

学校給食アンケート結果報告

総回答数：3877件

区分	送付数	回答数	回答率
小学校保護者	11,278件	2,639件	23.4%
中学校保護者	6,052件	1,229件	20.3%
支援学校保護者	36件	9件	25.0%
合計	17,366件	3,877件	22.3%

※ 回答率及び各項目の回答割合について、四捨五入の関係で100%にならないものがあります。

Q1

宝塚市の学校給食について、総合的にどう感じていますか？

回答	件数	割合
とても満足	1,642	42.4%
やや満足	1,421	36.7%
どちらともいえない	400	10.3%
やや不満	257	6.6%
とても不満	80	2.1%
分からない	77	2.0%



Q2

※Q1の理由について教えてください。（自由記述）

記述回答数：2486件

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 味・給食そのものへの評価	1,128件	・子どもが毎日「給食美味しい！」と喜んで、おかわりもしている ・家では食べない苦手な食材も、給食なら進んで完食してくる ・「給食を楽しみに学校へ行っている」という声をよく聞く
2. 自校調理・手作りへの意見	642件	・出来立ての温かい状態で提供されるのが、自校調理ならではの魅力 ・ジャム、ふりかけ、ルーまで一から手作りする姿勢に驚きと安心を感じる ・調理員さんの顔が見える環境が、子どもたちの感謝や食育に繋がっている
3. 献立の多様性と食育の効果	348件	・郷土料理、世界の料理、ご当地メニューなど多彩な食体験ができる ・地産地消の取り組みにより、地元の農産物を知る良い機会になっている ・栄養バランスが完璧で、家庭では出せない多品目の食事に感謝している
4. 量・品数・栄養面への課題	242件	・特に高学年や中学生には量が少なすぎて、毎日空腹で帰宅している ・品数が少なく、ふりかけが1品と数えられる日はメインが不明瞭に感じる ・肉や魚のタンパク質を、食材ではなく牛乳に頼りすぎている懸念がある
5. 食事時間・環境・提供期間	126件	・準備等を除くと食事が10～15分程度しかなく、味わって食べる余裕がない ・和食と牛乳の組み合わせに違和感があり、お茶を選択制にしてほしい ・学期の初めや終わりなど、給食が提供されない期間が他市より長すぎる
合計	2,486件	

Q3

宝塚市の学校給食の提供方式（自校調理方式）についてどう感じていますか？

回答	件数	割合
とても良い	3,243	83.6%
やや良い	392	10.1%
どちらともいえない	149	3.8%
分からない	57	1.5%
やや課題がある	23	0.6%
課題がある	13	0.3%



Q4

※Q3の理由について教えてください。（自由記述）

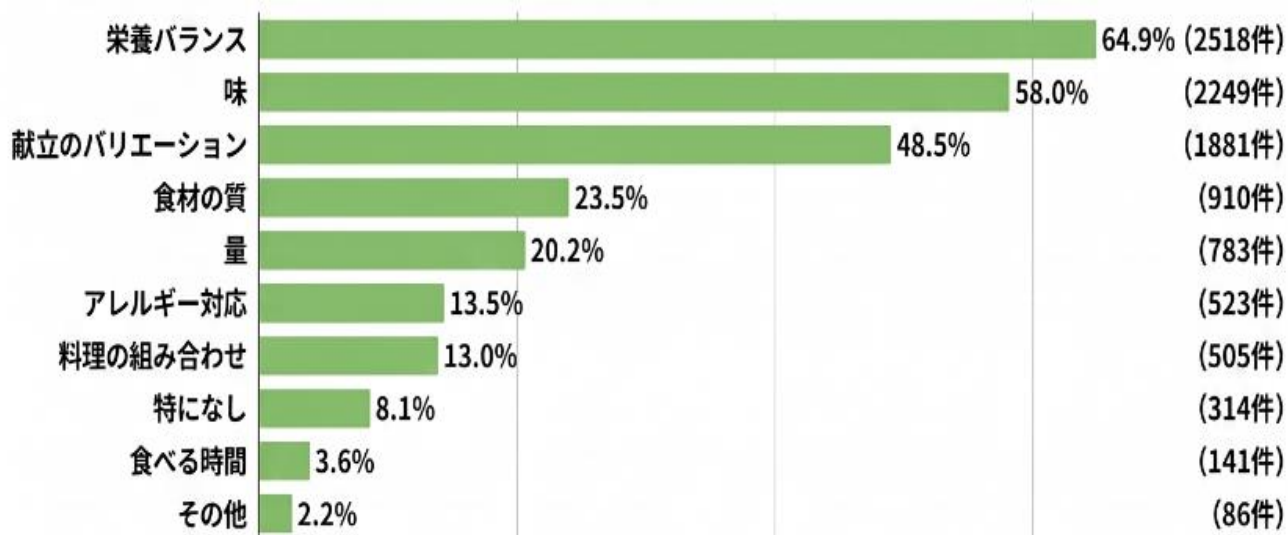
記述回答数：2040件

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 温かさ・出来立ての美味しさ	1,122件	・ 温かいものは温かく提供されるのが一番のご馳走。再加熱のセンター給食とは味が全然違う ・ 「出来立ては格別」と子供も喜んでおり、温かい給食が午後の活力や登校の意欲になっている ・ お弁当だとどうしても冷めてしまうが、学校で手作りされた温かい食事を食べられるのは幸せ
2. 安全性・衛生面・信頼感	408件	・ 配送中の異物混入や長時間搬送による食中毒のリスクがなく校内管理されている安心感がある ・ 万が一問題が起きても原因究明が早く、被害を最小限に抑えられる点が自校式の強み ・ たくさんの場所を経由するより、学校で作ってすぐ食べる方が衛生的で信頼できる
3. 手作り・無添加へのこだわり	204件	・ 出来る限り一から手作りする姿勢は宝塚市の給食の誇りだと思う ・ 冷凍食品や加工品に頼らず、手間暇かけて素材から調理してくださる質の高さに感謝している ・ 家庭ではなかなか出せない、優しくて心のこもった手作りの味を大切にしてほしい
4. 食育面全般	143件	・ 午前中から校内に漂う出汁や調理の香りが、五感で食を感じさせ、食欲や期待感を高めている ・ 作ってくれる人の顔が見えることで感謝の心が育ち残さず食べようという意欲に繋がっている ・ 自校調理ならではの「生きた食育」があり、給食が単なる食事以上の教育的価値を持っている
5. 運営課題・コスト・学校間差	163件	・ 自校式を維持するための設備修繕費や人件費、少子化の中での将来的な維持コストが心配 ・ 「中学校になると小学校より味が落ちる」という声が子供からあり、校種間の差を改善してほしい
合計	2,040件	

Q5

宝塚市の学校給食について評価している点があれば教えてください。（複数選択可）

選択肢	件数	割合
栄養バランス	2,518	64.9%
味	2,249	58.0%
献立のバリエーション	1,881	48.5%
食材の質	910	23.5%
量	783	20.2%
アレルギー対応	523	13.5%
料理の組み合わせ	505	13.0%
特になし	314	8.1%
食べる時間	141	3.6%
その他	86	2.2%



Q6

※Q5. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：239件

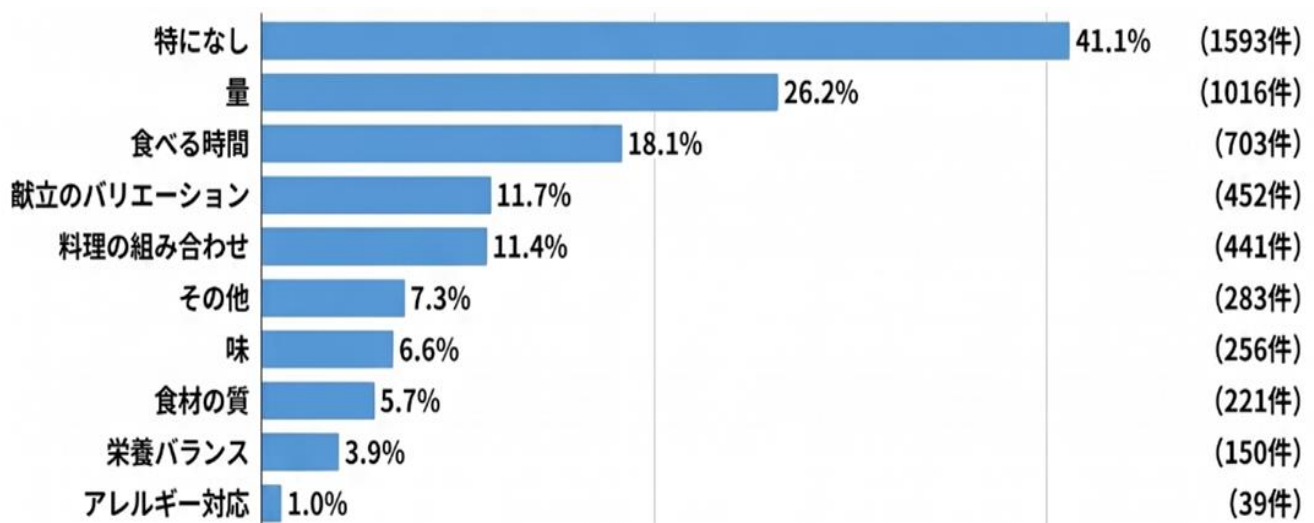
注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 手作り・無添加へのこだわり	72件	・ 手作りにより極力添加物を控えている点が素晴らしい ・ レトルトに頼らず、手間暇かけて素材から調理してくださる姿勢に感謝しかない ・ パンに塗るクリームやゼリーまで自家製なのには驚きと安心を感じる
2. 多彩な献立と異文化・郷土体験	67件	・ 沖縄料理や多国籍料理（チリコンカン等）、家庭では出せない多彩な経験ができる ・ 郷土料理やご当地メニューを通じて、その土地の文化に触れる良い機会になっている ・ 毎日違う献立で飽きさせず、子どもが献立表を見て楽しみに登校している
3. 地産地消・地元食材の活用	43件	・ 西谷の野菜など地元の新鮮な食材を積極的に取り入れ、四季を感じさせてくれる ・ 地産地消の取り組みが、地域の農家を応援し食育にも繋がっている点を評価する ・ 「地元で採れたもの」を食べる経験は、子どもにとって一番の贅沢だと思う
4. 子どもの食習慣・意識への変化	38件	・ 苦手だった野菜や初めての食材も、給食なら食べられるようになり克服できた ・ 今日のメニューが家庭での会話のきっかけになり、食への興味が確実に深まった ・ 自分で配膳量を調節したり、おかわりができる仕組みが自立心に繋がっている
5. 運営体制への感謝と柔軟な対応	19件	・ 自校調理ならではの出来立て・温かい状態で提供されること自体が最大の評価点 ・ 物価高騰の中でも最大限の工夫をして質を維持してくれていることに頭が下がる ・ 共働き家庭にとって、栄養満点の温かい食事は貴重なライフラインになっている
合計	239件	

Q7

宝塚市の学校給食について改善してほしい点があれば教えてください。
(複数選択可)

選択肢	件数	割合
特になし	1,593	41.1%
量	1,016	26.2%
食べる時間	703	18.1%
献立のバリエーション	452	11.7%
料理の組み合わせ	441	11.4%
その他	283	7.3%
味	256	6.6%
食材の質	221	5.7%
栄養バランス	150	3.9%
アレルギー対応	39	1.0%



Q8

※Q7. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：684件

注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 食べる時間の不足と早食いの懸念	232件	・準備と片付けを除くと実質の食事が10～15分しかなく、味わう余裕がない。時間があればおかわりしたい子も多い ・時間が厳格すぎて、準備が遅れるとさらに短くなり、慌てて飲み込むのが習慣化している。健康のためにも改善してほしい ・「あと5～10分」の延長を切望する声が非常に多い。しっかり咀嚼し、食を楽しむ環境を整えてあげてほしい
2. 献立の組み合わせ・嗜好・味付け	178件	・各献立で和食に合う形を検討してほしい ・韓国料理（チョリム等）が多く感じる。オーソドックスな和食や日本食のバリエーションをもっと増やしてほしい ・カレーや麻婆豆腐が子供（特に低学年）には辛すぎることもある。学年に合わせた味付けの配慮をお願いしたい
3. 給食の提供期間と開始・終了時期	124件	・学期始めの開始が遅く、終業式よりかなり早く終わる。共働き世帯には長期の弁当作りが非常に重い負担になっている ・始業式翌日から終業式前日まで実施してほしい。必要であれば保護者の費用負担が増えても構わない
4. 安全性・質・アレルギー対応	85件	・輸入小麦の農薬や添加物を避け、国産小麦のパンや無農薬・オーガニック食材を市として積極的に取り入れてほしい ・アレルギー対応の除去食でカロリーや品数が不足しがち。もやしばかりにならず、栄養バランスをさらに考慮してほしい
5. 運営体制・配膳・情報の見える化	65件	・電子版の献立表は見にくい。子供と一緒に紙を見ながら会話して食育に繋がりたいので、以前のような紙配布を再開してほしい ・配膳の待ち時間が長く食べる時間が削られている。トレー導入などで効率化し、少しでも「味わう時間」を生み出してほしい
合計	684件	

Q9

現在、宝塚市では週5日の給食のうち、米飯給食3日、パン給食2日としています。この提供割合についてどう考えますか？

回答	件数	割合
今のままでよい	2,289	59.0%
米飯給食の回数を増やしてほしい	675	17.4%
特にこだわりはない	618	15.9%
週5日米飯給食にしてほしい	178	4.6%
パン給食の回数を増やしてほしい	82	2.1%
分からない	35	0.9%



Q10

※Q9で増やしてほしいと回答された方に伺います。希望するそれぞれの提供回数およびその理由について教えてください。（自由記述）任意

記述回答数：633件

回答内容	具体的な希望回数	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
米飯を増やしてほしい （合計 592件）	週4回 （米4：パン1）	412件	・パンの日は午後や部活中にお腹が空いて集中できない。腹持ちの良いお米を増やしてほしい ・朝食がパンの家庭が多く、昼もパンだと1日の小麦摂取量が多くなりすぎる ・「きな粉揚げパン」などのお楽しみ枠は週1回残しつつ、主食の基本は米飯にシフトしてほしい
	週5回 （完全米飯）	127件	・外国産小麦の残留農薬や添加物が心配。日本人の体質に合い、最も安心な国産米を毎日食べさせたい ・日本の米農家を守り、食料自給率を上げるためにも、学校給食は完全米飯であるべき ・アレルギーのある子と同じ給食（米飯）を毎日食べられる環境を整えてほしい
	その他	53件	・共働きで朝はパンに頼らざるを得ない分、給食ではしっかりとお米を食べてきてほしい ・グルテン摂取を極力減らし、日本古来の和食中心の食習慣を子供のうちに身につけさせたい
パンを増やしてほしい （合計 41件）	週3回 （パン3：米2）	28件	・子どもがとにかくパンが大好きで、給食のパンを何よりの楽しみに登校している ・コッペパンだけでなく、サンドイッチやナンなど、パンの種類や質のバリエーションを増やしてほしい
	その他	13件	・ご飯よりパンの方が早く食べやすいため、食事時間の短い現状の給食スタイルには合っている ・パスタやラーメンなど、麺類が出る時はご飯よりもパンの方が子供は喜ぶ
合計		633件	

Q11

学校給食で提供するお米について重視する点を教えてください。（複数選択可）

選択肢	件数	割合
安全性（農薬・添加物等）	2,689	69.4%
産地（国産・地場産など）	2,066	53.3%
味	1,908	49.2%
栄養面	1,069	27.6%
特にこだわりはない	366	9.4%
価格の安さ	176	4.5%
分からない	41	1.1%
その他	25	0.6%

Q12

※Q11. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：199件

注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 安全性への強いこだわり（農薬・添加物）	78件	・ これからの体を作る上で、農薬や添加物といったものは極力避けてほしい ・ 完全無農薬は難しくても、せめて有機JAS認定など安心なものを選んでほしい ・ 安全性、特に残農薬や放射能の心配がないものを子供たちに提供してほしい
2. 国産の維持と地産地消・農家支援	56件	・ これからも絶対に国産でいてほしい。日本の農家を守ることに繋がる ・ 西谷など地元の米、兵庫県のお米を使うことで地域に貢献し食育に繋げたい ・ どこでどのように栽培され収穫されたものか、子供がわかるとより良い
3. 炊き上がり・提供温度・味の質	32件	・ 今の給食はご飯が柔らかすぎる。もっと硬めにしてよく噛んで食べさせたい ・ ご飯が冷たいとおいしくないで直前まで保温して温かいものを出してほしい ・ パサパサしていない、つやつやとした美味しい国産米を食べてほしい
4. 健康・栄養面（金芽米・玄米・雑穀）	18件	・ 体のためにも最初は七分づきなどから始めて玄米を徐々に取り入れてはどうか ・ 価格高騰が課題なら、雑穀やもち麦を混ぜて栄養価を高める工夫も一つの手
5. 腹持ちの良さとコストバランス	15件	・ パンよりお米の方が満腹になり腹持ちが良い。お腹いっぱい食べさせてやりたい ・ 価格高騰で大変だと思うが給食費が上がっても安全性と質は下げないでほしい ・ 価格相応で構わないのでお米の質よりもおかずの栄養バランスを重視してほしい
合計	199件	

Q13

学校給食で提供するパンについて重視する点を教えてください。（複数選択可）

選択肢	件数	割合
安全性（農薬・添加物等）	2,621	67.6%
味	1,965	50.7%
原材料（国産小麦の使用等）	1,901	49.0%
栄養面	1,058	27.3%
種類の多さ	615	15.9%
特にこだわりはない	390	10.1%
提供頻度	156	4.0%
価格の安さ	108	2.8%
その他	54	1.4%
分からない	51	1.3%

Q14

※Q13. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：205件

注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 安全性・原材料への不安（国産・添加物）	84件	・外国産小麦はポストハーベストや農薬が心配。国産小麦や無農薬のものに切り替えてほしい ・給食費が上がっても構わないので、子どもの体を作る主食の安全性には妥協しないほしい
2. 献立のバリエーションと楽しみ	52件	・コッペパンばかりで飽きる。食パン、丸パン、ナン、クロワッサンなど種類を増やしてほしい ・きなこ揚げパンが大好きで、登校のモチベーションになっている。レアメニューの頻度を上げてほしい ・サンドイッチや焼きそばパンなど、子どもがワクワクするような工夫のあるパンが食べたい
3. 食感・味・鮮度の改善要望	31件	・パンがパサパサ、モサモサしていて喉を通りにくい。もっとしっとりしたパンにしてほしい ・ジャムやクリームがない日は味気なく、子どもが食べるのに苦労している様子がある
4. 腹持ち・健康面（米粉パン・パン廃止）	28件	・パンだと腹持ちが悪く夕方まで体力が持たない。お米の回数増を強く希望する ・アレルギーへの配慮やグルテン摂取を抑えるため、米粉パンの導入を選択肢に入れてほしい ・日本人の体質に合わせ、パンは「お楽しみ程度（月数回）」で十分だと思う
5. サイズ・衛生・提供方法への要望	10件	・低学年にはコッペパンが大きすぎて食べるのが苦しそう。サイズの微調整を検討してほしい ・甘いパンやジャムは虫歯が心配。食後の歯磨きができない環境なら甘いものは控えてほしい ・ナンが自然解凍で冷たく、べちゃっとしている時があり、提供時の温度にも配慮してほしい
合計	205件	

Q15

学校給食で使用する野菜について重視する点について教えてください。（複数選択可）

選択肢	件数	割合
安全性（農薬・添加物等）	2,935	75.7%
鮮度	2,617	67.5%
旬であること	2,158	55.7%
産地	1,815	46.8%
特にこだわりはない	252	6.5%
価格の安さ	167	4.3%
その他	11	0.3%

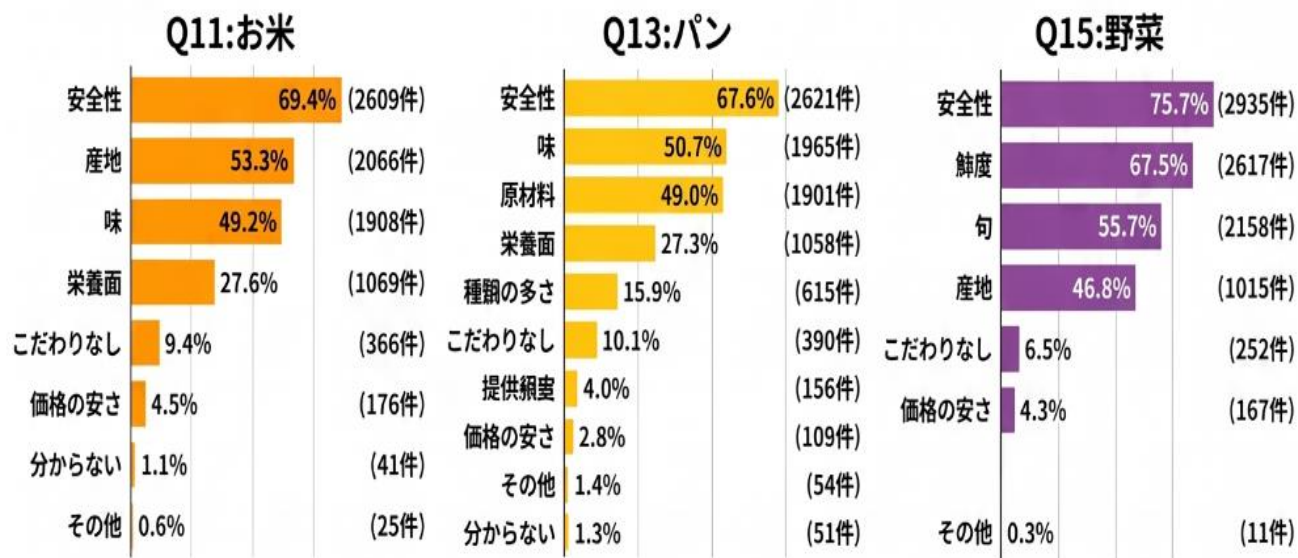
Q16

※Q15. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：144件

注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 安全性への妥協なき追求（無農薬・低農薬）	52件	・各省庁の基準値に依存せず、市として積極的に農薬不使用、オーガニック生産を意識した野菜を使用してほしい ・安全性、特に残農薬や残放射能が無いものにしてほしい。子供の口に入るものは農薬少なめが良い ・物価高騰は承知しているが、子供には安心安全なものを食べさせたい。農薬は健康リスクが心配
2. 鮮度と「旬」による豊かな感性の育成	38件	・スーパーだと一年中手に入る物が多いからこそ、給食で旬の食材を知り、季節感を味わってほしい ・旬は一番その食物にとって栄養素がある時期なので、食育の観点からも旬を重視していただきたい ・せっかく食べるなら鮮度が高く、栄養価も安全性も第一の野菜を提供し続けてほしい
3. 地産地消の推進と地域農業への貢献	30件	・西谷など宝塚市や兵庫県の産地であれば、余計に食べるのが楽しくなるし地元の農家さんを応援したい ・近隣の農家から仕入れることは地域循環にもなり、子供の食への好奇心にも繋がる ・地産地消の取り組みにより、農家さんの安定した収入に繋がり、子供たちに食のありがたみを伝えられる
4. 輸入品・特定原産地への強い懸念	15件	・子供への健康リスクが高すぎるため、安い輸入野菜は使用しないでほしい。信用性がない ・安さではなく、安全で美味しい国産野菜を子供たちにお腹いっぱい食べさせてあげてほしい ・国産の食材を使って日本の農家さんを助けたい。輸入には頼らず全て国産で実施してほしい
5. 食育としての価値と生産者への敬意	9件	・野菜がどのようにできているかを知るきっかけがあれば、家庭での栽培などの好奇心に繋がる ・特別メニューに出る各地の料理や特産品を通じて、普段食べられない料理を経験できるのはありがたい ・福祉施設が作っている野菜も使い、それを教育に生かすことで多様な働き方を知る機会にしてほしい
合計	144件	



Q17

地元農家等との連携（地産地消）についてどう思いますか？

回答	件数	割合
積極的に進めてほしい	2,518	64.9%
どちらかといえば進めてほしい	986	25.4%
どちらともいえない	255	6.6%
分からない	81	2.1%
あまり必要ない	26	0.7%
必要ない	11	0.3%



Q18

宝塚市の学校給食は、主食であるお米またはパン、牛乳、副菜（おかず）の全てを提供する完全給食を実施しています。その中でも牛乳の提供により、多くの栄養素を補っていますが、学校給食における牛乳の提供についてどのように感じていますか？

回答	件数	割合
毎日提供してほしい	2,065	53.3%
特に気にならない	891	23.0%
ご飯と牛乳は合わないのでパンの日だけ提供してほしい	572	14.8%
提供は不要だと思う	250	6.4%
その他	99	2.6%



Q19

※Q18. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：321件

注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 和食・米飯との食べ合わせへの違和感	112件	・和食を推進しながら米飯に牛乳を出すのは、日本の食文化や食育として非常に矛盾を感じる ・「ご飯に牛乳は合わない」と子供が苦痛を感じている。お茶や水を基本にするスタイルに変えてほしい ・温かいご飯とぬるい牛乳の組み合わせは、味の面でも食欲を削ぎ、残食を増やす一因になっている
2. 健康面への懸念と体質（不耐症・アレルギー）	86件	・日本人の多くは乳糖不耐症と言われており、毎日200mlも無理に飲ませる必要があるのか疑問 ・アレルギー（カゼイン）や、乳牛へのホルモン剤・ワクチン投与による子供への健康被害が心配
3. 選択制の導入と代替品への要望	58件	・一律の強制ではなく、子供の体質や家庭の考えで「牛乳なし」や「お茶」を自由に選べるようにしてほしい ・牛乳の代わりに豆乳を選択できるようにしたり、ヨーグルトやチーズ等での提供を検討してほしい ・パンの日だけに限定するなど提供頻度を減らし、浮いた予算をメインのおかずの充実や質向上に回してほしい
4. 栄養摂取のあり方の見直し（脱牛乳）	45件	・カルシウムは小魚、お出汁、大根の葉などの青菜から摂取するのが、本来の日本食のあるべき姿 ・牛乳という「飲み物」に栄養を頼りすぎず、多品目の「おかず」から必要な栄養を確保する献立を望む
5. 酪農支援の意義と歴史的背景への指摘	20件	・酪農家を助ける社会的意義は理解できるが、子供に毎日飲ませる習慣を続けることとは別問題だと考える ・戦後に始まった牛乳給食の歴史的経緯を学び直し、今の日本の食生活に合わせて見直すべき時期 ・各自が持参している水筒のお茶で水分補給は足りており、牛乳を「おかず」として数えるのは違和感がある
合計	321件	

Q20

アレルギーなどの身体的な理由以外（ご家庭の考え方など）により、給食の一部（米飯、パン、牛乳、副食）又は全部を停止できる制度（学校給食に関する保護者申出書）について知っていますか？

回答	件数	割合
知っている	2,466	63.6%
知らなかった	1,411	36.4%



Q21

【小学校】

小学校においては、国による学校給食費の負担軽減（無償化）が実施される中、宝塚市では保護者の皆様にも給食費を一部ご負担（30円/1食）いただいて学校給食を提供していますが、この点についてどのようにお考えですか？

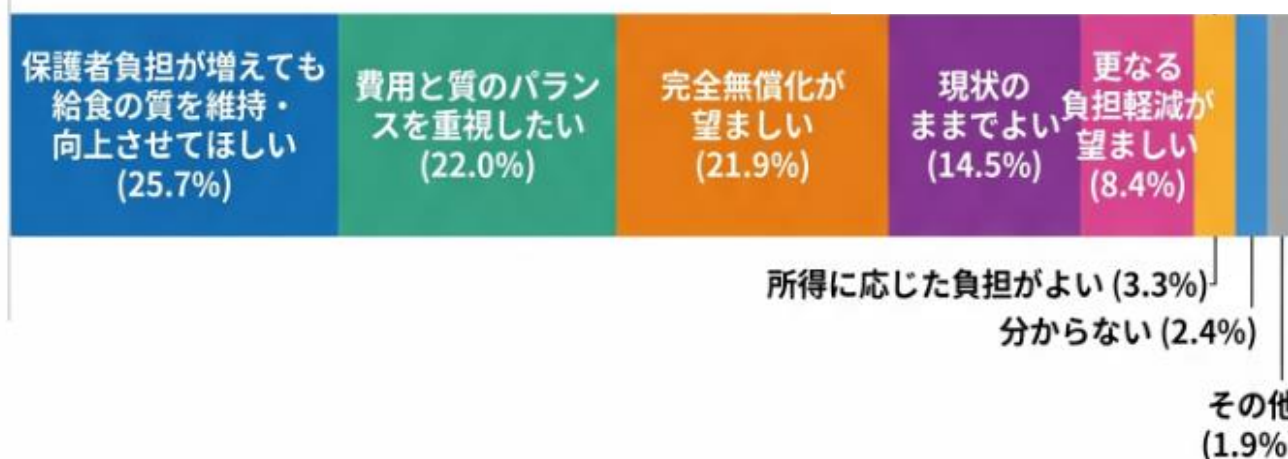
回答	件数	割合
一部保護者負担があってもよい	1,238	46.9%
保護者負担を大きく増やしてでも給食の質を向上させてほしい	783	29.7%
完全無償化が望ましい	424	16.1%
所得に応じた負担がよい	90	3.4%
その他	53	2.0%
分からない	51	1.9%



【中学校】

現在の宝塚市の学校給食費についてどのようにお考えですか？

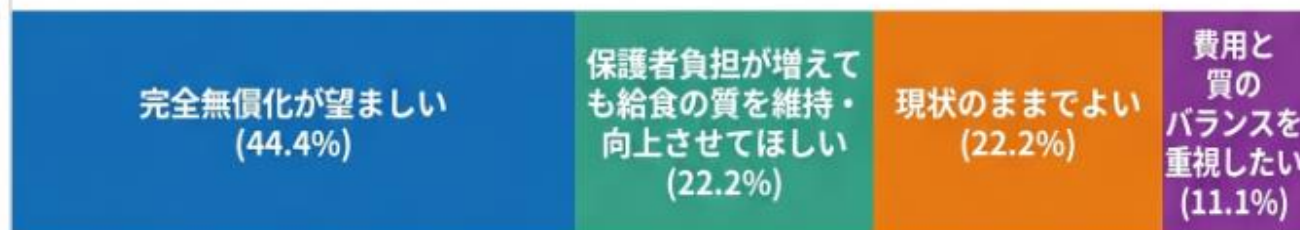
回答	件数	割合
保護者負担が増えても給食の質を維持・向上させてほしい	316	25.7%
費用と質のバランスを重視したい	270	22.0%
完全無償化が望ましい	269	21.9%
現状のままでよい	178	14.5%
更なる負担軽減が望ましい	103	8.4%
所得に応じた負担がよい	41	3.3%
分からない	29	2.4%
その他	23	1.9%



【支援学校】

現在の宝塚市の学校給食費についてどのようにお考えですか？

回答	件数	割合
完全無償化が望ましい	4	44.4%
保護者負担が増えても給食の質を維持・向上させてほしい	2	22.2%
現状のままでよい	2	22.2%
費用と質のバランスを重視したい	1	11.1%



Q22

※Q21. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：290件（小・中・支援学校合算）

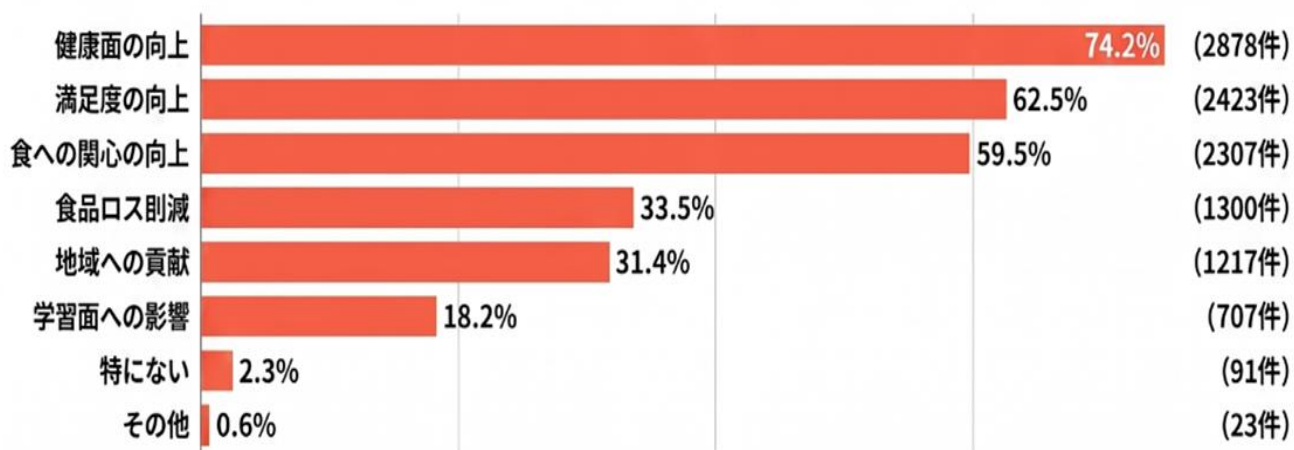
注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 質・量の維持を最優先（負担容認）	116件	・完全無償化が望ましいが、それによって質や量が低下したり、内容が貧相になったりするくらいなら今のままの負担で良い ・物価高騰は理解している。子供の成長に直結する食事なので、質を保つために必要な値上げも致し方ない ・「安かろう悪かろう」は避けてほしい。1食30円という今の負担でこれだけの質が保てるなら、むしろ安すぎると感じる
2. 完全無償化の早期実現を要望	74件	・義務教育である以上、給食費も含めて完全無償化にすべき。食事は勉学に不可欠なものである ・近隣の他市では既に完全無償化が実施されている。宝塚市は子育て支援のスピードが遅く、住みにくいと感じる ・市は広報やチラシ等の予算を削ってでも、最優先で子供の食費に充てて無償化を実現してほしい
3. 中学校との格差・不登校への配慮	45件	・小学校はほぼ無料なのに、中学校で大幅に負担が増えるのは納得がいかない。中学の負担軽減も検討してほしい ・兄弟で小・中学校に分かれていると、中学校の負担が重すぎて小学校の無償化の恩恵をあまり感じられない
4. 所得に応じた負担への不公平感・賛否	32件	・所得制限による線引きは、共働き世帯に不利に働き、不公平感や世帯間の分断を招くので反対だ ・現実的には所得に応じた負担が妥当。余裕がある家庭は支払い、本当に苦しい家庭を救う持続可能な形が良い ・生活保護世帯等への補助は既にある。払っている世帯とそうでない世帯で献立が同じなのは不公平に感じる
5. 制度の透明性と情報の見える化	23件	・1食30円の保護者負担を求める具体的な根拠や内訳、国からの助成金はどう使われているのかを明確に開示してほしい ・「無償の場合の献立」と「負担ありの献立」を写真などで比較提示してもらえば、負担の必要性を判断しやすい
合計	290件	

Q23

学校給食の質の向上によって期待することについて教えてください。（複数選択可）

選択肢	件数	割合
健康面の向上	2,878	74.2%
満足度の向上	2,423	62.5%
食への関心の向上	2,307	59.5%
食品ロス削減	1,300	33.5%
地域への貢献	1,217	31.4%
学習面への影響	707	18.2%
特にない	91	2.3%
その他	23	0.6%



Q24

※Q23. でその他と回答された方はその内容について教えてください。

記述回答数：103件

注）その他回答以外での記述もあることから、その他回答数と一致していません。

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 精神面・登校意欲への好影響	32件	・給食の美味しさが毎日登校する大きな動機になり、子ども時代の大きな財産になる ・美味しいものをみんなで食べる楽しさが、学校生活そのものをより良いもの（心の栄養）にする ・発達に課題がある子にも良い影響がある。給食の時間は、幸福感や満足感を得るための大切な役割がある
2. 食育・感謝の心・一生の知識	28件	・「誰かが丹精込めて育て、作ってくれた」という背景を知り、食べ物を大切に作る心を育んでほしい ・学生のうちに食への関心を持つことで、生涯健康でいるための「選ぶ力」を身につけてほしい ・調理風景の映像を流すなど、手間暇かかっていることを子どもに伝える工夫をさらに取り入れてほしい
3. 安全性（無農薬・無添加）の追求	18件	・数回でも良いので、有機野菜や無農薬食材を導入し、子どもの健康と脳の発達を守ってほしい ・「キラキラしたメニュー」は望まない。お腹が膨れて栄養のある「本物の食材」を使った食事を期待する ・農薬や輸入製品に頼らず、子どもの腸が喜ぶシンプルで安全な内容を突き詰めてほしい
4. 地産地消と国内農業・自給率への貢献	15件	・地産地消の取り組みが、地域の農家のモチベーション向上や安定した雇用促進に繋がってほしい ・学校給食への供給を高めることで、危機的状況にある日本の食料自給率の改善に寄与してほしい ・地域農家との繋がりを知ることが、将来の農業の担い手不足の解消に繋がるきっかけになれば良い
5. 食べる時間と環境・情報の充実	10件	・「タイマーで焦る給食」はやめてほしい。しっかり噛んで味わうための「時間」をセットで確保してほしい ・誰が生産したか分かる食材や調理法を詳しく知することで、家庭での食への興味も深めてほしい
合計	103件	

Q25

宝塚市の学校給食について自由にご意見をご記入ください。（自由記述）任意

記述回答数：1091件

回答内容	件数	代表的な意見（自由記述からの抜粋・要約）
1. 運営体制への評価と自校調理の維持	423件	・「おいしくて丁寧に作られた宝塚の給食は市の宝物」であり、自校調理方式を絶対に続けてほしい ・「いつもありがとうございます」という言葉に尽きる。過酷な現場で働く調理員さんや栄養士さんに感謝している ・家庭では出せない多彩な献立や郷土料理により、子どもの食の世界が広がり、苦手克服にも繋がっている
2. 食べる時間と提供期間の改善要望	215件	・実質の食事が10分～15分程度しかなく、早食いが習慣化して健康への悪影響や喉を詰める危険が心配 ・学期初めや終わりの給食なし（弁当）期間が他市より長いように感じる。共働き世帯には非常に重い負担になっている ・献立表がデジタル化して見にくい。子どもと一緒に確認し家庭での食育に繋がりたいので、紙配布に戻してほしい
3. 量・品数・食べ合わせへの課題	198件	・特に高学年や中学生、運動部の生徒には量が少なすぎ、毎日お腹を空かせて帰宅している ・品数が少なく、メインが不明瞭な日がある。費用負担が増えても良いので、もっとガッツリした主菜を増やしてほしい ・「米飯に牛乳」の組み合わせに強い違和感がある。お茶の提供や選択制の導入を真剣に検討してほしい
4. 安全性（無添加・国産）と食育の推進	147件	・輸入小麦の農薬が不安。パンの国産小麦化や、米粉パンへの切り替え、または米飯回数増を強く望む ・地産地消や無農薬・オーガニック食材の導入をさらに進め、子どもの健康を第一に考えた基準を設けてほしい ・給食室の調理風景の公開や食材の産地公開は大きな安心。今後も可視化と透明性の高い情報発信を期待する
5. 費用負担・不登校・将来への期待	108件	・無償化は嬉しいが、それで質や量が落ちるなら負担増でも構わない。「質」の維持を最優先してほしい ・別室登校での提供など、個々の事情に寄り添った柔軟な制度設計を望む ・夏休みの学童（育成会）での給食提供など、さらなる支援拡大を期待する
合計	1,091件	