

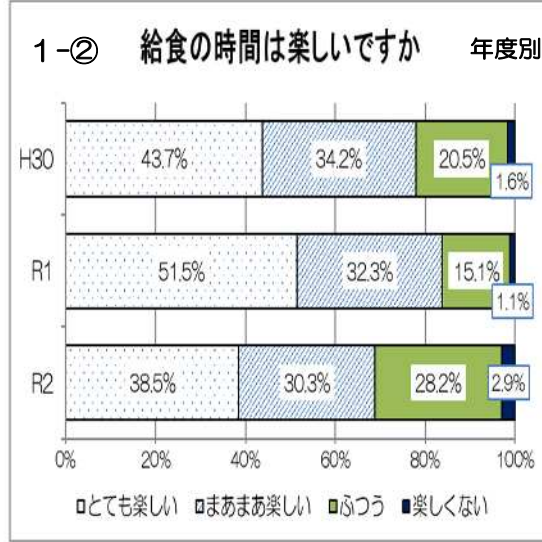
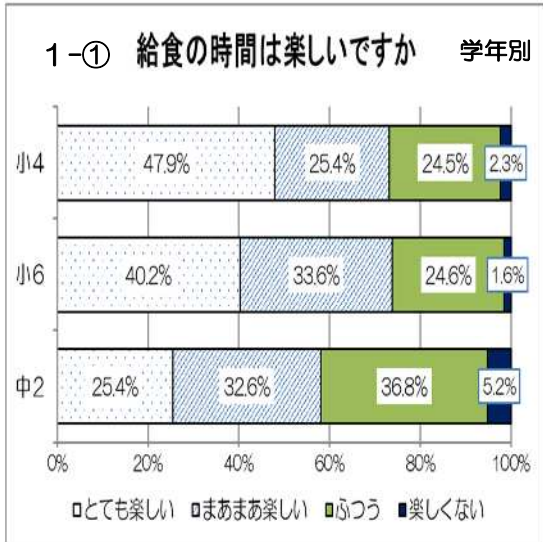
# 給食についてのアンケート結果



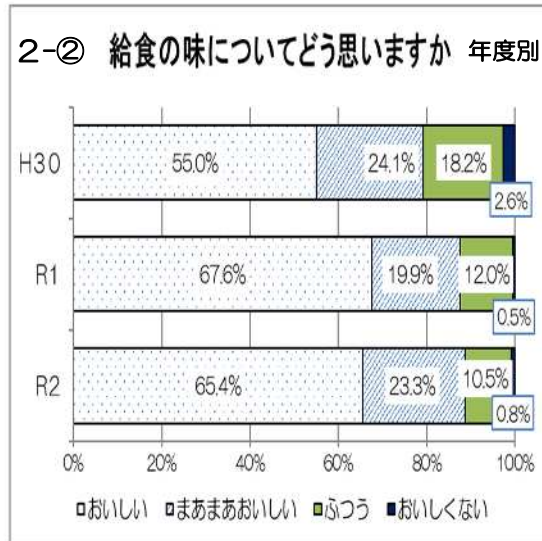
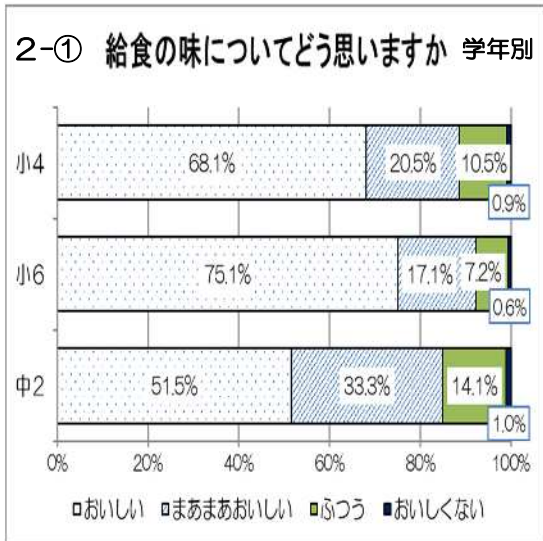
実施日：令和3年1月  
 調査対象：伊予市内小学生、中学生  
 回答数：小学校4年生351人  
 小学校6年生321人  
 中学校2年生291人



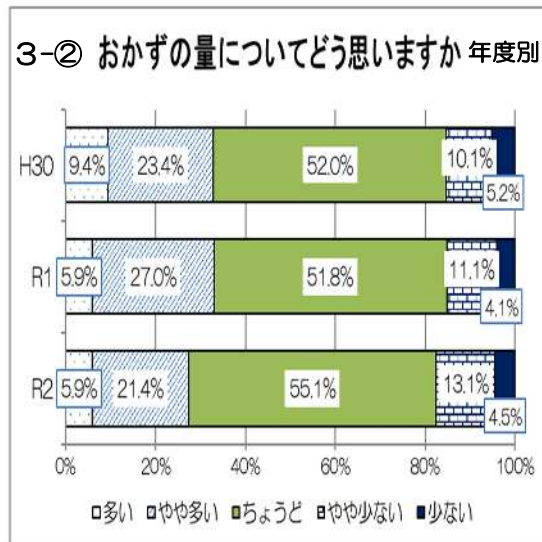
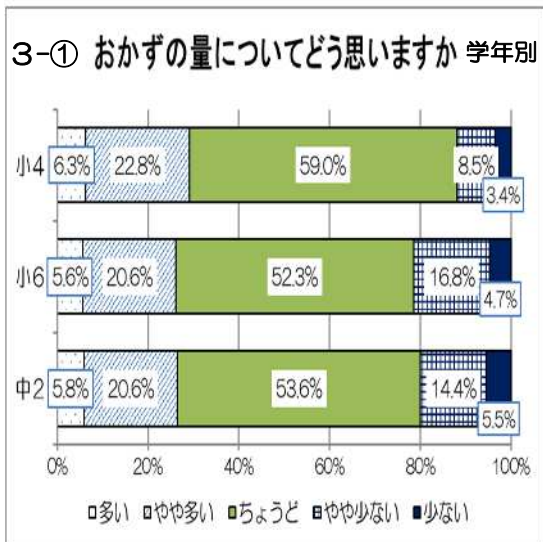
(合計963人)



今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策の観点から、机は前向きで黙って給食を食べました。そのため、給食時間を「とても楽しい」と感じる児童生徒の割合は減少したものの約7割の児童生徒は「楽しい」と感じ、給食を楽しむにしてくれているようです。



「おいしくない」と回答したのは小学生5人、中学生3人でした。給食の量が多い、苦手なもの（牛乳、なす、ピーマン）があって給食が楽しくないことが理由と考えられます。

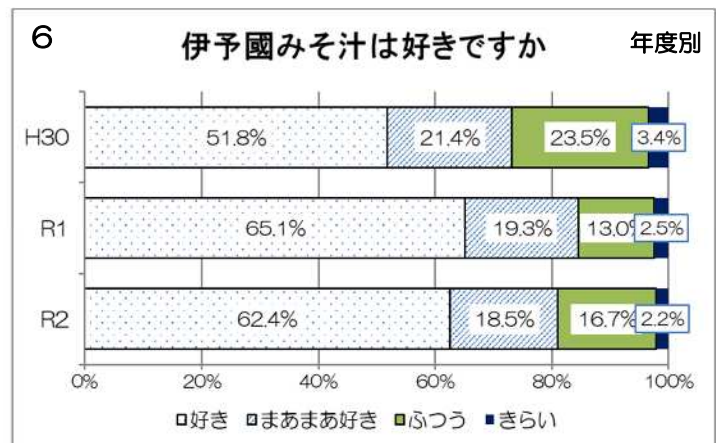
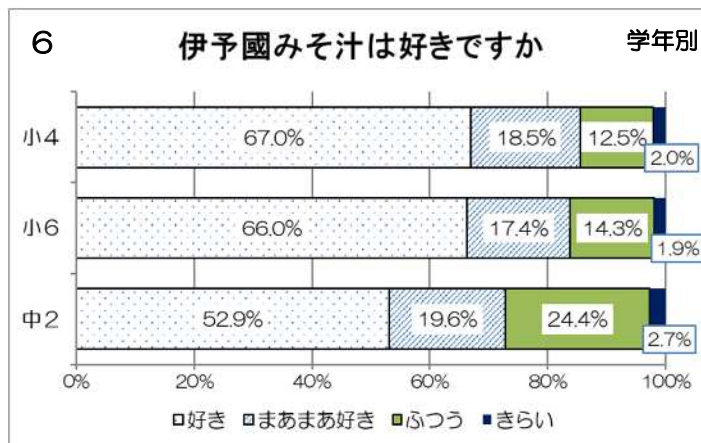
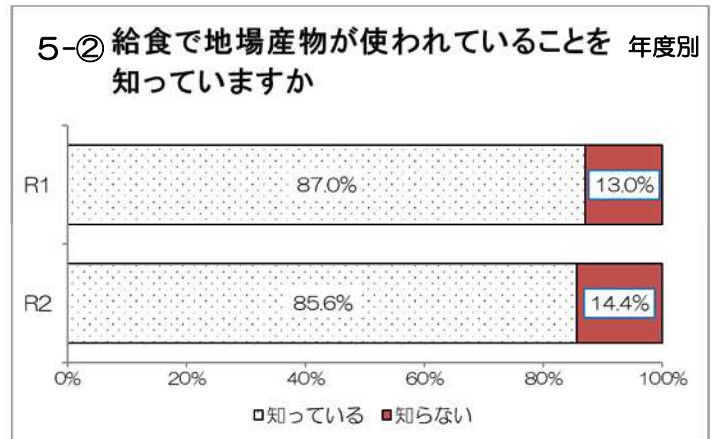
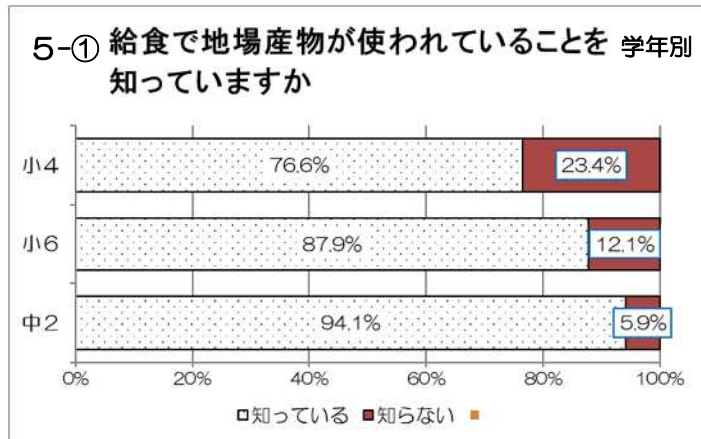


全体としては、半数の児童生徒がちょうどよいと答えていますが、学校別にみると少ないと感じている割合が高い学校もあるようです。配缶する量の調整を再確認します。

#### 4 給食で好きなものは何ですか



	主食		主菜	副菜	汁物
小学生	白ご飯	揚げパン	鶏のからあげ	きゅうりのピリ辛漬け	伊予國みそ汁
中学生	白ご飯	揚げパン	さばのみそ煮	きゅうりのピリ辛漬け	伊予國みそ汁



給食には、伊予市や愛媛県の地場産物を積極的に活用しています。毎日の給食放送や学校給食週間中の掲示物、給食だより等で周知しました。毎月、伊予市食育の日に合わせて実施している「伊予國みそ汁」には、旬の伊予市産の食材を使っており、地場産物を知り、味わう機会になっています。

また、小学校6年生家庭科の1食分の献立を考える学習でリクエスト献立を立案する際には、献立作成のポイントとして地産地消を取り上げています。

#### 参考資料：学校給食における地場産物の活用の取組

