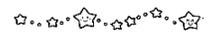


7月予定献立表



日 (曜)	こんだて		あかのしょくひん	みどりのしょくひん	きのしょくひん	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	給食なしの 学校
	★ 牛乳は毎日つきます。		ちやにく、ほねになる	からだのちようしをととのえる	ねつやちからになる	脂質(g)	塩分(g)	
1 (月)	とみや米のごはん サバの立田揚げ きゅうりとわかめのしょうが和え 松江おどん 〈日本味めぐり…島根県〉		ぎゅうにゅう サバ わかめ ちくわ うずらのたまご	きゅうり もやし しょうが だいこん にんじん ほうれんそう	ごはん かたくりこ しょくぶつゆ さとう うどん	611	25.0	富小5年 明小5年
2 (火)	バターロールパン ぶた肉のシュニツェル(クラス用ソース) ジャーマンポテト キャベツとえのきたけのスープ 〈世界味めぐり…ドイツ〉		ぎゅうにゅう ぶたにく ウインナー ベーコン	たまねぎ パセリ にんじん キャベツ えのきたけ	パン しょくぶつゆ バター じゃがいも パンこ こむぎこ	600	23.6	明小5年 東向小3年
3 (水)	マーボーライス (とみや米のごはん マーボーライスの具) 富谷産ブルーベリーのゼリー和え		ぎゅうにゅう ぶたにく だいず みそ とうふ	ナタデココ もも ブルーベリー なら レモン ねぎ しょうが にんにく にんじん ほししいたけ たけのこ	ごはん ぶどうゼリー さとう しょくぶつゆ かたくりこ ごまあぶら	601	26.7	利支
4 (木)	とみや米のごはん ぶた肉のおろしソースがけ 枝豆と大豆の五目煮 うずらのたまごのすまし汁		ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく こんぶ だいず なると とうふ うずらのたまご	だいこん ごぼう にんじん えだまめ ほししいたけ たけのこ えのきたけ ほうれんそう	ごはん さとう かたくりこ しょくぶつゆ	629	30.5	
5 (金)	とみや米のごはん 厚焼きたまごのそぼろあんかけ 小松菜のごま酢和え とん汁		ぎゅうにゅう たまご ぶたにく あぶらあげ とうふ みそ	もやし こまつな にんじん ごぼう だいこん ねぎ	ごはん しょくぶつゆ さとう かたくりこ さといも ごま	573	25.0	東向小4年 成東小5年 成小6年・利支 明小1~5年
8 (月)	とみや米のわかめごはん 星のコロッケ(クラス用ソース) カラフルピーマン炒め セタラーめん汁 セタゼリー 〈食育の日こんだて〉		ぎゅうにゅう わかめ ぶたにく かまぼこ とりにく	たけのこ もやし パプリカ ビーマン にんじん ほししいたけ オクラ たまねぎ	ごはん しょくぶつゆ じゃがいも かたくりこ うーめん ふ こむぎこ たなばたデザート パンこ	617	21.0	東向小4年 成東小5年
9 (火)	ミルクパン とり肉のレモンソースがけ ほうれんそうのサラダ ポトフ		ぎゅうにゅう とりにく わかめ ささかまぼこ ウインナー ぶたにく	レモン ほうれんそう たまねぎ にんじん だいこん ブロッコリー パセリ	パン かたくりこ しょくぶつゆ さとう ドレッシング じゃがいも	629	29.5	
10 (水)	とみや米のごはん イワシのみそ煮 れんこんのきんぴら もずくのかきたま汁		ぎゅうにゅう イワシ みそ ぶたにく もずく とうふ カニかまぼこ たまご	にんじん れんこん えのきたけ	ごはん しょくぶつゆ さとう かたくりこ	579	26.1	東向小5年 利支3・4年
11 (木)	夏やさいカレーライス (とみや米の麦ごはん 夏やさいカレー) 海そうサラダ 冷凍みかん		ぎゅうにゅう くきわかめ わかめ こんぶ ぶたにく チーズ	きゅうり コーン しょうが にんにく たまねぎ にんじん トマト かぼちゃ ズッキーニ パプリカ みかん	ごはん むぎ じゃがいも しょくぶつゆ	631	23.7	
12 (金)	とみや米のごはん ポークシューマイ(2個) チャプチェ チンゲンサイとたまごのスープ		ぎゅうにゅう ぶたにく ハム たまご	にんにく にんじん たけのこ コーン ほししいたけ ビーマン チンゲンサイ たまねぎ	ごはん しょくぶつゆ さとう はるさめ ごまあぶら かたくりこ パンこ こむぎこ	581	23.8	利支1・2年
15 (月)	海の日							
16 (火)	背割りソフトパン ロングウインナー(クラス用ケチャップ) ブロッコリーサラダ パンプキンポタージュ		ぎゅうにゅう ウインナー	ブロッコリー カリフラワー パプリカ たまねぎ かぼちゃ パセリ	パン ドレッシング バター じゃがいも なまクリーム	610	23.4	利支5・6年
17 (水)	とみや米のごはん ピンクサーモンのレモン焼き 肉じゃが わかめと豆腐のみそ汁		ぎゅうにゅう マス ぶたにく とうふ みそ わかめ	にんじん たまねぎ グリンピース だいこん ねぎ レモン	ごはん ドレッシング しょくぶつゆ じゃがいも さとう	566	27.3	
18 (水)	とみや米のごはん 揚げぎょうざ(2個) 切干大根のキムチ炒め 海鮮春雨スープ		ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく エビ イカ	にんにく キムチ たまねぎ なら きりぼしだいこん もやし にんじん キャベツ ねぎ しょうが	ごはん しょくぶつゆ ごまあぶら さとう はるさめ こむぎこ	590	25.4	明小 あけ小 2・3・4年
19 (金)	とみや米のごはん みそそぼろ 糸寒天の和え物 おくずかけ		ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく たまご とうふ かんでん あぶらあげ みそ	しょうが グリンピース にんじん きゅうり もやし ごぼう なす ほししいたけ さやいんげん	ごはん しょくぶつゆ さとう かたくりこ ふ ドレッシング じゃがいも	585	31.2	

※ 都合により献立が変更になる場合があります。給食のない学校は、学校だより等でもご確認ください。栄養価は中学年(3・4年生)の表示です。

今月のもくひょう



夏の食事について考えよう。

はじめじめした日が続き、梅雨明けが待ち遠しいですね。この時期は、急に暑くなるため水分を多く摂りがちですが、季節の変わり目こそバランスのよい食事を心がけましょう！また、暑さ対策をしっかり行い、「早寝・早起き・朝ごはん」と適度な運動で元気に夏を過ごしてくださいね。

《日本味めぐり:島根県 1日》

島根県は、サバの年間漁獲量が全国トップクラスです。また、「出西(しゅっせい)生姜」という名前の生姜が有名です。栽培の歴史は400年もあり、かつては大名へ献上されていたようです。そのことにちなんで、主菜は「サバの立田揚げ」、副菜は「きゅうりとわかめの生姜和え」にしました。汁ものは、「松江おどん」という、松江発祥のご当地グルメです。島根県を代表する魚である「トビウオ」でとった出汁(あごだし)と松江の地場産品や季節の葉物野菜を使うのが特徴です。給食では、あごだしを使い調理します。

《食育の日こんだて》8日…「七夕」

「七夕」は、天の川をへだてて住んでいる織姫と彦星が一年に一度、七月七日の夜に会うことが許されるという伝説から生まれた行事です。短冊に願い事を書くとその願いが叶うともいわれています。給食の「セタラーめん汁」は、七夕の夜空をイメージした汁ものです。天の川に見立てた「温麺」、星の形をしたかまぼこ、切り口が星の形をしているオクラなどが入っています。



《地場産品》3日…「富谷市産ブルーベリー」

今年もおいしいブルーベリーが収穫されました。地元の旬の味をみなさんに味わってほしいと思い、毎年この時期の給食にとりいれています。ブルーベリーには、目の疲労をやわらげ、視力低下を防ぐ働きがあります。さわやかな、旬の味覚を味わってください。



《世界味めぐり:ドイツ 2日》

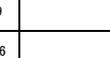
シュニツェルは、ドイツの定番料理のひとつで、洋風のカツレツのような料理です。ドイツでは仔牛肉で作ることも多いようですが、給食では豚肉のシュニツェルです。じゃがいもを使った料理を付け合わせにすることも多いことから、副菜はジャーマンポテトにしました。ジャーマンポテトもドイツでよく食べられる料理のひとつです。

平均(単位)	今月の平均値	基準値
エネルギー(Kcal)	600	650
たんぱく質(g)	25.9	21.1~32.5
脂質(g)	20.3	14.4~21.6
塩分(g)	2.6	2未満



7月 予定献立表



日 曜	献立名	1食分 Kcal 脂質 g	蛋白質 g 塩分 g	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		給食なし の学校
				1群 タンパク質を多く含む	2群 無機質を多く含む	3群 カロテンを多く含む	4群 ビタミンCや食物繊維を多く含む	5群 炭水化物を多く含む	6群 脂質を多く含む	
1 月	とみや米のごはん イワシのみそ煮 れんこんのきんぴら もずくのかきたま汁	743 22.4	32.2 2.8	イワシ みそ 豚肉 カニかまぼこ 豆腐 卵	牛乳 もずく	人参	れんこん えのきたけ	ご飯 砂糖 片栗粉	米油	
2 火	背割りソフトパン ロングウイナー (クラス用ケチャップ) ブロッコリーサラダ パンプキンポタージュ	824 33.8	30.3 4.1	ウイナー	牛乳	ブロッコリー パブリカ かぼちゃ パセリ	カリフラワー 玉ねぎ	パン じゃがいも	ドレッシング バター 生クリーム	西成田 日中
3 水	とみや米のわかめごはん 星のコロッケ (クラス用ソース) カラフルピーマン炒め 七タうーめん汁 七タゼリー <食育の日献立>	757 20.3	24.8 3.4	豚肉 かまぼこ 鶏肉	牛乳 わかめ	パブリカ ピーマン 人参 オクラ	たけのこ もやし 干ししいたけ 玉ねぎ	ご飯 じゃがいも 片栗粉 温麺 麸 七タゼリー 小麦粉 パン粉	米油	
4 木	とみや米のごはん ポークシューマイ (3個) チャプチェ チンゲンサイとたまごのスープ	759 20.7	30.0 2.9	豚肉 ハム 卵	牛乳	人参 ピーマン	にんにく たけのこ コーン 干ししいたけ チンゲン菜 玉ねぎ	ご飯 砂糖 春雨 片栗粉 パン粉 小麦粉	米油 ごま油	富中・二中 東向中・日中
5 金	とみや米のごはん ピンクサーモンのレモン焼き 肉じゃが わかめと豆腐のみそ汁  ほねにきをつけましょう	725 19.7	33.6 3.0	マス 豚肉 豆腐 みそ	牛乳 わかめ	人参	玉ねぎ グリンピース 大根 ねぎ レモン	ご飯 じゃがいも 砂糖	米油 ドレッシング	二中 成中
8 月	マーボーライス (とみや米のごはん マーボーライスの具) 富谷産ブルーベリーのゼリー和え 	774 17.4	33.1 2.9	豚肉 大豆 みそ 豆腐	牛乳	人参 には	ナタデココ 桃 ブルーベリー レモン ねぎ 生姜 にんにく 干ししいたけ たけのこ	ご飯 砂糖 片栗粉 ぶどうゼリー	米油 ごま油	
9 火	ミルクパン チーズインハンバーグ ズッキーニとコーンのソテー ABCマカロニスープ	805 33.6	29.9 4.4	豚肉 ウイナー ベーコン 鶏肉	牛乳 チーズ	人参 パセリ	コーン ズッキーニ セロリー 玉ねぎ 大根 キャベツ	パン マカロニ パン粉	オリーブオイル 米油	富中
10 水	とみや米のごはん サバの立田揚げ  ほねにきをつけましょう きゅうりとわかめのしょうが和え 松江おどん <日本味めぐり…島根県>	800 27.1	32.6 3.6	サバ ちくわ うずらの卵	牛乳 わかめ	人参 ほうれん草	きゅうり もやし 生姜 大根	ご飯 片栗粉 砂糖 うどん	米油	
11 木	とみや米のごはん 揚げぎょうざ (3個) 切干大根のキムチ炒め 海鮮春雨スープ	782 24.3	31.6 2.8	豚肉 鶏肉 エビ イカ	牛乳	には 人参	にんにく キムチ 玉ねぎ 切干大根 もやし キャベツ ねぎ 生姜	ご飯 砂糖 春雨 小麦粉	米油 ごま油	二中1・2年
12 金	とみや米のごはん とり肉のレモンソースがけ ほうれんそうのサラダ なすと油麩のみそ汁	758 22.9	33.9 3.7	鶏肉 笹かまぼこ 豆腐 みそ	牛乳 わかめ	ほうれん草	レモン 大根 なす	ご飯 片栗粉 砂糖 あげ麸	米油 ドレッシング	二中1・2年
15 月	海 の 日									
16 火	バターロールパン <世界味めぐり…ドイツ> ぶた肉のシュニッツェル (クラス用ソース) ジャーマンポテト キャベツとえのきたけのスープ	840 34.8	31.6 4.6	豚肉 ウイナー ベーコン	牛乳	パセリ 人参	玉ねぎ キャベツ えのきたけ	パン じゃがいも 小麦粉 パン粉	米油 バター	
17 水	とみや米のごはん 厚焼きたまごのそぼろあんかけ 小松菜のごま酢和え とん汁	732 19.6	30.8 3.2	卵 豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	小松菜 人参	もやし ごぼう 大根 ねぎ	ご飯 砂糖 片栗粉 里芋	米油 ごま	
18 木	夏やさいカレーライス (とみや米の麦ごはん 夏やさいカレー) 海そうサラダ 冷凍みかん	803 20.1	29.5 3.2	豚肉	牛乳 わかめ こんぶ 茎わかめ チーズ	人参 トマト かぼちゃ パブリカ	きゅうり コーン 生姜 にんにく 玉ねぎ ズッキーニ みかん	ご飯 麦 じゃがいも	米油	
19 金	とみや米のごはん みそそぼろ 糸寒天の和え物 おくずかけ	751 20.2	38.8 2.5	豚肉 鶏肉 みそ 卵 油揚げ 豆腐	牛乳 糸寒天	人参 さやいんげん	生姜 グリンピース きゅうり もやし ごぼう 干ししいたけ なす	ご飯 砂糖 片栗粉 じゃがいも ふ	米油 ドレッシング	富中・二中 東向中・成中 西成田

※ 牛乳は、毎日つきます。 ※ 物資の都合等により、献立が変更になる場合もありますので、ご了承ください。 ※ 給食なしの学校は、学校により等でもご確認ください。

	今月の平均値	基準値
エネルギー(Kcal)	775	830
たんぱく質(g)	31.6	26.9 ~ 41.5
脂質(g)	24.1	18.4 ~ 27.6
塩分(g)	3.4	2.5未満

今月の目標 夏の食事について考えよう。

はじめの日が続く、梅雨明けが待ち遠しいですね。この時期は、急に暑くなるため水分を多く摂りがちですが、季節の変わり目こそバランスのよい食事を心がけましょう！また、暑さ対策をしっかり行い、「早寝・早起き・朝ごはん」と適度な運動で元気に夏を過ごしてくださいね。



《地場産品》8日・「富谷市産ブルーベリー」

今年もおいしいブルーベリーが収穫されました。地元の旬の味をみなさんに味わってほしいと思い、毎年この時期の給食にとりいれています。ブルーベリーには、目の疲労をやわらげ、視力低下を防ぐ働きがあります。さわやかな、旬の味覚を味わってください。



《今月の地場産品(予定)》

- ・富谷市産...米 ブルーベリー
- ・宮城県産...牛乳 豚肉 わかめ 卵 油麩 なす ズッキーニ パブリカ きゅうり ピーマン パン(県産小麦約50%使用)



食育の日献立・3日 テーマ・「七夕」

「七夕」は、天の川をへだてて住んでいる織姫と彦星が一年に一度、七月七日の夜に会うことが許されるという伝説から生まれた行事です。短冊に願い事を書くとその願いが叶うともいわれています。給食の「七タうーめん汁」は、七夕の夜をイメージした汁ものです。天の川に見立てた「温麺」、星の形をしたかまぼこ、切り口が星の形をしているオクラなどが入っています。

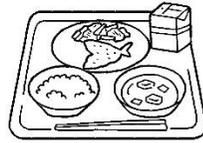
《日本味めぐり:島根県 10日》

島根県は、サバの年間漁獲量が全国トップクラスです。また、「出西(しゅっせい)生姜」という名前の生姜が有名です。栽培の歴史は400年もあり、かつては大名へ献上されていたようです。そのことにちなんで、主菜は「サバの立田揚げ」、副菜は「きゅうりとわかめの生姜和え」にしました。汁ものは、「松江おどん」という、松江発祥のご当地グルメです。島根県を代表する魚である「トビウオ」でとった出汁(あごだし)と松江の地場産品や季節の葉物野菜を使うのが特徴です。給食では、あごだしを使い調理します。

《世界味めぐり:ドイツ 16日》

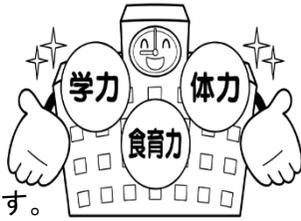
シュニッツェルは、ドイツの定番料理のひとつで、洋風のカツレツのような料理です。ドイツでは仔牛肉で作ることも多いようですが、給食では豚肉のシュニッツェルです。じゃがいもを使った料理を付け合わせにすることも多いことから、副菜はジャーマンポテトにしました。ジャーマンポテトもドイツでよく食べられる料理のひとつです。

給食だより



新しい学年での生活がスタートしました。学校生活は慣れましたか？

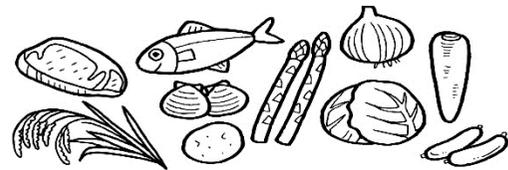
給食は、準備から食事、後片付けまでの実践をとおして、望ましい食習慣と食に関する実践力が身につく場となっています。私たちも、子どもたちが元気に毎日を過ごしていけるよう、安全でおいしい、楽しい給食づくりに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な生活を営むことができ、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	

Q. 給食費って何に使われるのですか？



A. 給食費は子どもたちに、おいしい給食を提供するための食材費となります。
地域で作られた新鮮な食材等も使いながら、栄養バランスの整った安全な給食

富谷市学校給食センターの給食目標を紹介します！

富谷市学校給食センターでは、年間指導計画をつくり、各学校において毎月計画的に給食指導が行われるよう工夫しています。今号の給食だよりでは、4月～6月の給食目標を紹介します。

	4月	5月	6月
目標	みんなで協力して楽しい給食時間にしましょう。	朝食をしっかりと食べて登校しましょう。	よくかんで食べましょう。(食育月間)
重点	食事の重要性	心身の健康	心身の健康
おもな取組	<p>3 子どもの心身の健康を促す</p> <p>5 子どもの食生活の改善を促す</p> <p>12 子どもの食生活の改善を促す</p> <p>子どもたちが、健康的な生活を送れるよう給食を提供します。 給食の準備から後片付けまでをみんなで協力して行うことや、マナーを守ることで、楽しい雰囲気での食事ができることを学びます。 食品ロス削減を意識した給食づくりをし、残さず食べようとする意識を育みます。</p>	<p>2 朝食をしっかりと食べて登校を促す</p> <p>3 子どもの心身の健康を促す</p> <p>朝食の役割を知り、毎日食べる意義を考えます。 健康な毎日を送るための生活習慣を身につけます。</p>	<p>3 子どもの心身の健康を促す</p> <p>15 子どもの食生活の改善を促す</p> <p>歯の衛生と食習慣について考えます。 噛み応えのある食品などを給食に取り入れます 食生活と農業の関係について考えます(地産地消)。</p>

旬の給食献立レシピ

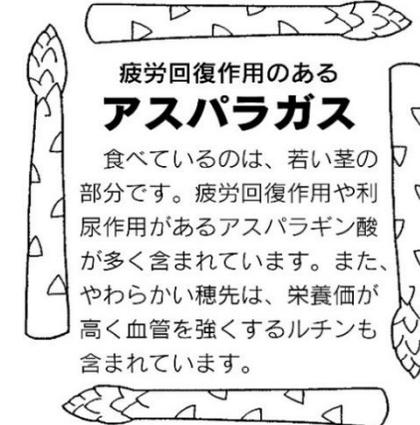
一たけのことがんもどきの煮しめ(5人分) 分量は目安です

- たけのこ水煮(乱切り) … 100g
- にんじん(いちょう切り) … 30g
- 平こんにゃく(角切り下茹で) … 50g
- ミニがんもどき(油抜き) … 100g
- 干し椎茸(戻して角切り) … 1~2枚
- 絹さや(塩ゆでし仕上げに) … 5枚位
- ◇ だし汁 … 80cc
- ◇ 清酒 … 大さじ1
- ◇ 砂糖 … 小さじ1
- ◇ 薄口醤油 … 大さじ1~2
- ◇ みりん … 小さじ2

* 椎茸の戻し汁もだし汁として使うとうま味が増しておいしくなります。

だし汁は顆粒の和風だしをお湯で溶かしたものなど、お好みのだしを使いましょう。

だし汁に、下処理した●の材料を入れ、沸騰してきたら、清酒と砂糖を入れ、にんじんが柔らかくなるまで煮ます。
醤油とみりんを入れ、おとしふたをし、味を含めるように煮ます。
仕上げに絹さやを入れ、なじませます。



1 令和5年度 学校給食アンケート【児童・生徒】

問1 学校給食は好きですか

小中区分	男女	好き	どちらかという と好き	どちらかという ときらい	きらい	無回答	総数
小学校	男	177	92	25	8	0	302
	女	179	118	21	10	0	328
計		356	210	46	18	0	630
中学校	男	137	87	14	5	0	243
	女	139	88	30	8	0	265
計		276	175	44	13	0	508
総計		632	385	90	31	0	1,138

問2 問1で「1 好き」または「2 どちらかという好き」と答えた人へ聞きます。
(好きな理由について、あてはまる番号をすべて選んでください。)

小中区分	男女	おいしい	毎日がうも のが食べられ る	家では食べた ことのないも のが食べられ る	栄養のバラ ンスがよい	友達と楽し く食べられ る	あたたかいも のが食べられ る	その他
小学校	男	203	146	103	122	95	74	1
	女	210	135	126	131	101	72	0
計		413	281	229	253	196	146	1
中学校	男	182	132	92	113	99	44	7
	女	179	95	89	103	46	70	0
計		361	227	181	216	145	114	7
総計		774	508	410	469	341	260	8

問3 問1で「3 どちらかというときらい」または「4 きらい」と答えた人へ聞きます。
(きらいな理由について、あてはまる番号をすべて選んでください。)

小中区分	男女	おいしくない	きらいなも のが出てくる	家ではたべ たことのない ものがでてくる	量が多い	その他
小学校	男	9	22	12	9	7
	女	14	14	7	11	7
計		23	36	19	20	14
中学校	男	13	14	7	4	2
	女	18	25	10	25	1
計		31	39	17	29	3
総計		54	75	36	49	17

問4 味付けはどうですか。

小中区分	男女	全体的に味付 けがやすい	全体的にちよ うどよい	全体的に味付 けがこい	その他	無回答	総数
小学校	男	28	256	13	8	0	305
	女	13	291	14	7	0	325
計		41	547	27	15	0	630
中学校	男	43	185	8	7	0	243
	女	12	240	9	4	0	265
計		55	425	17	11	0	508
総計		96	972	44	26	0	1,138

問5 給食を残さず食べていますか。

小中区分	男女	毎日全部食 べる	ほとんど残さ ず食べる	ときどき残す	毎日すこし残 す	毎日たくさん 残す	無回答	総数
小学校	男	135	65	47	34	21	0	302
	女	98	88	81	48	13	0	328
計		233	153	128	82	34	0	630
中学校	男	166	48	14	11	4	0	243
	女	92	77	63	24	9	0	265
計		258	125	77	35	13	0	508
総計		491	278	205	117	47	0	1,138

問6 問5で(3)～(5)に○をつけた人へ聞きます。
給食を残す理由について、あてはまる番号をすべて選んでください。

小中区分	男女	おいしくない	量が多すぎる	食欲がない	太りたくない	一度にたく さん食べられ ない	時間が ない	油っぽい	きらいな物 がある	体の調子 がよくない	その他
小学校	男	11	24	0	2	20	35	8	68	4	2
	女	15	55	0	16	36	67	14	98	8	2
計		26	79	0	18	56	102	22	166	12	4
中学校	男	14	6	1	3	5	11	3	30	5	0
	女	22	60	0	9	42	57	14	64	6	0
計		36	66	1	12	47	68	17	94	11	0
総計		62	145	1	30	103	170	39	260	23	4

問7-1 パンとご飯では、どちらがすきですか。

小中区分	男女	パンがすき	ご飯がすき	パンとご飯どちらもすき	無回答	総数
小学校	男	66	111	125	0	302
	女	119	85	124	0	328
計		185	196	249	0	630
中学校	男	59	119	65	0	243
	女	86	109	70	0	265
計		145	228	135	0	508
総計		330	424	384	0	1,138

問7-2 給食のパンについて、あてはまるものを選んでください。

小中区分	男女	おいしい	おいしくない	ふつう	無回答	総数
小学校	男	194	13	95	0	302
	女	227	9	92	0	328
計		421	22	187	0	630
中学校	男	114	39	90	0	243
	女	138	22	105	0	265
計		252	61	195	0	508
総計		673	83	382	0	1,138

問7-3 給食のご飯について、あてはまるものを選んでください。

小中区分	男女	おいしい	おいしくない	ふつう	無回答	総数
小学校	男	206	18	78	0	302
	女	215	11	102	0	328
計		421	29	180	0	630
中学校	男	154	11	78	0	243
	女	156	11	98	0	265
計		310	22	176	0	508
総計		731	51	356	0	1,138

問8 朝食は毎日食べていますか。

小中区分	男女	毎日食べる	食べない時もある	食べない	無回答	総数
小学校	男	252	43	7	0	302
	女	262	60	6	0	328
計		514	103	13	0	630
中学校	男	212	26	5	0	243
	女	211	44	10	0	265
計		423	70	15	0	508
総計		937	173	28	0	1,138

問9-1 給食の食材としてよく使われている富谷市でとれる産物を知っていますか。

小中区分	男女	知っている	知らない	無回答	総数
小学校	男	80	222	0	302
	女	81	247	0	328
計		161	469	0	630
中学校	男	81	162	0	243
	女	66	199	0	265
計		147	361	0	508
総計		308	830	0	1,138

問9-2 問9-1で「1 知っている」と答えた人へ聞きます。

・小学校

特産物	
ブルーベリー	139
はちみつ	30
米	29
ずんだ	10
笹かま	7
トマト	6
かまぼこ	6
ねぎ	4
牛タン	4
牛	3
お酒	3
お茶・フカヒレ・シャインマスカット	2
ねぎ・ぶどう・わかめ・レタス・セリ・豆	1

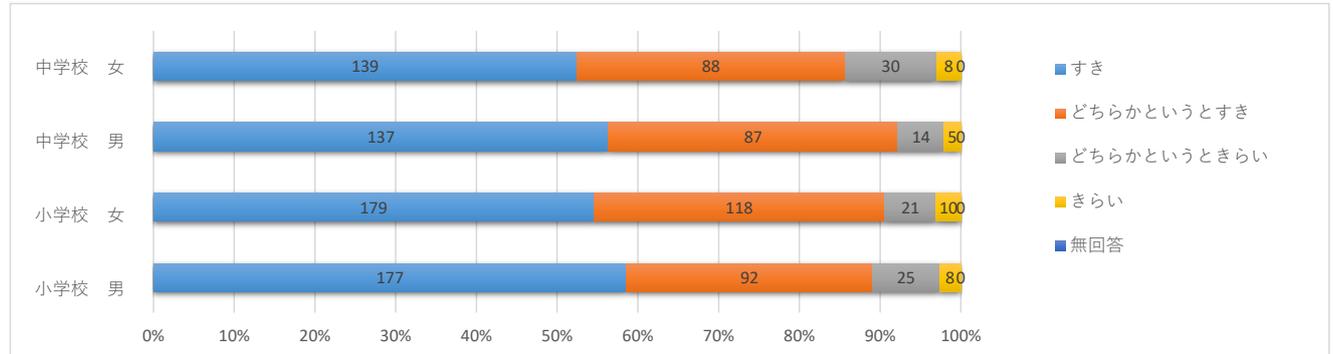
・中学校

特産物	
ブルーベリー	170
もやし	29
はちみつ	16
米	13
人参	9
笹かま	5
ねぎ	4
茶	3
玉ねぎ	3
ジャガイモ	3
パプリカ	2
ずんだ	2
きゅうり・アスパラ・ピーマン・白菜・ブロッコリー キャベツ・ピーマン・わかめ	1

小学校と中学校の知っている産物上位は、「ブルーベリー」、「はちみつ」となっている。

問1 学校給食は好きですか

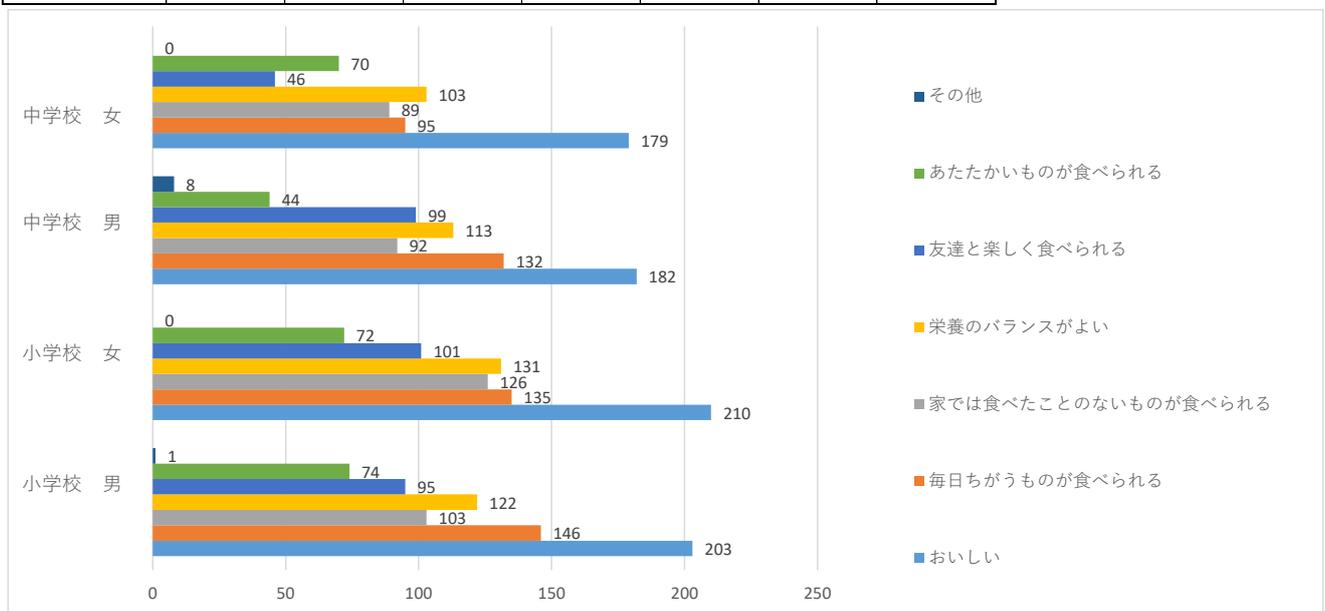
小中区分	男女	好き	どちらかというとき好き	どちらかというとき嫌い	嫌い	無回答	総数
小学校	男	177	92	25	8	0	302
	女	179	118	21	10	0	328
計		356	210	46	18	0	630
中学校	男	137	87	14	5	0	243
	女	139	88	30	8	0	265
計		276	175	44	13	0	508
総計		632	385	90	31	0	1,138



令和2年度学校給食「好き」または「どちらかというとき好き」の回86.8%、「嫌い」または「どちらかというとき嫌い」の回答12.4%となっており、今年度は、「好き」88.2%と「嫌い」11.3%になった。
約8割以上の児童・生徒は、学校給食は概ね好きである。

問2 問1で「1 好き」または「2 どちらかというとき好き」と答えた人へ聞きます。
(好きな理由について、あてはまる番号をすべて選んでください。)

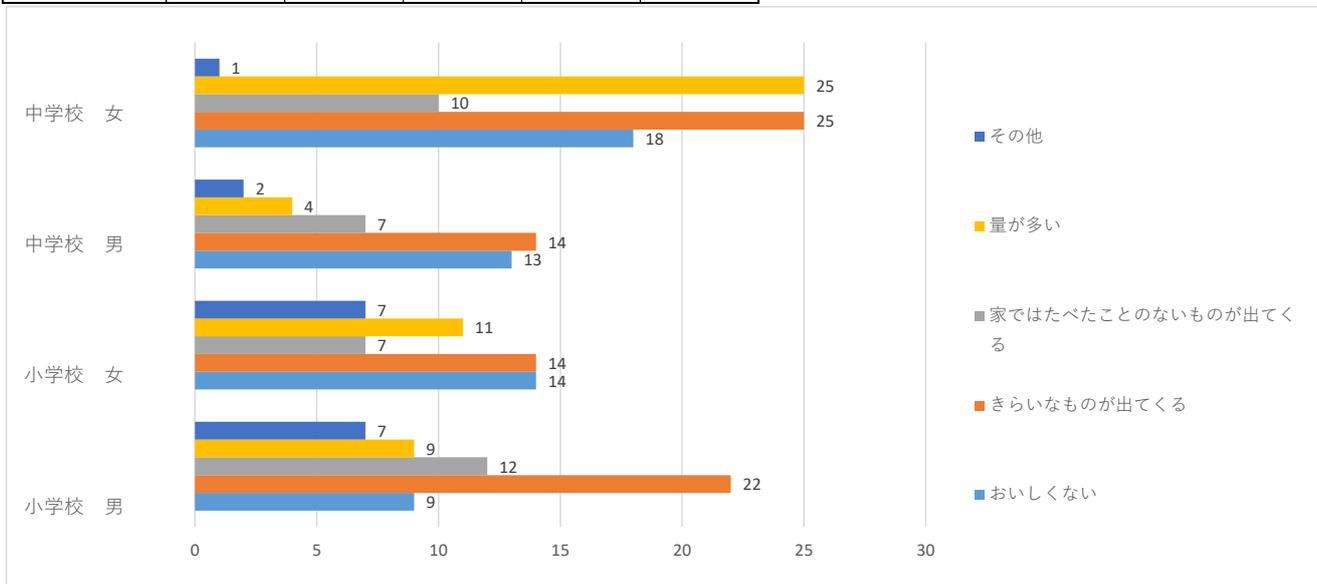
小中区分	男女	おいしい	毎日ちがうものが食べられる	家では食べたことのないものが食べられる	栄養のバランスがよい	友達と楽しく食べられる	あたたかいものが食べられる	その他
小学校	男	203	146	103	122	95	74	1
	女	210	135	126	131	101	72	0
計		413	281	229	253	196	146	1
中学校	男	182	132	92	113	99	44	8
	女	179	95	89	103	46	70	0
計		361	227	181	216	145	114	8
総計		774	508	410	469	341	260	9



昨年度ら引き続き、「おいしい」、「栄養バリエーションがよい」、「毎日ちがうものが食べられる」の順となっている。
昨年度は、「友達と楽しく食べられる」の回答が302ひとであったが、今年度161人となっている。コロナウイルス感染予防対策に伴う「黙食」の影響と考えられる。

問3 問1で「3 どちらかというときらい」または「4 きらい」と答えた人へ聞きます。
(きらいな理由について、あてはまる番号をすべて選んでください。)

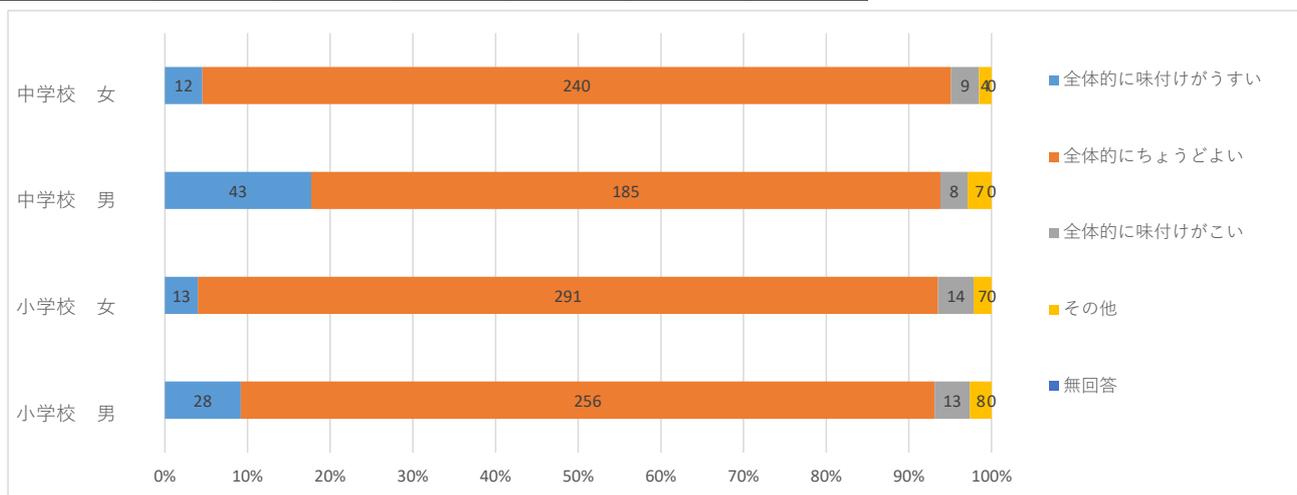
小中区分	男女	おいしくない	きらいなものが出てくる	家ではたべたことのないものが出てくる	量が多い	その他
小学校	男	9	22	12	9	7
	女	14	14	7	11	7
計		23	36	19	20	14
中学校	男	13	14	7	4	2
	女	18	25	10	25	1
計		31	39	17	29	3
総計		54	75	36	49	17



小学生の給食が嫌いな理由の上位は、男女ともに「きらいなものが出てくる」(男24人・女22人)、「量が多い」(男13人・女18人)の順になっているが、中学生の男女は、「おいしくない」(男21人・女25人)となっていて、次に男は、「きらいな物がででくる」(20人)となっていて、女は、「量が多い」(27人)の順になっている。

問4 味付けはどうですか。

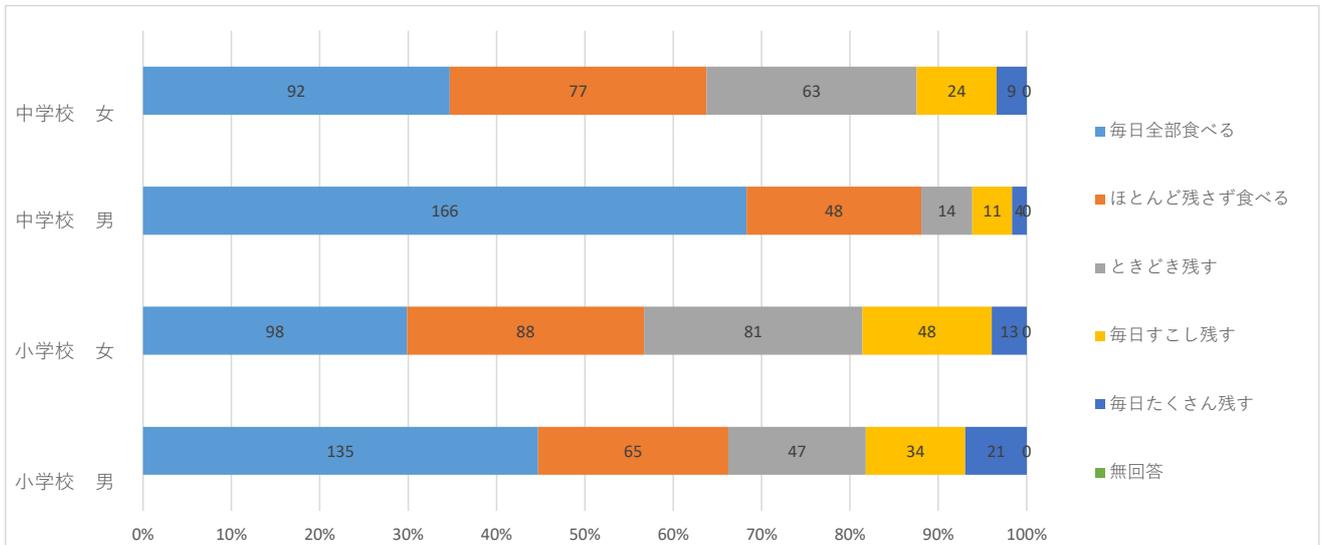
小中区分	男女	全体的に味付けがうすい	全体的にちょうどよい	全体的に味付けがこい	その他	無回答	総数
小学校	男	28	256	13	8	0	305
	女	13	291	14	7	0	325
計		41	547	27	15	0	630
中学校	男	43	185	8	7	0	243
	女	12	240	9	4	0	265
計		55	425	17	11	0	508
総計		96	972	44	26	0	1,138



味付けについては、小学校全体で87.5%(男85.3%・女89.6%)「ちょうどよい」となっていて、「うすい」5.5%、「こい」3.3%となっている。中学校全体で80.1%(男78.9%・女81.6%)「ちょうどよい」となっていて、「うすい」10.2%、「こい」5.1%となっている。

問5 給食を残さず食べていますか。

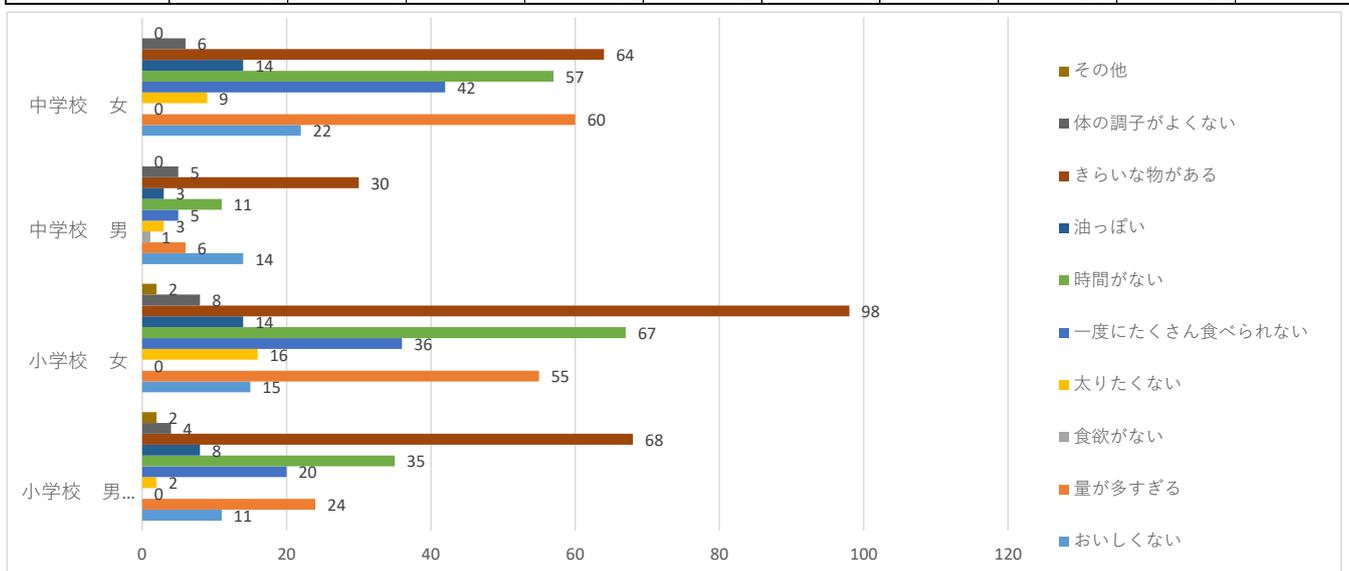
小中区分	男女	毎日全部食べる	ほとんど残さず食べる	ときどき残す	毎日すこし残す	毎日たくさん残す	無回答	総数
小学校	男	135	65	47	34	21	0	302
	女	98	88	81	48	13	0	328
計		233	153	128	82	34	0	630
中学校	男	166	48	14	11	4	0	243
	女	92	77	63	24	9	0	265
計		258	125	77	35	13	0	508
総計		491	278	205	117	47	0	1,138



小学校63.5%(男67%・女60.2%)、中学生77.3%(男87.6%・女65.1%)が、「毎日全部食べる」か「ほとんど残さず食べる」と答えているが、小学生女子(38%)と中学女子(39.7%)の「毎日全部食べる」という回答割合が低くなっている。

問6 問5で(3)～(5)に○をつけた人へ聞きます。
給食を残す理由について、あてはまる番号をすべて選んでください。

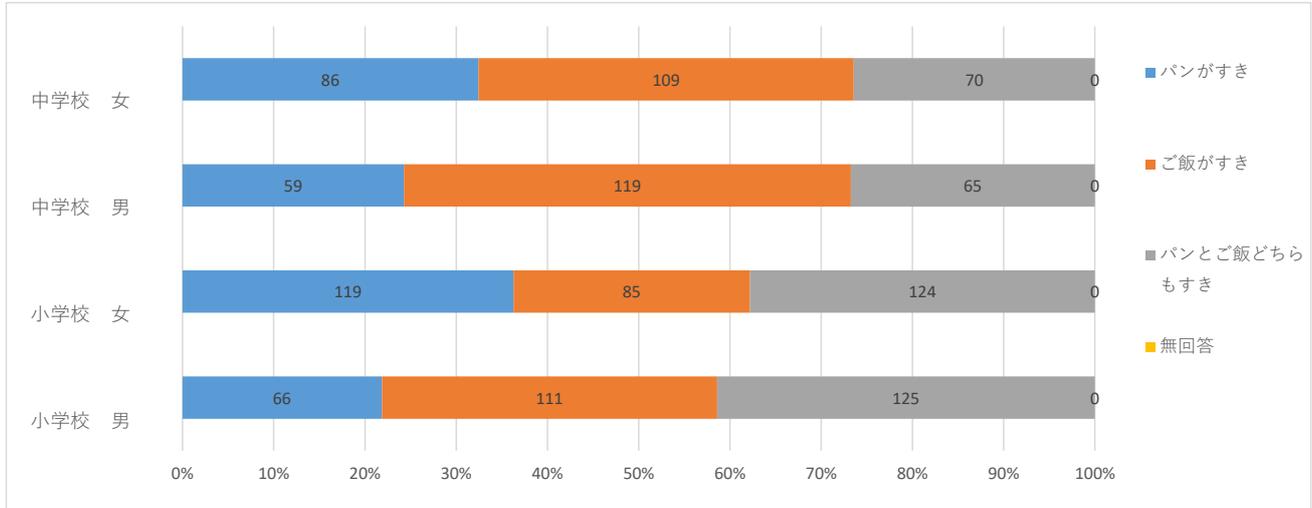
小中区分	男女	おいしくない	量が多すぎる	食欲がない	太りたくない	一度にたくさん食べられない	時間がない	油っぽい	きれいな物がある	体の調子がよくない	その他
小学校	男	11	24	0	2	20	35	8	68	4	2
	女	15	55	0	16	36	67	14	98	8	2
計		26	79	0	18	56	102	22	166	12	4
中学校	男	14	6	1	3	5	11	3	30	5	0
	女	22	60	0	9	42	57	14	64	6	0
計		36	66	1	12	47	68	17	94	11	0
総計		62	145	1	30	103	170	39	260	23	4



小学校と中学校で、給食を残す理由上位が、「きれいな物がある」、「量が多すぎる」、「時間がない」で共通している。特に小学校の女子で「きれいな物がある」(76人)との回答が多くなっている。

問7-1 パンとご飯では、どちらがすきですか。

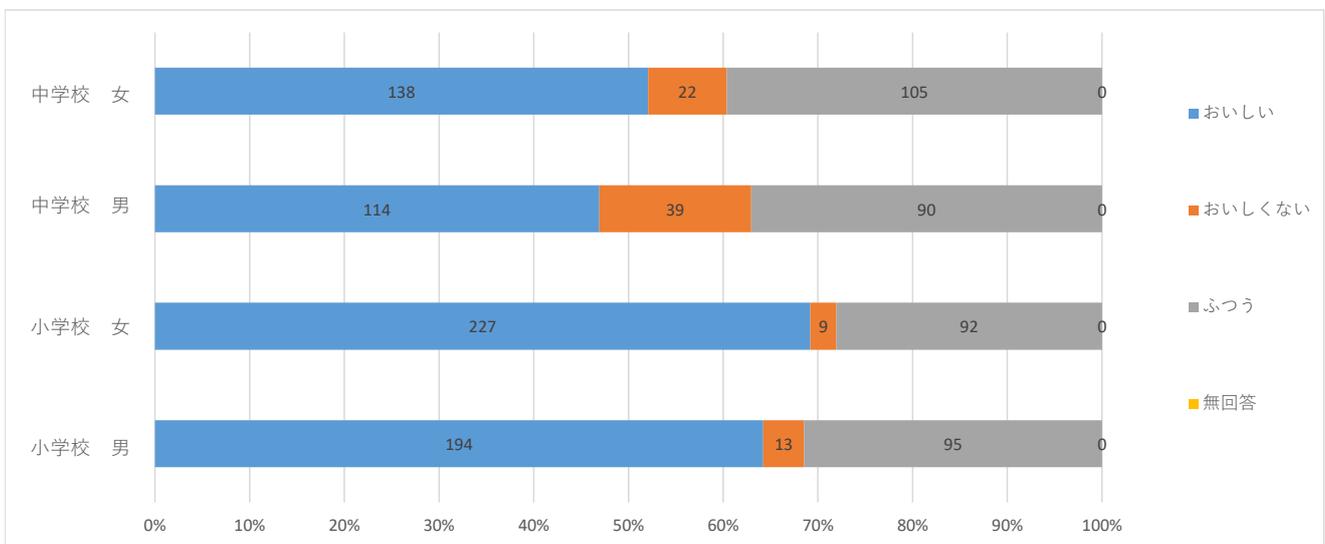
小中区分	男女	パンがすき	ご飯がすき	パンとご飯 どちらもす き	無回答	総数
小学校	男	66	111	125	0	302
	女	119	85	124	0	328
計		185	196	249	0	630
中学校	男	59	119	65	0	243
	女	86	109	70	0	265
計		145	228	135	0	508
総計		330	424	384	0	1,138



小学校と中学校とも、全項目の割合がほぼ同じとなっている。

問7-2 給食のパンについて、あてはまるものを選んでください。

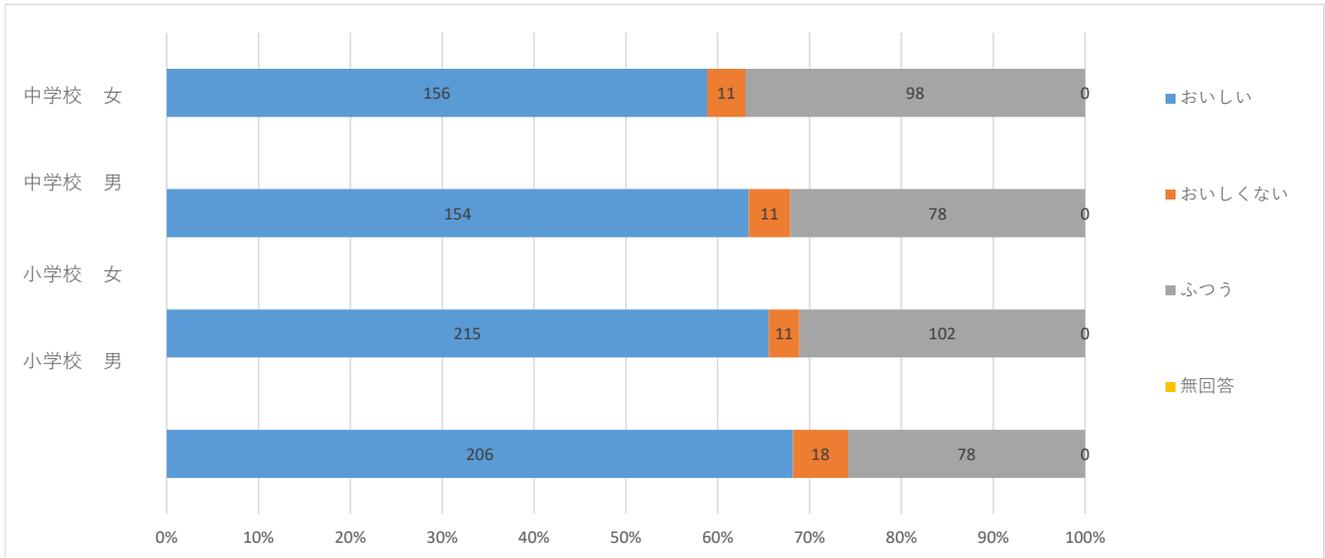
小中区分	男女	おいしい	おいしくない	ふつう	無回答	総数
小学校	男	194	13	95	0	302
	女	227	9	92	0	328
計		421	22	187	0	630
中学校	男	114	39	90	0	243
	女	138	22	105	0	265
計		252	61	195	0	508
総計		673	83	382	0	1,138



小学校と中学校で、「おいしい」、「ふつう」との回答が、9割近くの回答であった。
また、全体で「おいしくない」の回答は、7.4%（小学校7.1%・中学校7.8）となっている。

問7-3 給食のご飯について、あてはまるものを選んでください。

小中区分	男女	おいしい	おいしくない	ふつう	無回答	総数
小学校	男	206	18	78	0	302
	女	215	11	102	0	328
計		421	29	180	0	630
中学校	男	154	11	78	0	243
	女	156	11	98	0	265
計		310	22	176	0	508
総計		731	51	356	0	1,138

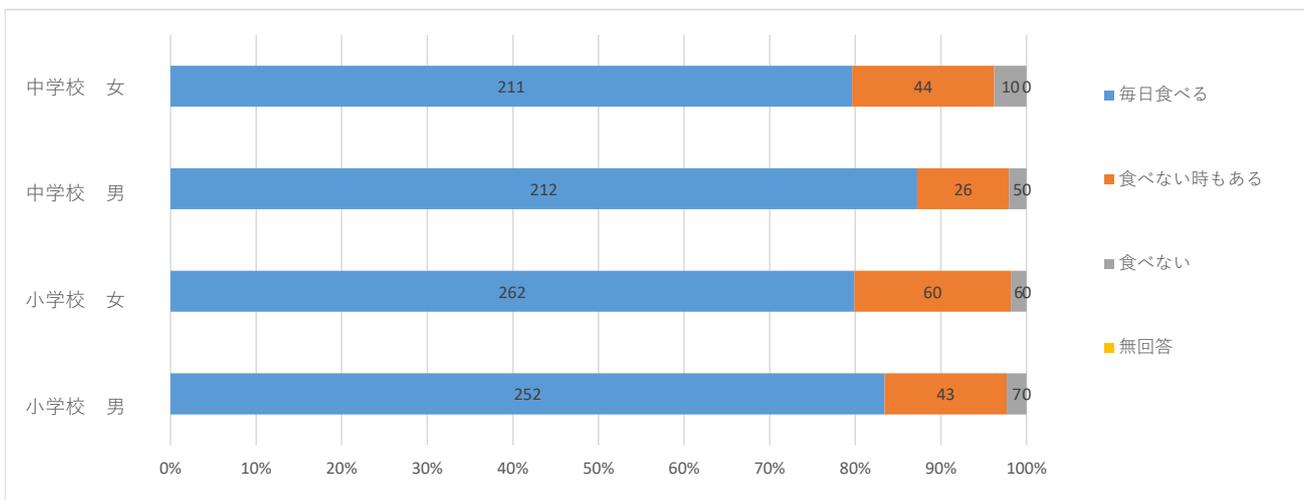


小学校と中学校で、「おいしい」「ふつう」で、9割以上となっている。中学校では、「おいしい」との回答が55%（男57.6%・女51.9%）「ふつう」との組み合わせると92.7%と高い割合になっている。

また、全体で「おいしくない」との回答割合は、3.4%となっている。

問8 朝食は毎日食べていますか。

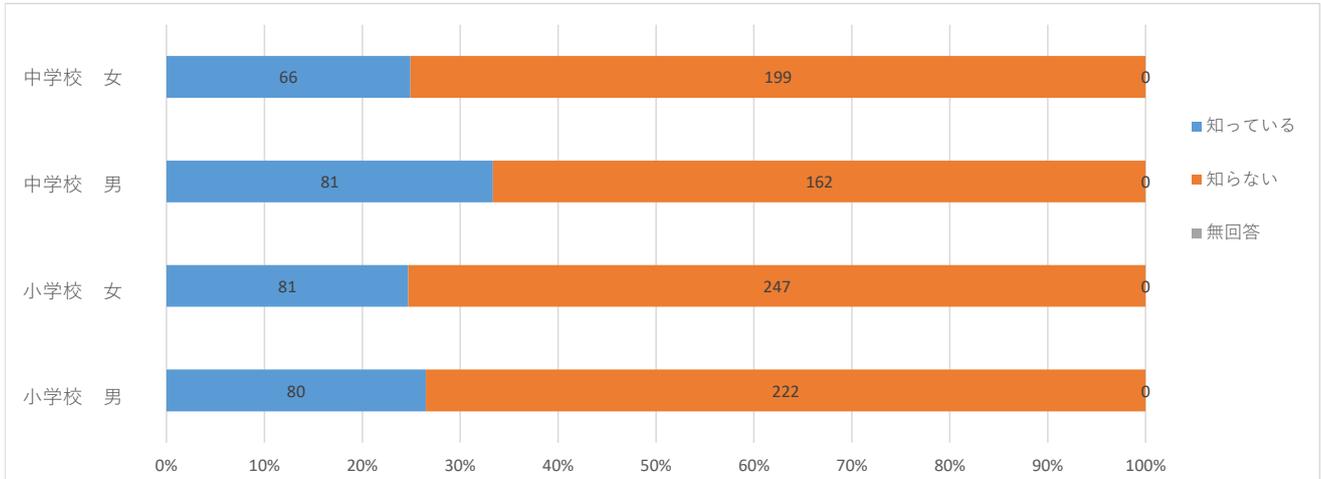
小中区分	男女	毎日食べる	食べない時もある	食べない	無回答	総数
小学校	男	252	43	7	0	302
	女	262	60	6	0	328
計		514	103	13	0	630
中学校	男	212	26	5	0	243
	女	211	44	10	0	265
計		423	70	15	0	508
総計		937	173	28	0	1,138



小学校で、87.2%（男84.5%・女89.3%）、中学校で、84.7%（男82.9%・女86.8%）が「毎日食べる」と回答しているが、「食べない」との回答も小学校1.4%（男1.7%・女1.1）、中学校で2.8%（男3.7%・1.7%）ある。

問9-1 給食の食材としてよく使われている富谷市でとれる産物を知っていますか。

小中区分	男女	知っている	知らない	無回答	総数
小学校	男	80	222	0	302
	女	81	247	0	328
計		161	469	0	630
中学校	男	81	162	0	243
	女	66	199	0	265
計		147	361	0	508
総計		308	830	0	1,138



小学校で、25.7%(男25.2%・女26.3%)、中学校で30.9%(男29.1%・女33.2%)が「知っている」と回答があり、全体で、71%(小学校73.3%・中学校71%)が「知らない」との回答となっている。

問9-2 問9-1で「1 知っている」と答えた人へ聞きます。

・小学校

特産物	人数
・ブルーベリー	128
・米	37
・もやし	34
・はちみつ	13
・トマト	9
・にんじん	8
・大根	4
・白菜	2
・きゅうり	2
・大豆	2
きゅうり・キャベツ・ねぎ・レタス。小麦	各1

・中学校

特産物	人数
・ブルーベリー	145
・もやし	72
・米	32
・トマト	21
・はちみつ	13
・にんじん	3
・大根	3
・マスカット	2
・パプリカ	2
きのこ・ニラ・大豆・ピーマン・かぼちゃ・さといも・いちご・ごぼう	各1

小学校と中学校の知っている産物上位は、「ブルーベリー」、「もやし」、「米」となっている。