

# しよく いく 食育だより



令和7年度(2025年度) No.26  
豊中市立庄内さくら学園 栄養教諭 高木智子

## 中学校(後期)給食アンケート結果について

2学期に「中学校給食に関するアンケート」を学校給食課が実施しました。今後の事業展開や献立作成の参考とするため、豊中市立中・義務教育学校(後期課程)に在籍する生徒・保護者・教職員の意見を集約調査するもので、その結果をお知らせします。

### 【対象者数と回答率】

	生徒	保護者	教職員
対象者数	9,922 人	※4,929 人	731 人
回答者数	7,084 人	3,611 人	329 人
回答率	71.4%	73.3%	45.0%

※保護者対象者数は、コドモンで案内を送付し、既読になった人数を記載

### ○満足度

		生徒	保護者	教職員
給食が好き(生徒自身)	R5	29%	34%	17%
	R6	34%	37%	23%
	R7	43%	37%	28%

年々数値があがっています!

### ○量について

		生徒	保護者
多い	R5	37.3%	17%
	R6	31.1%	15.6%
	R7	27.2%	-
ちょうどいい	R5	48.7%	57.5%
	R6	49.8%	58.9%
	R7	52.3%	-
少ない	R5	14%	25.5%
	R6	19.1%	25.6%
	R7	20.5%	-

### ○苦手・残している理由

		生徒	保護者	教職員
冷めている(冷たい)	R5	17.5%	22%	21%
	R6	18.9%	24.5%	19.4%
	R7	13.1%	21.6%	22.5%
味付けが好みではない	R5	19.5%	30.5%	20%
	R6	20.3%	29.9%	24.9%
	R7	14.0%	20.2%	19%
苦手なものが入っている	R5	19%	16%	20.5%
	R6	18.1%	15.7%	21.6%
	R7	13.6%	12.4%	15.9%

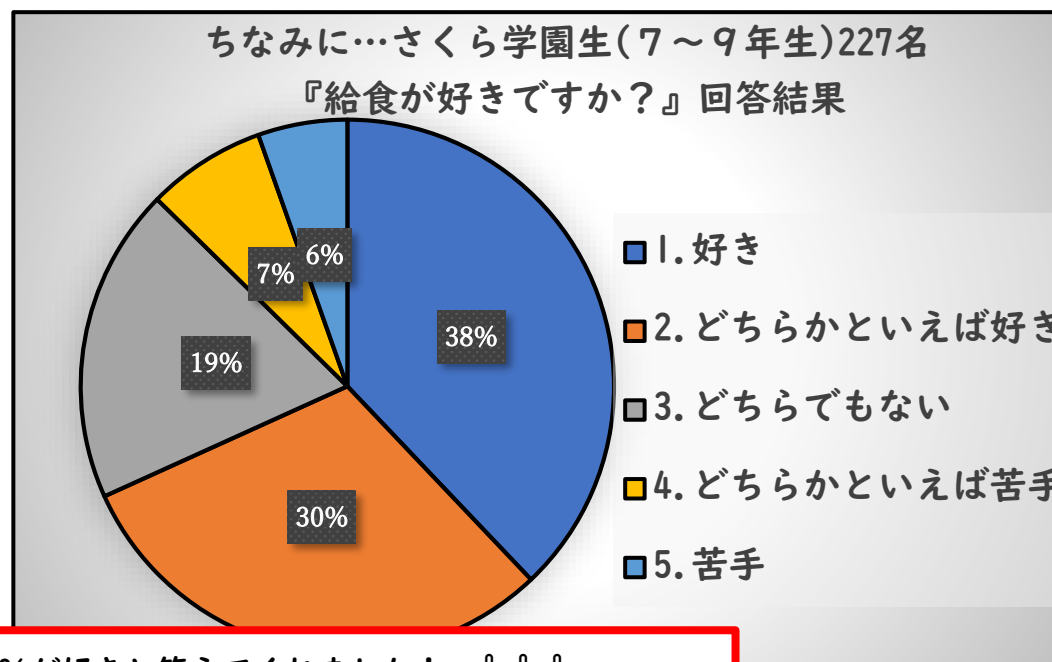
※数値は、苦手・残している理由の平均値を記載。

【学校給食課報告より】例年課題として挙がっていた「冷めている」や「ランチボックス内のおかずが混ざっている」などの問題については、令和9年度3学期より全てのおかずを食缶で提供する方向で進めており、改善できると考えられる。今後も、引き続きアンケートの結果を参考に、献立の改善や食育を進め、より給食の満足度を高めていけるよう取り組んでいく。

※ 詳細は下記URLにて全体の結果を公開中

【豊中市HP】「子育て・教育」>「小・中学校」>「中学校給食」>「中学校給食に関するアンケート調査結果について」

<https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/gakkou/chugakkou/h30anke-to.html>



約70%が好きと答えてくれました! 🙌🙌🙌  
より好きになってもらえるように、改善していきます!

裏面に続きます

# A 3月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。  
 ☆「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
<b>2</b> ひなまつりメニュー なのはなのあえもの さばのよしほし ひなあられ ごはん とりにくとだいこんのもの	<b>3</b> ビヨビヨサラダ レーズンクリーム サーモンフライ コッペパン じゃがいもとベーコンのスープ	<b>4</b> マカロニサラダ とりにくのおしこうじからあげ なめし よしのじり	<b>5</b> いちご(2こ) やさいいりオムレツ コッペパン ポークンチュウ(みそいり)	<b>6</b> きりぼしだいこんのにくみそ はるのクロquette ごはん うどんじる
3月3日はひなまつりです。「桃の節句」とも言われます。一日早いですが、ひなまつりにちなんで、ひなあられを出しました。さばのよしほしは「ほね」にちゅうい！	魚のさけのことを、英語でサーモンと言います。サーモンフライは「ほね」にちゅうい！	奈良県にある吉野山が「くず」の産地であることから、くず粉でとろみをつけたすましじるを「吉野じる」と言います。給食ではでん粉でとろみをつけています。	いちごにはビタミンCがたくさんふくまれています。ビタミンCには皮膚の健康を保つ働きがあります。	今日のクロquetteには、春においしい「キャベツ」が入っています。豊中市で作られたキャベツも使用しています。
<b>9</b> たけのこそぼろどんのぐ あげたこやき(2こ) ごはん あさりのすましじる	<b>10</b> ウィンナーとはくさいのソーテー さわらのレモンバジルソースかけ こめことうにゅうパン クリームスープ スパゲティ	<b>11</b> 防災メニュー ほぞんしよくでかんたんごまいため ウィンナーソーセージ ごはん ぶたじる	<b>12</b> ミニやきそば いかフライ コッペパン たまごスープ	<b>13</b> だいこんサラダ ハンバーグ こめこビーフカレーライス ごはん こめこビーフカレーシチュー
『たけのこそぼろどんのぐ』は新メニューです。春においしいたけのこを、とりひき肉などといっしょにあまからい味付けにしました。ごはんにかけて食べてください。	『さわらのレモンバジルソースかけ』は新メニューです。春においしいさわらに、バジルとレモンで作ったさわやかな風味のソースをかけています。さわらのレモンバジルソースかけは「ほね」にちゅうい！	今日は、「防災メニュー」です。教室に配布している「防災メニュー」のメモと動画を見てください。	ミニ焼きそばは人気メニューの一つです。給食では、たっぷりの野菜からでる水分だけでかんそうしためんを蒸し焼きにして作っています。	カレーが日本に入ってきたのは、明治時代の初めのころです。当時、カレーは一部のレストランで出される高級料理でした。

**お祝いメニュー**

今日は、「お祝いメニュー」です。『お祝いすましじる』には、「祝」の漢字が入ったかまぼこが入っています。クレープのゴミは、食べ残しも外ぶくろもビニールぶくろにまとめて入れてください。

はしマークの日ははしを使いましょう。



スプーンマークの日にスプーンを配りましょう。



はしは毎日持ってきましょう

## 卒業・進級おめでとう!!



※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。  
しょうがっこう ぜんきょう かいでい 小学校(前期課程)

# 3月 献立カレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。

月	火	水	木	金
<b>2</b> ごはん 牛どん 竹輪のいそべ揚げ キャベツのあま酢和え ブロッコリーとコーンのソテー	<b>3</b> 《ひな祭りメニュー》 いろどりごはん かき玉汁 鶏肉の照り焼き 米粉ももタルト 菜の花の和え物	<b>4</b> コッペパン ミネストローネ あじフライ きのこスパゲティ チョコレートクリーム 大根のサラダ	<b>5</b> ごはん タッカルビ 野菜しゅうまい もやしのナムル れんこんのソテー	<b>6</b> 《卒業お祝いメニュー》 ごはん のっぺい汁 鶏肉の塩こうじから揚げ 焼きビーフン 紅白大福 ほうれん草とツナの和え物
ブロッコリーに含まれるケルセチンは、花粉症などのアレルギー症状の緩和に役立つと言われていす。	ひな祭りは、元々中国から伝わった行事です。女の子の成長と健康を祈願する行事として発展し、「桃の節句」とも呼ばれます。菜の花の和え物の緑色でも春の訪れを感じてください。	コッペパンは、第二次世界大戦直後の食糧不足の時代に、学校給食に採用されたことがきっかけで、全国に広まりました。	タッカルビは、鶏肉と野菜をコチジャンベースの甘辛いタレで炒め煮した韓国朝鮮料理です。タッカルビにトッポギが入ります。よくかんで食べましょう。	のっぺい汁は、里芋、人参、ごぼうなどの根菜をしょうゆ味の汁で煮込み、でんぶんでとろみをつけた郷土料理です。紅白大福はよくかんで食べましょう。
<b>9</b> ごはん ハヤシライス とんかつ もやしとハムのサラダ フルーツ杏仁豆腐	<b>10</b> ごはん 卵入りコーンスープ さばのみりんしょうゆづけ チンゲン菜と竹輪の炒め物 きんぴらごぼう	<b>11</b> 《防災メニュー》 ごはん 豚汁 ハンバーグのケチャップかけ すりおろしりんごゼリー 保存食で栄養満点サラダ ゆかりふりかけ	<b>12</b> ごはん 中華豆腐 お魚フライ 春雨サラダ 小松菜の炒め物	<b>13</b> <span style="color: blue; font-size: 2em;">卒業式</span> 
とんかつは、フランス料理として日本に入ってきた仔牛肉のカツレツの調理方法を「焼く」から「揚げる」に変更し、仔牛の代わりに豚肉を使用したことが始まりと言われています。山盛1杯	さばには、脳を活性化させるDHA、EPA、良質なたんぱく質や骨の健康を助けるビタミンDなどの栄養素が含まれています。	今年で東日本大震災から15年が経ちます。避難所での炊き出しで作られることの多い豚汁や、保存食を利用したメニューです。	春雨は、でんぶん(じゃがいも、さつまいも、緑豆など)を原料とした半透明のめん状の食品です。	卒業式
<b>16</b> ごはん ポークビーンズ 干草焼き(卵入り) ブロッコリーとツナのサラダ ほうれん草のソテー	<b>17</b> ごはん 肉団子の中華スープ 鶏肉の黒こしょう焼き キャベツのソテー 豆苗ともやしのおひたし	<b>18</b> コッペパン 白いんげん豆のポタージュ 白身魚フライ ひきわり大豆のケチャップ炒め わかめのサラダ	<b>19</b> ごはん 豚肉のマスタード炒め 豆腐ナゲット 白菜のゆず風味和え ちりめんじゃこと小松菜の炒め物	ごはんは写真の量を目安に盛り付けましょう
干草焼きは、鶏ひき肉や人参、椎茸、ほうれん草などを細かく刻んださまざまな具材を、溶き卵に混ぜて焼いた料理です。	黒こしょうは、熟す前の緑色のこしょうの実を皮ごと乾燥させた香辛料です。乾燥する時に皮にシワが生じ、黒くなります。	白いんげん豆は、北海道で栽培が盛んで、手亡、大福豆、白金時豆、白花豆などがあります。白あんの原料や煮物、スープなどに使われます。	ちりめんじゃこは、イワシの稚魚(シラス)を食塩水で煮てから天日で干した食品です。歯や骨を作るカルシウムが豊富に含まれています。	ごはんは写真の量を目安に盛り付けましょう
<b>23</b> ごはん オニオンスープ キャベツミンチカツ チンゲン菜とウィンナーの炒め物 大根とツナのサラダ	マークのない日は汁物です お玉マークを目安に盛り付けましょう	<span style="color: red; font-size: 1.5em;">ご卒業おめでとうございます</span>		
大根とツナのサラダには酢が使われています。酢の主成分は酢酸です。原料別に穀物酢、米酢、米黒酢、りんご酢などたくさん種類があり、味や香りが異なります。	1杯半	みなさんが元気に毎日を過ごすためには、食事がとても大切な役割を果たしています。そしてその食事は、たくさんの人に支えられています。これからも食事に感謝して、食べることを楽しんでください。		

箸・ナフキンは、毎日持ってきましょう

スプーンマークの日は、スプーンがあると食べやすいです

魚マークの日は、骨に気をつけて食べましょう

パンやふりかけ、デザート類の空袋や空容器は、牛乳パックとは別のビニール袋に入れましょう

ストローを使用した場合のゴミは、牛乳パックと同じビニール袋に入れてください