | チャーハン  | 81  | 20.2% |
| 3位 | ご飯     | 45  | 11.2% |
| 4位 | 五目ご飯   | 20  | 5.0%  |
| 5位 | 鮭こんぶご飯 | 14  | 3.5%  |

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 479 人

| 順位 | メニュー   | 回答数 | 構成比   |
|----|--------|-----|-------|
| 1位 | わかめご飯  | 241 | 50.3% |
| 2位 | ご飯     | 96  | 20.0% |
| 3位 | チャーハン  | 71  | 14.8% |
| 4位 | 鮭こんぶご飯 | 30  | 6.3%  |
| 5位 | 五目ご飯   | 23  | 4.8%  |

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 458 | 52.0% |
| 2位 | 鮭こんぶご飯   | 207 | 23.5% |
| 3位 | 五目ご飯     | 119 | 13.5% |
| 4位 | チャーハン    | 44  | 5.0%  |
| 5位 | ご飯       | 38  | 4.3%  |

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 188 | 46.9% |
| 2位 | 鮭こんぶご飯   | 101 | 25.2% |
| 3位 | 五目ご飯     | 68  | 17.0% |
| 4位 | チャーハン    | 22  | 5.5%  |
| 5位 | ご飯       | 18  | 4.5%  |

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 270 | 56.4% |
| 2位 | 鮭こんぶご飯   | 106 | 22.1% |
| 3位 | 五目ご飯     | 51  | 10.6% |
| 4位 | チャーハン    | 22  | 4.6%  |
| 5位 | ご飯       | 20  | 4.2%  |

### (3) カレー・丼

#### ○好き

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | カレーライス   | 459 | 52.2% |
| 2位 | カラフル豚丼   | 121 | 13.8% |
| 3位 | ビビンバ     | 69  | 7.8%  |
| 4位 | すき焼き丼    | 44  | 5.0%  |
| 5位 | 好きなものはない | 42  | 4.8%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | カレーライス   | 227 | 56.6% |
| 2位 | カラフル豚丼   | 51  | 12.7% |
| 3位 | ビビンバ     | 22  | 5.5%  |
| 4位 | 好きなものはない | 20  | 5.0%  |
| 5位 | 親子丼      | 17  | 4.2%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | カレーライス   | 232 | 48.4% |
| 2位 | カラフル豚丼   | 70  | 14.6% |
| 3位 | ビビンバ     | 47  | 9.8%  |
| 4位 | すき焼き丼    | 34  | 7.1%  |
| 5位 | 好きなものはない | 22  | 4.6%  |

#### ○苦手

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 445 | 50.6% |
| 2位 | あんかけ丼    | 132 | 15.0% |
| 3位 | ビビンバ     | 73  | 8.3%  |
| 4位 | キーマカレー   | 53  | 6.0%  |
| 5位 | 親子丼      | 49  | 5.6%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 191 | 47.6% |
| 2位 | あんかけ丼    | 51  | 12.7% |
| 3位 | ビビンバ     | 42  | 10.5% |
| 4位 | 親子丼      | 28  | 7.0%  |
| 5位 | カラフル豚丼   | 25  | 6.2%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 254 | 53.0% |
| 2位 | あんかけ丼    | 81  | 16.9% |
| 3位 | キーマカレー   | 32  | 6.7%  |
| 4位 | ビビンバ     | 31  | 6.5%  |
| 5位 | 親子丼      | 21  | 4.4%  |

#### (4) パン

##### ○好き

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 揚げパン     | 422 | 48.0% |
| 2位 | チョコチップパン | 151 | 17.2% |
| 3位 | クリームパン   | 100 | 11.4% |
| 4位 | ナン       | 65  | 7.4%  |
| 5位 | コッペパン    | 38  | 4.3%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 揚げパン     | 254 | 63.3% |
| 2位 | チョコチップパン | 44  | 11.0% |
| 3位 | ナン       | 29  | 7.2%  |
| 4位 | コッペパン    | 21  | 5.2%  |
| 5位 | クリームパン   | 19  | 4.7%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 揚げパン     | 168 | 35.1% |
| 2位 | チョコチップパン | 107 | 22.3% |
| 3位 | クリームパン   | 81  | 16.9% |
| 4位 | ナン       | 36  | 7.5%  |
| 5位 | コッペパン    | 17  | 3.5%  |
| 5位 | 好きなものはない | 17  | 3.5%  |

##### ○苦手

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 368 | 41.8% |
| 2位 | 小豆パン     | 187 | 21.3% |
| 3位 | コッペパン    | 84  | 9.5%  |
| 4位 | かぼちゃパン   | 72  | 8.2%  |
| 5位 | 黒糖パン     | 52  | 5.9%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 159 | 39.7% |
| 2位 | 小豆パン     | 88  | 21.9% |
| 3位 | かぼちゃパン   | 37  | 9.2%  |
| 4位 | コッペパン    | 31  | 7.7%  |
| 5位 | 黒糖パン     | 27  | 6.7%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 209 | 43.6% |
| 2位 | 小豆パン     | 99  | 20.7% |
| 3位 | コッペパン    | 53  | 11.1% |
| 4位 | かぼちゃパン   | 35  | 7.3%  |
| 5位 | 黒糖パン     | 25  | 5.2%  |

## (5) めん

### ○好き

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | みそラーメン   | 166 | 18.9% |
| 2位 | 塩ラーメン    | 113 | 12.8% |
| 3位 | ソース焼きそば  | 88  | 10.0% |
| 4位 | しょうゆラーメン | 82  | 9.3%  |
| 5位 | かしわうどん   | 71  | 8.1%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | みそラーメン   | 73  | 18.2% |
| 2位 | 塩ラーメン    | 68  | 17.0% |
| 3位 | しょうゆラーメン | 38  | 9.5%  |
| 3位 | ソース焼きそば  | 38  | 9.5%  |
| 5位 | かしわうどん   | 34  | 8.5%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | みそラーメン   | 93  | 19.4% |
| 2位 | ソース焼きそば  | 50  | 10.4% |
| 3位 | 塩ラーメン    | 45  | 9.4%  |
| 4位 | しょうゆラーメン | 44  | 9.2%  |
| 5位 | かしわうどん   | 37  | 7.7%  |

### ○苦手

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない      | 426 | 48.4% |
| 2位 | あんかけ焼きそば      | 111 | 12.6% |
| 3位 | 大豆ミートポロネーゼペンネ | 66  | 7.5%  |
| 4位 | 野菜と生姜のみそうどん   | 39  | 4.4%  |
| 5位 | かしわうどん        | 35  | 4.0%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない      | 191 | 47.6% |
| 2位 | あんかけ焼きそば      | 50  | 12.5% |
| 3位 | 大豆ミートポロネーゼペンネ | 34  | 8.5%  |
| 4位 | 野菜と生姜のみそうどん   | 23  | 5.7%  |
| 5位 | かしわうどん        | 11  | 2.7%  |
| 5位 | ペンネトマトソース     | 11  | 2.7%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない      | 235 | 49.1% |
| 2位 | あんかけ焼きそば      | 61  | 12.7% |
| 3位 | 大豆ミートポロネーゼペンネ | 32  | 6.7%  |
| 4位 | かしわうどん        | 24  | 5.0%  |
| 5位 | 野菜と生姜のみそうどん   | 16  | 3.3%  |

## (6) 汁物

### ○好き

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー       | 回答数 | 構成比   |
|----|------------|-----|-------|
| 1位 | コーンスープ     | 152 | 17.3% |
| 2位 | 豚汁         | 140 | 15.9% |
| 3位 | アルファベットスープ | 135 | 15.3% |
| 4位 | みそ汁        | 75  | 8.5%  |
| 5位 | 白玉汁        | 52  | 5.9%  |

② 小学校 (5年生) 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー       | 回答数 | 構成比   |
|----|------------|-----|-------|
| 1位 | コーンスープ     | 72  | 18.0% |
| 2位 | アルファベットスープ | 66  | 16.5% |
| 3位 | 豚汁         | 55  | 13.7% |
| 4位 | みそ汁        | 35  | 8.7%  |
| 5位 | わかめスープ     | 24  | 6.0%  |

③ 中学校 (2年生) 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー       | 回答数 | 構成比   |
|----|------------|-----|-------|
| 1位 | 豚汁         | 85  | 17.7% |
| 2位 | コーンスープ     | 80  | 16.7% |
| 3位 | アルファベットスープ | 69  | 14.4% |
| 4位 | みそ汁        | 40  | 8.4%  |
| 5位 | 白玉汁        | 30  | 6.3%  |

### ○苦手

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー        | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない    | 450 | 51.1% |
| 2位 | すまし汁        | 34  | 3.9%  |
| 3位 | 夏野菜のオビリースープ | 29  | 3.3%  |
| 4位 | かぼちゃ団子汁     | 27  | 3.1%  |
| 4位 | ミネストローネ     | 27  | 3.1%  |

② 小学校 (5年生) 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 203 | 50.6% |
| 2位 | 白玉汁      | 18  | 4.5%  |
| 2位 | かぼちゃ団子汁  | 18  | 4.5%  |
| 4位 | みそちゃんこ鍋  | 15  | 3.7%  |
| 5位 | すまし汁     | 13  | 3.2%  |
| 5位 | 野菜の中華スープ | 13  | 3.2%  |

③ 中学校 (2年生) 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー        | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない    | 247 | 51.6% |
| 2位 | すまし汁        | 21  | 4.4%  |
| 2位 | ミネストローネ     | 21  | 4.4%  |
| 4位 | 夏野菜のオビリースープ | 19  | 4.0%  |
| 5位 | いも団子汁       | 15  | 3.1%  |

## (7) 主菜

### ○好き

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー              | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------------|-----|-------|
| 1位 | 肉じゃが              | 316 | 35.9% |
| 2位 | さばのみそ煮            | 111 | 12.6% |
| 3位 | コロコロチキンのレモンペッパー焼き | 101 | 11.5% |
| 4位 | イカフライ             | 38  | 4.3%  |
| 5位 | からあげ              | 37  | 4.2%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー              | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------------|-----|-------|
| 1位 | 肉じゃが              | 138 | 34.4% |
| 2位 | さばのみそ煮            | 65  | 16.2% |
| 3位 | コロコロチキンのレモンペッパー焼き | 45  | 11.2% |
| 4位 | イカフライ             | 22  | 5.5%  |
| 5位 | からあげ              | 18  | 4.5%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー              | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------------|-----|-------|
| 1位 | 肉じゃが              | 178 | 37.2% |
| 2位 | コロコロチキンのレモンペッパー焼き | 56  | 11.7% |
| 3位 | さばのみそ煮            | 46  | 9.6%  |
| 4位 | ちくわの磯辺揚げ          | 22  | 4.6%  |
| 5位 | からあげ              | 19  | 4.0%  |

### ○苦手

① 全体 回答者数 880 人

| 順位 | メニュー           | 回答数 | 構成比   |
|----|----------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない       | 364 | 41.4% |
| 2位 | いわしの梅煮         | 124 | 14.1% |
| 3位 | チヂミ            | 62  | 7.0%  |
| 4位 | イカフライ          | 40  | 4.5%  |
| 5位 | マーボー豆腐・マーボー厚揚げ | 25  | 2.8%  |

② 小学校（5年生） 回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない | 153 | 38.2% |
| 2位 | いわしの梅煮   | 65  | 16.2% |
| 3位 | チヂミ      | 25  | 6.2%  |
| 4位 | イカフライ    | 22  | 5.5%  |
| 5位 | つくね      | 14  | 3.5%  |

③ 中学校（2年生） 回答者数 479 人

| 順位 | メニュー           | 回答数 | 構成比   |
|----|----------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない       | 211 | 44.1% |
| 2位 | いわしの梅煮         | 59  | 12.3% |
| 3位 | チヂミ            | 37  | 7.7%  |
| 4位 | イカフライ          | 18  | 3.8%  |
| 5位 | マーボー豆腐・マーボー厚揚げ | 13  | 2.7%  |
| 6位 | ちくわの磯辺揚げ       | 10  | 2.1%  |

## (8) 副菜

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 880 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | きなこポテトもち | 267 | 30.3% |
| 2位 | キャベツの梅和え | 132 | 15.0% |
| 3位 | 大学いも     | 121 | 13.8% |
| 4位 | マカロニサラダ  | 58  | 6.6%  |
| 5位 | ツナマヨサラダ  | 39  | 4.4%  |

#### ② 小学校（5年生）

回答者数 401 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | きなこポテトもち | 124 | 30.9% |
| 2位 | 大学いも     | 65  | 16.2% |
| 2位 | キャベツの梅和え | 65  | 16.2% |
| 4位 | マカロニサラダ  | 33  | 8.2%  |
| 5位 | 青のり塩ポテト  | 19  | 4.7%  |

#### ③ 中学校（2年生）

回答者数 479 人

| 順位 | メニュー     | 回答数 | 構成比   |
|----|----------|-----|-------|
| 1位 | きなこポテトもち | 143 | 29.9% |
| 2位 | キャベツの梅和え | 67  | 14.0% |
| 3位 | 大学いも     | 56  | 11.7% |
| 4位 | マカロニサラダ  | 25  | 5.2%  |
| 5位 | ツナマヨサラダ  | 22  | 4.6%  |

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 880 人

| 順位 | メニュー         | 回答数 | 構成比   |
|----|--------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない     | 339 | 38.5% |
| 2位 | かぼちゃのいところ煮   | 86  | 9.8%  |
| 3位 | まめ豆サラダ       | 37  | 4.2%  |
| 4位 | わかめの酢の物      | 34  | 3.9%  |
| 5位 | 糸かま入りわかめの酢の物 | 24  | 2.7%  |

#### ② 小学校（5年生）

回答者数 401 人

| 順位 | メニュー       | 回答数 | 構成比   |
|----|------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない   | 151 | 37.7% |
| 2位 | かぼちゃのいところ煮 | 39  | 9.7%  |
| 3位 | わかめの酢の物    | 17  | 4.2%  |
| 4位 | ナムル        | 13  | 3.2%  |
| 5位 | きなこポテトもち   | 12  | 3.0%  |
| 5位 | まめ豆サラダ     | 12  | 3.0%  |

#### ③ 中学校（2年生）

回答者数 479 人

| 順位 | メニュー       | 回答数 | 構成比   |
|----|------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない   | 188 | 39.2% |
| 2位 | かぼちゃのいところ煮 | 47  | 9.8%  |
| 3位 | まめ豆サラダ     | 25  | 5.2%  |
| 4位 | ダイコンマリネ    | 18  | 3.8%  |
| 5位 | わかめの酢の物    | 17  | 3.5%  |
| 5位 | 中華風海藻サラダ   | 17  | 3.5%  |

## (9) 果物・デザート

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 880 人

| 順位 | メニュー        | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------|-----|-------|
| 1位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 244 | 27.7% |
| 2位 | フルーツ白玉      | 196 | 22.3% |
| 3位 | フルーツカクテル    | 120 | 13.6% |
| 4位 | ゼリー         | 95  | 10.8% |
| 5位 | プリン         | 87  | 9.9%  |

#### ② 小学校（5年生）

回答者数 401 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 杏仁豆腐のいちごソース   | 90  | 22.4% |
| 2位 | フルーツ白玉        | 86  | 21.4% |
| 3位 | フルーツカクテル      | 67  | 16.7% |
| 4位 | ゼリー           | 46  | 11.5% |
| 5位 | パインのクリームチーズ和え | 40  | 10.0% |

#### ③ 中学校（2年生）

回答者数 479 人

| 順位 | メニュー        | 回答数 | 構成比   |
|----|-------------|-----|-------|
| 1位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 154 | 32.2% |
| 2位 | フルーツ白玉      | 110 | 23.0% |
| 3位 | フルーツカクテル    | 53  | 11.1% |
| 4位 | ゼリー         | 49  | 10.2% |
| 5位 | プリン         | 48  | 10.0% |

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 880 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない      | 497 | 56.5% |
| 2位 | パインのクリームチーズ和え | 141 | 16.0% |
| 3位 | 杏仁豆腐のいちごソース   | 115 | 13.1% |
| 4位 | みかん           | 51  | 5.8%  |
| 5位 | フルーツ白玉        | 29  | 3.3%  |
| 5位 | プリン           | 29  | 3.3%  |

#### ② 小学校（5年生）

回答者数 401 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない      | 195 | 48.6% |
| 2位 | パインのクリームチーズ和え | 68  | 17.0% |
| 3位 | 杏仁豆腐のいちごソース   | 61  | 15.2% |
| 4位 | みかん           | 29  | 7.2%  |
| 5位 | プリン           | 20  | 5.0%  |

#### ③ 中学校（2年生）

回答者数 479 人

| 順位 | メニュー          | 回答数 | 構成比   |
|----|---------------|-----|-------|
| 1位 | 苦手なものはない      | 302 | 63.0% |
| 2位 | パインのクリームチーズ和え | 73  | 15.2% |
| 3位 | 杏仁豆腐のいちごソース   | 54  | 11.3% |
| 4位 | みかん           | 22  | 4.6%  |
| 5位 | フルーツ白玉        | 12  | 2.5%  |

### 3 給食の量に関する嗜好（多いか、少ないか）

#### (1) ごはん

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 163 | 18.5%  | 97       | 24.2%  | 66       | 13.8%  |
| 少ない    | 111 | 12.6%  | 39       | 9.7%   | 72       | 15.0%  |
| ちょうどいい | 606 | 68.9%  | 265      | 66.1%  | 341      | 71.2%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

#### (2) パン

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 221 | 25.1%  | 94       | 23.4%  | 127      | 26.5%  |
| 少ない    | 132 | 15.0%  | 60       | 15.0%  | 72       | 15.0%  |
| ちょうどいい | 527 | 59.9%  | 247      | 61.6%  | 280      | 58.5%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

#### (3) 麺

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 127 | 14.4%  | 61       | 15.2%  | 66       | 13.8%  |
| 少ない    | 222 | 25.2%  | 98       | 24.4%  | 124      | 25.9%  |
| ちょうどいい | 531 | 60.3%  | 242      | 60.3%  | 289      | 60.3%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

#### (4) 丼の具

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 96  | 10.9%  | 63       | 15.7%  | 33       | 6.9%   |
| 少ない    | 314 | 35.7%  | 114      | 28.4%  | 200      | 41.8%  |
| ちょうどいい | 470 | 53.4%  | 224      | 55.9%  | 246      | 51.4%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

#### (5) 汁物

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 100 | 11.4%  | 54       | 13.5%  | 46       | 9.6%   |
| 少ない    | 117 | 13.3%  | 52       | 13.0%  | 65       | 13.6%  |
| ちょうどいい | 663 | 75.3%  | 295      | 73.6%  | 368      | 76.8%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

#### (6) 主菜

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 77  | 8.8%   | 50       | 12.5%  | 27       | 5.6%   |
| 少ない    | 219 | 24.9%  | 88       | 21.9%  | 131      | 27.3%  |
| ちょうどいい | 584 | 66.4%  | 263      | 65.6%  | 321      | 67.0%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

#### (7) 副菜

| 回答/区分  | 全体  |        | 小学校（5年生） |        | 中学校（2年生） |        |
|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|
|        | 回答数 | 構成比    | 回答数      | 構成比    | 回答数      | 構成比    |
| 多い     | 110 | 12.5%  | 64       | 16.0%  | 46       | 9.6%   |
| 少ない    | 190 | 21.6%  | 86       | 21.4%  | 104      | 21.7%  |
| ちょうどいい | 580 | 65.9%  | 251      | 62.6%  | 329      | 68.7%  |
| 合計     | 880 | 100.0% | 401      | 100.0% | 479      | 100.0% |

令和6年度 給食の好みに関する調査 メニュー 一覧表 (小学5年生)

| ①ごはん |            | ②どんぶり・カレー |          | ③パン |          | ④めん |                | ⑤汁物 |             | ⑥主菜 |                    | ⑦副菜 |                | ⑧果物・デザート |               |
|------|------------|-----------|----------|-----|----------|-----|----------------|-----|-------------|-----|--------------------|-----|----------------|----------|---------------|
| 1    | ごはん        | 6         | 親子丼      | 17  | コッペパン    | 29  | かしわうどん         | 50  | みそ汁         | 77  | いわしの梅煮             | 118 | かぼちゃのいとこ煮      | 158      | 杏仁豆腐のいちごソース   |
| 2    | わかめごはん     | 7         | カラフル豚丼   | 18  | バターパン    | 30  | たぬきうどん         | 51  | すまし汁        | 78  | さばのみそ煮             | 119 | きなこポテもち        | 159      | フルーツ白玉        |
| 3    | ごもくごはん     | 8         | あんかけ丼    | 19  | ブランパン    | 31  | ごもくうどん         | 52  | かきたま汁       | 79  | さんまのかば焼き           | 120 | 白和え            | 160      | フルーツカクテル      |
| 4    | さけ 鮭こんぶごはん | 9         | スタミナ丼    | 20  | ミルクパン    | 32  | 野菜と生姜のみそうどん    | 53  | いも団子汁       | 80  | イカフライ              | 121 | 煮びたし           | 161      | パインのクリームチーズ和え |
| 5    | チャーハン      | 10        | すき焼き丼    | 21  | チョコチップパン | 33  | 鶏ごぼううどん        | 54  | 白玉汁         | 81  | 白身魚フライ             | 122 | 三色きんぴら         | 162      | みかん           |
|      |            | 11        | がんばり丼    | 22  | 小豆パン     | 34  | カレーうどん         | 55  | かぼちゃ団子汁     | 82  | ちくわの磯辺揚げ           | 123 | きんぴらごぼう        | 163      | ゼリー           |
|      |            | 12        | 鶏そぼろ丼    | 23  | 黒糖パン     | 35  | 和風スープスパゲティ     | 56  | 豚汁          | 83  | ほっけ甘酢あんかけ          | 124 | 鶏肉と大根の煮物       | 164      | プリン           |
|      |            | 13        | カレーライス   | 24  | かぼちゃパン   | 36  | 釜揚げスパゲティマトソース  | 57  | 石狩汁         | 84  | すき焼き煮              | 125 | ごぼうの炒り煮        |          |               |
|      |            | 14        | キーマカレー   | 25  | クリームパン   | 37  | 釜揚げスパゲティミートソース | 58  | みそちゃんこ鍋     | 85  | 筑前煮                | 126 | 切り干大根の煮物       |          |               |
|      |            | 15        | ハッシュドポーク | 26  | スライスパン   | 38  | ペンネミートソース      | 59  | オビリースープ     | 86  | 肉じゃが               | 127 | れんこんの甘辛炒め      |          |               |
|      |            | 16        | ビビンバ     | 27  | 揚げパン     | 39  | ペンネマトソース       | 60  | 夏野菜のオビリースープ | 87  | 厚焼玉子               | 128 | 大学いも           |          |               |
|      |            |           |          | 28  | ナン       | 40  | チキンクリームペンネ     | 61  | 中華風オビリースープ  | 88  | 肉みそおでん             | 129 | キャベツの梅和え       |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 41  | デミグラスソースペンネ    | 62  | オビリースープカレー  | 89  | 豚肉の生姜焼き            | 130 | おひたし           |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 42  | 大豆ミートボロネーゼペンネ  | 63  | クリームシチュー    | 90  | 厚揚げの香味ねぎ炒め         | 131 | ごま和え           |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 43  | しょうゆラーメン       | 64  | ポークシチュー     | 91  | 厚揚げのそぼろ煮           | 132 | わかめの酢の物        |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 44  | 塩ラーメン          | 65  | コーンスープ      | 92  | 鶏肉・豚肉のうま煮          | 133 | 糸かま入りわかめの酢の物   |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 45  | みそラーメン         | 66  | ミネストローネ     | 93  | 豚肉とえのき茸のしぐれ煮       | 134 | ポン酢和え          |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 46  | 黒しょうゆラーメン      | 67  | アルファベットスープ  | 94  | ココロチキンのおろし煮        | 135 | おなか和え          |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 47  | タンメン           | 68  | ジュリエンスープ    | 95  | ココロチキンのバジル風味       | 136 | きゅうり昆布         |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 48  | あんかけ焼きそば       | 69  | オニオンスープ     | 96  | ココロチキンのレモンペッパー焼き   | 137 | ごまこんぶ和え        |          |               |
|      |            |           |          |     |          | 49  | ソース焼きそば        | 70  | ポトフ         | 97  | ココロチキンのバーベキューソース炒め | 138 | 青のり塩ポテト        |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                | 71  | リーキスープ      | 98  | つくね                | 139 | ごまじゃこサラダ       |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                | 72  | 根菜のコンソメスープ  | 99  | からあげ               | 140 | ひじきマヨサラダ       |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                | 73  | わかめスープ      | 100 | ザンタレ               | 141 | オニオンドレッシングサラダ  |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                | 74  | 野菜の中華スープ    | 101 | ケチャップフランク          | 142 | キャベツとコーンのソテー   |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                | 75  | ワンタンスープ     | 102 | コロツケ               | 143 | ごぼうサラダ         |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                | 76  | 春雨スープ       | 103 | ハンバーグ              | 144 | ダイコンマリネ        |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 104 | メンチカツ              | 145 | まめ豆サラダ         |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 105 | ポークチャップ            | 146 | コールスローサラダ      |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 106 | 鶏じゃが〜トマト・カレー風味〜    | 147 | コーンサラダ         |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 107 | ジャーマンポテト           | 148 | ツナマヨサラダ        |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 108 | 鶏肉と豆のトマト煮          | 149 | かぼちゃとさつまいものサラダ |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 109 | 肉団子                | 150 | マカロニサラダ        |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 110 | チャブチェ              | 151 | じゃがいものココロサラダ   |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 111 | 春巻き                | 152 | イタリアンサラダ       |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 112 | ホイコーロー             | 153 | バンバンジーサラダ      |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 113 | チンジャオロースー          | 154 | ナムル            |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 114 | しゅうまい              | 155 | 中華風海藻サラダ       |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 115 | ぎょうざ               | 156 | 中華ドレッシングサラダ    |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 116 | マーボー豆腐・マーボー厚揚げ     | 157 | わかめの中華サラダ      |          |               |
|      |            |           |          |     |          |     |                |     |             | 117 | チヂミ                |     |                |          |               |



事務連絡  
令和7年1月20日

小中学校長 様  
義務教育学校長 様

帯広市学校給食センター長

### 袋麺の提供再開について

日頃より学校給食の運営にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

令和6年9月6日にうどん麺の一部に変色が確認されて以来、製麺業者の都合により袋麺の提供を中止しており、大変ご迷惑をおかけしておりますことを、深くお詫び申し上げます。

この度製麺業者より示されましたうどん麺の変色の調査結果及び今後の対応策を踏まえまして1月28日より袋麺の提供を再開することといたしました。

今後とも安全、安心な給食の提供に努めてまいりますので、重ねてご理解ご協力のほどよろしくお願いいたします。

更に、お手数をおかけして大変申し訳ございませんが、別添の保護者様あて文書を配付くださいますよう、お願いいたします。

### 記

#### 1 うどん麺の変色の調査結果及び今後の対応策について

うどん麺の変色について、細菌検査で食中毒等の健康被害を引き起こす要因は検出されず、また、保健所の製麺業者の工場への立入検査において、製造工程上における指摘事項はありませんでした。

最終的に原因の特定には至らなかったものの、過去には細菌による変色事例があったことを踏まえ、今後の対応策として以下のとおり製造工程の改善を図るとの報告がありました。

なお、当センターにおいて、改善内容について製麺業者の工場での現地確認を行っております。

- (1) 釜の入れ替えにより、製造工程のオートメーション化を実施
- (2) 急速冷蔵庫を新たに導入
- (3) HACCP（国際的な衛生管理の手法）による衛生管理をより徹底
- (4) 検品をより徹底して実施

#### 2 袋麺の再開について

1月28日（火）小学校 A コース、30日（木）中学校コース、31日（金）小学校 B コースの「もやし黒醤油ラーメン」より袋麺の提供を再開いたします。

事 務 連 絡  
令和7年1月20日

保護者 各位

帯広市学校給食センター長

### 袋麺の提供再開について

日頃より学校給食の運営にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

令和6年9月6日にうどん麺の一部に変色が確認されて以来、製麺業者の都合により袋麺の提供を中止しておりました。

この度、うどん麺の変色の調査結果について、健康被害を引き起こす細菌等は検出されなかったこと、また、製麺業者における製造工程の改善対応が11月末に終了したことを踏まえ、1月28日より袋麺の提供を再開することといたしました。

今後とも安全、安心な給食の提供に努めてまいりますので、重ねてご理解ご協力のほどよろしくお願いいたします。

帯広市学校給食センター  
連絡先 49-1900

## ○帯広市学校給食センター条例施行規則

## (目的)

第1条 この規則は、帯広市学校給食センター条例（昭和39年条例第46号。以下「条例」という。）の施行について必要な事項を定めることを目的とする。

## (給食代金の減額)

第2条 条例第4条第3項に規定する給食代金の減額は、次の各号のいずれかに該当する場合に行う。

- (1) 児童、生徒等が転入、転出又は死亡したとき。
- (2) 児童、生徒等が病気、事故その他の理由で給食を受けなかった日が引き続き5日以上で、あらかじめ教育委員会に届出があったとき。
- (3) その他教育委員会が特に必要と認めたとき。

2 前項第1号及び第2号に規定する減額理由が生じたときであっても、教育委員会への通知等の遅延により、既に当該児童、生徒等に供する給食の仕込があったときは、その日の給食代金は減額しない。

3 給食代金の減額は、1日当たりの給食代金に給食を受けなかった日数を乗じて得た額とする。

## (小委員会の設置)

第3条 条例第5条に規定する帯広市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）に専門的事項を調査するため、次の小委員会を置く。

- (1) 給食物資小委員会
- (2) 給食献立小委員会

## (構成)

第4条 小委員会は、委員10名以内をもって構成し、運営委員会の委員をもって充てる。

- 2 小委員会に委員長及び副委員長1名を置き、委員の互選により、これを定める。
- 3 小委員会委員の所属は、運営委員会委員の互選による。

## (調査事項)

第5条 給食物資小委員会は、次の事項を調査する。

- ア 業者の営業状態及び実績調査
- イ 業者の製造能力の調査
- ウ 業者の衛生管理状況の調査
- エ 物資の市況調査

オ 使用物資の調査

カ その他物資調達に関し必要な事項

2 給食献立小委員会は、次の事項を調査する。

ア 教育委員会より提示された標準献立を参考にした実施献立の調査

イ 調理方法の調査

ウ その他献立作成に必要な事項

(報告)

第6条 小委員会は、その調査審議した事項については運営委員会に報告しなければならない。

(委員長の職務等)

第7条 小委員会の委員長及び副委員長の職務並びに議事等については、運営委員会の例による。

## 資料6

## 令和6年度 帯広市学校給食センター運営委員会 委員名簿

任期：令和5年6月1日～令和7年5月31日

| 氏名                  | 再・新任<br>区分 | 選出区分                | 小委員会 |
|---------------------|------------|---------------------|------|
| 坂本 其のえ<br>さかもと そのえ  | 新任         | 学校代表（帯広市校長会）        | 給食物資 |
| 坂田 香織<br>さかた かおり    | 新任         | 学校代表（帯広市教頭会）        | 給食献立 |
| 村上 晶子<br>むらかみ あきこ   | 新任         | 学校代表（帯広市養護教員会）      | 給食献立 |
| 中野 ともくに<br>なかの 友邦   | 1期目        | 関係行政機関（十勝教育局）       | 給食物資 |
| 大橋 かつや<br>おおはし 克也   | 1期目        | 関係行政機関（帯広保健所）       | 給食物資 |
| 小原 よしのり<br>こはら 賢典   | 1期目        | 関係団体（帯広市PTA連合会）     | 給食献立 |
| 猪子 そうたろう<br>いのこ 荘太郎 | 新任         | 関係団体（帯広市PTA連合会）     | 給食献立 |
| 八代 かつよし<br>やしろ 勝義   | 2期目        | 関係団体（帯広市PTA連合会）     | 給食献立 |
| 三浦 まきこ<br>みうら 真希子   | 1期目        | 関係団体（帯広市PTA連合会）     | 給食献立 |
| 鈴木 くにひこ<br>すずき 邦彦   | 2期目        | 学識経験者（北海道全調理師会帯広支部） | 給食献立 |
| 佐々木 あきこ<br>ささき 壘紀子  | 1期目        | 学識経験者（北海道栄養士会十勝支部）  | 給食献立 |
| 土田 けいこ<br>つちだ 桂子    | 新任         | 学識経験者（帯広市農業施策推進委員会） | 給食物資 |
| 清水 ゆたか<br>しみず 豊     | 3期目        | 学識経験者（帯広信用金庫）       | 給食物資 |
| 三宅 しゅんすけ<br>みやけ 俊輔  | 1期目        | 学識経験者（帯広畜産大学）       | 給食物資 |