

《アンケート結果》

		回答率			
		順位	生徒	順位	保護者
①	ご飯の量が選べる	5	22.6%	3	33.0%
②	おかずの量が選べる	4	23.6%	4	23.4%
③	おかずを温かくする	1	60.8%	1	75.5%
④	パンが食べられる	3	30.5%	6	16.9%
⑤	温かいレトルト(カレー等)の回数を増やす	7	18.4%	7	13.8%
⑥	温かい汁物(みそ汁等)の回数を増やす	6	20.2%	2	33.1%
⑦	地元特産の食材が食べられる	11	7.7%	9	11.1%
⑧	牛乳の有無を選択できる	9	11.9%	10	10.1%
⑨	デザート(ゼリー等)の回数を増やす	2	50.6%	5	20.1%
⑩	ランチボックスがおしゃれになる	10	10.6%	11	8.7%
⑪	オリジナルメニューを新しく作る	8	13.5%	8	13.3%
⑫	アレルギー対応ができる	12	5.3%	12	4.1%

魅力化に向けた検討項目(案)

(1) 温かいメニューの提供

- ・ 既存メニュー（レトルトメニュー・汁物）の拡充
- ・ 提供方法の工夫（保温・再加熱）

(2) 主食の充実

- ・ 主食のバリエーションの充実（パンやナンの提供）
- ・ 主食の価格上昇への対応

(3) 副食のさらなる充実

- ・ 特色あるメニューの充実（行事献立・郷土料理・外国料理など）
- ・ オリジナルメニューの提供（神戸メニュー、中学生アイデアメニューなど）
- ・ 肉系料理の充実（肉の使用頻度の均一化・ボリュームアップ）

(4) デザート類の充実

- ・ 楽しく食育を学ぶための工夫（行事・季節のデザートの充実）
- ・ 主食を食べやすくする工夫（ふりかけの提供）
- ・ 牛乳を飲みやすくする工夫（ミルメークの提供）

(5) 中学生の個人差を踏まえた対応

- ・ ご飯やおかずの量の調整
- ・ お代わりご飯の提供
- ・ 牛乳提供の希望制

(6) その他

- ・ ランチボックスのリニューアル
- ・ アレルギーへの対応
- ・ 給食利用における利便性の向上