

参考資料

学校給食状況等報告書（平成27年度）

①平成27年 4月

②平成27年 5月

③平成27年 6月

④平成27年 7月

⑤平成27年 9月

⑥平成27年10月

⑦平成27年11月

⑧平成27年12月

⑨平成28年 1月

⑩平成28年 2月

⑪平成28年 3月

平成27年4月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

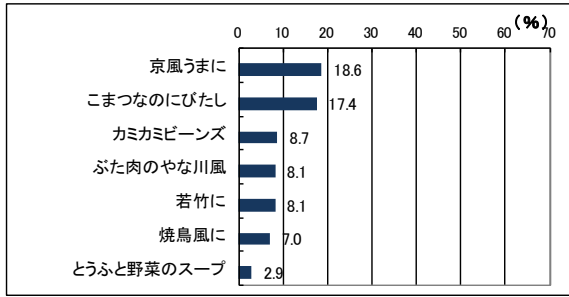
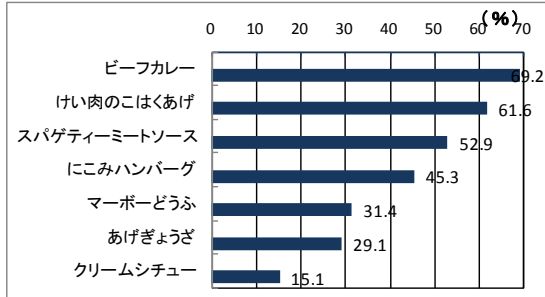
順位	献立	校数	%
1	ビーフカレー	119	69.2
2	けい肉のこはくあげ	106	61.6
3	スパゲティミートソース	91	52.9
4	にこみハンバーグ	78	45.3
5	マーボーどうふ	54	31.4
6	あげぎょうざ	50	29.1
7	クリームシチュー	26	15.1

記入校数 172 (複数回答)

人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	京風うまに	32	18.6
2	こまつなのにびたし	30	17.4
3	カミカミビーンズ	15	8.7
4	ぶた肉のやな川風	14	8.1
4	若竹に	14	8.1
6	焼鳥風に	12	7.0
7	とうふと野菜のスープ	5	2.9

記入校数 172 (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	<ul style="list-style-type: none"> ・季節献立…例年あるはずの花見だんごがなく寂しい限りである。 ・季節料理が減っているのが残念。だんごやあられ、豆などを食べない家庭がふえているので、給食指導として入れてほしい。 ○若竹に…好評(9校) 筍など季節感が味わえるものは今後も出してほしい。量が少ないので、もう少し増やしてほしい。 味付けはよかったが、筍のカットが大きめで児童が少し食べづらそうだった。 ○さわらのたつたあげ…揚げたてで、サクサクしていて食べやすかった。(3校) 1年生も「お魚がおいしい」と喜んで食べていた。
センター校 24校の人気献立等	<p>①ビーフカレー(18校) ②焼ハンバーグ(16校) ③けい肉のこはくあげ(15校) ④スパゲティミートソース、焼きぎょうざ(10校) ⑤マーボーどうふ(5校)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きぎょうざの皮が硬く、低学年は食べにくそうだった。 ・ビーフカレーの味がなんか違うと気づく児童や職員がいた。やはり、牛乳とチーズが入っていないカレーは今までと味が異なっていた。 ・マーボーどうふの量が少なかった。 ・切干しいんげんは、しゃくしではすくいにくいので、パンばさみのようなものにしてほしい。
献立についての感想等	<ul style="list-style-type: none"> ・児童にとって好きな食材を使った献立が多く、1年生にとっても食べやすい(51校) ・煮びたしは、野菜の歯ごたえがなく、味も薄いので不人気だった。 ・4月はデザートがなく、児童が残念そうにしていた。 ・煮びたしがいつも不評で、汁が苦手という児童が多かった。 ・白身魚フライ…衣が分厚いが、サクサクしておいしかった。 ・ビーフカレー…まろやかさはなくなったが、牛乳・チーズがなくともおいしかった。(19校) <ul style="list-style-type: none"> ・多少辛みやスパイス感があるように感じた。(6校) ・乳アレルギーの児童、保護者が喜んでくれた。(3校) ・調理上は特に問題ない。色黒に仕上がったが、残食ゼロだった。 ・調味料の分量を再検討してほしい。
課題のある献立等	<ul style="list-style-type: none"> クリームシチュー、野菜のドレッシングそえ…じゃがいも・キャベツの料理の組合せは、調理に時間がかかった。(3校) ・こまつなのにびたし…キャベツが合わない。「京風うまに」との組合せなので、煮びたしではなく、ごまや酢などの和え物にできないか。 ○新食品の米粉皮ぎょうざ…仕上がりが悪くなった。(10校)・調理が困難だった。(12校) <ul style="list-style-type: none"> ・白いぎょうざの皮に黒い点がたくさんついた。 ・黒い揚げかすがぎょうざにつく。(9校) ・ぎょうざ同士がくっつきやすい。(4校) ・揚げ色が付きにくい。 ・黒いかすを取るのが困難で、揚げ油に残り困った。(5校) ・食感が悪く、以前の方がおいしい。 ・次回は、違うものに変更してほしい。 ・コンベクションオープンで調理すると、焼目がつかず、ヒダの部分はくっつき、破れないように外すのに手間がかかった。 ・釜の中でくっつきやすく、揚げにくかったが、慣れると問題なくできる。 ・サクツとしていたのに、もちもちで好評だった。(5校) ・米粉でできたぎょうざは、小麦アレルギー児童が初めて食べた「終わりの会」で報告する場面があり、アレルギー対応の必要性を感じた。 ・小麦アレルギーの児童が喜んで食べていた。(2校)

* 子どもの様子・要望・その他

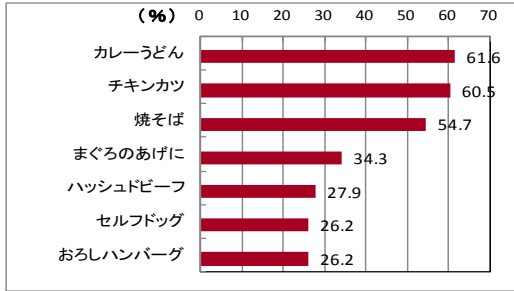
- ・ 田作り風やカミカミビーンズは、1年生は食べるのにたいへん時間がかかった。(3校)

平成27年5月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	カレーうどん	106	61.6
2	チキンカツ	104	60.5
3	焼そば	94	54.7
4	まぐろのあげに	59	34.3
5	ハッシュドビーフ	48	27.9
6	セルフドッグ	45	26.2
6	おろしハンバーグ	45	26.2

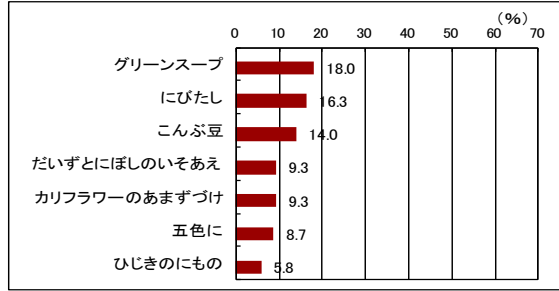
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	グリーンスープ	31	18.0
2	にびたし	28	16.3
3	こんぶ豆	24	14.0
3	だいずとにぼしのいそあえ	16	9.3
5	カリフラワーのあまずづけ	16	9.3
6	五色に	15	8.7
7	ひじきのにも	10	5.8

記入校数 172 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節料理 ・若竹じる ・グリーンスープ ・たけのごごはん	・季節料理が豊富で、児童は献立を楽しみにしていた。(3校) ・ちまきがないのが残念だった。家庭では食べる機会もないので、ぜひ献立に！ ○若竹じる…好評(4校)。 ・季節感があり、よかった。 ○グリーンスープ…低学年の児童が、苦手だと思っていたけれど、食べてみるとおいしかったと言ってお代わりをしていた。(3校) 季節感のある料理なのでこれからも出してほしい。 味より見た目目で苦手意識をもっているようだ。(2校) ○たけのごごはん…好評(6校) ・たけのこの苦手な児童がいる。量が多く食べるのが大変だった。
新料理 ・おろしハンバーグ	・好評(62校) ふわふわ感がよい。 ・定番メニューにしてほしい。(5校) ・たれがおいしく、ごはんもよく進む。(10校) ・さっぱりして食べやすい。(23校) ・1年生もよく食べていた。(2校) ・ハンバーグもやわらかく、だいこんおろしとマッチしていた。 ・だしとおろしが合っていた。(4校) ・和風ハンバーグより見栄えもよく(2校)、調理法も簡単であった。(2校) ・スチコン調理の場合、大根おろしの量は15gでもよい。 ・だいこんおろしが苦手な児童がいる。(14校) ・いつものハンバーグの方が人気があった。 ・たれを別配缶にした方がよかった。(2校) ・味が少し薄かった。 ・だいこんおろしの量が多い。(7校) ・汁気を切って使用した方がよい。(2校)
センター校 24校の人気献立等	①カレーうどん(17校) ②焼そば(12校) ③チキンカツ(11校) ④ハッシュドビーフ(7校) ⑤ちくわのいそあえ(6校) ・だいこんおろしだけをご飯にかけて食べる様子が見られた。 ・5月もデザートがなくて残念そうにしていた。
感想のあった料理	・5月中旬以降暑い日が続く、食欲が落ちていた。和風メニューは食が進まない。 ・野菜やレバーを細かく切って調理し、食べやすくしてくれたのでありがたかった。 ・カレーうどんは毎回大人気である。ごはんもほとんど残らない。 ・ハッシュドビーフの県内産マッシュルームがおいしい。他のメニューでも使えないか。 ・蒸し野菜(ブロッコリー)…やわらかくて食べやすい。 水っぽくなくおいしい。(13校) 調理作業もやりやすい(7校)冷却する時間がいらぬ。 今後も取り入れてほしい。(4校) ・セルフドッグ…人気のある料理なので、学期に1度ではなくもっと回数を増やしてほしい。 ・ちまきは行事食として出していく必要がある。一食の食べる量は多くなるが。 ・焼そばにいかが入ってなければ、アレルギーの児童でも食べられるのにとの声がある。 ・グリーンピースが苦手な児童もグリーンスープはおいしいと食べていた。
課題のある献立等	・3品献立は、この時期の1年生には量が多く、遅れて返しに来る1年生が多かった。 ・大きいおかずも煮物、小さいおかずも煮物と似た献立の組合せの日がある。 ・だいずとにぼしのいそあえ…1年生にとって時間がかかる献立なので、給食に慣れたころに出してほしい。 歯が生えそろっていないので、食べにくい。(2校) ・久しぶりの「こんぶ豆」だったが、こんぶの量が少し多いように思うが。(4校) ・かきたまじる…具が多く、汁物という感じではなかった。 ・卵が多い。 3品献立で食べるものが多く、具も多いので残ってしまった。 ・にびたし…じゃがいもとキャベツの組合せは切るのが大変だった。 ・セルフドッグ…カレー粉がいつも余る。量の見直しが必要かと思う。 ・焼そばや野菜のごまあえの日…春キャベツのかさが高く保管に苦労する。(2校) こんな時ほうれんそうが冷凍だと助かる。 ・ポークチャップ…全体的に調味料が多い気がする。 ・野菜のポターージュ…コクがない(2校)。 もう少しポークパイオンの量を増やしてもよい。 ・パン、マカロニのトマトに、だいずとにぼしのいそあえ… この組み合わせはよくない。暑い時期には食べにくい組合せだ。 ・やまとに、にびたし…どちらも残食が多かった。全体量が多い。 ・けい肉のうまに、野菜のごまあえ… 野菜が多く下処理やゆがきなどで釜回しが大変。(4校) 1000人校には野菜の処理に時間がかかる。

平成27年6月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

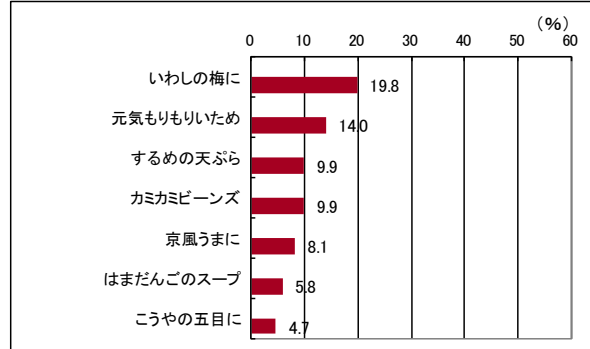
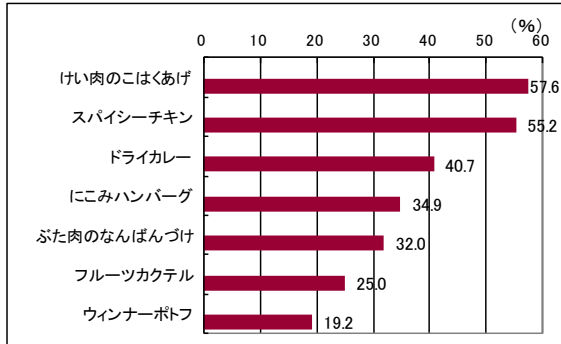
順位	献立	校数	%
1	けい肉のこはくあげ	99	57.6
2	スパイシーチキン	95	55.2
3	ドライカレー	70	40.7
4	にこみハンバーグ	60	34.9
5	ぶた肉のなんぼんづけ	55	32.0
6	フルーツカクテル	43	25.0
7	ウインナーポトフ	33	19.2

記入校数 172 (複数回答)

人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	いわしの梅に	34	19.8
2	元気もりもりいため	24	14.0
3	するめの天ぷら	17	9.9
4	カミカミビーンズ	17	9.9
5	京風うまに	14	8.1
6	はまだんごのスープ	10	5.8
7	こうやの五目に	8	4.7

記入校数 172 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節料理 ・きゅうりのちゅうかづけ ・えだまめ	・季節料理・・・季節の食材を使った献立があり、指導がしやすかった。 暑期中、さっぱりと食べることができた。 ○きゅうりのちゅうかづけ・・・よく食べていた。(3校) ・少し辛かった。 見た目で抵抗を感じる児童がいる。 ○えだまめ・・・甘くておいしかった。(2校) 残食もなかった。
新料理 ・キャベツのとりそぼろに	・好評(58校) ・甘みのある味付けがおいしかった。(4校) ・シャキシャキ感があっておいしかった。(4校) ・しょうがの味がよかった。(3校) ・ごはんによく合うので、児童も大喜び。また出してほしい。(16校) ・水分が多く(9校)、キャベツがべったり仕上がる。 ・さわらのたつたあげと一緒にの皿では配膳しにくい。(8校) 混じるのが気になる。(5校) ・調味料や水分量については検討の余地あり。(7校) ・もう少し歯ごたえがほしい。 ・キャベツのシャキシャキ感がなく残念だ。
センター校 24校の人気献立等	①けい肉のこはくあげ(14校) ②フルーツカクテル、焼ハンバーグ(13校) ④タンドリーチキン(10校) ⑤だいたい入りチキンカレー(8校) ・タンドリーチキンの味が薄かった。 ・きゅうりのピリからづけ・・・味付けが少し辛かったように感じた。
感想のあった料理	・ひょうごの小麦パン・・・ふわふわでおいしかった。年に1度は登場してほしい。 ・五目ごはん、ますのからあげ、ゆばのすましじる・・・バランスがとれていてよかった。 試食会に来られた保護者からも好評だった。 ・暑い季節になってきたので、チンジャオロースやスパイシーチキンなどしっかりした味付けのもののほうが児童の食欲が進んでいた。 ・ドライカレー・・・チーズが入らなくなったが問題なくおいしかった。(3校) 野菜のドレッシングそえとの組合せがよかったが、少し辛い。(4校) ・久しぶりのミルクメーカーに児童は大喜び。(3校) ・デザート類ももう少し増してほしい。(2校)
課題のある献立等	・するめの天ぷら・・・するめがかたくて飲み込むのにひと苦労する。(27校) ・さらうどん・・・規定量の調味料だと、味がはっきりせず、食べにくい。 ・ひょうごの小麦パン・・・いつものコッペパンと見た目が変わらないので、形を変えるなどしてほしい。(4校) ・フォーガー・・・塩の規定量が多すぎるのではないかと。 ・ぶた肉のなんぼんづけ・・・量が少なく、メインのおかずとは言えない。 ・ミートボールのあんかけ・・・ブイヨン・調味料を増やしてほしい。 ・元気もりもりいため・・・みそを増量してほしい。 ・ちりめんじゃこのいりに・・・量も少なくボリュームにかけるので3品献立にした方がよい。(4校) ・大豆入りチキンカレー・・・牛乳とチーズが入っている方がおいしい。 水の量を追加した方がよいのでは。固めに仕上がった。 ・さらうどん、パン、えだまめ・・・この組み合わせは1年生には指導することが多い献立なので、担任は苦労していた。(5校) ・いかのリングあげ、ミネストローネ・・・乳の重なりがある。 ・ますのからあげ、ゆばのすましじる・・・魚アレルギーの児童が食べれないので、どちらか魚が入らないようにしてほしい。 ・カミカミビーンズ、パン・・・パサパサして食べにくい組合せだ。

* 要望・その他

- ・毎日偏りがなく、野菜・きのこ・海藻類の豊富な献立を希望したい。

平成27年7月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

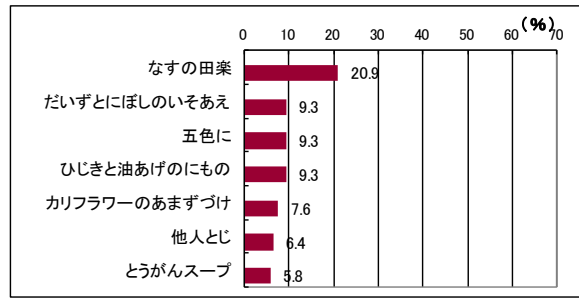
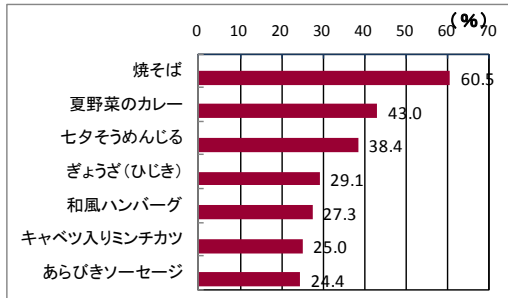
順位	献立	校数	%
1	焼そば	104	60.5
2	夏野菜のカレー	74	43.0
3	七夕そうめんじる	66	38.4
4	ぎょうざ(ひじき)	50	29.1
5	和風ハンバーグ	47	27.3
6	キャベツ入りミンチカツ	43	25.0
7	あらびきソーセージ	42	24.4

記入校数 172 (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	36	20.9
2	だいずとにぼしのいそあえ	16	9.3
2	五色に	16	9.3
2	ひじきと油あげのもの	16	9.3
5	カリフラワーのあまずづけ	13	7.6
6	他人とじ	11	6.4
7	とうがんスープ	10	5.8

記入校数 172 (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 ・夏野菜のカレー ・なすの田楽	・季節料理…季節の食材があり、児童に指導しやすくてよかった。 ○とうがんスープ…好評(2校) あっさりして食べやすかった。 季節感があり、指導するのによい教材だった。(3校) 家では食べたことのない児童も多くいるのでよかった。(2校) とうがんは角切りではなく、薄切りの方が食べやすい。 ○夏野菜のカレー…おいしい。好評(5校)。季節に合っていてよい。 乳アレルギーの児童が喜んで食べていた。 野菜の甘みで、おいしく仕上がった。 1年生は、入っている野菜の名前を覚えながら食べた。 7月の献立になって指導がしやすかった。 ○なすの田楽…おいしい。(4校) 学校のはおいしいと児童は食べていた。 給食の中で少しずつ食べられるようになっていた。(2校) 甘みがちょうどよく、ごはんによく合う。(2校) この料理が出るこの時期を楽しみにしている児童も多い。
七夕料理 ・そうめんじる	・季節感があり、好評である。(4校) ・ごはんは(小)がよい。ごはんの残食が多かった。(2校) ・そうめんじるに入っている、星型かまぼこがうれしかったようだ。(7校)
新料理 ・さわらのレモンソース	・好評(55校)。さっぱりしていた。(28校) ・やわらかくておいしい。 ・暑い夏には食べやすい。(17校) ・口当たりがよく、食べやすい。(13校) ・魚とレモンの味がぴったりだった。(9校) ・さわやかな味付けだった。 ・レモンの酸味が強く、低学年には不評でした。 ・甘みが強く、レモンの酸味が感じられなかった。砂糖を減らした方がよい。 ・パンとの組合せが悪かった。(2校) ・あまりレモンの香りがしなかった。(4校) ・たれが多く(5校)、「酸っぱい」ということで、残食が多かった。 ・加熱することでレモンのさわやかさが飛び、甘酢のようになってしまった。
センター校 24校の人気献立等	①夏野菜のカレー(15校) ②和風焼ハンバーグ(12校) ③七夕そうめんじる(10校) ④ぎょうざ(ひじき)、焼あらびきソーセージ、はたはたのからあげ(8校) ・夏野菜のカレー…野菜が大きめに切ってあったが、カレーだったので野菜嫌いの児童からもおいしかいという声があり、野菜嫌い克服に近づけてよかった。 具が大きく、野菜の苦手な子は食べれなかったようだ。
献立についての感想等	・パン、あらびきソーセージ、ツナポテト、パンプキンスープ…児童は喜んで食べた。 組合せ、ボリュームともによかった。(2校) パンの中にソーセージを入れて食べている児童が多かった。 ・ぎょうざ(ひじき)…味がしっかりついていたので、ごはんも食べやすかった。 小麦粉使用のものだったので、きれいに揚がった。 ・旬の野菜を使った料理が豊富で、児童はとても喜んで食べていた。 ・とうふチャンプルー…量が増えてちょうどよい量だった。(3校)
課題のある献立等	・カリフラワーのあまずづけ…カリフラワーがぐずれやすく、調理しにくい。 ・夏野菜のカレー、だいずとにぼしのいそあえ…食べるのに苦戦していた。(3校) とうもろこしの組合せがよい。 この組み合わせは食べにくいので、改善してほしい。 ・やまとに、いんげんのピリからいため…牛肉と豚肉が重なるのは、重たい。 どちらも濃い味で、食べにくかったのか残食が多い。 ・マカロニのトマトに、野菜のドレッシングそえ… 下処理とマカロニ、野菜をゆでる作業が重なり大変だった。

* 子供の様子・要望・その他

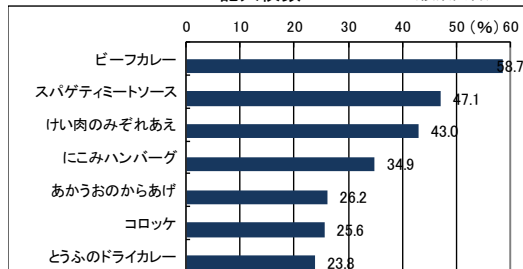
- 久しぶりのデザートのパイナップルがよく冷えて、おいしかったという声が多かった。(8校)
- 夏場は、冷たいデザートがほしい。(2校)

平成27年9月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	ビーフカレー	101	58.7
2	スパゲティミートソース	81	47.1
3	けい肉のみぞれあえ	74	43.0
3	にこみハンバーグ	60	34.9
5	あかうおのからあげ	45	26.2
6	コロッケ	44	25.6
7	とうふのドライカレー	41	23.8

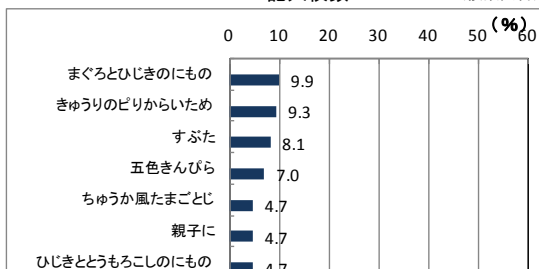
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	まぐろとひじきのにももの	17	9.9
2	きゅうりのピリからいため	16	9.3
2	すぶた	14	8.1
4	五色きんぴら	12	7.0
5	ちゅうか風たまごじ	8	4.7
5	親子に	8	4.7
5	ひじきととうもろこしのにももの	8	4.7

記入校数 172 (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	<p>・季節の食べ物、3品とも好評で残食もなかった。(2校)</p> <p>・暑い時期には、食のすすむ献立だ。(2校) ・夏を感じながら給食を食べることができた。</p> <p>○きゅうりのピリからいため…おいしいとよく食べていた。(6校)</p> <p>酸味のある料理は、暑い時期食べやすくよかった。</p> <p>低学年には食べにくいメニューだと思う。</p> <p>好き嫌いが分かれていた。</p> <p>○えだまめ…おいしかった。(3校) 匂を味わうことができた。</p> <p>もう少し塩味があってもよいのではないかな。</p> <p>○とうもろこし…好評(6校) ・1年生には食べにくいようだ。(4校)</p>
新料理 ・ミートボールのチリソース	<p>・好評(92校) ・辛さもちょうどよかった。(8校)</p> <p>・レバーの味も普段より感じず、食べやすい。(8校) ・レバーの味が目立つ。</p> <p>・パンにもよく合う味付けで食べやすかった。(7校)</p> <p>・レバーの苦手な子も気づかずに食べていた。人気のあるメニューだ。</p> <p>・オープンで焼き料理に変更し提供した。 ・新しい味で、おいしいと好評だった。</p> <p>・規定の調味料だと甘い。もう少し砂糖を減らした方がよい。 ・薄味だった。</p> <p>・配缶に思いのほか時間がかかった。(4校) ソースの分量が多いという意見がある。</p> <p>・食べ慣れたミートボールの味ではなく、レバーのためか食べにくいという児童が多かった。(3校) ・見た目がおいしくないという声もあった。</p> <p>・水分が多く味が薄かったので、調味料を追加した。 ・甘すぎた。</p> <p>・レバー入りを使うのであれば、揚げてからソースをからめる方が食べやすい。</p>
センター校 24校の人気献立等	<p>①焼ハンバーグ(13校)、②けい肉のみぞれあえ(12校)、 ③ビーフカレー(11校)、④コロッケ、あかうおのからあげ(7校)、 ⑤スパゲティミートソース、焼とうもろこし(6校)</p> <p>・焼とうもろこしは香ばしくておいしく、喜んで食べていた。(2校)</p> <p>中には、歯に詰まって食べにくいようにしている児童もいた。</p> <p>・けい肉のみぞれあえが、1年生は今まで食べたことがないくらいおいしかったと喜んでた。</p> <p>・つくねのチリソース…好評(4校)</p>
感想のあった料理	<p>・野菜が多く食べられる献立でよかった。</p> <p>・親子に、田作り風…大小のおかずの味の濃さのバランスがよかった。</p> <p>・梅じゃこごはん…塩辛さもごはん混ぜるとちょうどよい。(4校)</p> <p>分量を変更してもらってよかった。</p> <p>おわんに配食したので食べやすかったようだ。</p> <p>乾燥梅はももとの梅の味付けが辛いので、減らして使用した。</p>
感想のあった料理	<p>・みその塩分濃度が高いように感じる。熟成が足りないような酸味も感じる。</p> <p>・みそしるのみそが、赤みそのような色の濃いものが届いている。(2校)</p> <p>・月見だんごがなかったのは、残念だ。</p> <p>・とうふのドライカレー…キーマカレーみたいとか麻婆豆腐と勘違いしている児童が多いので、名前を変える方がよい。</p> <p>・だいたいの洋風うまに、とうもろこし…作業的にも食べやすさについても問題ない。食べやすいようで、全体的な食べるのが早かった。(2校)</p> <p>・野菜いため…カリフラワーしか入っていないので、名前を変えた方がよい。(3校)</p> <p>・運動会前で、運動量が増え児童もよく食べる。完食の日が続く。(3校)</p> <p>・3品献立でなくてもよいから、2品でおかずの量を増やしてほしい。</p>
課題のある献立等	<p>・まぐろとひじきのにももの、きゅうりのピリからいため…切りものが多く時間に追われる。</p> <p>・給食を見て、少し寂しい組合せがある。</p> <p>・ますのからあげ…ますがとても薄めに切っており、大きい切り身で揚げにくい。(6校)</p> <p>身が硬くなってしまった。大ききよりも、厚みが必要ではないか。</p> <p>・春雨スープ…児童が食べるころには春雨が水分を吸ってしまっていて汁気がない。</p> <p>・しゅうまい…蒸し揚げたしゅうまいがひつつき、毎回苦戦する。</p>

* 子供の様子・要望・その他

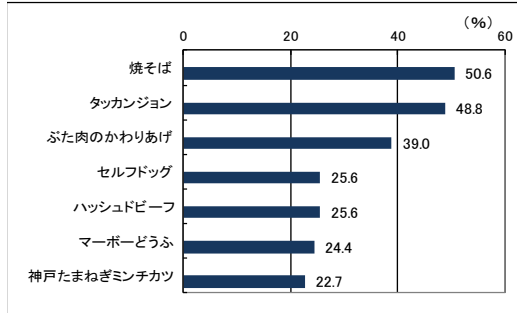
- ・毎年あるアイスクリームがデザートにないので、子供たちは嘆いていた。デザートがほしいと給食担当によく訴えてくる。デザート類がないのがさみしい。
- ・久しぶりについたみかんジャムに児童は大喜びだった。(4校) すぶたでない時に付けてほしい。(3校)
- ・アイスクリームや月見だんごが入ると季節を感じるし、児童も喜ぶ。ぜひ入れてほしい。(2校)

平成27年10月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	焼そば	87	50.6
2	タッカンジョン	84	48.8
3	ぶた肉のかわりあげ	67	39.0
4	セルフドッグ	44	25.6
4	ハッシュドビーフ	44	25.6
6	マーボーどうふ	42	24.4
7	神戸たまねぎミンチカツ	39	22.7

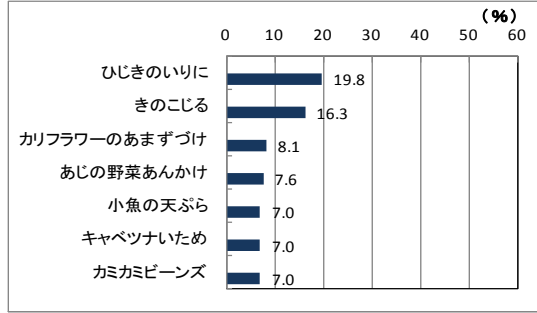
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	ひじきのいりに	34	19.8
2	きのこじる	28	16.3
3	カリフラワーのあまずづけ	14	8.1
4	あじの野菜あんかけ	13	7.6
5	小魚の天ぷら	12	7.0
5	キャベツないため	12	7.0
5	カミカミビーイズ	12	7.0

記入校数 172 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
季節料理 ・きのこじる ・森のハンバーグ ・さんまのかんろに	・旬の食べ物が豊富な献立なので児童は興味をもって食べていた。 ・季節の献立や食材が多く、秋らしくてよかった。(4校) ・季節料理を楽しみにしている。 ○きのこじる…きのこ類が苦手な児童が多い。(2校) ○森のハンバーグ…きのこの食感が苦手な児童が多い。 ○さんまのかんろに…骨が気にならず、食べやすかった。(3校)
新料理 ・はたはたのなんばんづけ ・キャベツないため	○はたはたのなんばんづけ…好評 (70校) 甘酸っぱくておいしい。(7校) ポリュームがあり、ごはんに合う。(7校) たれによくからんでおいしかった。たれの味はよかった。 揚げただけのからあげの方がおいしい。(4校) 食べ慣れないためか苦手という児童が多い。 配量がしにくい。 酢の量を減らしてもよいのではないか。 低学年には、少し辛かったようだ。 小骨が気になる。(3校) 量が少ない。(2校) ・たれがない方がよい。(3校) 小骨が多いので、緊急放送を入れて指導してもらった。 ○キャベツないため…好評 (24校) ・食べやすい味である。(9校) キャベツがシャキシャキしておいしい。(4校) ツナが入っていたので、よく食べていた。(3校) 作業もしやすく、3品献立の1品によいと思う。 まぐろ野菜スープの汁も少なく、味が決まりにくい。(8校) 水分が多く、煮物ようになった。(7校) 量が少ない。(3校) もう少し濃い味付けがよい。(4校) ツナが口に残る。(2校) ・魚臭いという声もある。(2校) 洋風の煮びたしという感じで、人気はあまりなかった。(2校) 「ないため」という料理名には違和感がある。(4校) ツナキャベツにしてはどうか。 好き嫌いが分かれた。(5校) キャベツとツナが合っていない。 不評(8校)
センター校 24校の人気献立等	①森の焼ハンバーグ(12校) ②焼そば(11校) ③ぶた肉のかわりあげ(9校) ④タッカンジョン(10校) ⑤セルフドッグ、マーボーどうふ(8校) ・焼さんまのたれがおいしかった。 ・いかだんごスープは、いかだんごがたくさん入っていたので、よくお代わりをしていた。
感想のあった料理	・タッカンジョン、トック…韓国を感じる献立で、おいしかった。(2校) ごはんもよくすすんでいた。 ・かき…家で食べたことがない児童もいた。好みは2分していたが、季節の果物としてこれからは献立に入れてほしい。(6校) 食べごろの熟し加減で、おいしくてよかった。(3校) ・けい肉とさつまいものにも…好評。(2校) サツマイモはこの時期しか献立に取り入れてないので、ぜひ食べたい。 ・だいち入りチキンカレー…ごはんでも食べたい。 ・今の子どもたちはポパイを知らない。ポパイ=ほうれん草の発想がない。(2校)
課題のある献立等	・しゅうまいのからあげ…小さなコゲが表面について見た目が悪い。(2校) ・今月は、食材の量が少ない日と多い日の差が大きい。 ・いかだんごのスープ…しょうがの量が多い。 ・肉みそビーイズ、キャベツないため、いかだんごのスープ…量が多く食べづらい。(3校) 肉みそビーイズが好評でごはんをよく食べていたので、キャベツないためといかだんごのスープの残量が多くなった。(4校) ・発芽玄米入りごはん、焼鳥風に、みそしる…おかずが少ない。 ・けい肉とさつまいものうまに、ポパイソテー… 調理場の釜を使いまわさないと足りない。(3校) 2品ではさみしい感じがする。(2校)

* 子供の様子・要望・その他

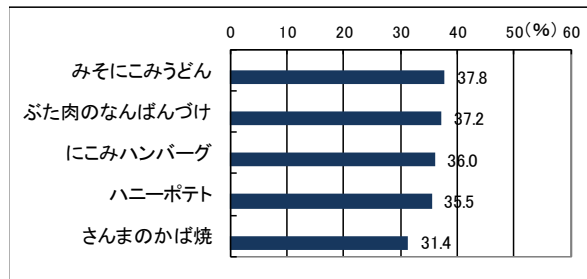
- ・果物があるだけで児童は喜んでた。もっと給食に出ればと思う。

平成27年11月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	みそにこみうどん	65	37.8
2	ぶた肉のなんばんづけ	64	37.2
3	にこみハンバーグ	62	36.0
4	ハニーポテト	61	35.5
5	さんまのかば焼	54	31.4

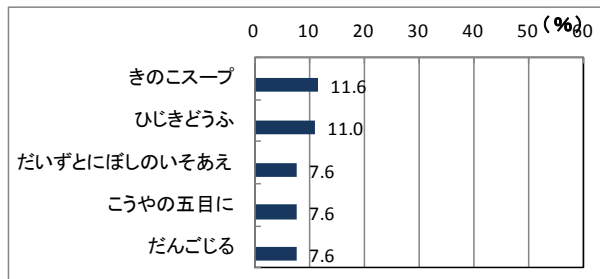
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	きのこスープ	20	11.6
2	ひじきどうふ	19	11.0
3	だいずとにぼしのいそあえ	13	7.6
3	こうやの五目に	13	7.6
3	だんごじる	13	7.6

記入校数 172 (複数回答)



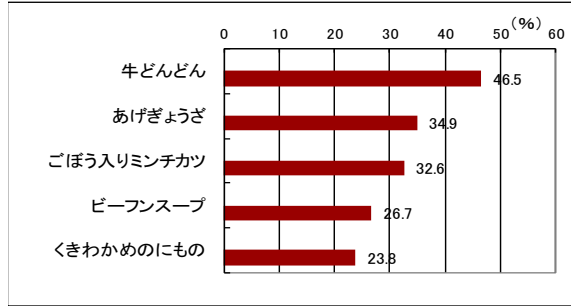
献立・その他	献立の内容
季節料理 ・ハニーポテト 季節献立 ・さんまのかば焼 ・きのこスープ	・季節料理、季節献立は季節感があり、児童に食の話をするきっかけになる。 ・きのこやさつまいもなど季節の食材を使った献立があり、よかった。(2校) ○ハニーポテト…大人気だった。 ・おいしかった。(3校) はちみつが少し多いと思う。 ○さんまのかば焼…たれがおいしくて喜んで食べていた。(3校) よくかむように指導したが、骨をのどに詰まらせる児童がいた。(4校) 作業がたいへんだが、好評。 ごはんによく合う。 ○きのこスープ…甘辛のさんまのかば焼と相性がよく、おいしかった。(2校)
新料理 ・かぼちゃコロッケ	・甘みがあり、おいしかった。(104校) ・外はサクサクで中がフワフワでおいしい。(3校) ・かぼちゃが苦手な児童もコロッケということで好評だった。(9校) ・いつものコロッケより揚げやすかった。(15校)
センター校 24校の人気献立	①焼ハンバーグ(13校) ②さんまのかば焼(10校) ③かぼちゃコロッケ(9校) ④ぶた肉のなんばんづけ、神戸ぶどうゼリー(8校) ・ラッキーにんじんが当たった児童は大喜びだった。 ・クリームスパゲティは冷めたスープに冷めたスパゲティを入れるため、麺がスープにからまない。食べにくくおいしくなくて残念だった。
感想のあった献立等	・ひじきごはん、あじのたつたあげ、みそしる…組合せがよく、満足できた。 ・ぶた肉のなんばんづけ、かきたまじる…見た目や味のバランス、ボリュームもよい。 ・寒くなってきたので、温かい汁ものが喜ばれる。(11校) ・学校給食ではさまざまな食べ物にふれる機会となり、児童にとってはよいと思う。 ・神戸ぶどうゼリー…久しぶりのデザートであり(11校)、神戸のぶどうを使っている ということでも喜んでいて。(3校) 給食にゼリーが出るなんて1年生は大喜びだった。 ・りんご…おいしいと喜んで食べていた。(4校) アレルギーで食べられない児童が少数いる。(2校) ・だいこんのみそに…好評(3校) ・ごはんによく合うし、おでんのようにおいしい。 冬に合う料理で、みそ味もよくしみこんでいておいしかった。 ・だんごじる…さといもに少しえぐみがあって食べにくそうだったが、バランス よくできていてありがたい。 全分量が多く、配分量が非常に多いように思う。 ・スパゲティやうどんなどはおたまでは配膳しにくいので、トングがあればと思う。
課題のある献立等	・小型パン、クリームスパゲティ、だいずとにぼしのいそあえ、神戸ぶどうゼリー… 洋風メニューなので、小おかずも洋風のおかずならと思う。 この組合せは食べるのに時間がかかるので、「蒸し野菜」などが よい。 ・ポトフ、ゆで野菜(ブロッコリー)…小学生には物足りない。 ・ひじきどうふ、野菜のごまあえ…湯がく、もどす、冷却と水槽や釜の使いまわし が大変だった。 ・シーフードカレー…カレー粉がよくきき、辛すぎる。(11校) 乳抜きでいくならば、見直すべき点があるのではないか。(3校) まぐろのにおいが気になる。(6校) ・全分量が多い。 カレーのなかでは、人気がない。 ・いかのてり焼…食べるのに時間がかかり、低学年には人気がない。

平成27年12月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	牛丼どん	80	46.5
2	あげぎょうざ	60	34.9
3	ごぼう入りミンチカツ	56	32.6
4	ビーフンスープ	46	26.7
5	くきわかめののもの	41	23.8

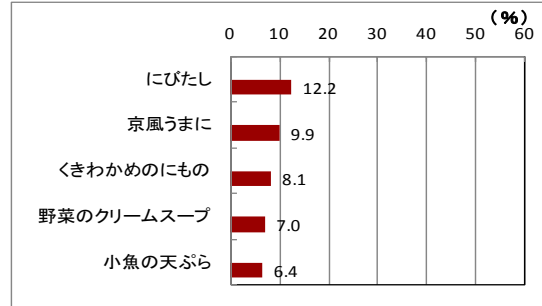
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	にびたし	21	12.2
2	京風うまに	17	9.9
3	くきわかめののもの	14	8.1
4	野菜のクリームスープ	12	7.0
3	小魚の天ぷら	11	6.4

記入校数 172 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
冬至料理 ・かぼちゃのそぼろ あんかけ	・冬至の日にかぼちゃを使った献立があつてよかった。(5校) 冬至の話をしながらいおいしく食べることができた。 ・かぼちゃとじゃがいもで、ボリュームがあつた。 ・食べやすい味付けで残食がなかった。(3校) ・かぼちゃの甘みとそぼろの甘辛い味が児童に人気があつた。(2校)
新料理 ・野菜のクリームスープ	・好評(58校) ・冬のチャウダーのようでおいしかった。体が温まった。(9校) ・野菜がたっぷり入って、苦手な児童も食べることができる味付けだった。(14校) ・おおむね好評で、調理作業も難しいところはないので、これからも実施可能である。 ・さらっとした優しい味でおいしかった。(3校) ・パンに合うので、食べやすかつた。 ・大根が入っていてどうかと思つたが、あっさりして食べやすかつた。(3校) ・大根とホワイトソースの味は、思つたよりよく合つていた。(4校) ・苦手な子が多かつた。ホワイトソースの味がきつかつたからか？ ・優しい味でよかつたという意見と牛乳の味が苦手だつたという意見があつた。 ・牛乳の量が多いと思う。(4校) ・牛乳のにおいが際立っている。 ・キャベツより白菜の方が合うのではという声もあつた。 ・好き嫌いが分かれていた。(2校) ・コクがなく何か物足りない。 ・水分量を控えて作った。(19校) ・水分量を見直す必要がある。(11校) ・具が多いので、スープというよりシチューのようだつた。
センター校 24校の人気献立	①牛丼どん(16校) ②ごぼう入りミンチカツ(11校) ③あげぎょうざ、ぶたじる(9校) ⑤白身魚フライ(7校) ・五目うどんにかぼちゃが入つていてよかつた。 ・寒い時の五目うどんは、よかつた。 ・オレンジチキンソーテーは、好き嫌いが分かれていた。
感想のあつた献立等	・ベジタブルカレー、白身魚フライ、蒸し野菜(ブロッコリー)…この組み合わせはとてもよかつた。(3校) ・牛丼どん、わかさぎのあまずづけ、みそしる…ボリュームがあり、好評だつた。2釜とステコンで作るには限界がある。卵除去もあるので厳しい。 ・みかん…皮はむきやすく甘くて、児童は喜んで食べた。(8校) ・ベジタブルカレー…味が不評。(2校) ・量が多い。 今年度は数人から「辛い」という感想があつたが…。 ・こうべ旬菜のブロッコリー…量も十分で、味もよかつた。(2校) もっと食べたいという児童もいた。味の違いが分かる。 ・ぶた肉とだいこんのいために…ごはんをよく合いおいしかった。(6校) ・八宝菜…ごはんとの組み合わせがよかつた。
課題のある献立等	・マカロニのトマトに、野菜のドレッシングそえ…ゆでるものが多く、釜の回転など作業工程が大変だつた。(2校) ・さつまいもとだいずのかりんとう…大豆が多く、味付けが甘いので、おかずの1品にはならないし、満足感も得られない。パンとの組み合わせではどちらももさもさして食べにくい。 ・パン、ごぼう入りミンチカツ、とうふと野菜のスープ…おいしいが、パンが食べにくい。 ・さわらのエスニック風…大豆アレルギーの児童も増えてるので、きな粉よりカレー粉の方がありがたい。揚げ油の使いまわしも大変である。きな粉が多いという意見があつた。 ・白身魚フライ…油っこい。油切れが悪い。(2校) ・朝も夜も洋食傾向にあるので、給食はあえて和食中心としてはどうか。 ・「オレンジチキン、野菜スープ」 「ごぼう入りミンチカツ、とうふと野菜のスープ…物足りない。 「ベジタブルカレー、白身フライ、蒸し野菜」 「牛丼どん、わかさぎのあまずづけ、みそしる」…ボリュームたっぷり。物足りない日とボリュームのある日何回かあるので考えてほしい。

平成28年 1月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

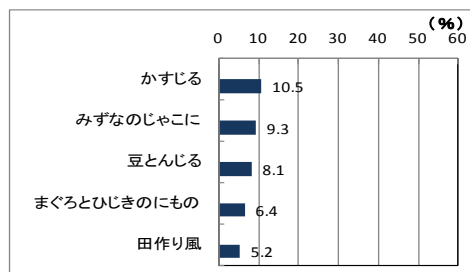
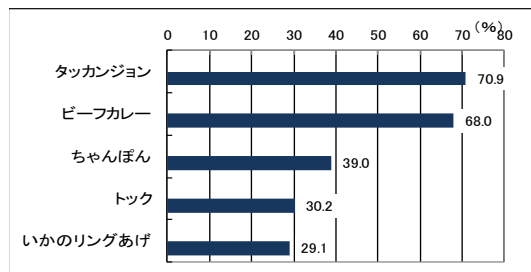
順位	献立	校数	%
1	タッカンジョン	122	70.9
2	ビーフカレー	117	68.0
3	ちゃんぽん	67	39.0
4	トック	52	30.2
5	いかのリングあげ	50	29.1

記入校数 172 (複数回答)

人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	かすじる	18	10.5
2	みずなのじゃこに	16	9.3
3	豆とんじる	14	8.1
4	まぐろとひじきのにももの	11	6.4
3	田作り風	9	5.2

記入校数 172 (複数回答)



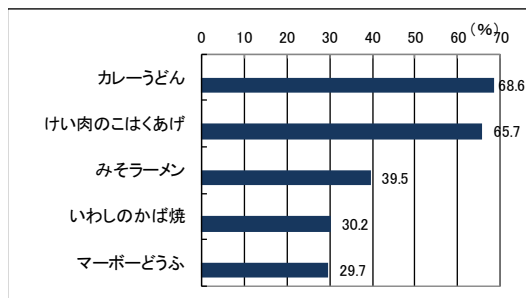
献立・その他	献立の内容
正月献立 ・白みそぞうに ・田作り風 ・くりきんとん	・好評。(22校) ・家庭で食べる機会も少ないので、よい献立だと思う。(7校) ・行事料理で、なぜこれを食べるのかという話ができ。(10校) ・もちとさといもとさつまいもでボリュームがあり、残食が出てしまった。(3校) ・釜の数が足りないので、配缶時間などの調整が必要。 ○白みそぞうに…具たくさんで、おもちがおいしかったと好評だった。(3校) もちが児童の口には大きすぎるのではないかと 冷凍カットさといもはおいしかった。(3校) ○田作り風…煮干しがいつもより小さかったが、噛みやすく食べやすかった。 ○くりきんとん…児童はとても喜んで食べていた。(5校) ・配膳しやすかった。 食塩を増やした方がよい。
郷土料理(兵庫県) ・黒豆 ・かすじる ・もち麦めん	・地産物に関連した料理が多いので、児童の関心が高かった。(6校) ・郷土料理は、喜んで食べていた。(15校) また、食育にもつながりよかった。(6校) ・4年生は兵庫県の学習をしているので、いっそうよく味わって食べていた。 ○黒豆…国語の教科書にも載っていたので、実際に食べて知らせることができた。 喜んで食べていた。(3校) おいしかった。 甘さに特徴があったため、好き嫌いが分かれた。 ○かすじる…具たくさんで、温まった。 おいしかった。 食べやすかった。 1年生は、お酒のおいがすると言って食べにくそうにしていた。 ○もち麦めん…児童には人気があった。(8校) ・食感もよくおいしかった。(4校) アレルギーの児童も食べることができ、よかった。 もう少し麺の量を増やしてはどうか。 麺の塩分が多いので、調味料の調整をした方がよい。
センター校 24校の人気献立	①タッカンジョン(17校) ②ビーフカレー(12校) ③ミンチカツ(10校) ④トック、白みそぞうに(9校) ・ちゃんぽんめん…袋めんは冷たく、寒い時期は汁と麺がからまないで、 避けた方がよい。
感想のあった献立等	・体も大きくなり、この時期になると食べる量も増えている。(3校) 給食を楽しみにしている児童が多い。 ・温かい料理が多かったのも、児童も教職員も喜んでた。(14校) ・トックもしっかりした味付けなので、タッカンジョンはもう少し味が薄くてもよい。(2校) ・はたはたのからあげ、黒豆、かすじる…この組合せは、とても好評だった。 ・ごまつなとぶた肉のいためもの…残食もなく、今後も実施できる料理と考えられる。 ・豆とんじる…久しぶりの登場だったが、1年に1度は献立に入れてもよい。 だいが品質的にもよくおいしかった。(2校) ・どうふマヨドレッシングがよく残った。青しそや柑橘ドレッシングの方がよい。 ・児童は朝も夜も洋風傾向があるので、給食はあえて和食中心とし、和食の回数を 増やすとよい。 ・けい肉のチャウダーに鶏レバーが入ると、レバーの臭みがスープに溶けてまざる。 レバーは別メニューがよい。 ・つくだに…残食が圧倒的に減る。よく食べていた。(5校) ジャムやふりかけが時々つくといののだが… ・凍結のため簡易給食になったが、高学年ではおなかがすいたという声が多かった。 ・1週間に1度はデザートがほしい。 ・ミネストローネ…ツイストマカロニではやわらかくなりすぎるので、ペンネではどうか。 ・ごまドレッシング…以前のものより味が薄く感じられる。(2校)
課題のある献立等	・タッカンジョン、トック…パンよりごはんの方が合う。(2校) ・肉と野菜のうまに、みずなのじゃこに… 組合せがよいが、下処理の作業が大変だった。(6校) ・みその色が濃いので、「白みそぞうに」にならなかった。(2校) ・あかうおのからあげ…魚の解凍が難しいため揚げるのに時間がかかる。(6校) 調理に苦労した。(6校) 身が割れてしまい、数が足りなくなった。 ・だいがの洋風にこみ、野菜のドレッシングそえ…釜の使いまわしが大変だった。(2校) だいがが水煮であれば野菜の茹で釜と和え釜が確保できる。 ・野菜のごまあえ、まぐろとひじきのにももの…色合いが悪い。 作業量が多く、時間的にギリギリだった。(2校) ・小おかずの量が少なすぎて配缶が難しい。もう少し増やしてほしい。 ・ちゃんぽん…パンでは食べにくいので、小ごはんと組合せがよい。 ・野菜のドレッシングそえ…いつものクリーミーなドレッシングの方がよい。 ・ミンチカツ、コーンスープ…食材の数が少ないので、もう一品ほしい。(33校) 見た目も歯ごたえもさみしい。 ・ミネストローネのポークパイオンは量が少ないので、増やしてほしい。(4校)

平成28年 2月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	カレーうどん	118	68.6
2	けい肉のこはくあげ	113	65.7
3	みそラーメン	68	39.5
4	いわしのかば焼	52	30.2
5	マーボー豆腐	51	29.7

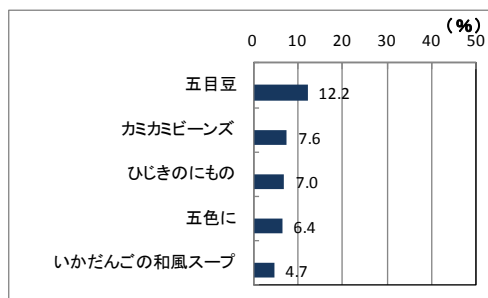
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	五目豆	21	12.2
2	カミカミビーンズ	13	7.6
3	ひじきのにも	12	7.0
4	五色に	11	6.4
3	いかだんごの和風スープ	8	4.7

記入校数 172 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
節分料理 ・いわしのフライ	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の話ができてよかった。(3校) ・季節や行事にあった給食は、まさしく食育の学習になる。 ・食感も味付けもよかった。 ・いわしの脂が乗っていておいしかった。 ・魚の臭みもなく魚嫌いな児童も食べやすかった。 ・節分豆が出なかったのが残念だった。(13校) ・3学期になるとご飯と一緒によくかんで食べることができるようになり、骨も気にならなくなったようだ。 ・炒り豆やカミカミビーンズなどを減らして、少なめの豆料理をつけてはどうか。
新料理 ・たまねぎ天のびたし	<ul style="list-style-type: none"> ・好評(42校) ・淡路たまねぎ天…見た目もかわいく、児童に人気があった。(3校) 作業工程も手軽で、調理もしやすい。 ・たまねぎ天がおいしく味しみこんでいて、汁までおいしかった。(16校) ・天ぷら単品だとおいしいが、白菜が煮詰まりすぎて味もなくおいしくなかった。 ・味がしみこんでおいしい(2校)が、にびたしが苦手な児童が多い。 ・たまねぎが入っているのがわからなかった。(7校) ・たまねぎ天は丸形ではなく細長いほうがよい。(4校) ・たまねぎ天の数の配当、配膳が難しかった。(4校) ・全体量が多いので、白菜をもう少し減らしてはどうか。 ・だしを規定量入れると汁物になる。だしはもう少し減らしたほうがよい。 ・天ぷらが大きく、低学年では数があたらなかった。もう少し量がほしい。(6校) ・どこか懐かしい感じが、あまり新料理という感じがしなかった。(3校) ・白菜から多くの水が出たこともあって、調味料を足した。
センター校 24校の人気献立	<p>①けい肉のこはくあげ(14校) ②カレーうどん(13校) ③和風焼ハンバーグ(11校) ④セルフドッグ、いわしのかば焼(10校)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・寒い日の暖かい汁物献立を喜んでる。
感想のあった献立等	<ul style="list-style-type: none"> ・たらのみぞれかけ…大根おろしが苦手でも、みぞれかけの味付けがおいしいので大人気。(5校) ・みそしるやスープなど体の温まる献立はありがたい。(6校) ・旬菜スープ…寒い季節にぴったりの栄養満点温まる献立だった。 ・味つけのり…久しぶりなので、児童はとても喜んでた。(4校) ・たらは身が壊れやすいので、揚げるのが難しい。 ・けい肉のこはくあげ、みそラーメン…児童には人気があった。(7校) パンよりごはんのほうがよい。(3校) ・五目タンメン、みそラーメン、カレーうどん…体も心も温まった。 ・どの学年も次の学年の体格になってきて、食べる量も多くなった。(4校) ・五色に…量が少なくさめやすいので、脂がすぐに固まって食べにくかった。 ・だいでごはん、わかさぎのからあげ、ぶたじる…月曜日の3品献立は食べにくい。 ・みそラーメンのいかがなくなったので、いかアレルギーの児童が食べることができた。
課題のある献立等	<ul style="list-style-type: none"> ・寒いときの冷凍魚は、解凍が難しく、調理に時間がかかった。 ・セルフドッグのチキンスティック…揚げると皮がはじけてほとんどむけてしまった。 以前のほうが歯ごたえがあってよかった。 ・五目豆、いかだんごの和風スープ…ごはんが食べにくかった。 ・たらのみぞれかけ…たらはくつきやすく揚げにくい。(2校) ・時間がかかる。(2校) 米粉ではなく片栗粉だけではどうか。 ・ポークンチュー、野菜のドレッシングそえ…野菜の下処理が大変である。 ・たまねぎ天のびたし、鉄火に…野菜の量が多いので、なかなか下処理が終わらず、作業が大変だった。

* その他

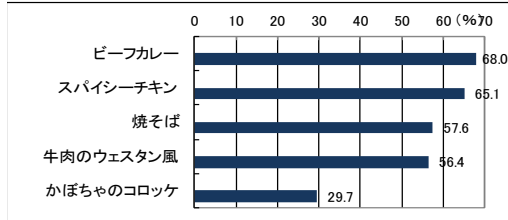
- ・エプロンから袖を出して寒さをしのぐ児童が多く、服装の注意が多かった。

平成28年 3月 給食献立状況報告集計結果

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	ビーフカレー	117	68.0
2	スパイシーチキン	112	65.1
3	焼そば	99	57.6
4	牛肉のウェスタン風	97	56.4
5	かぼちゃのコロッケ	51	29.7

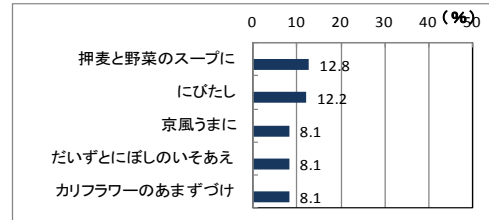
記入校数 172 (複数回答)



人気のなかった献立

順位	献立	校数	%
1	押麦と野菜のスープに	22	12.8
2	にびたし	21	12.2
3	京風うまに	14	8.1
3	だいずとにぼしのいそあえ	14	8.1
3	カリフラワーのあまずつけ	14	8.1

記入校数 172 (複数回答)



献立・その他	献立の内容
ひなまつり献立 ・ちらしずし ・れんこんのたつたあげ ・みそしる	<ul style="list-style-type: none"> ・好評 (10校) ・季節献立は、栄養だけでなく心まで温くなる。 ・季節を感じさせるひなまつり献立は、児童に人気がある。(3校) ・年々行事食を食べない家庭が増え、給食での経験が大切だと思った。(3校) ・ひなあられが出ないのが残念だ。(7校) ・季節を感じるなのでこの献立は残してほしい。 ○ちらしずし…喜んで食べていた。(2校) ○れんこんのたつたあげ…好評 (5校) ・さっぱりとした食感がいい。 児童にも人気があるため、2品のときにも使えらるとよい。 ○みそしる…ちらしずしのときは、「すましじる」の方がよい。(12校)
卒業・進級お祝い献立 ・赤飯 ・あかうおのからあげ ・こまつなとたくあんの いためもの ・すましじる	<ul style="list-style-type: none"> ・好評(14校) ・お祝い献立があり、給食でも進級・卒業する喜びを感じることができた。(3校) ○赤飯…食感があり、おいしい。好評(2校) ・お祝いらしくていい。(2校) 食べたことのない児童が多い。(6校) ・これからも続けてほしい。(3校) 初めて食べるという低学年が、1/3 ぐらいいた。(2校) 学校給食日より「赤飯」のことが書いてあったので、それを参考に指導した。 低学年は、小豆が苦手で食べるのに時間がかかった。(2校) ○あかうおのからあげ…好評。 ・崩れることなく、きれいに仕上がった。 ○すましじる…好評
センター校24校の 人気のある献立等	<ul style="list-style-type: none"> ①ビーフカレー(12校) ②牛肉のウェスタン風、焼きそば、かぼちゃのコロッケ(11校) ⑤タンドリーチキン(9校) ・お祝い献立のそえ野菜は、歯ごたえがあり味もよいので、にびたしの代わりにそえ野菜にしてほしい。 ・五色きんぴらの量が少ない気がする。
感想のあった献立等	<ul style="list-style-type: none"> ・りんごジャム…久しぶりにパンにジャムがつき、喜んでた。(7校) ジャムがあると、パンをよく食べる。(5校) ・デザート(みかんゼリー)…喜んで食べていた。(15校) 冷凍が解けにくいので、寒い時期は厳しい。(3校) ・牛肉のウェスタン風…毎年、心待ちにしている児童や教職員がいる。(2校) 全体的に量が少ないので、もう少し増やせないか？(3校) ・6年生は最後の給食となり、「焼そば、からあげ、あげぎょうざ」などをまた食べたいなあと話していた。 ・寒い日の温かい汁物献立がうれしい。(2校) ・予算が厳しいようだが、3品献立をお願いしたい。
感想のあった献立等	<ul style="list-style-type: none"> ・フライドチキンが出なかったのを児童は残念がっていた。(7校) ・けんちん汁の色が、配付時、検食時は問題なかったが、児童が食べるころには黒くなっていた。 ・いつも温かくおいしく食べることができ、児童も教員も給食を楽しみにしている。
課題のある献立等	<ul style="list-style-type: none"> ・押麦と野菜のスープ…冷めたときの味が薄く感じるのと押麦の食感が苦手な子が多く、残食の多さが目立つ。(2校) ・京風うまに、にびたし…釜の回転等、作業に手がかるので、組み合わせを変えてほしい。(3校) ・切る物が多くて、作業が大変な組み合わせだ。 ・スパイシーチキン…年に1度の人気メニュー、乳アレルギー児童が食べられないのが可哀想なので、フライドチキンの味付けで骨なし肉を調理するなど考えてはどうか。

*** その他**

・調理士さんに対する感謝の気持ちを伝える児童がたくさんいた。

平成27年度 年間ランキング

人気のあった献立

順位	献立	校数	%
1	タッカンジョン(1月)	122	70.9
2	ビーフカレー(4月)	119	69.2
3	カレーうどん(2月)	118	68.6
4	けい肉のこぼくあげ(2月)	113	65.7
5	スパイシーチキン(3月)	112	65.1
6	チキンカツ(5月)	106	61.6
7	焼そば(7月)	104	60.5

記入校数 172 (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(7月)	36	20.9
2	いわしの梅(6月)	34	19.8
2	ひじきのいりに(10月)	34	19.8
4	京風うまに(4月)	32	18.6
5	グリーンスープ(5月)	31	18.0
6	こまつなのにびたし(4月)	30	17.4
7	きのこじる(10月)	28	16.3

記入校数 172 (複数回答)