

平成29年 4月 給食献立状況報告

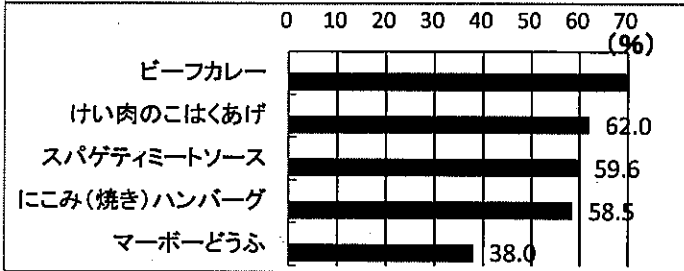
参考資料 2

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	ビーフカレー	129	75.4
2	けい肉のこはくあげ	106	62.0
3	スパゲティミートソース	102	59.6
4	にこみ(焼き)ハンバーグ	100	58.5
5	マーボー豆腐	65	38.0

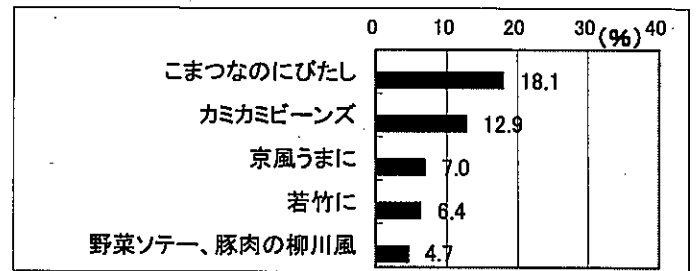
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	こまつなのにびたし	31	18.1
2	カミカミビーンズ	22	12.9
2	京風うまに	12	7.0
4	若竹に	11	6.4
5	野菜ソテー、豚肉の柳川	8	4.7

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節献立 ・さわらのたつたあげ ・若竹に ・花見だんご	・ボリュームがあった。 ・衣とさわらの相性がよく、香ばしく美味しかった。(3) ・さわらに大きな骨があった。尻尾のほうに骨が多かった。(2) ・箸をあまり食べたことのない子は苦手だったようだ。(4) ・花見だんごの串の有無に関しては、意見が分かれた。(18) ・花見だんごを食べ慣れていない児童がいたが、食べると「おいしい」と気づいていた。 ・花見だんごが苦手な児童がいた。(4) ・花見だんごをのどに詰まらせないように食べ方や袋の開け方を指導した。(3) ・季節感があってよかった。(10)
献立についての感想等	けい肉のこはくあげ ・カットが少し小さく、100切以上多かった。 ・検食、保存食、見本と取っていくと、数に余裕がなかった。 ・米粉と片栗粉であげると、少し固くなり、1年生は時間がかかった。 カミカミビーンズ ・給食初日で、1年生には食べづらく、時間がかかった。(3) ・おいしいといって、よく食べていた。 田作り風 ・1年生は苦手なようだった。 ・煮干が大きかった。食べづらかった。 ふりかけ(わかめウエット) ・味の面で、あまり人気がない。 ・えび、かに使用が分かりにくい。 ハンバーグ・野菜ソテー ・高学年にはボリュームが足りないようだ。 豚肉のやながわ風 ・量が少ない。(2) 焼き鳥風に ・鶏レバーの匂いがきつい。 スパゲティミートソース ・小型パンがつき、量が多く、食べるのに苦労している子がいた。 京風うまに ・水煮大豆がおいしかった。(3) ・1年生の中には、ひじきを知らない子がいた。 あげぎょうざ ・ひじきも美味しく食べられる。 ビーフカレー ・1年生には少し辛い。
センター校 24校の人気献立等	①ビーフカレー(17) ②焼きハンバーグ(15) ③けい肉のこはくあげ(13) ④マーボー豆腐(12) ④スパゲティミートソース(12) 豚肉のやながわ風 ・冷凍いんげんが使用できず、通常より量が少なかった。(2) クリームシチュー ・味付けが薄い
○その他	・デザートやふりかけ、ジャムなど、久しぶりの物もあり、子供たちはとても喜んでた。(55) ・ふりかけ、ジャムで、残食が減った。(6) ・子供たちに人気のメニューが多く取り入れられ、新1年生にとっても食べやすかった。(31) ・給食で、生まれて初めて口にしたというメニューもあった。 ・1年生の給食時間が早いですが、作業に問題はなかった。(4) ・大体は間に合うが、スパゲティミートソースと豚肉のやながわ風は作業面で気になる。 ・野菜を結束するテープ、紙製のものからビニール製に替えてほしい。個包装をやめてほしい。

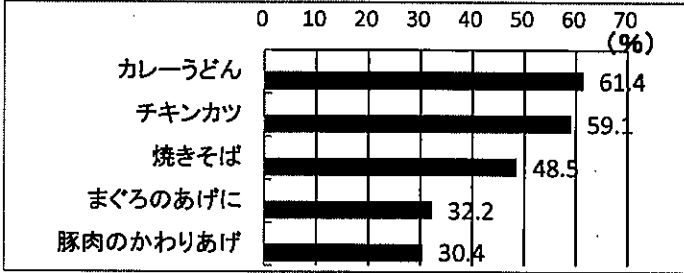
平成29年 5月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	カレーうどん	105	61.4
2	チキンカツ	101	59.1
3	焼きそば	83	48.5
4	まぐろのあげに	55	32.2
5	豚肉のかわりあげ	52	30.4

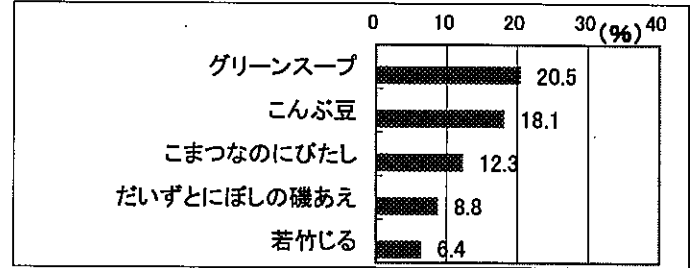
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	グリーンスープ	35	20.5
2	こんぶ豆	31	18.1
2	こまつなのびたし	21	12.3
4	だいずとにぼしの磯あえ	15	8.8
5	若竹じる	11	6.4

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節献立 ・若竹じる ・グリーンスープ ・たけのこごはん ・ちまき	・季節感のある献立が好評だった。(17) ・グリーンスープは高学年になるほど、おいしさを感じる。毎年出してほしい。 ・グリーンピースの独特の風味が苦手な児童がいる。(6) ・グリーンスープは牛乳や生クリームが強く、食べにくいのではないかと。 ・調理さんが「おしゃれなレストランで食べる味のスープ」と言ってくださって、味わって食べる児童が増えた。馴染みのない献立に触れることができるのが給食の良さだと思う。 ・グリーンスープは食べてみるとおいしかったようだ。(2) ・ちまきを食べて慣れていない児童が多くなった。行事食として残してほしい。(14) ・ちまきの笹のにおいが苦手な児童がいた。(7)
献立についての感想等	五色に カレーうどん 切り干し大根のカレーいため ぼっかけどん ぼっかけどん・みそしる わかさぎのからあげ ミンチカツ・コーンスープ さわにわん・あじの竜田揚げ こんぶ豆 だいずとにぼしの磯あえ いちごゼリー チキンカツ・チンゲンサイと コーンのスープ 竹輪のいそべ和え 米粉パン セルフドッグ こうやの五目に・ 野菜のドレッシングそえ ・いんげんが無しになり、彩りが寂しく、全体量も少ない。(3) ・季節を問わず、おいしくいただける人気メニューである。 ・久しぶりで味を決めにくかったが、児童はよく食べていた。(13) ・よく食べていた。(9)お肉が柔らかい。固いところがあった。 ・しょうゆ味ばかりなので、わかさぎを塩味が甘酢味にするなど、味の変化がほしい。 ・物足りない。デザートがほしい。(4)コーンが甘い。(4) ・さわにわんが具沢山の、3品のときは喫食に時間がかかる。(8) ・食べ応えがあった。(2) ・下作業が大変で、間に合わせるのが精一杯だった。(2) ・カミカミメニューとデザートを組み合わせると、低学年は時間がかかり食べきれない。4、5月は組み合わせを変えてほしい。(3) ・カツの衣づけとチンゲンサイの洗浄・カットで、作業が大変。(2) ・手作りカツがおいしかった。(3) ・米粉を使用したけど、きれいに揚がった。(2) ・もちもちしておいしい。 ・揚げると見た目が悪くなる。レバー入りでなくてもいいのでは。 ・作業が大変。(3)
センター校 24校の人気献立等	①チキンカツ(15) ②焼きそば(13) ③おろしハンバーグ(9) ④カレーうどん(9) ⑤豚肉のかわりあげ(8) ⑥セルフドッグ(8) 切り干し大根のカレーいため ・煮物のほうが食べやすい。(3)
○その他	・久しぶりのメニューが登場するなど、献立の改善がよりはっきりし、子供たちが喜んでいました。(27) ・4月以降、献立の内容がとても良くなったという声をよく聞く。(3)試食会でも好評。(2) ・副食や添加物が増え、ごはんやパンが残らなくなった。(6) ・ちまきが遠足の日と重なってしまい、残念だった。毎年食べられない可能性がある。(2) ・季節料理が代休と重なり、残念だった。月曜日でない日に設定してほしい。(2) ・運動会の練習があるためか、濃い味の日ほど「おいしい」という声を聞いた。 ・暑くなってきたので、喉にひっかかるようなメニューが出ると、時間がかかるようになった。 ・暑い日は残食がでるようになった。(4) ・3品献立のようにボリュームのある時と揚げ物とスープのように物足りない時があった。(2)

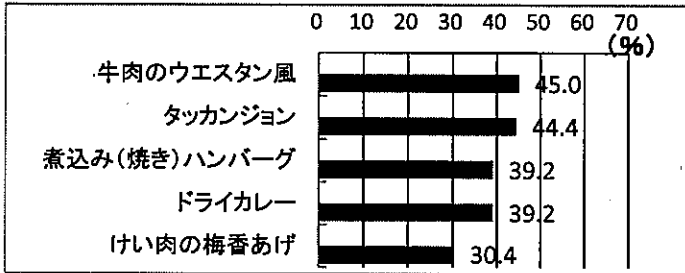
平成29年 6月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	牛肉のウエスタン風	77	45.0
2	タッカンジョン	76	44.4
3	煮込み(焼き)ハンバーグ	67	39.2
3	ドライカレー	67	39.2
5	けい肉の梅香あげ	52	30.4

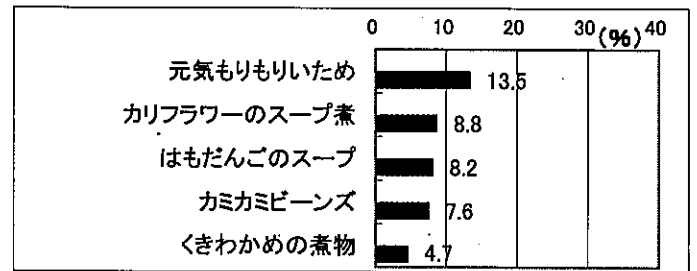
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	元気もりもりいため	23	13.5
2	カリフラワーのスープ煮	15	8.8
2	はもだんごのスープ	14	8.2
4	カミカミビーンズ	13	7.6
5	くきわかめの煮物	8	4.7

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容	
季節料理 ・きゅうりの中華づけ ・えだまめ	・夏野菜が出て、季節を感じとれてよかった。 ・きゅうりの中華づけは、好き嫌いが分かれる。(3)	
新料理 ・カリフラワーのスープに ・さけクリームスパゲティ	・釜の中で蒸れ柔らかくなった。温度を上げるまで煮込む必要もあり、崩れやすい。(15) ・時間を考えて、11時からと遅めにしたので、煮崩れせずにできた。 ・下ゆでをしてからスープとたまねぎで煮た。(2) ・洋風のだしが効いて優しい味で食べやすい。量的にもちょうどよい。好評。(37) ・蒸し野菜のほろがよいという声もあった。評価が分かれた。(17) ・牛肉のウエスタン風との組み合わせは味はよかった(4)。釜の回転が大変だった。(2) ・パセリやにんじんなどの色味や、ベーコンなどの旨味があってもよいのでは。(12) ・鮭の香りがして(臭くはなく)、クリームは味付けもしっかりしていた。好評。(65) ・具沢山の、魚が苦手な子も食べやすかった。(4) ・鮭にもよるのかもしれないが、塩を控えめにした。(12) ・配膳のころには、麺が水分を吸って膨れていた。スープスパゲティとは異なった。(10) ・量が多い。(6)	
献立についての感想等	けい肉の梅香あげ ブルーベリージャム ナン ドレッシングとゼリー わらびもち ミニゼリー(アセロラ) フォーガー すぶた、しゅうまい(えび) ウィンナーポトフ、小エビの からあげ、フルーツカクテル はもだんごのスープ 元気もりもりいため ミルメーク 五目ごはん、ますのからあげ みそしる	・人気だが、「梅香」があまりしない。(10) ・小型パンよりも通常のパンにつけてほしい。(2) ・目新しいので、よく食べていた。好評。(20) ・添加物が2個になるのは控えたい。 ・久しぶりで喜んでいて、毎年だしてほしい。(4) ・納入時間がぎりぎり、解凍が十分でなかった。(2) ・京風うまにとの組み合わせは時間がかかり残食がでた。(2) ・1年生のなかには、初めて食べるという子もいた。(2) ・甘すぎる。 ・ニョクマムを規定の量にすると食べにくい。(2) ・好評。(2)ごはんの方が合う。 ・組み合わせがよく、好評。 ・もちもちしておいしかった。ちょうどよい歯ごたえだった。(2) ・はも団子に人気がなく、残食があった。(5)高価なのに残念。 ・味付けがしっかりして、レバーの苦手な子もよく食べていた。 ・人気がある。牛乳の残が減る。(3)甘すぎる。(1) ・釜の回転が大変だった。(2)
センター校 24校の人気献立等	①タッカンジョン(13) ②ドライカレー(12) ③焼きハンバーグ(10) ④牛肉のウエスタン風(9) ⑤フルーツカクテル(9) さけのクリームスパゲティ 少し冷めると個装麺と絡みにくい。	
○その他	・国旗がついていたことで、興味を持っていた。掲示や話題、食育に役立った。(23) ・わらびもちの日が、運動会代休だったので残念だった。 ・兵庫の小麦パンは形を変えて、見た目でも違いが分かるようになると良いと思う。 ・献立の内容がとてよくなったという声をよく聞く。デザートやふりかけも喜んでる。(11) ・暑くなって食欲が落ちている子もいるが、感謝して完食目指して食べるようにしている。(2) ・さっぱりした味や冷たいデザートが食べやすい。(3)	

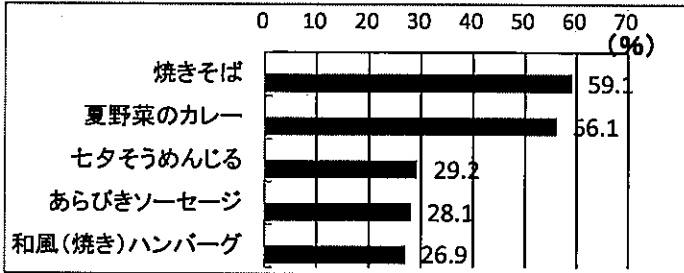
平成29年 7月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	焼きそば	101	59.1
2	夏野菜のカレー	96	56.1
3	七夕そうめんじる	50	29.2
4	あらびきソーセージ	48	28.1
5	和風(焼き)ハンバーグ	46	26.9

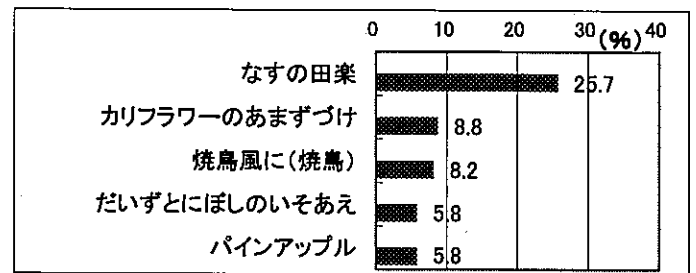
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	なすの田楽	44	25.7
2	カリフラワーのあまずづけ	15	8.8
3	焼鳥風に(焼鳥)	14	8.2
4	だいずとにぼしのいそあえ	10	5.8
4	パインアップル	10	5.8

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節料理 ・とうがんスープ ・なすの田楽 ・夏野菜のカレー	・とうがんスープ、好評。(5)えびの出汁が美味しかった。 ・とうがんを食べ慣れていない子、知らない子が多かった。(4)毎年だしてほしい。 ・なすの田楽は、高学年では好きな料理にあげる子もいる。だんだん好きになるようだ。 ・夏野菜を取り入れて良かった。(5)子供たちが栽培している野菜があり身近に感じたようだ。 ・夏野菜のカレー、野菜の甘味が出て食べやすく、美味しかった。食が進んだ。(3) ・苦手な野菜もがんばって食べていた。(3) ・夏野菜のカレーとだいずとにぼしのいそあえが合いにくい。(4)
新料理 ・とんじゃがスープ ・ゆかり	・あっさりとした味付けと子供の好きな具材だった。概ね好評。よく食べていた。(52) ・あまり新しい感じはしなかったが、美味しく食べていた。(46) ・具材の種類がもう少し多くても良かった。緑色の食材があるとよい。(2) ・じゃがもちが入っているイメージがあった。ネーミングが合っていない。(2) ・肉じゃががスープになったような感じだった。 ・キャベツ入りミンチカツとの組み合わせで、色合いが寂しい。(2) ・あまり人気が出なかった。(2)残食があった。暑い時期に不向きか。 ・ゆかりは好き嫌いが分かれた。(2)量はちょうど。(3)暑い季節に、食が進んだ。(12)
献立についての感想等	・ブルコギトッパ、わかさぎのからあげ、春雨スープ ・りんごジャム、かぼちゃコロツケ、コーンスープ ・黒糖パン、みかんゼリー ・黒糖パン、とうふチャンプルー、ミートボールのチリソース、パインアップル ・ミートボールのチリソース ・パインアップル ・やまとに、こまつなとたくあん のいためもの ・あらびきソーセージ ・だいずとにぼしのいそあえ ・ボリュームがあった。スープはあっさりした方がよいかも。(13) ・ブルコギの肉に味を足した。(2) ・全体的に甘い(4) ・スイートコーンが袋になり、開けにくく大変だった。 ・久しぶりで、好評。(15)今度はいつ出るのと期待大。 ・黒糖パンの日にパインアップル。組み合わせを変えてよいのは。 ・黒糖パンとチャンプルーは食べにくい。(4) ・ご飯が合う。(4) ・小学生には少し辛かった。(9)黒糖パンが甘いので辛く感じる。 ・レバーが入っていたが食べやすかった。(2)レバーが臭かった。 ・昨年より甘かった。甘みがなく繊維が多い。(25) ・アレルギーで舌がかゆくなる子がいた。 ・量は良かった。ボリュームが足りない。(2) ・味が似ている。(2)デザートがほしい。 ・こまつなとたくあんのいためものは3品にしてほしい。(2) ・お肉の味がして美味しかった。大きくて食べ応えがあった。 ・暑いときは、パサパサして食べにくい。(2) ・かみかみ献立の組み合わせが難しい。
センター校 24校の人気献立等	①和風焼ハンバーグ(13) ②焼あらびきソーセージ(12) ③焼きそば(10) ④夏野菜のカレー(10) ⑤七夕そうめんじる(10) ⑥キャベツ入りミンチカツ
○その他	・夏野菜、七夕等、食育を進めるのに良い献立だった。(3) ・暑かったが、残食が少なく、よく食べていた。がんばって完食を目指していた。(5) ・プールのあとの温かいスープがおいしい。 ・4月以降、献立がよくなったという意見をよく聞く。デザートが増えてうれしい。(4) ・よみときブックで学習した献立と同じ内容がなく、日々工夫されていると驚いていた。 ・温かく美味しい給食をいただいている。調理士さんに感謝の気持ちをもって食べる事ができた。

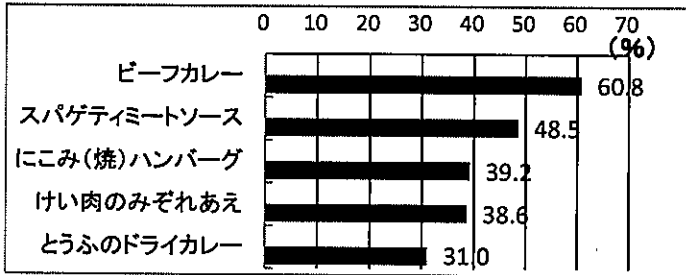
平成29年 9月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	ビーフカレー	104	60.8
2	スパゲティミートソース	83	48.5
3	にこみ(焼)ハンバーグ	67	39.2
4	けい肉のみぞれあえ	66	38.6
5	とうふのドライカレー	53	31.0

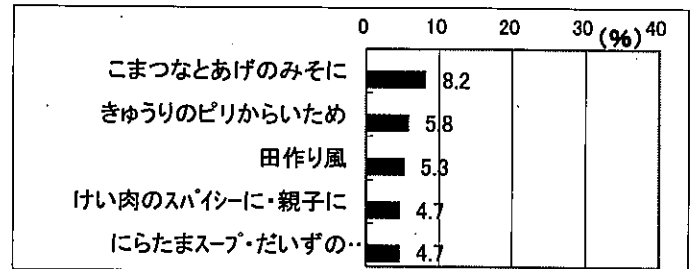
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	こまつなとあげのみそに	14	8.2
2	きゅうりのピリからいため	10	5.8
3	田作り風	9	5.3
4	けい肉のスパイシーに・親子に	8	4.7
4	にらたまスープ・だいずの洋風に	8	4.7

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節料理 ・きゅうりのピリからいため ・えだまめ ・とうもろこし	・豚肉の部位や形状が料理にあっていないのではないか(15) ・きゅうりは9月よりも、6・7月の方が、季節に合っている ・えだまめがおいしかった ・とても甘いとうもろこしだった(2) ・とうもろこしは甘みも少なく水っぽかった ・歯が生え変わる低学年は齧るのに一苦労していた(2)
新料理 ・けい肉のスパイシーに	・スパイシー感があまりなく、トマト味が強かった(21) ・レバーとトマト味があっていない(2) ・レバーが苦手な子も食べていた(29) ・それでもレバー嫌いな子は食べにくい(16) ・子供たちに好評(30) ・パンに合う(8) ・好き嫌いが分かれた(10) ・焼き鳥風の方がよいという意見があった(8) ・残が多かった(2) ・歯や食器についた汚れがおちにくいようだ
個々の献立についての感想等	・アイスクリーム ・とうふのドライカレー ・にらたまスープ ・さわらのレモンソース ・ミニゼリー(アセロラ) ・なしゼリー ・久しぶりで大喜びだった(26) ・小さめになり食べやすかった(2) ・代替の柚子シャーベットもおいしかったが、低学年は苦手かも ・苦手ななすも食べやすく好評(2) ・低学年には辛い ・たまねぎが入り良くなった(2) ・レモンが効いて好評(5) ・以前のように大きいものがよい。 ・季節感もあり、甘くておいしかった(2)
組み合わせについての感想等	・五色きんぴら、こまつなとあげのみそに ・スパゲティミートソース、フライビーンズ、ぶどう ・梅じゃこはん、ますのからあげ、みそしる ・ぶた肉のなんばんづけ、みそしる、ふりかけ ・下処理が忙しい(10) ・どちらも副菜のようだった(2) ・こまつなが冷凍から生に変わり作業が大変になった ・作業が大変 ・油感の強い組み合わせだった(2) ・豆腐を湯がくので、釜が不足する ・梅の塩分が濃い(5) ・ふりかけがなくても食が進むので、別の日につけてはどうか(3)
センター校 25校の人気献立等	①ビーフカレー(16) ②アイスクリーム(13) ③焼ハンバーグ(12) ④けい肉のみぞれあえ(10) ⑤とうふのドライカレー(9) ⑥あかうおのからあげ(9)
その他	・季節の食材を使った献立、冷たいデザートなど、話題にのぼることが多かった(4) ・えだまめ、とうもろこし、ぶどうなど、季節感があり、手で食べられる食材を楽しんでいた ・運動会の練習の時期に、味のしっかりした献立と冷たいデザートが付き、食べやすかった(3) ・アイスクリームのアレルギー対応の際に、調理士さんが〇年〇組アイスクリーム交換券に加え、〇年〇組〇〇さん専用シャーベット交換券を作って、間違いのないようにしてくれた ・久しぶりのアイスクリーム、「本当に出るの」等、1週間くらい前からテンションがあがっていた(3) ・3品献立、添加物が増えているが、残食は減っており、子供たちも豪華になったと言っている(3) ・定番の和食の組み合わせも人気だった

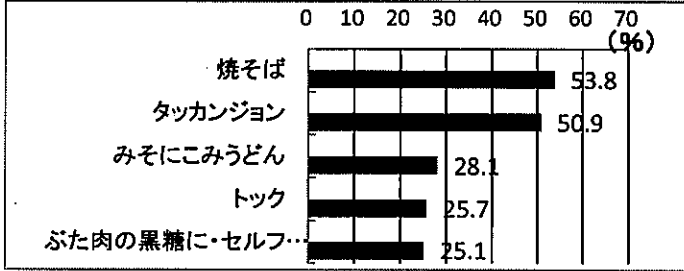
平成29年10月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	焼そば	92	53.8
2	タッカンジョン	87	50.9
3	みそにこみうどん	48	28.1
4	トック	44	25.7
5	ぶた肉の黒糖に・セルフドック・フルーツカクテル	43	25.1

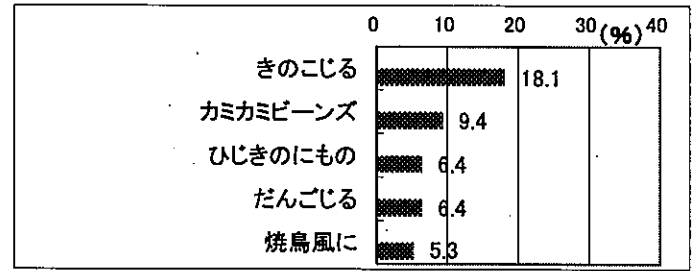
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	きのこじる	31	18.1
2	カミカミビーンズ	16	9.4
3	ひじきのにもの	11	6.4
3	だんごじる	11	6.4
5	焼鳥風に	9	5.3

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節料理 ・森のハンバーグ ・きのこじる ・さんまのかんろに	・きのこが苦手な子もいるが、寒くなり温かい汁物がいただけるので良い。 ・きのこが入った料理は苦手な子が多い。(10) ・さんまのかんろには、白いご飯の方が食べやすい。 ・秋を感じる献立で良い。(7)
新料理 ・チンゲンサイのさっぱりいため	・全体量がすくなかった。(41) ・歯ごたえがあっておいしい。(5) さっぱりとして食べやすい味付けだった。(39) 好評(27) ・不評(1) ・やまとにとの組み合わせは作業が大変だった。
個々の献立についての感想等	ほうれんそうパン ・ほうれんそうの味はしなかったが、甘味があって色もきれいだった。(10) 朝から関心が高く、野菜嫌いの子も食べていた。(5) 色が緑なだけでいつものパンと変わらなかった。(11) ヨーグルト ・久々に好評。(4) 紙スプーンがほしい。(2) 初めての子がいた。 ぶた肉の黒糖に ・ご飯に合い好評(9) 野菜があってもよい。(2) 肉がかたい。(3) コーンスープ ・スイートコーンが甘くておいしかった。 かき ・食べたことがない子が何人もいた。(4) 甘くておいしかった。 竹輪のいそべあげ ・米粉になってかたくなった。 洋なしゼリー ・好き嫌いが分かれた。当日配送にしてほしい。 春雨スープ ・春雨がのびて、煮物のようになっている。 フルーツカクテル ・久々に、大喜び。 牛肉のいために ・玉ねぎが入り、食べやすい。(6) パンよりご飯に合う。(2) たらのみぞれかけ ・食缶に残ったみぞれまできれいに食べていた。 イタリアンドレッシング ・新食品、好評(4)
組み合わせについての感想等	ピンパ・しゅまいのからあげ・わかめスープ ・全体量が多い。(5) 釜の回転も大変。 だいず入りチキンカレー・野菜のドレッシング添え ・ごまが両方のおかずに入っている。 焼鳥風に・みそしる・月見団子 ・作業が大変。(2) ・月見団子がついて良くなった。(1・3地区)
センター校 25校の人気献立等	①タッカンジョン(18) ②フルーツカクテル(13) ③トック(11) ④ハッシュドビーフ(9) ⑤焼そば(8)
その他	・季節のデザートを生かした食指導ができた。(3) デザートメニューが楽しみになってきている。 ・ヨーグルトやフルーツカクテル等のデザートが組み合わせにより食べ切れない子がいる。(2) ・試食会のハッシュドビーフ・蒸し野菜(カリフラワー)が保護者に好評だった。 ・試食会の菜めし・さんまのかんろに・ぶたじるが保護者に好評で、給食費改訂により献立が充実しているという感想があった。 ・ミニゼリーのサイズが低学年が時間がかからずに食べられるので良い。 ・カレーを小麦粉不使用のルーに変更できないかという声があった。 ・警報解除が10時前になり、弁当持参の子や家でおやつを食べている子がいて残が多く出た。 ・寒くなり、温かい汁物・メニューがありがたい。(3) ・大食器・小食器とも煮物というのはいかががでしょうか。

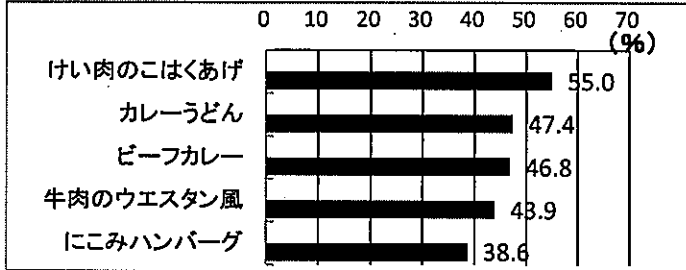
平成29年11月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	けい肉のこはくあげ	94	55.0
2	カレーうどん	81	47.4
3	ビーフカレー	80	46.8
4	牛肉のウエスタン風	75	43.9
5	にこみハンバーグ	66	38.6

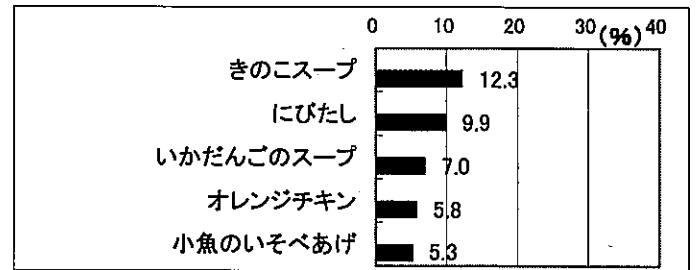
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	きのこスープ	21	12.3
2	にびたし	17	9.9
3	いかだんごのスープ	12	7.0
3	オレンジチキン	10	5.8
5	小魚のいそべあげ	9	5.3

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節献立・季節料理 ・さんまのかば焼、きのこスープ ・ハニーポテト	・さんまが大きくてボリュームがあった。低学年は小骨が気になるようだ。 ・秋らしい献立だが、きのこが苦手という子が多い。(4) ・ハニーポテトは人気があった。(4)
新料理 ・洋風にも	・汁が多く、スープのように思えた。(16)ポトフと似ていた。目新しさを感じなかった。(13) ・チンゲンサイがネーミングと合っていない。(5) ・よく食べていた。(31) 好評(29) 野菜がおいしくしっかり食べられた。(11) ・残が多かった。(1)ブイヨンが少なく、味にこくがない。
こうべ特産給食 ・神戸たまねぎミンチカツ ・こまつなとたくあんのためもの ・みそしる 味つけのり ・神戸ぶどうゼリー	・好評(17) 献立表を見たときから話題になり楽しみにしていた。(10)インパクトがあった。(2) ・品数が多かったが、喜んでよく食べていた。(13) ・配り物が多く、低学年では、時間がかかった。(14) ・地産地消の指導ができた。(4)神戸の食に関心をもち親しみがわいた。(7) ・校外学習や修学旅行で中止になった学年があり、残念だった。(7) ・豪華すぎて1日ではもったいない。味つけのりは他の日にまわしては。(4) ・高学年は次の日との差に気づいていた。 ・PRとしては良いが量が多くて食べ切れず、残がでた。(7)ゼリーを別日に。 ・3品献立の上に添加物が2つあり作業が厳しい。(3) ・年に1度のお楽しみになってよいと思う。 ・神戸ぶどうゼリー、甘くて好評。(6)市販されていたら買いたいという声あり。 ・神戸たまねぎミンチカツ、たまねぎの甘さを知る機会になった。大人気だった。(3) ・新1年生就学時検診と重なり、喫食に十分な時間をかけられなかった。 ・全体的に塩気が多い。
個々の献立についての感想等	神戸ぶどうジャム ・好評(21)パッケージにゼリーの表示、ゼリーかジャムか。(3) 爽やかな味。透明で驚きがあったが美味しかった。初めての食感。 さらうどん ・食感が苦手な子がいる。(2)パッケージに揚げそばと表示があった。食べやすい方法がないか。(8) オレンジチキン ・柑橘の酸味や甘さが苦手な児童もおり、好き嫌いが分かれた。 りんご ・水に漬けすぎたのか、表面が柔らかかった。(2)変色防止のために加えたものの味がした。(3)美味しかった。(2) 切干だいこんのカレーいため ・いつもの和風とは違ってよい。食べやすかった。(4) だいごは ・3年生の学習と時期が合ってよかった。 けい肉のみそがらめ ・味が濃い。
組み合わせについての感想等	小型パン・さらうどん・野菜の ドレッシングそえ ・低学年は食べにくい。(3)ボリュームがある(8)。小型パンをしゅうまいとかに変更できないか。(1)野菜が多く時間がかかった。(2)配るものも多く、時間がかかる。(1) ビーフストロガノフ・野菜ソテー 京風うまに・にびたし ・肉の使用が多い。 ・どちらもあまり人気がない。メインが分かりにくい。
センター校 25校の人気献立等	①けい肉のこはくあげ(14) ②焼ハンバーグ(13) ③牛肉のウエスタン風(12) ④ビーフカレー(11) ⑤カレーうどん(11) 切干だいこんのカレーいため 残が一番多く、煮物の方が食べやすいという意見あり。 毎日完食なので、量を増やしてほしい。(学校) 全体量が多いと残がやすい。(センター)
その他	・寒くなり、温かい給食を食べる時間がほっとする時間だった。 ・子供たちの好きなメニューばかりで喜んでた。(3) ・レバー、大豆、きのこなど、子供の苦手な食材も使われているが食べられるようになってほしい。

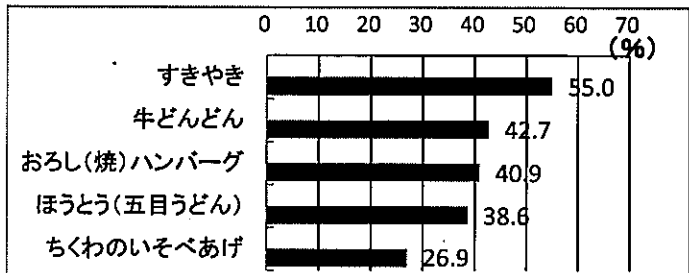
平成29年12月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	すきやき	94	55.0
2	牛丼どん	73	42.7
3	おろし(焼)ハンバーグ	70	40.9
4	ほうとう(五目うどん)	66	38.6
5	ちくわのいそべあげ	46	26.9

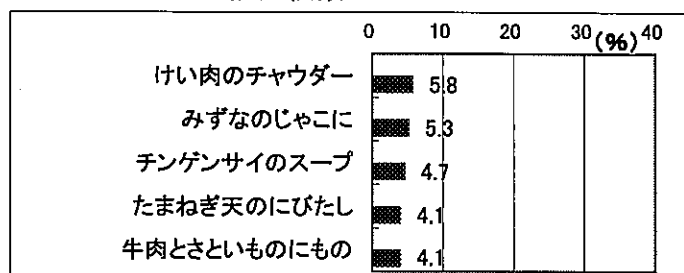
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	けい肉のチャウダー	10	5.8
2	みずなのじゃこに	9	5.3
3	チンゲンサイのスープ	8	4.7
4	たまねぎ天のにびたし	7	4.1
4	牛肉とさといものにも	7	4.1

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
冬至料理 ・ほうとう	<ul style="list-style-type: none"> ・寒いときに、温かく嬉しい。(4) ・かぼちゃの甘味が出て、おいしかった。(2) 好評。 ・冬至の話ができた。(8) 毎年楽しみにしている。 ・他地域の郷土料理の話ができた。興味津々だった。
新料理 ・けい肉のみぞれじる	<ul style="list-style-type: none"> ・さっぱりして、優しい味だった。(16) ・スープがとろとして温まる料理で、冬においしい。(19) ・大根おろしと汁と具がよく絡みあっておいしかった。(15) ・大根おろしの甘さで苦手なきのこが食べやすかった。(6) ・好評。(65) ・見た目が苦手な子がいた。(2) 低学年に苦手な子がいた。(2) ・三つ葉の独特な香りや味が苦手な子がいた。 ・食べたことのない食感。不思議な味。(6) ・みぞれという言葉の説明ができた。(2)
新食品 ・食べる小魚	<ul style="list-style-type: none"> ・甘くて、おやつ感覚で食べていた。食べやすかった。(7) 好評。(8) ・歯ごたえがあり、良かった。 ・ふりかけのようにして食べる子がいた。(9) ・食品明細は▲だがパッケージにエビを食べていると表示があり、急速食べるのをやめた。
個々の献立についての感想等	<ul style="list-style-type: none"> ・らい麦パン <ul style="list-style-type: none"> ・香ばしくて好評。(2) 食感の好き嫌いがあった。(1) ・バター <ul style="list-style-type: none"> ・久しぶりで食べ方が分からない子がいた。(10) ・固かった。(5) ・蒸し野菜(ブロッコリー) <ul style="list-style-type: none"> ・生なのに、神戸産でなく残念だった。(3) ・ミルク(キャラメル) <ul style="list-style-type: none"> ・発砲スチロールに氷付けて納品された。(3) ・あまり人気がない。ココアやコーヒーの方がよい。(15) ・大豆アレルギーの子が飲めた。 ・すきやき <ul style="list-style-type: none"> ・すきやきになって好評。(6) ・お肉がおいしかった。(4) ・ぶた肉とれんこんのスープ <ul style="list-style-type: none"> ・れんこんが黒くなる。(2) ・ちくわのいそべあげ <ul style="list-style-type: none"> ・米粉だと固くなる。小麦粉にならないか。(5) ・さわらのエスニック風 <ul style="list-style-type: none"> ・カレー味が効いてよかった。(3) ・五色に <ul style="list-style-type: none"> ・全体量が少ない。(3)
組み合わせについての感想等	<ul style="list-style-type: none"> ・すきやき、ミートボールのあんかけ <ul style="list-style-type: none"> ・違和感がある組み合わせだった。(4) ・ライ麦パン、ポルシチ <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんが進み、子供に人気だった。 ・牛肉とさといものにも、みずなのじゃこに <ul style="list-style-type: none"> ・良い組み合わせだった。(2) ・バター、野菜のクリームスープ <ul style="list-style-type: none"> ・調理作業が大変。(7) ・じゃこが大きい。(2) ・試食をした学校評議員に良い献立とほめられた。 ・乳アレルギーの子がどちらも食べられない。(7)
センター校 25校の人気献立等	<ul style="list-style-type: none"> ①牛丼どん(15) ②すきやき(13) ③おろし焼ハンバーグ(12) ④五目うどん(12) ちくわのいそべあげ…かたい。(3)
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・子供の好きなおいしいおかずが多く、食べ終わるのが早かった。 ・低学年も食べる量が増えてきた。 ・献立が充実したので、毎日の給食を楽しみにしている児童が多い。

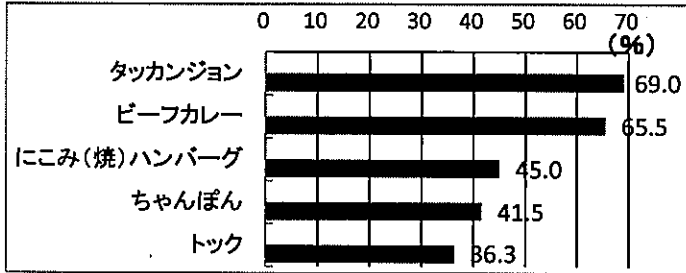
平成30年1月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	タッカンジョン	118	69.0
2	ビーフカレー	112	65.5
3	にこみ(焼)ハンバーグ	77	45.0
4	ちゃんぽん	71	41.5
5	トック	62	36.3

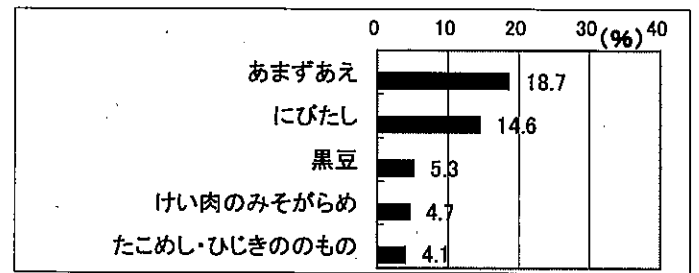
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	あまずあえ	32	18.7
2	にびたし	25	14.6
3	黒豆	9	5.3
4	けい肉のみそがらめ	8	4.7
5	たこめし・ひじきののもの	7	4.1

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
正月献立 ・白みそぞうに ・田作り風 ・くりきんとん	・正月献立は好評。(14) 思い出話に花が咲いていた。(4) ・白みそぞうにとぞうにが隔年で出されるのが良い。 ・お正月料理を味わっていない子に、良い献立だった。(4) ・毎年、楽しみにしている。(2)
郷土料理 ・黒豆 ・ぼたんじる ・たこめし ・もち麦めん	・黒豆は甘くておいしかった。(3) ・しし肉の臭みがなく、よく食べていた。(16) 好評(10) ・しし肉の量が減ったが、適量だった。(5) ・ぶたじると思っている子がいた。(2) ・山椒は瓶でなく、小袋でよいのだが。(3) ・ぼたんじるを給食でしか食べたことがないという児童がけっこういる。(4) ・たこが柔らかく、おいしかった。(6) ・もち麦麺の量が少ない。 ・郷土料理は人気だった。(16) 普段食べられない料理を食べることができた。(6)
個々の献立についての感想等	・あまずあえ ・けい肉のみそがらめ ・スライスチーズ ・たらのみぞれかけ ・のりのつくだに ・さわにわん ・ぶた肉入りらたま ・みかん ・とても寒い日だったので、いつも以上に食が進まなかった。 ・しらすが大きいものが納品され、生臭く食べにくかった。(9) ・レバーと気付かずに食べていた。食べやすい。(6)レバーを小さく ・久しぶりで、食べ方がわからない。(8) ハンバーグとの組み合わせがよい。(15) 喜んでた。(11) ・さっぱりして人気。(2) おろし大根をたくさんかけてほしい。(3) ・食べる家庭が減っている。(2) ごはんが進んだ。(4) ・みず菜を使った冬バージョンもおいしかった。 ・寒い時期は脂が固まる。 ・全般に甘味がない。(2)
組み合わせについての感想等	・ちゃんぽん、ますのからあげ ・タッカンジョン、トック ・たこめし、もち麦麺 ・にびたし、まぐろとひじきのもの ・パンに合わない。(5) ますのからあげ⇒揚げぎょうざはどうか。 ・ますの塩焼き(オープン校変更)は不要。(2) ・ごはんの方が合う。(2) 人気の組み合わせ。 ・野菜が多く、解凍も多く、大変だった。この献立は量が多い。 ・にものの組み合わせで、色ももうひとつ。
センター校 25校の人気献立等	①タッカンジョン(19) ②ビーフカレー(17) ③焼ハンバーグ(11) ④トック(8) 冬場は脂が固まるので温かいうちに食べてほしい。もち麦麺が団子のように固まっていた。
その他	・正月料理、郷土料理(特に4年)など、食指導につながる献立が充実していた。(23) ・学級閉鎖が続く特配も多かったが、温かい料理や人気メニューも重なりよく食べていた。(13) ・学級閉鎖、代休で好きなメニューや年に1度のメニューが食べられなくて残念がっていた。(3) ・低学年がよく食べるようになった。(2) ・野菜を使った料理は、手間がかかる、子供の嗜好に合わない等の理由で、家庭であまり食べられていないようなので、給食で季節の野菜が色々な料理になって食べられることがよい。 ・野菜が不作ななか、キャベツや葉物野菜、大根等、新鮮なものを納品していただいた。 ・葉物野菜の下処理に気をつけている。(2)

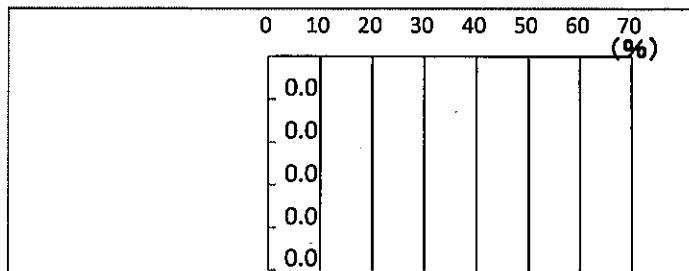
平成30年2月 給食献立状況報告

1. 献立の状況

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1			0.0
2			0.0
3			0.0
4			0.0
5			0.0

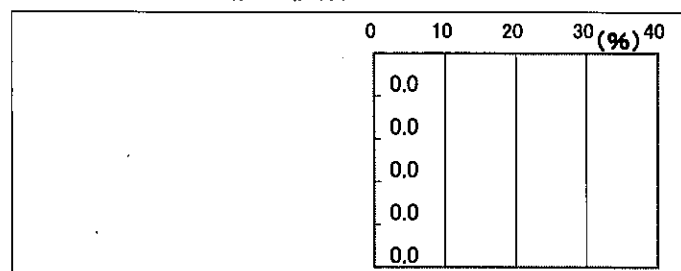
記入校数 171 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1			0.0
2			0.0
3			0.0
4			0.0
5			0.0

記入校数 171 (複数回答)



献立・その他	献立の内容	
新料理 Aつくねじる Bあまからごぼう	Aめくが出たのが、色が黒くなった。(37) Aつくねの食感がよかった。(23)好評。(49) Bごぼう嫌いの子も食べることができた。(16)好評。(74) Bおやつみたいでおいしかった。(7) B好みが分かれた。(9)油っぽい。(5)味が濃いのでみそラーメンとの組み合わせを考えては。(4) Bご飯との相性が良かった。(2)パンよりもご飯のほうが合う。(8)	
節分料理 ・いわしのかば焼 ・いわしのフライ ・節分豆	・子供たちが嬉しそうだった。(4) ・低学年の子供たちには、かば焼きの骨が気になるようだ。 ・かば焼きは甘辛いたれで子供たちに好評。 ・フライは身がふっくらしておいしかった。(3)いわしのフライと旬菜スープはご飯のほうが合う。 ・節分豆を喜んでた。豆の数が多くて食べるのに時間がかかった。(2)	
個々の献立についての感想等	・けい肉のスパイシーに ・あんにんどうふ ・こまつなとベーコンのたまごいため ・だいこんのみそに ・五目豆 ・カリフラワーの天ぷら ・ぼんかん ・メープルジャム ・くきわかめののもの	・トマトの量を調整し、カレー粉がよく効いた。(6)チリパウダーのほうが合うのでは。レバーが苦手と言う子がいる。 ・久しぶりで中華の献立として好評。好き嫌いが分かれた。(7) ・独特の味が苦手。(7)とうふが固い。フルーツカクテルの方がよい。 ・袋の紙ラベルがもろもろになりやすい。みかんがなくて少量だった。 ・ショルダーベーコンが使いやすかった。(5) ・主菜らしく、名前を「けい肉とだいこんのみそに」にしてはどうか。 ・家で食べ慣れていないせいか、残食が多かった。 ・いつもの蒸し野菜と違って喜んでた。(2) ・傷んでいるものが多かった。甘くておいしかった。
組み合わせについての感想等	・八宝菜、あげぎょうざ、あん にんどうふ ・ポークシチュー、小魚のい そべあげ ・押し麦と野菜のスープに、こまつなとベーコンのたまごいため	・ご飯と食べたい。(3) ・組み合わせが悪い。(2)洋洋洋小魚、中中中ゼリー等、不自然なものが改善されるとよい。冷凍肉が固い。 ・切り物が多く、作業が大変。(9)
センター校 25校の人気献立等	①() ②() ③() ④()	
その他	・節分料理や新料理、こうべ旬菜を使った献立など、給食の時間の食育が進んだ。(4) ・酒かすが兵庫県産のものだと食育の指導がしやすくなる。 ・今年度、天候不順により、食材の確保が難しい状況で、冷凍から生野菜に変更になるなど、調理作業の変更が大変だったが、今まで普通に給食ができていたことに改めて感謝します。学校現場にもお知らせいただくと、調理士の理解も得やすくなり、子供たちの感謝の気持ちも育つと思う。 ・学級閉鎖があったが、分配して食べた。(7)牛乳の残が多くなるが、ミルメークがつくと残が減る。 ・4月以降、献立がよくなったという声をよく聞く。デザートやふりかけも喜んでいる。	