



学校評価アンケートからいただいたご質問について



7月に実施された学校評価アンケートにつきまして、給食に関するご意見をいくつかいただきました。なお、給食に関する事項には、学校で管理しているものと教育委員会が管轄しているものがありますが、今回は学校で管理している内容についてご説明いたします。

まずは、日頃より学校給食にご関心をお寄せいただき、誠にありがとうございます。成長期のお子様の食事の一部を担う学校給食について、保護者の皆様からいただくご意見は、給食の質をより向上させる大きな力となっております。今後ともご協力のほど、よろしくお願いいたします。

【給食の量について】

中学生になると、体格や運動量の違いがより顕著になってまいります。本校の場合、必要なエネルギー量を上位10%と下位10%の生徒で比較すると、約300kcalの差がございます。これはご飯に換算すると約200gに相当します。このため、給食の量をご家庭と比べて少ないと感じられる保護者の方がいらっしゃるの、自然なことと考えております。一方で、すべての生徒が満足できる量を提供しようとする、今度は給食が多いと感じる生徒が食べ残しをしまい、別の課題が生じます。参考までに、本校のご飯の残食量は1%弱から6%程度で推移しております。

ご飯の量はどのくらい？



給食のご飯の量には、学年ごとの目安があります。ふだん家で食べている量と比べてみましょう。目安はありますが、食べられる量は人それぞれ違います。学校では給食当番の子どもたちが盛り付けた後、減らしたり増やしたりして自分に合った量を残さず食べるよう指導しています。

盛り付け量の目安	小学校			中学校
	1・2年生	3・4年生	5・6年生	
	約140g(米65g)	約160g(米75g)	約180g(米85g)	約200g(米95g)

スポーツをしている男子生徒では毎食250～300gのご飯が必要となる場合もあります！

主食としてのご飯のよさ

主食にはお米のご飯のほか、小麦などから作られるパンや麺もあります。本校では主に次の2点から主食がご飯の給食を推進しています。

●量の調整がしやすい!



食べる量を自分で考えて柔軟に調整できます。

●塩分はゼロ!



パンやめんと違って、食塩を使わずに作れます。

しかし、令和7年産の新米の値段は昨年度よりも上回っているというニュースがあり、給食費を逼迫させないために、ご飯給食の回数を減らすかもしれません。食糧が経済に左右されないことがいかに大切なのかを痛感しています。

