

令和6年度 第1回

足寄町総合教育会議議案

日時：令和6年12月20日

午前10時00時

場所：町民センター 会議室1・2

足 寄 町

会 議 次 第

- 1 開会
- 2 町長あいさつ
- 3 協議事項
 - (1) 足寄町学校給食センターの概要について
 - (2) 令和7年度主な総合計画計上事業について
 - (3) その他
- 4 閉会

協議事項

- (1) 足寄町学校給食センターの概要について

足寄町学校給食センター



令和6年12月

【施設概要】

- ◆ 名 称 : 足寄町学校給食センター
- ◆ 所 在 地 : 足寄郡足寄町里見が丘4番地4
- ◆ 建物構造 : 木造平屋建
- ◆ 敷地面積 : 3,066.00㎡
- ◆ 建築面積 : 963.46㎡
- ◆ 延床面積 : 913.64㎡ (給食センター905.39㎡、渡り廊下8.25㎡)
- ◆ 調理能力 : 900食/日
- ◆ 竣 工 : 平成27年3月

[新施設による給食開始年月日 : 平成27年4月9日 (高校 : 平成27年6月1日)]

【事業費】

- ◆ 総事業費 : 782,698千円
 - 平成25年度 実施設計 11,130千円
 - 平成26年度 改築工事 721,224千円、備品等購入 19,340千円、外構設計 2,722千円
 - 平成27年度 旧施設解体工事 10,908千円、外構工事 17,374千円
- ◆ 財源内訳 : 国庫支出金 (学校施設環境改善交付金) 98,520千円
町債 (過疎対策事業債) 636,700千円
一般財源 47,478千円

【施設の特徴】

- ・ オール電化方式を採用 (炊飯等一部ガス使用)
- ・ フルドライシステムの導入
- ・ 調理工程が一方通行の動きとなるよう機器を配置し、汚染区域と非汚染区域を明確に区分
- ・ 軽くて安全なPEN (ポリエチレンナフタレート) 樹脂製の食器を導入

【給食概要】

- ◆ (令和6年9月30日現在)

給食回数	年間205回
給食費	小学校 : 1食当たり241円 (年49,405円) 中学校 : 1食当たり294円 (年60,270円) 高校 : 1食当たり241円 (1・2年生年42,330円、3年生37,350円)
給食構成	週 : 米飯2回 パン2回 麺1回
給食数 (教職員含む。)	小学校 (4校) 315食 中学校 (1校) 166食 高校 (1校) 192食 その他15食 合計 688食

○ 令和7年度 学校給食費の改定 (約17%引き上げ)

小学生 241円 ⇒ 282円 (41円増) 年49,405円 ⇒ 年57,810円 (8,405円増)

中学生 294円 ⇒ 344円 (50円増) 年60,270円 ⇒ 年70,520円 (10,250円増)

高校生 249円 ⇒ 291円 (42円増) 年42,330円 ⇒ 年49,470円 (7,140円増)

※高校生は、170食で試算

○ 町負担 (ふるさと給食分)

小学生 12円 ⇒ 31円 (19円増)

中学生 15円 ⇒ 38円 (23円増)

高校生 15円 ⇒ 32円 (17円増)

※ 学校給食費無償化事業の実施に伴い、平成27年度から児童、生徒の学校給食費は無償。

◆ 職員構成

事務2名、管理栄養士1名 (足寄中学校栄養教諭兼務)、調理員8名 (正職員1名、会計年度任用職員7名)

雑役1名 (会計年度任用職員1名)、配送員3名 (会計年度任用職員3名 [建設課車両室配置])

【足寄産食材の活用】

学校給食における足寄産食材の利用拡大を図るため、毎年11月を「ふるさと給食月間」と定め、普及啓発を行っています (給食だより11月号)。

[主な足寄産食材]

じゃがいも、人参、玉ねぎ、ナス、長いも、ラワンぶき、わらび、かぼちゃ、
とうもろこし、椎茸、短角牛肉、羊肉、放牧牛乳、チーズ、はちみつ

11月給食だより・予定献立表 (抜粋)

5日 (火) フキドライカレー (ラワンぶき) / 6日 (水) 五目あんかけ焼きそば (玉ねぎ)

7日 (木) チキンマリネ (玉ねぎ) 長いも団子汁 (長いも)

8日 (金) 秋の混ぜご飯 (椎茸) / 11日 (月) 麻婆豆腐 (玉ねぎ)

12日 (火) ニョッキ入りクリームシチュー (玉ねぎ、放牧牛乳)

13日 (水) チーズトマたまカレーうどん (玉ねぎ)

14日 (木) ジャーマンポテト (じゃがいも) / 15日 (金) ひつじピラフ (玉ねぎ、羊肉)

18日 (月) ひき肉ごまじゃが (じゃがいも) / 19日 (火) 白菜のスープ (玉ねぎ)

20日 (水) 中華風パスタ (玉ねぎ) / 21日 (木) 春雨スープ (玉ねぎ)

22日 (金) 牛丼 (短角牛肉、玉ねぎ) 長芋の漬物 (長いも)

26日 (火) ハムマリネ (玉ねぎ) かぼちゃ団子汁 (椎茸)

27日 (水) みそバターコーンラーメン (玉ねぎ) 生クリームとハニーのフルーツ和え (はちみつ)

28日 (木) ラタトゥイユ (玉ねぎ) 足寄チーズ (チーズ)

29日 (金) 大原さんのハンバーグ (牛肉) 千切りみそ汁 (玉ねぎ)

【卒業記念リクエスト給食の実施】

卒業を祝うとともに、学校給食の思い出づくりのため、義務教育を終える中学3年生を対象に「もう一度食べてみたい給食」のアンケート調査を行い、毎年1・2月の献立に取り入れます。

調査期間 令和6年10月17日～10月25日

調査対象 足寄中学校3年生

調査方法 Microsoft Forms

調査項目 各メニュー3つまで選択可（一部：1つ）

パンメニュー：14種類（黒糖パン、小豆パン、食パン、揚げパン、メロンパン等）

ご飯メニュー：18種類（五目ごはん、三色丼、焼き鳥丼、豚丼、カレーライス、のり弁等）

麺類メニュー：14種類（醤油ラーメン、坦々ラーメン、ミートソーススパゲティ、焼きそば等）

汁物メニュー：12種類（みそ汁、豚汁、春雨スープ、カレーシチュー、ビーフシチュー等）

主菜メニュー：15種類（から揚げ、鶏つくね、サバの味噌煮、スペアリブのママレード煮等）

副菜メニュー：12種類（おひたし、ごぼうサラダ、ラーメンサラダ、もやしナムル等）

デザートメニュー：11種類（蒸しパン、みかんゼリー、フルーツカクテル等）

飲み物メニュー：10種類（牛乳、お茶、ミルク、ジョア）

【食育指導】

偏食、食物アレルギーなど児童生徒への個別的な相談指導のほか、給食の時間や学校行事等の時間に栄養教諭が学校を訪問し、食に関する指導を行っています。

本年度は、6月から町内小学校を概ね月1回、給食の時間に訪問を実施しています。

令和6年度 食育目標

4月	準備・後片付けをきちんとしよう
5月	食事のマナーを知ろう
6月	よくかんで食べよう
7月	バランスよく食べよう
8・9月	水分補給をしよう
10月	感謝して食べよう
11月	和食の配膳を覚えよう
12月	みんなで楽しく食べよう
1・2月	かぜに負けない体をつくろう
3月	1年間の反省をしよう

※ 毎月配付している食育目標に沿って指導しています。

【食物アレルギーの対応】

令和4年度より、食物アレルギーを有する児童生徒の現状を的確に把握し、より安心・安全な給食の提供を行うため、「食物アレルギーに関する調査票」の提出を各家庭に依頼しています。また、令和5年8月に「学校給食におけるアレルギー対応の手引き」の改定を行いました。なお、給食のアレルギー対応が必要な新入学児童生徒につきましては、春休みに給食センターと小中学校、児童生徒、保護者で面談を行います。

保護者から受領した情報は、給食センターと各学校で共有し、給食での対応に役立てます。今後も、年1回食物アレルギーに関する調査を継続して行います。

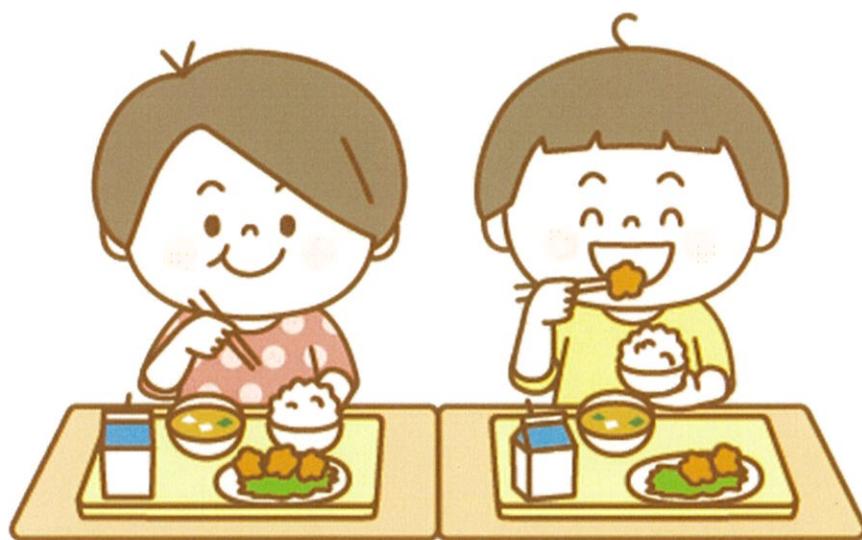
【残食・嗜好調査について】

目 的	児童生徒の給食摂取状況を把握し、今後の学校給食の献立作成等の参考とするため調査を実施した。		
実施時期	アンケート調査	令和6年7月16日(火)～7月22日(月)	
	残食調査	令和6年7月8日(月)～7月12日(金)	
実施方法	アンケート調査	Microsoft Forms	
	残食調査	残量の計量	
調査対象	アンケート調査	町内小学校4～6年生(回答数133名)	
		足寄中学校全学年(回答数121名)	合計254名
	残食調査	足寄小学校5年生、螺湾小・大誉地小・芽登小学校全学年 足寄中学校2年生	
調査結果	別冊：学校給食 残食・嗜好調査		

学校給食

残食・嗜好調査

令和6年11月7日



足寄町学校給食センター

目 次

学校給食調査実施概要	2
残食調査期間中の給食メニュー	3
結果概要	4
アンケート結果	5-19
残食調査結果	20-21
終わりに	21

令和6年度 学校給食調査実施概要

1 目的

今後の学校給食の献立作成等の参考とするため、児童生徒の給食摂取状況を把握する。

2 実施時期

アンケート調査

令和6年7月16日（火）～7月22日（月）

残食調査

令和6年7月8日（月）～7月12日（金）

3 実施方法

アンケート調査

Microsoft Forms による調査

残食調査

残食の計量

4 調査対象者

アンケート調査

町内小学校4～6年生（回答数 133）

足寄中学校全学年（回答数 121）

合計 回答数 254

残食調査

足寄小学校5年生、螺湾・大誉地・芽登小学校全学年

足寄中学校2年生

残食調査期間中の給食メニュー

7月8日(月)

ごはん
ひじきばっば
さんまうまか煮
れんこんの塩きんぴら
油揚げのみそ汁
牛乳



7月9日(火)

ミルクベビーパン
鶏つくねの梅風味だれ
型抜きチーズ
小松菜とベーコンのスープ
牛乳



7月10日(水)

チゲうどん
フライドポテト
牛乳



7月11日(木)

クロワッサン
ミートボールの甘酢あんかけ
もずくサラダ
アルファベットスープ
牛乳



7月12日(金)

炒めナムル丼
焼きぎょうざ
レタスとトマトのスープ
牛乳



結果概要

(1) 学校給食に関する嗜好（給食は好きですか）

区分	全体		小学校（4校）		中学校	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
大好き	144人	56.7%	75人	56.4%	69人	57.0%
好き	84人	33.1%	43人	32.3%	41人	33.9%
どちらとも言えない	14人	5.5%	7人	5.3%	7人	5.9%
あまり好きではない	10人	3.9%	8人	6.0%	2人	1.6%
好きではない	2人	0.8%	0人	0.0%	2人	1.6%
計	254人	100%	133人	100%	121人	100%

【傾向】

学校給食が大好きまたは好きと回答した児童生徒は、228人（89.8%）である。

(2) 全献立のベスト3（全体）

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	39	15.4%
第2位	揚げパン	32	12.6%
第3位	ゼリー和え	20	7.9%

【傾向】

次いでタコライス15人（5.9%）、ラーメン14人（5.5%）の回答が多かった。主食の人気の高い。

(3) 残食率（全体）

7月8日（月）

献立名	ごはん	ひじきぱっぱ	さんまうまか煮	れんこんの塩きんぴら	油揚げのみそ汁	牛乳
残食率	15.7%	5.6%	3.1%	39.1%	32.0%	10.1%

7月9日（火）

献立名	ミルクベビーパン	鶏つくねの梅風味だれ	型抜きチーズ	小松菜とベーコンのスープ	牛乳
残食率	8.8%	3.5%	0%	11.9%	8.2%

7月10日（水）

献立名	チゲうどん（麺）	チゲうどん（スープ）	フライドポテト	牛乳
残食率	3.7%	36.0%	0.7%	6.8%

7月11日（木）

献立名	クロワッサン	ミートボールの甘酢あんかけ	もずくサラダ	アルファベットスープ	牛乳
残食率	1.2%	2.8%	8.8%	6.8%	10.1%

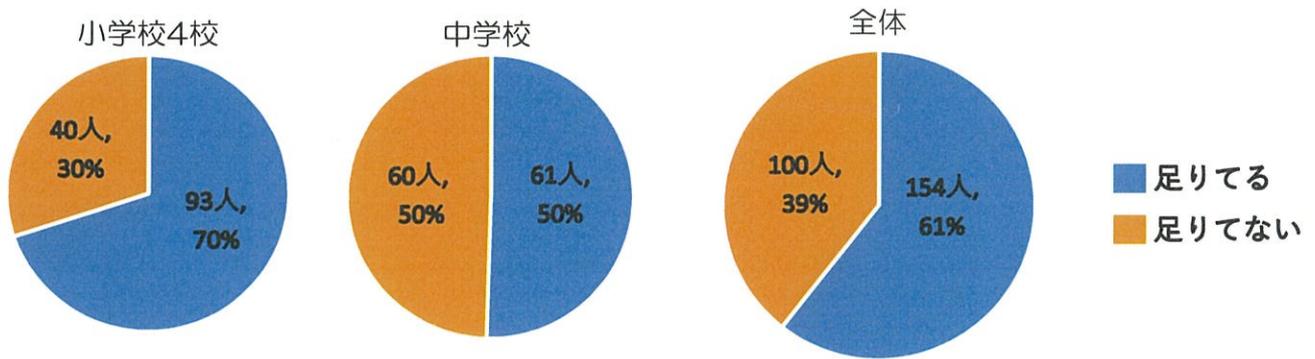
7月12日（金）

献立名	ごはん	炒めナムル丼	焼きぎょうざ	レタスとトマトのスープ	牛乳
残食率	9.5%	0%	1.0%	37.0%	7.7%

【傾向】

れんこんの塩きんぴら、汁物の残食が多い。野菜がメインの献立も残食が多い傾向にある。なお、チゲうどんのスープは具を食べて、残ったスープを食缶に戻す児童生徒も多いため、高い数値になっていると考える。

(4) 給食を食べる時間は足りていますか。

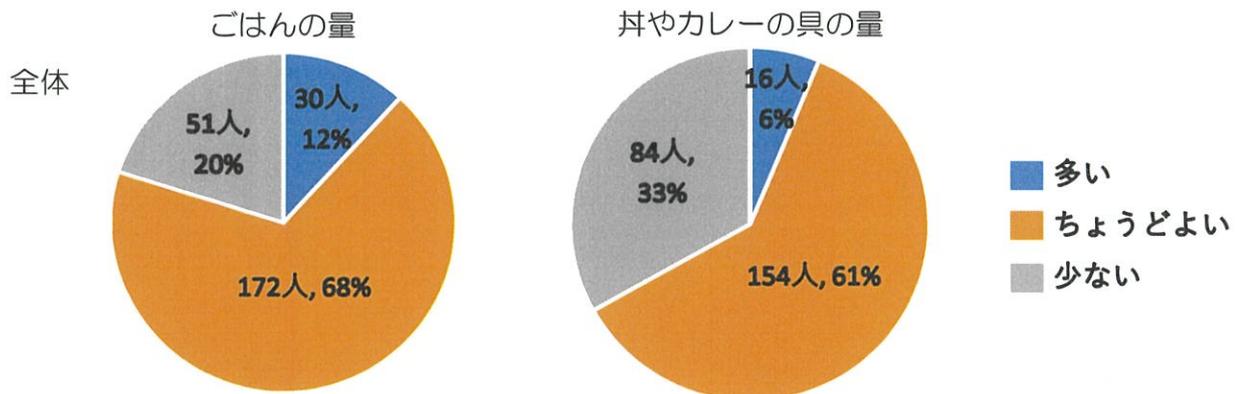


(5) 給食のメニューの中で一番好きなものをひとつ教えてください。

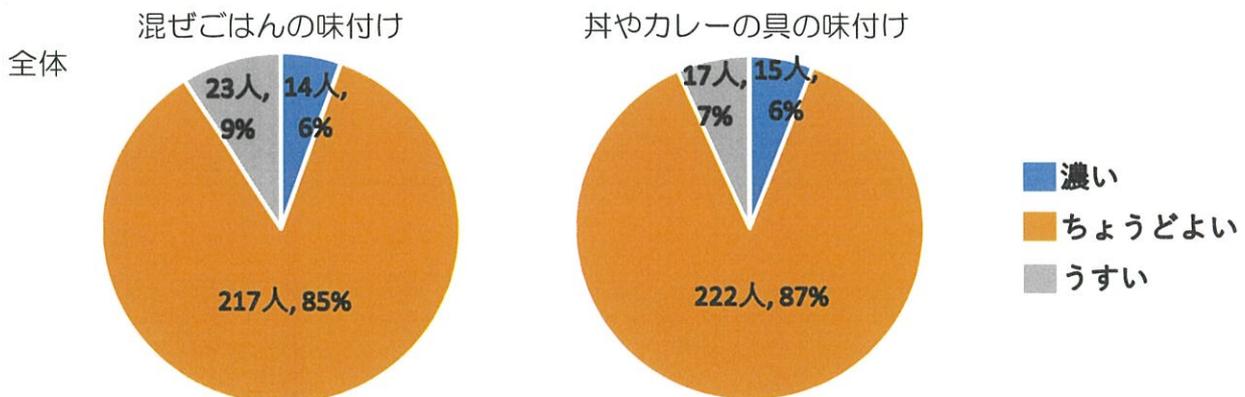
	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	カレーライス	39人	カレーライス	29人	揚げパン	18人
第2位	揚げパン	32人	揚げパン	14人	カレーライス	10人
					ゼリー和え	10人
第3位	ゼリー和え	20人	ゼリー和え	10人	タコライス	9人

2【ごはんについての項目】

(1) 量について教えてください。



(2) 味付けについて教えてください。



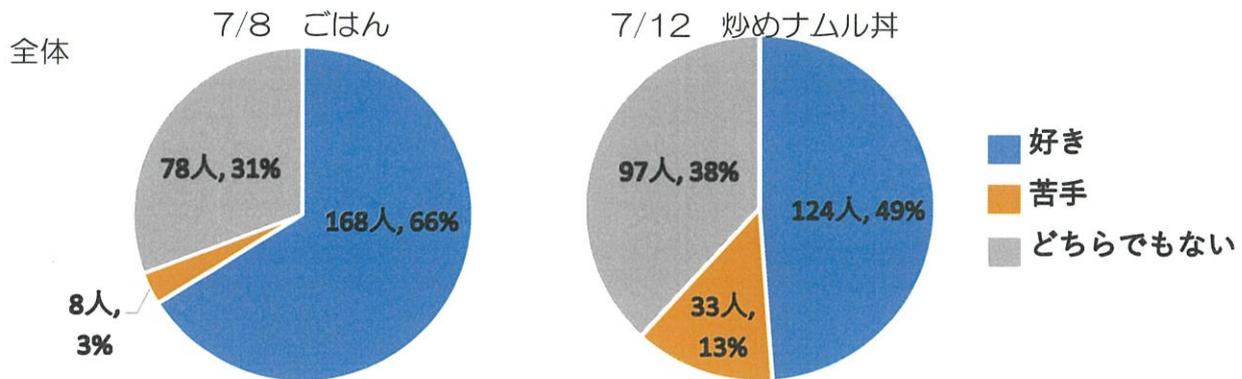
(3) 好きなメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	カレーライス	131人	カレーライス	76人	カレーライス	55人
第2位	タコライス	94人	タコライス	45人	タコライス	49人
第3位	三色丼	77人	三色丼	35人	三色丼	42人

(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	128人	苦手なものはない	66人	苦手なものはない	62人
第2位	青菜ごはん	39人	青菜ごはん	24人	五目ごはん	17人
第3位	五目ごはん	30人	タコライス	20人	青菜ごはん	15人
	タコライス	30人				

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。



【苦手な理由】

ごはん (8人/3%)

- ・ご飯が硬いから
- ・ご飯に、茶色いちっちゃいやつが入ってるから
- ・白米が好きじゃないから
- ・味がしないから

炒めナムル丼 (33人/13%)

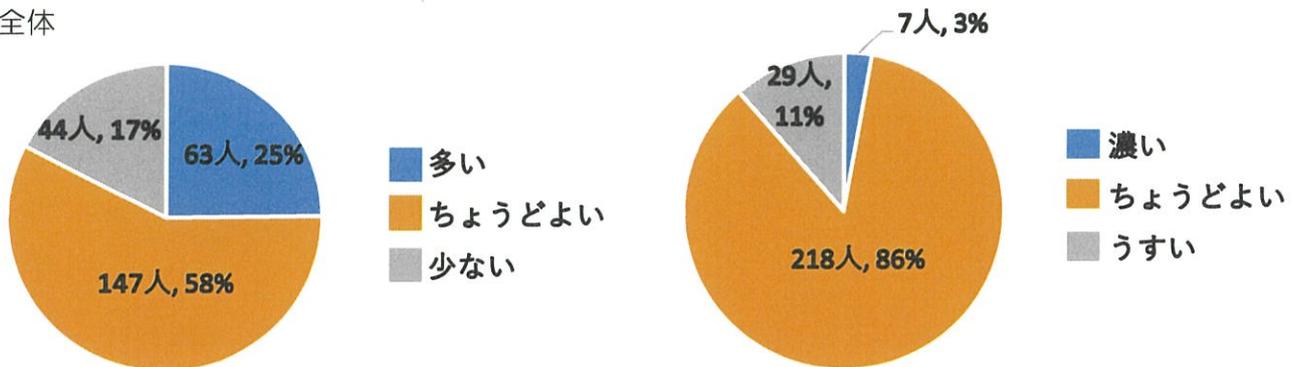
- ・食感がやだ
- ・べちゃっとしてるから
- ・野菜が苦手
- ・ナムルがはいっているから
- ・あじがきらいだからです
- ・味が濃い (小学生)
- ・あんかけが苦手。
- ・具が苦手
- ・見た目がなんかいやだから
- ・いったら悪いと思うけど、マズイから
- ・酸っぱい味が好きじゃない (小学生)
- ・この日の給食が少ない

3【パンについての項目】

(1) 量について教えてください。

(2) 味付けについて教えてください。

全体



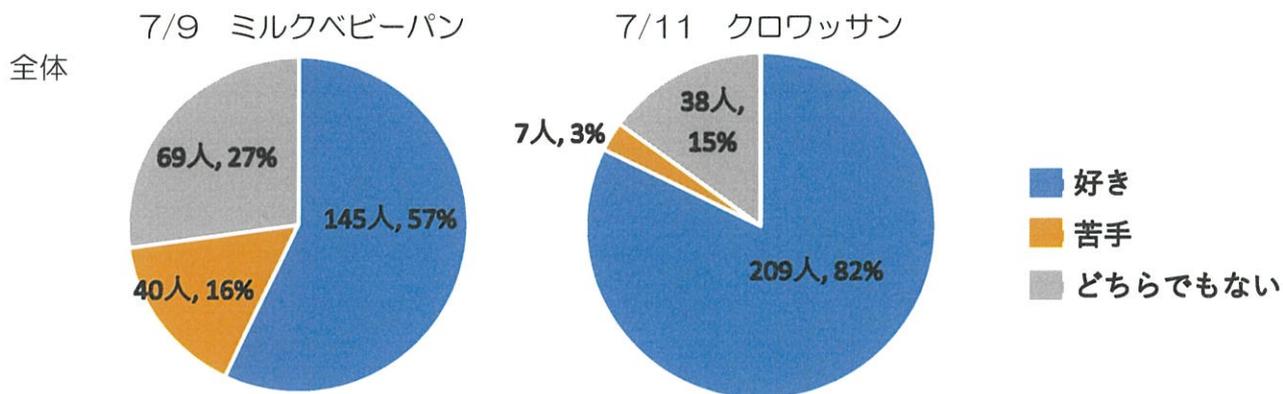
(3) 好きなメニューについて教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	クロワッサン	111人	クロワッサン	51人	クロワッサン	60人
第2位	チョコチップパン	107人	チョコチップパン	50人	チョコチップパン	57人
第3位	ミルクベビーパン	49人	揚げパン	31人	ミルクベビーパン	26人

(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	104人	苦手なものはない	55人	苦手なものはない	49人
第2位	小豆パン	41人	小豆パン	22人	小豆パン	19人
第3位	コッペパン	36人	コッペパン	18人	コッペパン	18人

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。



【苦手な理由】

ミルクベビーパン (40人/16%)

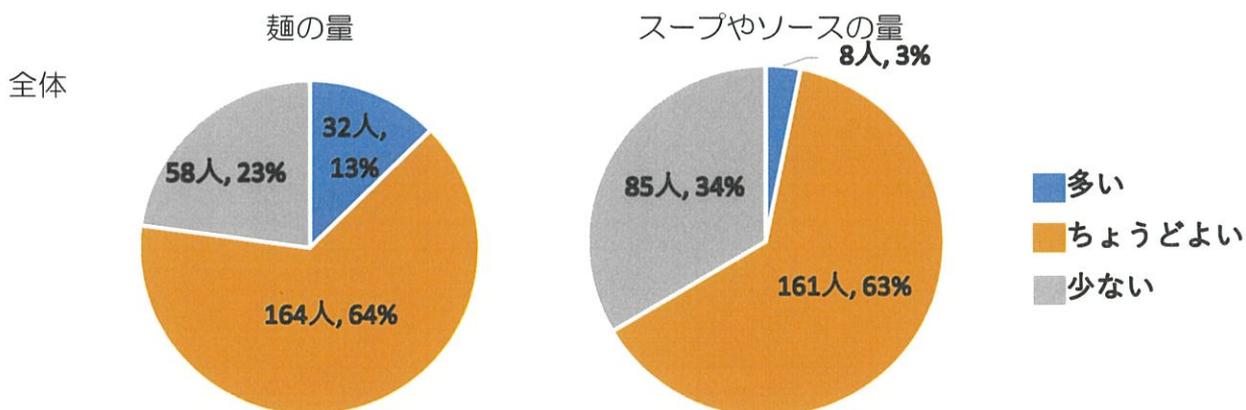
- ・量が多い
- ・大きい
- ・バサバサしているから
- ・生のパンが苦手
- ・後味が甘いのが苦手

クロワッサン (7人/3%)

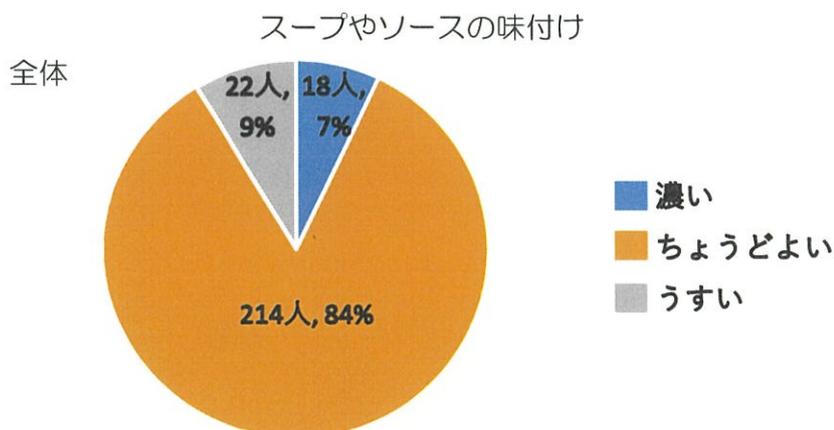
- ・ポロポロこぼれるのが嫌

4 【麺についての項目】

(1) 量について教えてください。



(2) 味付けについて教えてください。



(3) 好きなメニューについて教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	ミートソース スパゲティ	84人	醤油ラーメン	45人	みそラーメン	43人
第2位	みそラーメン	83人	ミートソース スパゲティ	43人	ミートソース スパゲティ	41人
第3位	醤油ラーメン	75人	みそラーメン	40人	醤油ラーメン	30人
					坦々ラーメン	30人

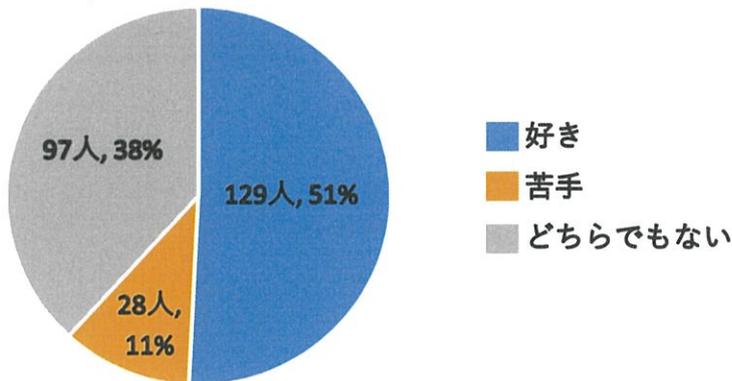
(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	116人	苦手なものはない	62人	苦手なものはない	54人
第2位	あんかけ焼きそば	69人	あんかけ焼きそば	32人	あんかけ焼きそば	37人
第3位	きのこバター 醤油 Pasta	36人	きのこバター 醤油 Pasta	24人	けんちんうどん	19人

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。

7/10 チゲうどん

全体

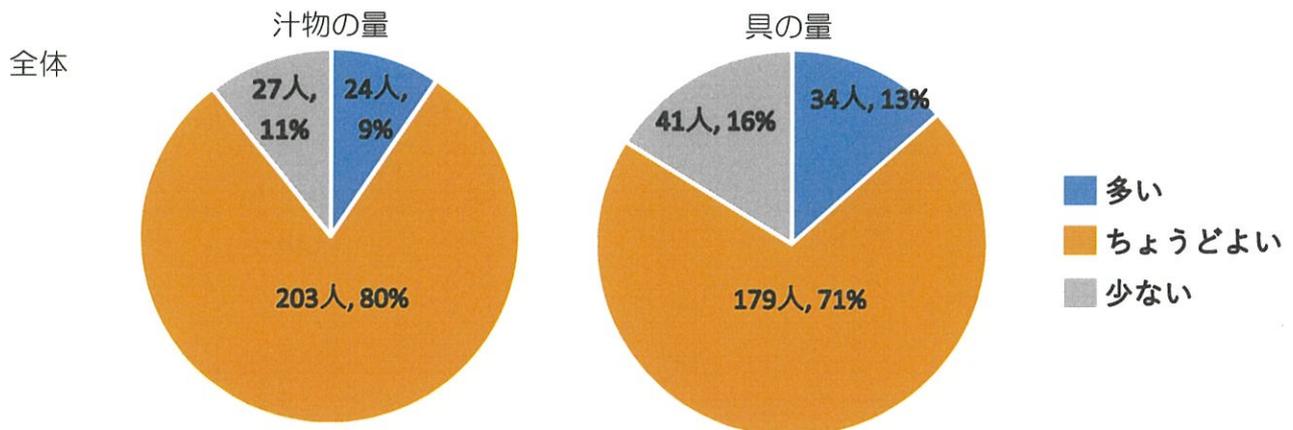


【苦手な理由】(28人/11%)

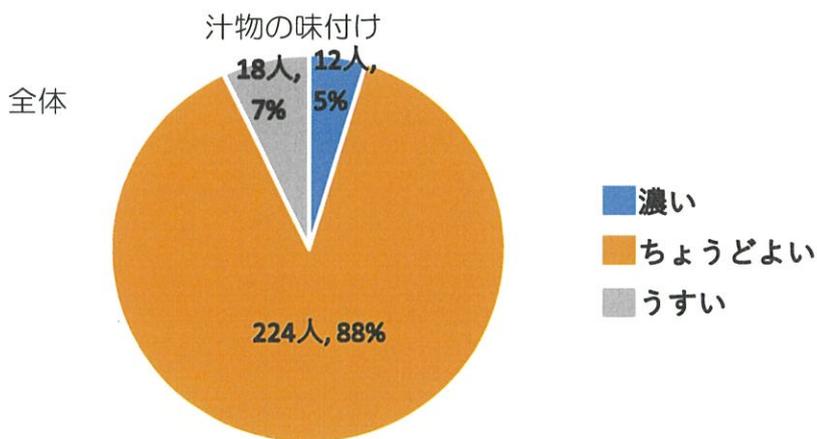
- 辛いから
- 麺類が嫌い
- 食感が嫌
- 辛さが多くて苦手なのと、量が多くて食べづらい。(小学生)
- キムチが嫌い
- 味が嫌い
- 具が少なく、汁が辛かった(中学生)

5【汁物についての項目】

(1) 量について教えてください。



(2) 味付けについて教えてください。



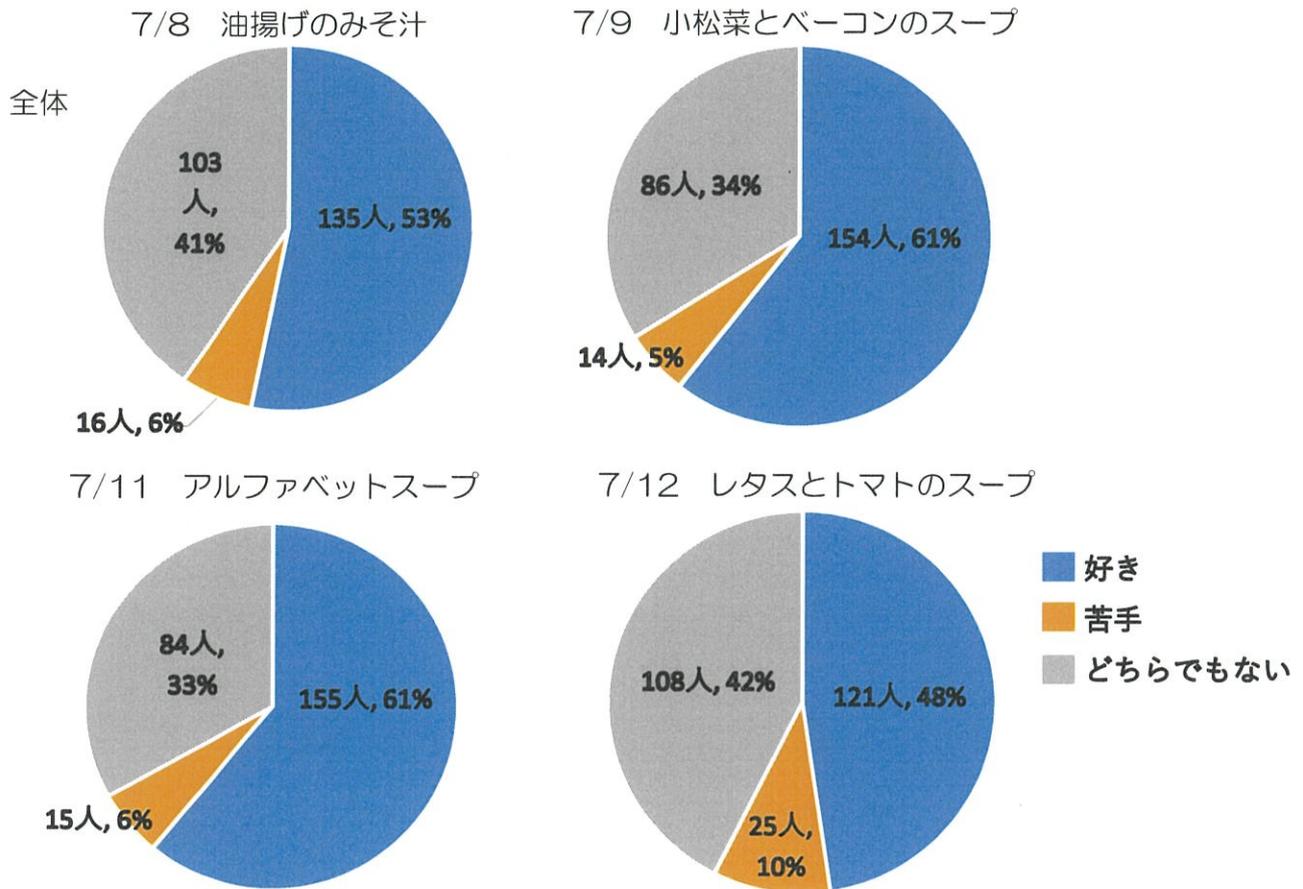
(3) 好きなメニューについて教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	みそ汁	69人	みそ汁	45人	ふわふわスープ	34人
第2位	ふわふわスープ	63人	カレーシチュー	43人	春雨スープ	28人
第3位	コーンシチュー	56人	ふわふわスープ	29人	コーンシチュー	27人
			コーンシチュー	29人		

(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	134人	苦手なものはない	70人	苦手なものはない	64人
第2位	お吸い物	43人	お吸い物	18人	お吸い物	25人
第3位	酸らー湯	30人	みそ汁	15人	酸らー湯	18人

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。



【苦手な理由】

揚げのみそ汁(16人/6%)

- ・みそ汁が苦手
- ・野菜が苦手
- ・しょっぱい(小学生)
- ・揚げが苦手

- ・味が好きじゃない
- ・揚げが美味しくないし、味が濃い
- ・味が薄い(中学生)

小松菜とベーコンのスープ(14人/5%)

- ・小松菜が苦手
- ・味が苦手

- ・しょっぱい(小学生)
- ・味が薄い(中学生)

アルファベットスープ(15人/6%)

- ・しょっぱい(小学生)
- ・アルファベットが美味しくない
- ・味が薄い(中学生)

- ・味が苦手
- ・チーズが苦手だから

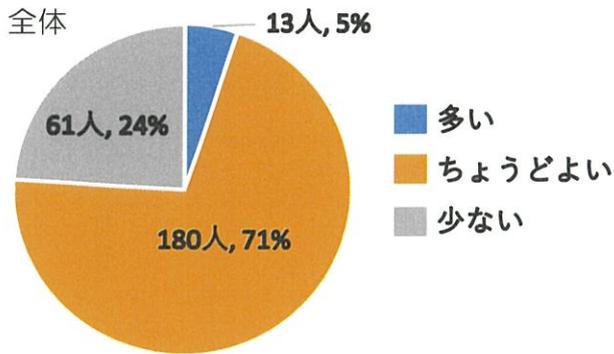
レタスとトマトのスープ(25人/10%)

- ・野菜が苦手
- ・しょっぱい(小学生)
- ・口内炎にしみるから

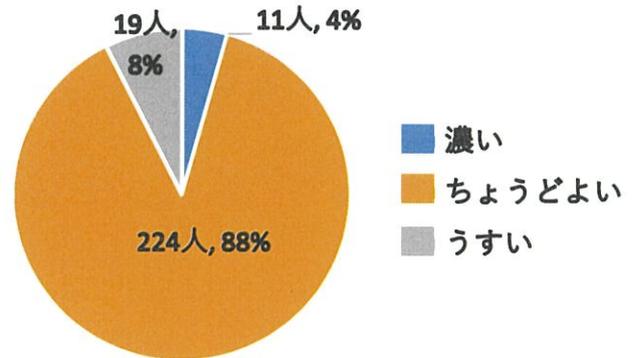
- ・温めたトマトが苦手
- ・味が苦手
- ・味が薄い(中学生)

6【主菜についての項目】

(1) 量について教えてください。



(2) 味付けについて教えてください。



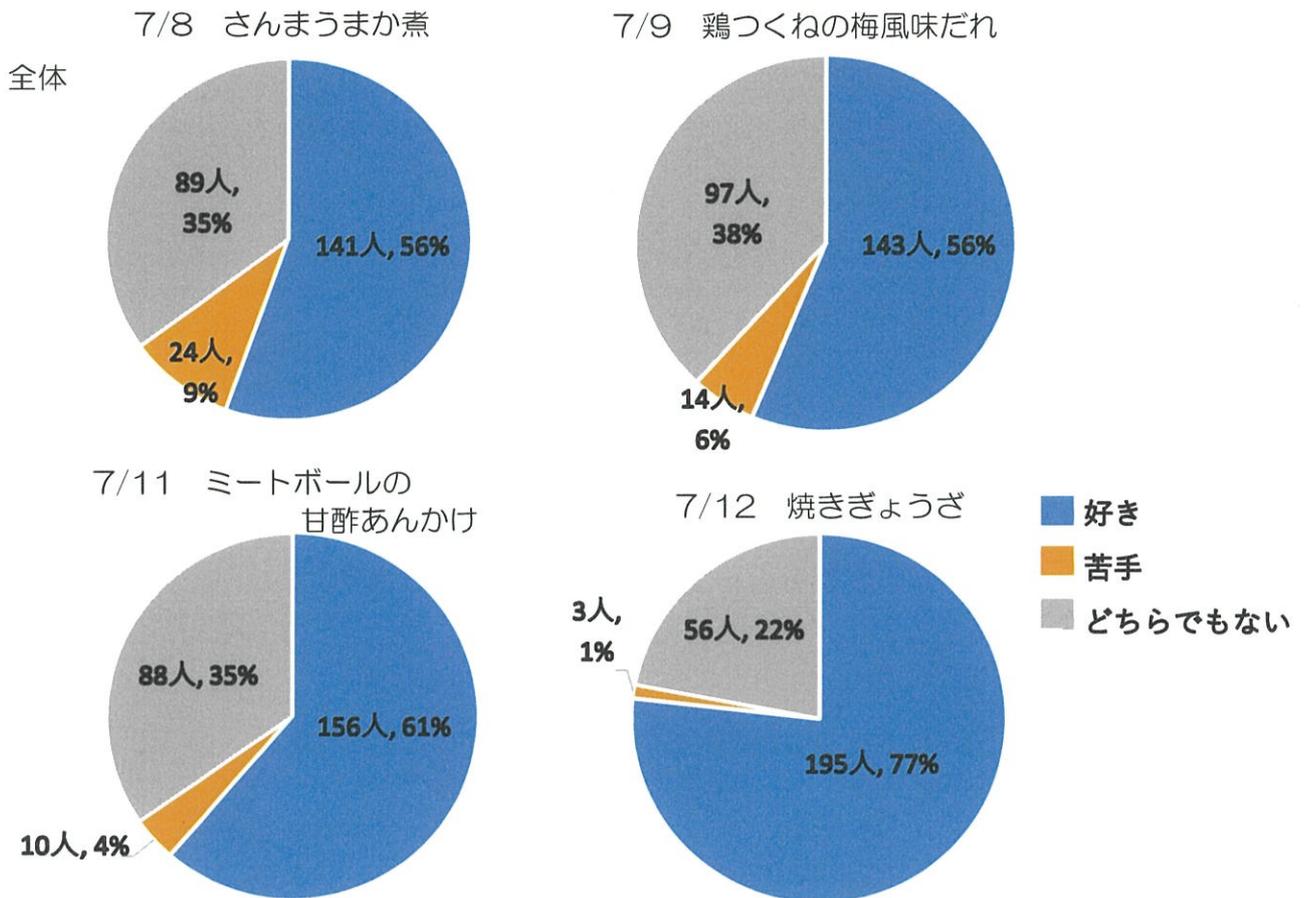
(3) 好きなメニューについて教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	から揚げ	144人	から揚げ	79人	から揚げ	65人
第2位	ハンバーグ	55人	ハンバーグ	30人	ハンバーグ	25人
第3位	メンチカツ	50人	メンチカツ	27人	メンチカツ	23人

(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	141人	苦手なものはない	72人	苦手なものはない	69人
第2位	厚焼きたまご	28人	厚焼きたまご	14人	厚焼きたまご	14人
第3位	ほっけの生姜 醤油焼き	25人	ほっけの生姜 醤油焼き	13人	ほっけの生姜 醤油焼き	12人
			ダージーパイ	13人	さんまうまか煮	12人

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。



【苦手な理由】

さんまうまか煮 (24人/9%)

- ・魚が苦手
- ・煮魚が苦手だから
- ・サンマに入ってる骨が苦手

- ・味付けが嫌い
- ・味や、食感が、にがてだから。
- ・あじがこくて苦手

鶏つくねの梅風味だれ (14人/6%)

- ・味付けが嫌い
- ・まずい
- ・味や、食感が、にがてだから。

- ・梅がきらい
- ・においがにがて
- ・とりつくねが元々苦手

ミートボールの甘酢あんかけ (10人/4%)

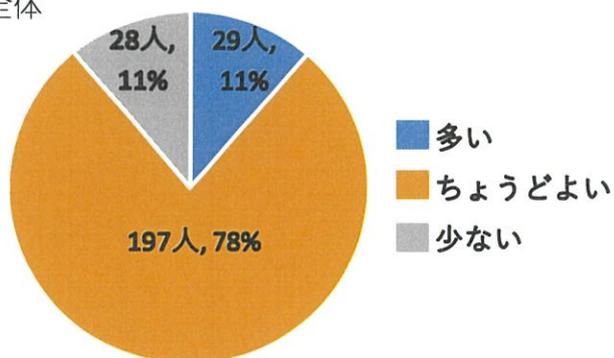
- ・甘酢があんま好きじゃない
- ・あんが苦手
- ・だいふ酢が効いていて、酢があまり好きではないから。

- ・肉団子が出る日の給食が少ない
- ・ドロドロしてる

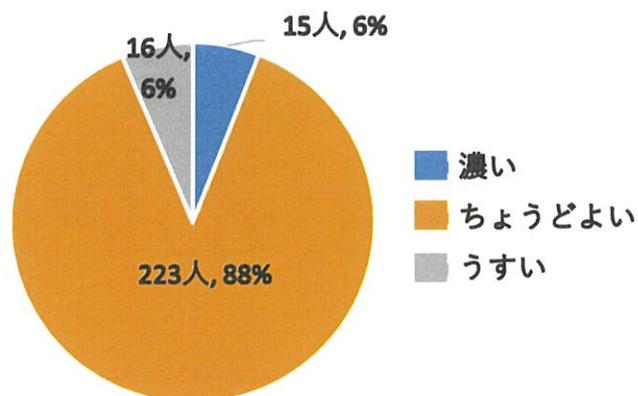
7【副菜についての項目】

(1) 量について教えてください。

全体



(2) 味付けについて教えてください。



(3) 好きなメニューについて教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	チーズポテト	97人	チーズポテト	51人	もやしナムル	49人
第2位	もやしナムル	95人	もやしナムル	46人	青のりポテト	46人
					チーズポテト	46人
第3位	青のりポテト	83人	青のりポテト	37人	おひたし	18人

(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

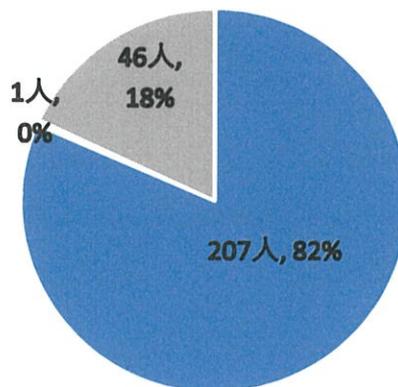
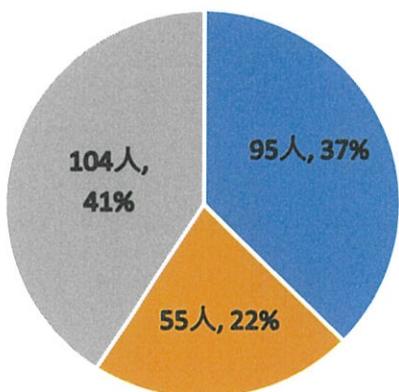
	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	108人	苦手なものはない	58人	苦手なものはない	50人
第2位	梅和え	51人	梅和え	25人	梅和え	26人
第3位	漬物	37人	おひたし	16人	漬物	22人

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。

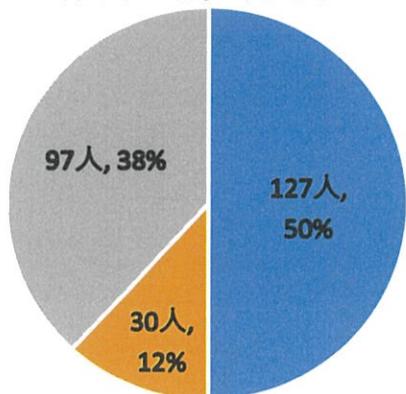
7/8 れんこんの塩きんぴら

7/10 フライドポテト

全体



7/11 もずくサラダ



■ 好き
■ 苦手
■ どちらでもない

【苦手な理由】

れんこんの塩きんぴら (55人/22%)

- れんこんが好きじゃない
- 味が苦手
- きんぴらが苦手
- レンコンがたくさん入っていて、味が単調だったから。
- 味があまりわからなかった れんこんのシャキシャキ感が強かった レンコンがでかかった (中学生)
- まずい
- れんこんが固いから
- 野菜が苦手
- 味付けが薄い

もずくサラダ (30人/12%)

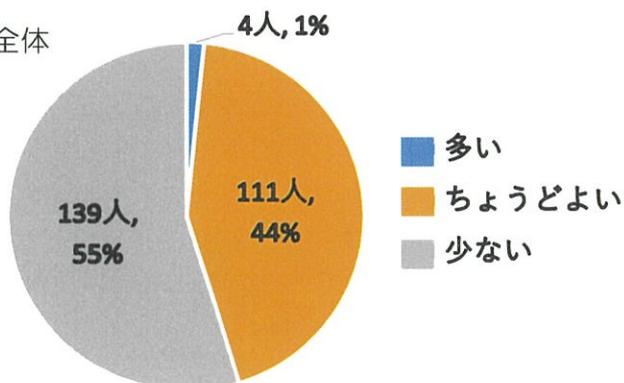
- 味が苦手
- のどがつまりそうだから (小学生)
- 野菜が苦手
- もずくがもともと苦手

8【デザートについての項目】

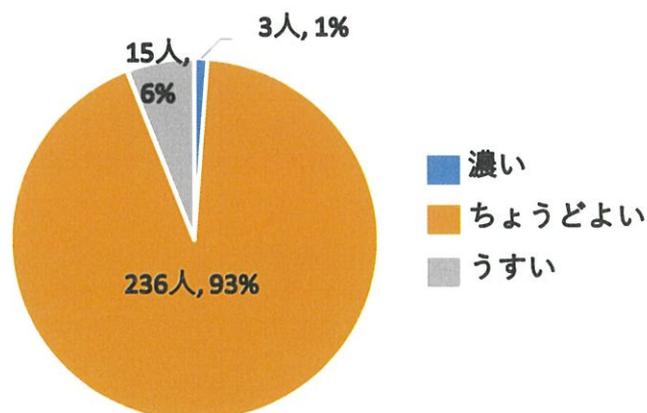
(1) 量について教えてください。

(2) 味付けについて教えてください。

全体



全体



(3) 好きなメニューについて教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	さつまいもチップス	80人	ゼリー和え	50人	果物(もも、パイナップル)	42人
第2位	果物(もも、パイナップル)	78人	さつまいもチップス	42人	さつまいもチップス	38人
	ゼリー和え	78人				
第3位	みかんゼリー	67人	みかんゼリー	37人	みかんゼリー	30人

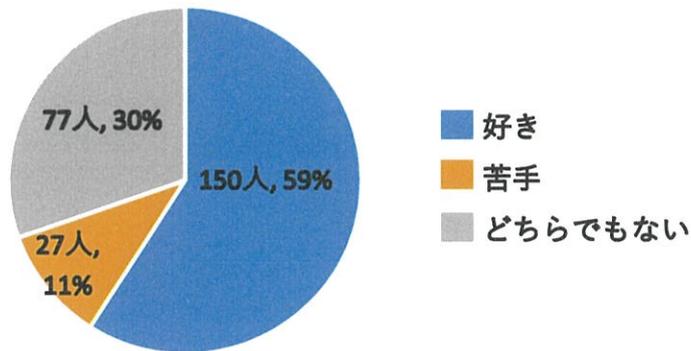
(4) 苦手なメニューを教えてください。(2個まで複数回答)

	全体		小学校(4校)		中学校	
	メニュー	人数	メニュー	人数	メニュー	人数
第1位	苦手なものはない	142人	苦手なものはない	77人	苦手なものはない	65人
第2位	ごまなしミニフィッシュ	61人	ごまなしミニフィッシュ	35人	ごまなしミニフィッシュ	26人
第3位	蒸しパン	31人	蒸しパン	19人	サクッとコンブ	25人

(5) 残食調査日のメニューについて教えてください。

7/9 型抜きチーズ

全体



【苦手な理由】

- チーズが嫌い
- 味が好きじゃない
- 少し苦いから
- 食べたら気持ち悪くなる
- 冷やしてなくて、ぬるいから気持ち悪い
- しょっぱい
- 味が濃い
- 美味しくないから

最後に、給食について何かあれば書いてください。

小学校

【意見】

- 冷凍みかんはどうしてなくなってしまったんですか？
暑い日に食べるとからだの体温が冷えて熱中症になるリスクも減ると思います！
- 一年前のほうが給食が美味しかったです。
- 少ない
- 味噌汁スープ等の量が少ない。
- 量が少ない。
- クロワッサンが小さい。

【要望】

- 魚と果物増やしてくれると嬉しいです。
- もう少し量を増やして欲しいです。
- 坦々スープを出してほしい。
- 炒飯をできたら作って下さい。
- たらこスパゲッティが食べたい。
- おにぎりの種類を増やしてほしい。
- メロンパンが食べたい。
- ハンバーガーを食べたいです。
- チーズハンバーグを作してほしい。
- 餃子を多くしてほしい。
- 出来ればタコライスのチーズを多くしてほしいです。
- ラーメンの量を増やしてほしいです。
- キノコをなくしてほしい、僕にキノコを出すと食品ロスになるだけ
- 辛い物を少なくしてください、それか、味を薄くしてください。
- ゼリーなどを増やして欲しい(量や種類) 飲み物を増やしてほしい(量や種類)
- きゅうしょくがもうちょっと食べたい。

【その他】

- いつもおいしい給食ありがとうございます。
- 牛乳苦手です。
- 美味しかったです。
- 美味しい！
- いつも美味しいきゅうしょくをつくってくれて、ありがとうございます。
- いつも美味しい物を作っていただき、有難うございます！

残食調査結果

7月8日(月)

献立名	ごはん	ひじきばっば	さんまうまか煮	れんこんの塩きんぴら	油揚げのみそ汁	牛乳
足小5年1組	11.7%	0%	0%	56.5%	41.1%	24.0%
足小5年2組	31.7%	0%	4.8%	39.1%	50.0%	2.3%
螺湾小学校	11.7%	4.8%	9.5%	23.8%	30.2%	10.2%
大嘗地小学校	30.0%	0%	0%	14.3%	2.6%	45.5%
芽登小学校	7.9%	4.8%	1.2%	29.0%	22.5%	0.1%
足中2年A組	11.6%	13.6%	6.8%	50.0%	32.3%	0%
足中2年B組	14.0%	13.0%	0%	45.8%	39.4%	0%

7月9日(火)

献立名	ミルクベビーパン	鶏つくねの梅風味だれ	型抜きチーズ	小松菜とベーコンのスープ	牛乳
足小5年1組	0%	0%	0%	0%	23.8%
足小5年2組	0%	0%	0%	0%	4.5%
螺湾小学校	20.0%	15.0%	0%	13.2%	16.7%
大嘗地小学校	4.5%	0%	0%	24.1%	0%
芽登小学校	19.5%	6.1%	0%	20.8%	9.3%
足中2年A組	0%	0%	0%	14.3%	0%
足中2年B組	6.5%	0%	0%	9.3%	0%

7月10日(水)

献立名	チゲうどん(麺)	チゲうどん(スープ)	フライドポテト	牛乳
足小5年1組	0%	31.7%	5.0%	5.7%
足小5年2組	0%	40.3%	0%	0%
螺湾小学校	10.2%	40.7%	0%	3.4%
大嘗地小学校	0%	29.5%	0%	24.2%
芽登小学校	9.9%	29.2%	0%	13.8%
足中2年A組	0%	43.2%	0%	0%
足中2年B組	0%	36.2%	0%	0%

7月11日(木)

献立名	クロワッサン	ミートボールの甘酢あんかけ	もずくサラダ	アルファベットスープ	牛乳
足小5年1組	0%	3.5%	0%	7.0%	19.3%
足小5年2組	0%	0%	25.0%	5.9%	9.0%
螺湾小学校	0%	0%	0%	0%	9.1%
大嘗地小学校	0%	0%	0%	0%	35.7%
芽登小学校	4.9%	5.8%	19.5%	6.7%	8.7%
足中2年A組	0%	0%	7.8%	8.1%	0%
足中2年B組	0%	5.1%	2.1%	13.1%	0%

7月12日(金)

献立名	ごはん	炒めナムル丼	焼きぎょうざ	レタスとトマトのスープ	牛乳
足小5年1組	14.6%	0%	0%	30.4%	14.7%
足小5年2組	15.0%	0%	4.8%	43.8%	4.5%
螺湾小学校	20.0%	0%	0%	32.9%	14.1%
大嘗地小学校	遠足予備日のため喫食なし				
芽登小学校	5.1%	0%	2.4%	24.8%	10.8%
足中2年A組	9.6%	0%	0%	47.3%	0%
足中2年B組	0%	0%	0%	46.4%	0%

終わりに

本アンケートは毎年実施しており、児童生徒の学校給食に対する考えや嗜好を把握することができました。特に給食が好きと答えた児童生徒が89.8%おり、おおむね満足していることがわかりました。

給食食材が、昨今の経済及び物価情勢等の影響により高騰する中、献立の工夫や物資選定による食材費の抑制などを行い提供してまいりましたが、量が少ないという意見が見られました。しかし残食調査の結果からもわかるように、各クラスでの残食量も少なくない状況です。学校や学年、クラスにより偏りがみられることも読み取れます。野菜を使用する副菜や、汁物を苦手と感じる児童生徒が多いことがわかりました。日々の残食をみると、好むメニューはよく食べ、好まないメニューは食べない傾向がみられました。その中でも、新メニューは見慣れない、食べ慣れないことから残食率が増える傾向にあります。苦手なものも食べ、味や食感を経験することでその食材が安全であると分かり、食べることができる食材やメニューが増えていきます。そのため、食育の一環として様々な味付けや食材を給食メニューに組み込むことが必要であると考えています。

そして、残食量のみで献立を考えていくことは好き嫌いを助長してしまう恐れがあります。苦手だから食べないのではなく、成長期の今の自分に何が必要なのか児童生徒自身が考えて食べる機会をつくることも、給食の生きた教材という役割のひとつであると考えています。

今後も、栄養教諭による食育指導、及び日々対応して頂いております先生方に引き続き給食時間の声掛けのご協力をお願いしたいと考えています。

アンケートを通じて得られた児童生徒の意見や感想を参考に、今後とも、より安全、安心で、おいしい給食の提供ができるよう努めていきます。

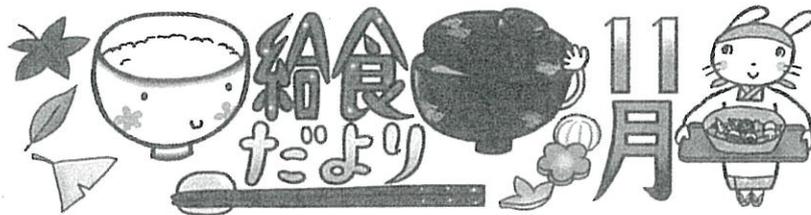
2024 (令和6). 11. 1
足寄町学校給食センター

11月予定献立表

日 曜	主 食 (働く力や体温になる)	主 菜 (肉や骨など体をつくる)	副 菜 (体調を整え、体をつくる)	汁物・デザート (不足しがちな栄養素を補う)	牛 乳
1 金	青菜かつおおにぎり 精白米	みそから揚げ 鶏肉		けんちん汁 豆腐、ごぼう、大根、人参、長ねぎ、えのき茸、こんにゃく	牛乳
5 火	背割り黒糖パン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、黒糖、鶏卵、マーガリン	フキドライカレー 豚肉、玉葱、人参、ラウンプキ、トマト、大豆		もずくスープ/黄桃 もずく、人参/黄桃	牛乳
6 水	五目あんかけ焼きそば 焼きそば麺、豚肉、玉葱、白菜、筍、人参、木耳		コロケのツナソース じゃがいも、豚肉、玉葱、人参、コーン、まぐろ水煮、マスカルポーネチーズ	玉子スープ 鶏卵、長ねぎ	牛乳
7 木	メロンパン 小麦粉、塩、ショートニング、イースト、鶏卵、マーガリン、メロンエッセンス	チキンマリネ 鶏肉、ピーマン、玉葱、人参		長いも団子汁/さつまいもチップス 長いも、ごぼう、人参、鶏肉、長ねぎ、白玉粉/さつまいも	牛乳
8 金	秋の混ぜご飯 精白米、椎茸、しめじ、人参、卵、鶏肉、豚肉	たらのスパイス焼き たら	野菜のゴマ和えサラダ キャベツ、人参	麩のお吸い物 小松菜、長ねぎ、麩	牛乳
11 月	ごはん 精白米	さんまうまか煮 さんま	麻婆豆腐(減量) 豆腐、豚肉、玉葱、筍	大根のみそ汁 大根、人参	牛乳
12 火	ミルクベীবパン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン	玉ねぎ風味のサラダ 豚肉、大根、小松菜、えのき茸、オニオンチップ		ニョッキ入りクリームシチュー 鶏肉、ニョッキ、玉葱、人参、牛乳、生クリーム	お茶
13 水	チーストたまかカレーうどん うどん、鶏肉、人参、小松菜、玉葱、長ねぎ、しめじ、トマト、鶏卵、チーズ		お揚げサラダ 油揚げ、キャベツ	今川焼 あんこ、小麦粉、鶏卵、脱脂粉乳	牛乳
14 木	ブランパン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン	ジャーマンポテト じゃが芋、ウィンナー	チキンサラダ ブロッコリー、グリルチキン、コーン	黒醤油スープ 豚肉、もやし、小松菜、メンマ、長ねぎ	牛乳
15 金	ひつじピラフ 精白米、玉葱、コーン、牛肉、ピーマン、トマト	包みメンチカツ(チーズ) 鶏肉、豚肉、玉葱、チーズ、パン粉		中華スープ もやし、わかめ、長ねぎ	牛乳
18 月	ごはん 精白米	鶏肉の梅鯉ソース 鶏肉、梅肉、長ねぎ	ひき肉ごまじゃが(減量) 豚肉、じゃが芋、人参	若竹汁 筍、わかめ	牛乳
19 火	あんパン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン、あんこ	すり身入りつくね たらすり身、鶏肉、長ねぎ	もやしの塩だれ和え 人参、もやし、茎わかめ	白菜のスープ 大根、玉葱、白菜、コーン	牛乳
20 水	中華風パスタ スパゲッティ、ベーコン、小松菜、筍、木耳、玉葱、ソーサイ		野菜たっぷりスープ/マロンパンケーキ ウィンナー、キャベツ、人参、もやし/ホットケーキ粉、鶏卵、牛乳、粟、バター		牛乳
21 木	食パン/ブルーベリージャム 小麦粉、砂糖、マーガリン、生クリーム、鶏卵、イースト、塩/ブルーベリージャム	白身魚のフライ ホキ	コーンサラダ コーン、キャベツ、人参、まぐろ水煮	春雨スープ 春雨、鶏肉、玉葱、鶏卵	牛乳
22 金	牛丼 精白米、牛肉、枝豆、玉葱、しらたき		長芋の漬け物 長芋	スンドゥブチゲ 豆腐、大根、にら、白菜、キムチ(えび)	牛乳
25 月	ごはん 精白米	さばの塩焼き さば	回鍋肉 豚肉、ピーマン、キャベツ、人参	さつまいも汁 白菜、こんにゃく、さつまいも、ごぼう、長ねぎ	牛乳
26 火	揚げパン・きな粉 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン、きな粉	ハムのマリネ ロースハム、玉葱、レモン		かぼちゃ団子汁 かぼちゃちぢみ、ごぼう、人参、油揚げ、椎茸、鶏肉、長ねぎ	牛乳
27 水	みそバターコーンラーメン ラーメン、豚肉、メンマ、長ねぎ、もやし、玉葱、コーン、バター			生クリームとハニーツのフルーツ和え 生クリーム、柿、洋梨、ぶどう、はちみつ	牛乳
28 木	卵パン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン	ラタトゥイユ 豚肉、玉葱、人参、なす、トマト		塩ちゃんこスープ/足寄チーズ 白菜、にら、筍、長ねぎ/チーズ	牛乳
29 金	ごはん 精白米	大原さんのハンバーグ 牛肉、パン粉、玉葱、小麦粉、大根	ポテトサラダ じゃがいも、コーン、きゅうり、人参	千切りみそ汁 白菜、玉葱、人参	牛乳

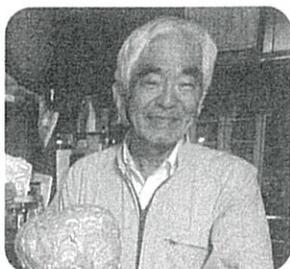
平均値	エネルギー	たんぱく質	脂 質
小学生	649kcal	26.7g	26.1g
中学生	771kcal	32.1g	31.1g
高校生	645kcal	25.3g	23.3g

(※高校生は、牛乳を除く)



ふるさと給食月間

子どもたちのために、足寄産の食材を提供して下さる生産者の方々です。生産者がいて私たちの食事は成り立っています。感謝の気持ちを込めて残さず頂きましょう。



【阿部養蜂場】阿部弘幸さん
☆はちみつ☆



【石田めん羊牧場】石田さんご夫妻
☆羊肉☆



【アイザックス】相澤まさ子さん
☆椎茸☆



【鳥羽農場】鳥羽昇子さん
☆長いも☆



大原裕樹さん
☆ハンバーグ☆



【松本農場】松本広美さん
☆じゃが芋☆



【ありがとう牧場】吉川友二さん
☆放牧牛乳☆



【上妻農場】上妻ハツエさん
☆じゃが芋☆

他に、「松田農場」(玉ねぎ) 「足寄チーズ工房」(チーズ) にご協力頂いています。

献立のお知らせ

5日：背割り黒糖パン/
フキドライカレー
足寄産のフキを使用した
ドライカレーをパンにはさ
んで食べてみましょう！

15日：ひつじピラフ
石田めん羊牧場の貴重な
サウスダウソンの羊肉が今
年もふるさと給食に登場し
ます。



27日：生クリームと
ハニーツーツ和え
秋の果物に生クリームと
足寄産のはちみつをかけて
みました。秋の味覚をめし
あげ。



29日：大原さんのハンバーグ
中足寄の大原さん生産の
黒毛和種を使用したハンバ
ーグを、学校給食へ無償提
供していただきました。美味
しくいただきましょ
う！



☆ 食材の都合により、献立が変更になることがあります、ご了承ください。

☆ 「給食だより」は食卓での話題のひとつとして、また朝夕の食事と重ならないよう献立の参考にご活用下さい。

(2) 令和7年度主な総合計画計上事業について

単位：千円

所 管	事 業 名	事 業 内 容	事業費
教育総務室	教育機器整備事業	全小中学校児童生徒用タブレットの更新（共同調達）	32,133
	校舎等施設整備事業	足寄小学校の屋根・外壁改修	137,082
	学校施設照明LED化事業	全小中学校の照明機器をLED化	82,606
	足寄高等学校海外研修派遣事業	高校2年生を本町の姉妹都市であるカナダ・アルバータ州ウェタスキウイン市へ派遣	41,950
生涯学習室	総合体育館照明LED化事業	総合体育館の照明機器をLED化	30,855

※ 事業費が大きな主な計画

(3) その他