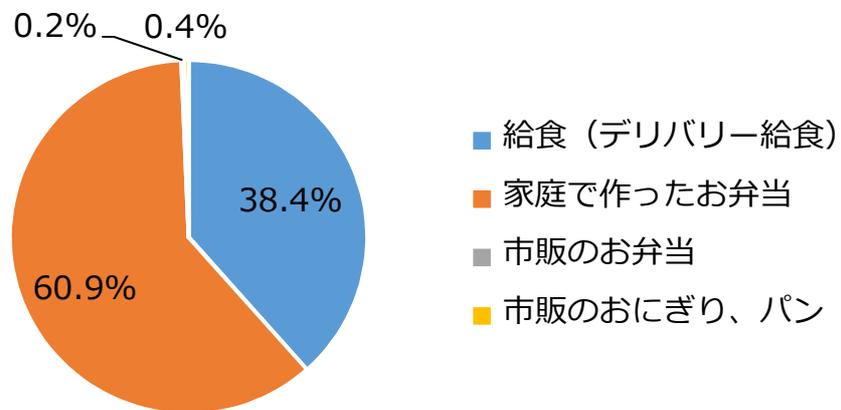


デリバリー校 生徒 【 回答者数 11,956名 】

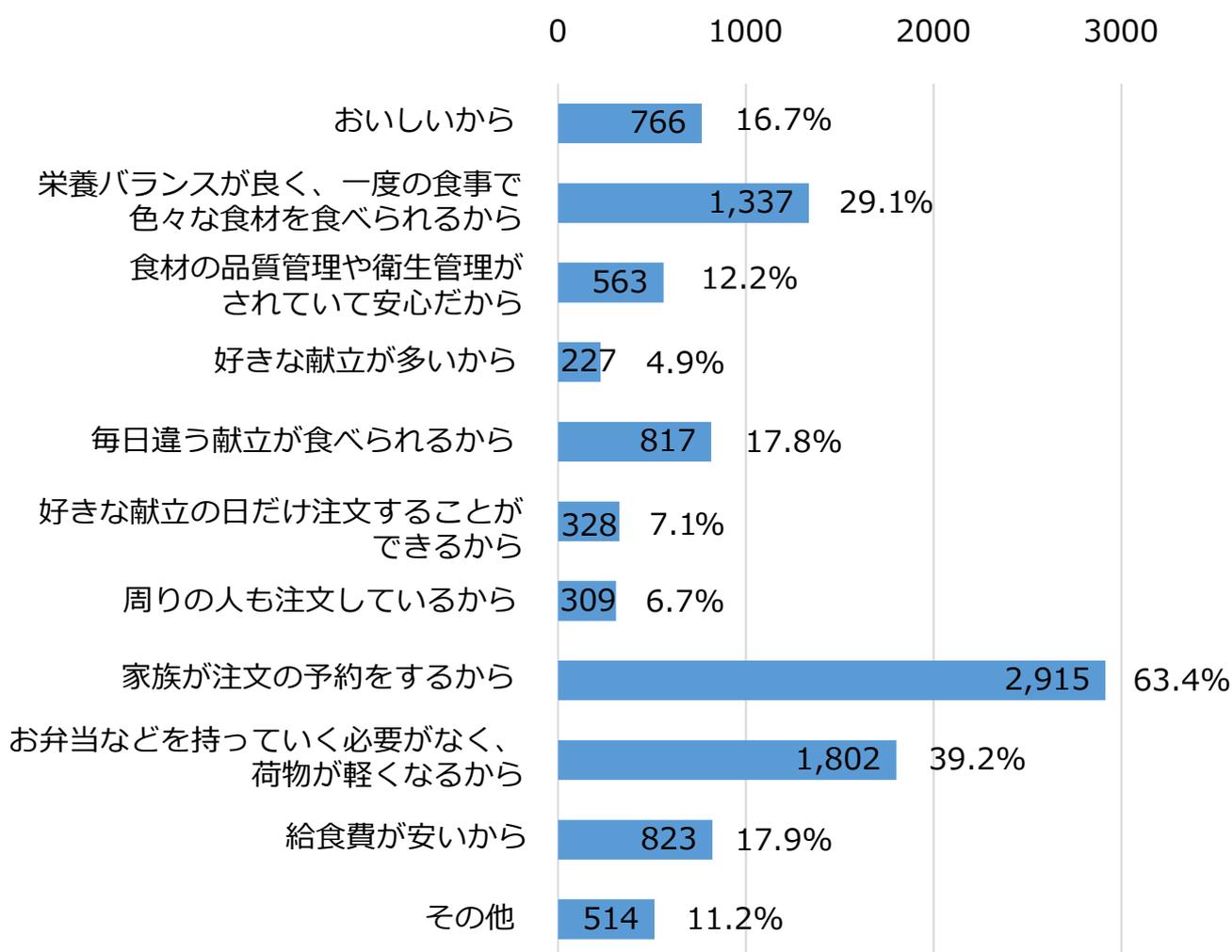
問1 週の半分以上、昼食に何を食べていますか。

選択肢	回答数
給食（デリバリー給食）	4,597
家庭で作ったお弁当	7,281
市販のお弁当	28
市販のおにぎり、パン	50



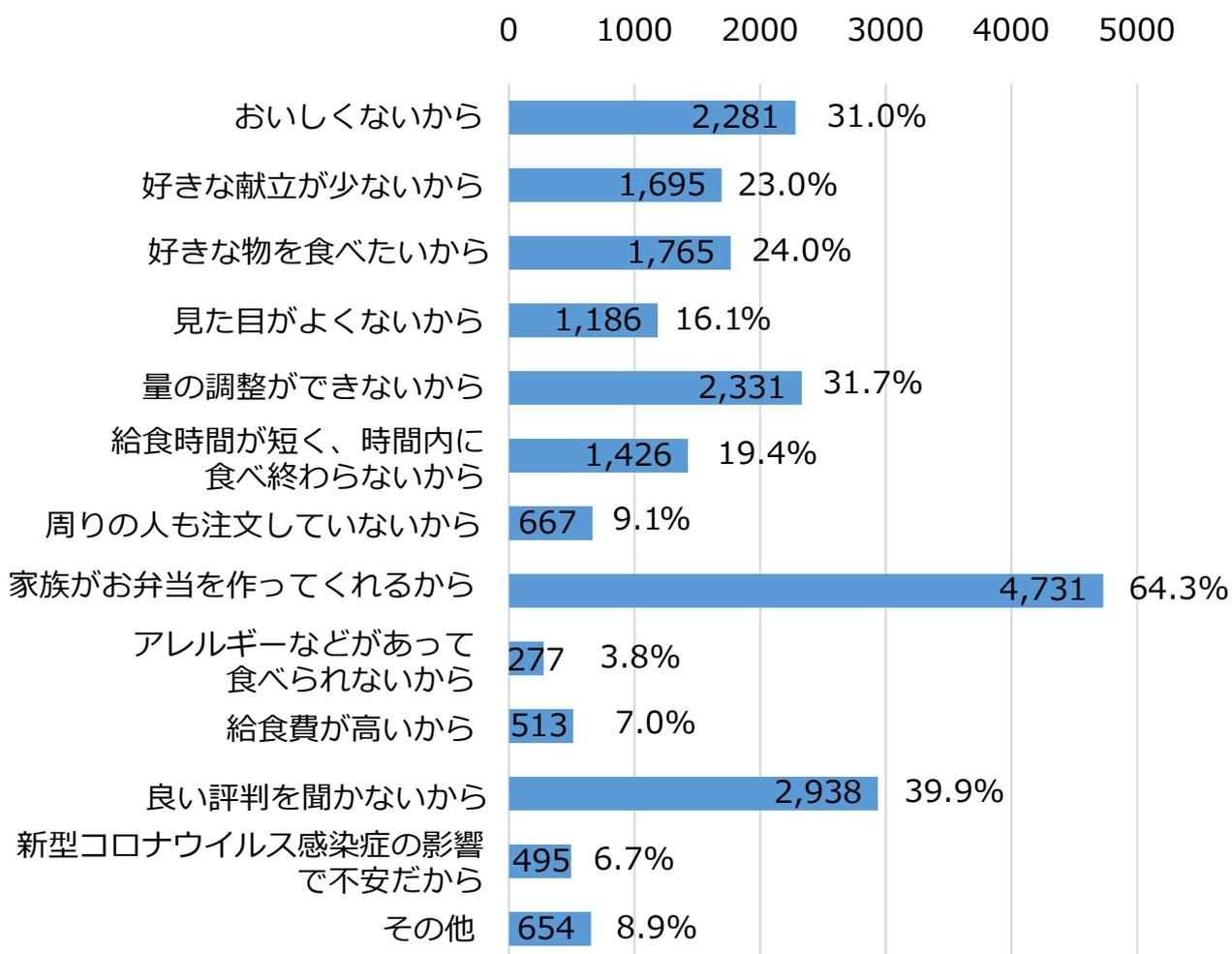
問2-1 給食を食べている理由を教えてください。(問1で「給食」を選択した方)  
【複数回答】

選択肢	回答数
おいしいから	766
栄養バランスが良く、一度の食事で色々な食材を食べられるから	1,337
食材の品質管理や衛生管理がされていて安心だから	563
好きな献立が多いから	227
毎日違う献立が食べられるから	817
好きな献立の日だけ注文することができるから	328
周りの人も注文しているから	309
家族が注文の予約をするから	2,915
お弁当などを持っていく必要がなく、荷物が軽くなるから	1,802
給食費が安いから	823
その他	514



問2-2 給食を食べていない理由を教えてください。(問1で「給食」以外を選択した方)【複数回答】

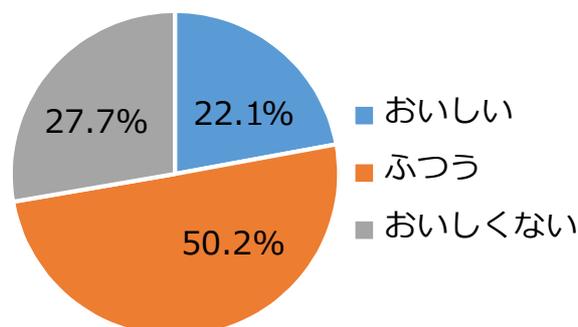
選択肢	回答数
おいしくないから	2, 281
好きな献立が少ないから	1, 695
好きな物を食べたいから	1, 765
見た目がよくないから	1, 186
量の調整ができないから	2, 331
給食時間が短く、時間内に食べ終わらないから	1, 426
周りの人も注文していないから	667
家族がお弁当を作ってくれるから	4, 731
アレルギーなどがあって食べられないから	277
給食費が高いから	513
良い評判を聞かないから	2, 938
新型コロナウイルス感染症の影響で不安だから	495
その他	654



問3 給食の内容について感想をお聞かせください。(問1で「給食」を選択した方)

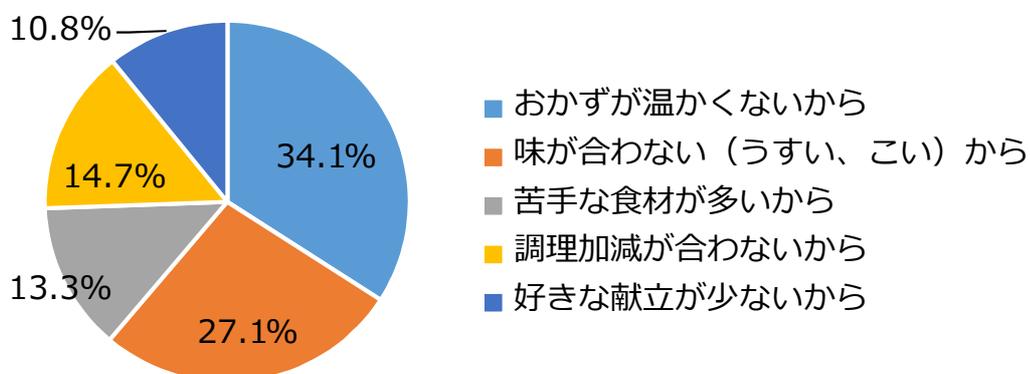
(1) 味はおいしいですか。

選択肢	回答数
おいしい	1, 015
ふつう	2, 306
おいしくない	1, 275



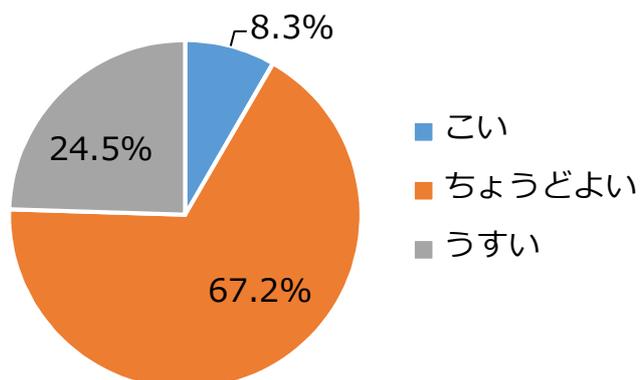
(1) - 2 「おいしくない」主な理由を1つ教えてください。

選択肢	回答数
おかずが温かくないから	435
味が合わない(うすい、こい)から	345
苦手な食材が多いから	169
調理加減が合わないから	188
好きな献立が少ないから	138



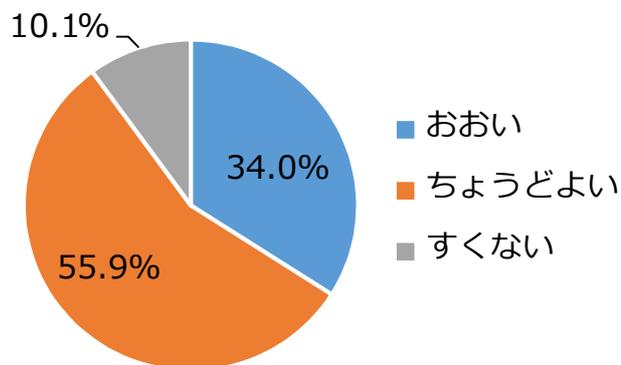
(2) 味つけはどうですか。

選択肢	回答数
こい	382
ちょうどよい	3, 089
うすい	1, 126



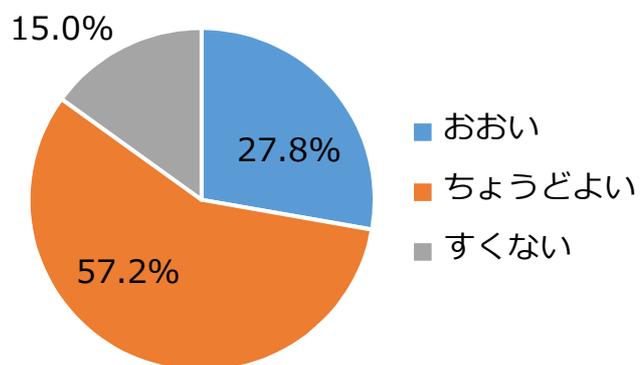
(3) - 1 ごはんやおかずの量はどうか。[ごはん]

選択肢	回答数
おいしい	1, 564
ちょうどよい	2, 571
すくない	462



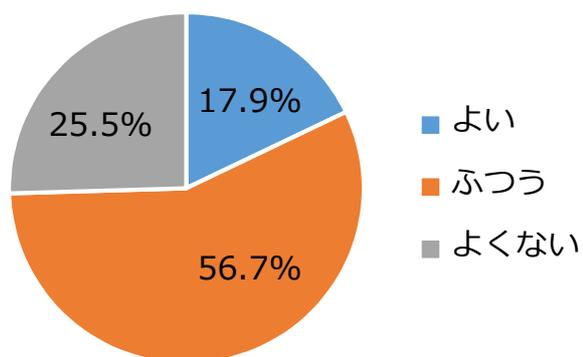
(3) - 2 ごはんやおかずの量はどうか。[おかず]

選択肢	回答数
おいしい	1, 277
ちょうどよい	2, 630
すくない	690



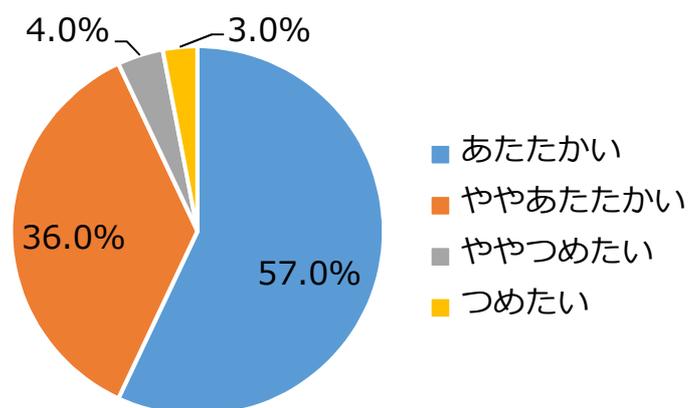
(4) 見た目はどうか。

選択肢	回答数
よい	821
ふつう	2, 605
よくない	1, 171



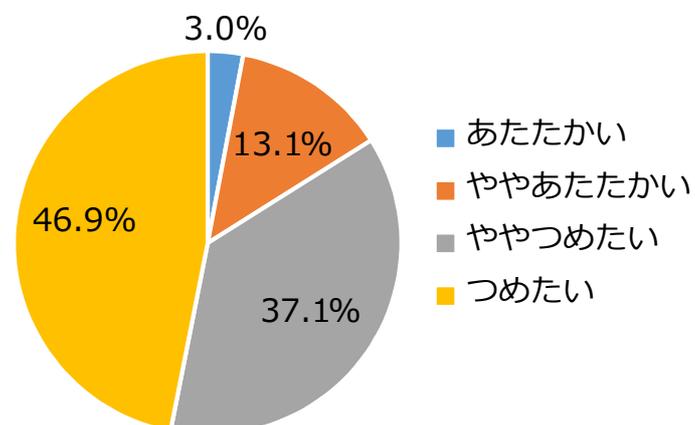
(5) - 1 温度はどうですか。 [ごはん]

選択肢	回答数
あたたかい	2, 6 1 9
ややあたたかい	1, 6 5 7
ややつめたい	1 8 3
つめたい	1 3 8



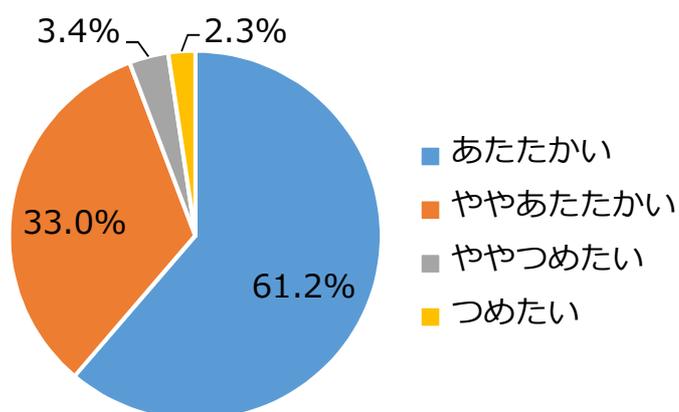
(5) - 2 温度はどうですか。 [おかず]

選択肢	回答数
あたたかい	1 3 6
ややあたたかい	6 0 0
ややつめたい	1, 7 0 4
つめたい	2, 1 5 7



(5) - 3 温度はどうですか。 [汁物]

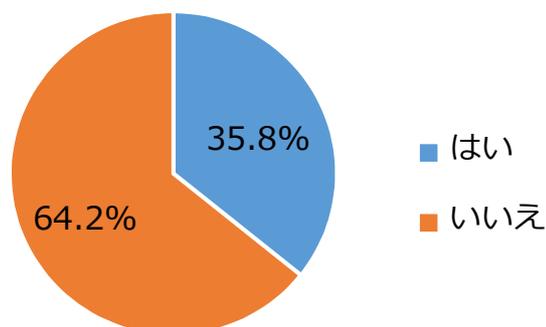
選択肢	回答数
あたたかい	2, 8 1 5
ややあたたかい	1, 5 1 8
ややつめたい	1 5 6
つめたい	1 0 8



問 1 - 2 今までにデリバリー給食を食べたことはありますか。

(問 1 で「給食」以外を選択した方)

選択肢	回答数
はい	2, 631
いいえ	4, 728

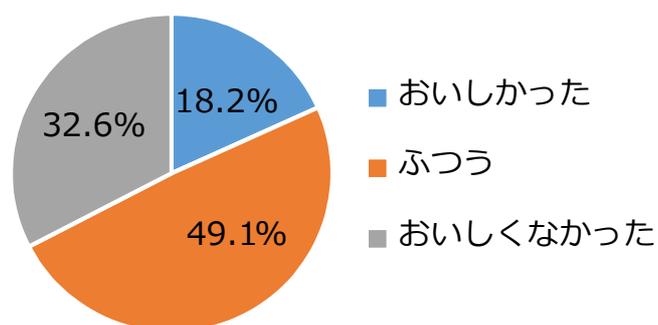


問 3 - 2 今までに食べた給食の内容について感想をお聞かせください。

(問 1 - 2 にて「はい」を選択した方)

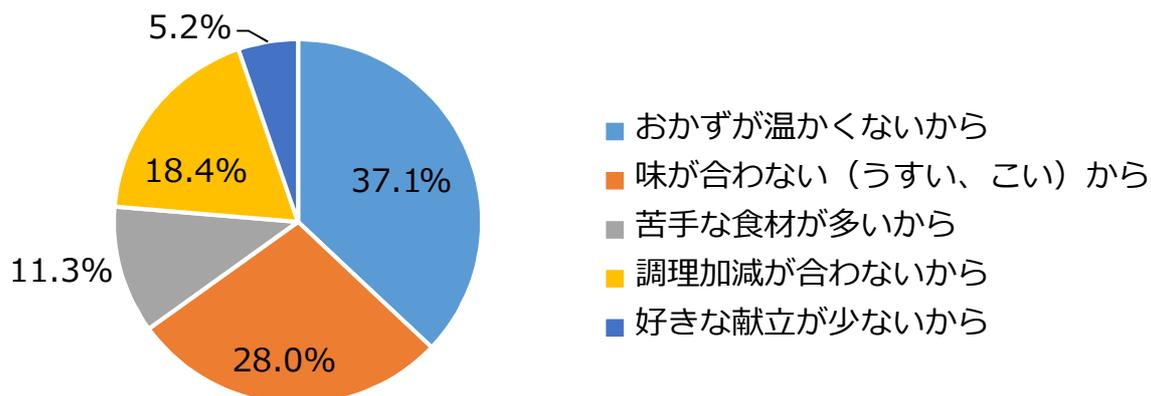
(1) 味はおいしかったですか。

選択肢	回答数
おいしかった	480
ふつう	1, 293
おいしくなかった	858



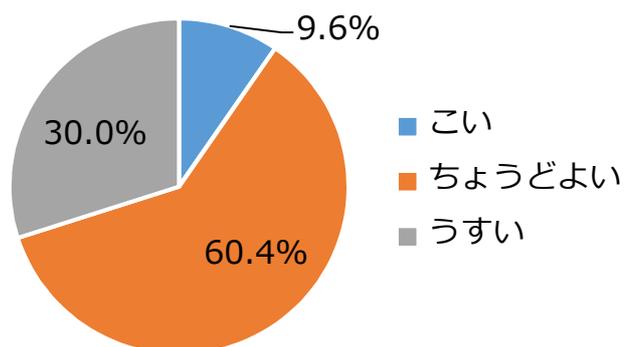
(1) - 2 「おいしくなかった」主な理由を1つ教えてください。

選択肢	回答数
おかずが温かくないから	318
味が合わない(うすい、こい)から	240
苦手な食材が多いから	97
調理加減が合わないから	158
好きな献立が少ないから	45



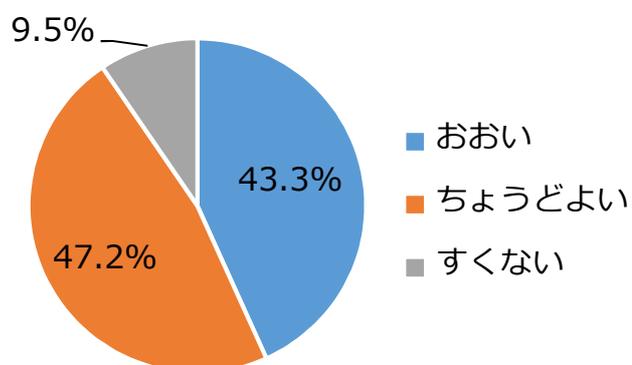
(2) 味つけはどうでしたか。

選択肢	回答数
こい	253
ちょうどよい	1,590
うすい	788



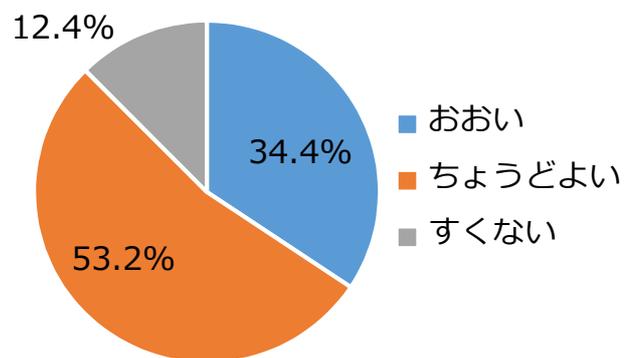
(3) -1 ごはんやおかずの量はどうか。[ごはん]

選択肢	回答数
おいしい	1,139
ちょうどよい	1,242
すくない	250



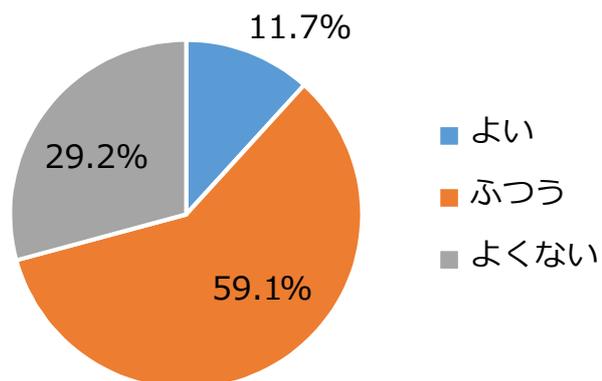
(3) -2 ごはんやおかずの量はどうか。[おかず]

選択肢	回答数
おいしい	904
ちょうどよい	1,400
すくない	327



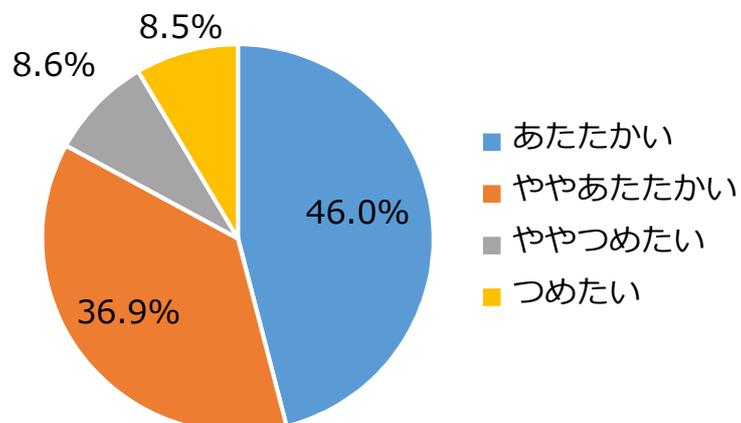
(4) 見た目はどうか。

選択肢	回答数
よい	308
ふつう	1,554
よくない	769



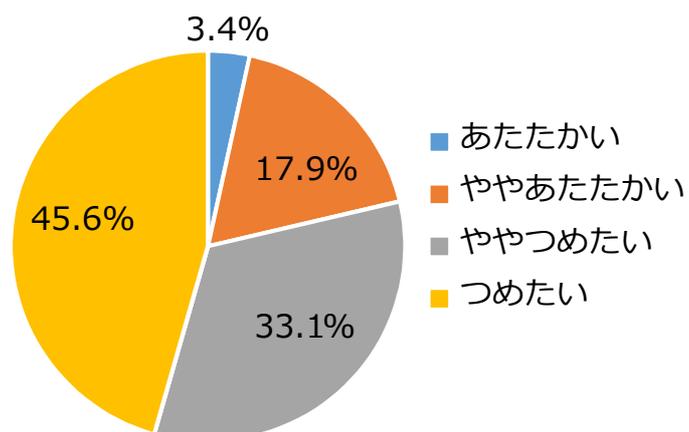
(5) - 1 温度はどうでしたか。 [ごはん]

選択肢	回答数
あたたかい	1, 210
ややあたたかい	972
ややつめたい	225
つめたい	224



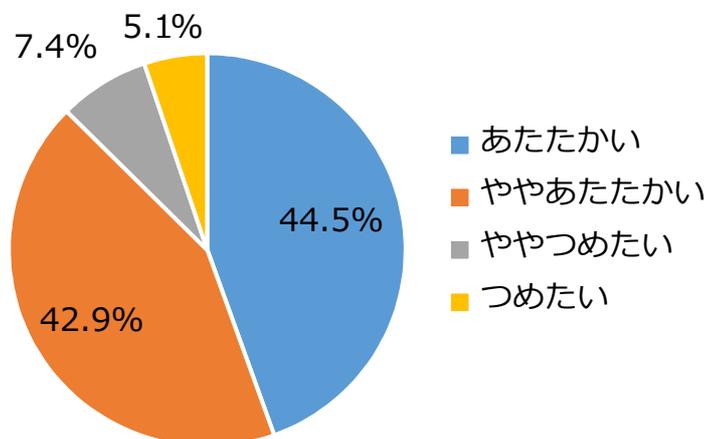
(5) - 2 温度はどうでしたか。 [おかず]

選択肢	回答数
あたたかい	90
ややあたたかい	471
ややつめたい	870
つめたい	1, 200



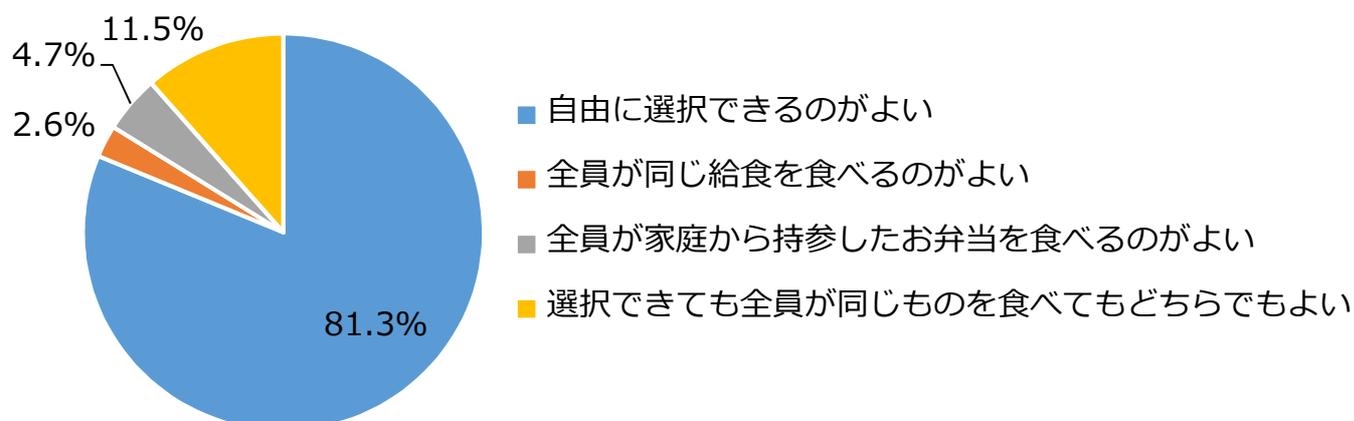
(5) - 3 温度はどうでしたか。 [汁物]

選択肢	回答数
あたたかい	1, 171
ややあたたかい	1, 130
ややつめたい	195
つめたい	135



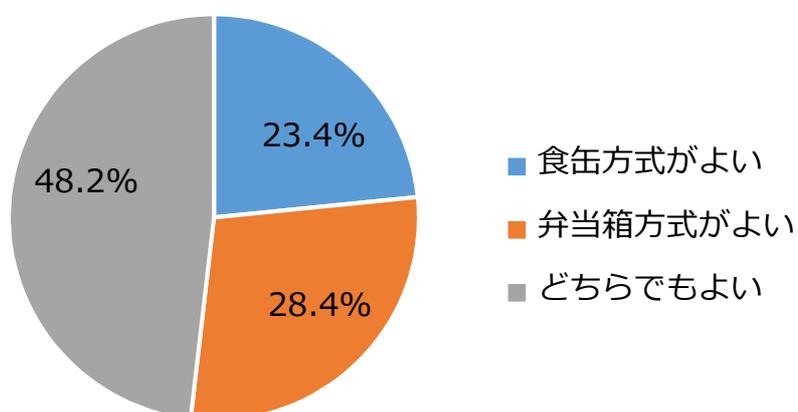
問4 「給食」か「お弁当」を選択できる方式についてどう思いますか。

選択肢	回答数
自由に選択できるのがよい	9, 716
全員が同じ給食を食べるのがよい	311
全員が家庭から持参したお弁当を食べるのがよい	556
選択できても全員が同じものを食べてもどちらでもよい	1, 371



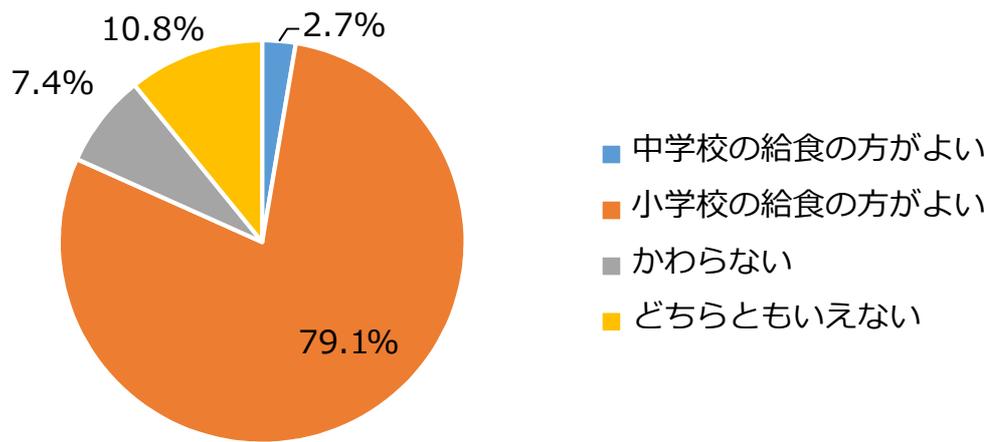
問5 給食は「食缶方式」か「弁当箱方式」かどちらが良いと思いますか。

選択肢	回答数
食缶方式がよい	2, 795
弁当箱方式がよい	3, 399
どちらでもよい	5, 760



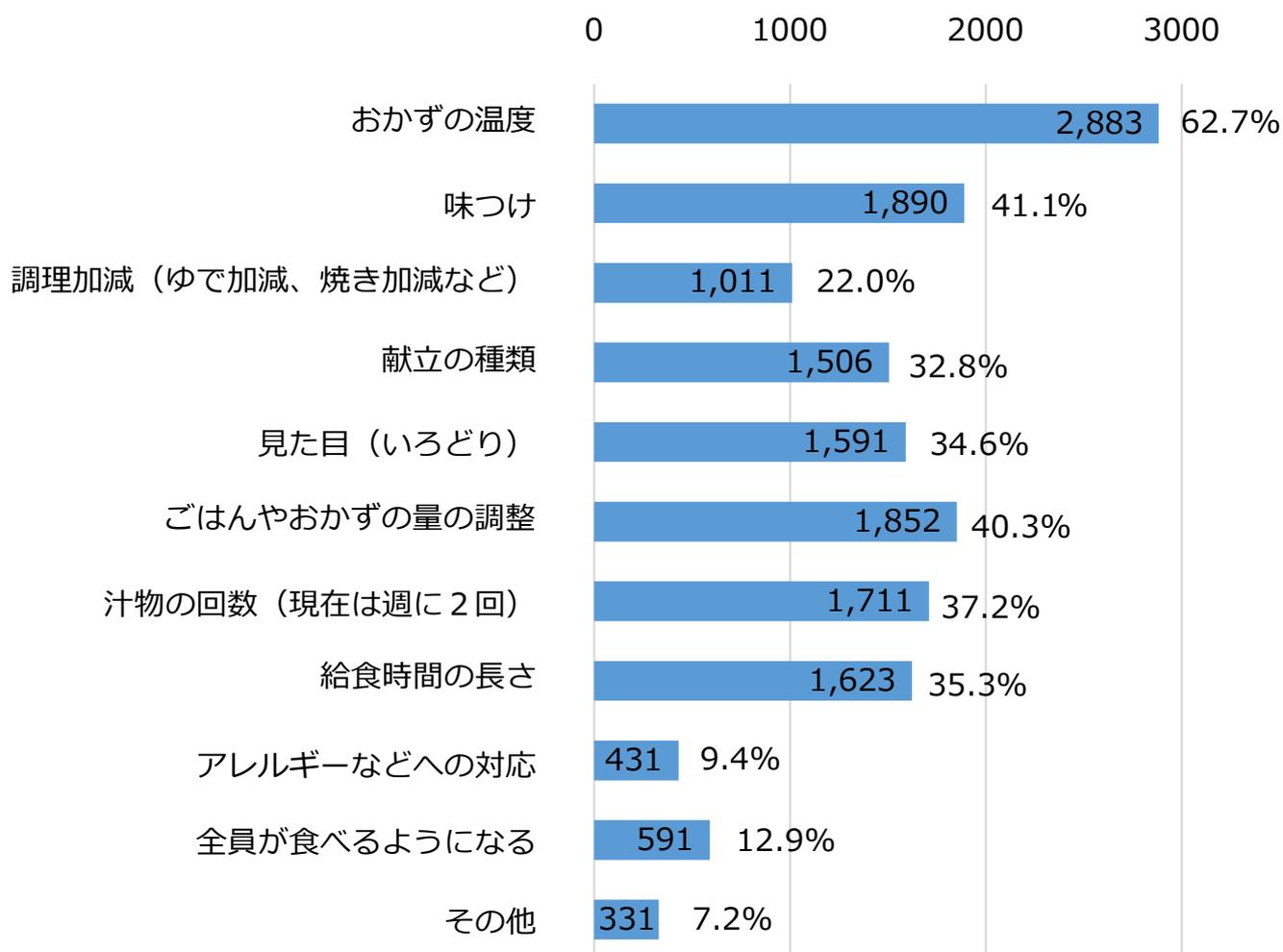
問6 今の給食について、小学校の給食と比べてどう思いますか。

選択肢	回答数
中学校の給食の方がよい	318
小学校の給食の方がよい	9,456
かわらない	890
どちらともいえない	1,292



問7 今の給食について、改善されると良いと思うことは何ですか。  
 (問1で「給食」を選択した方)【複数回答】

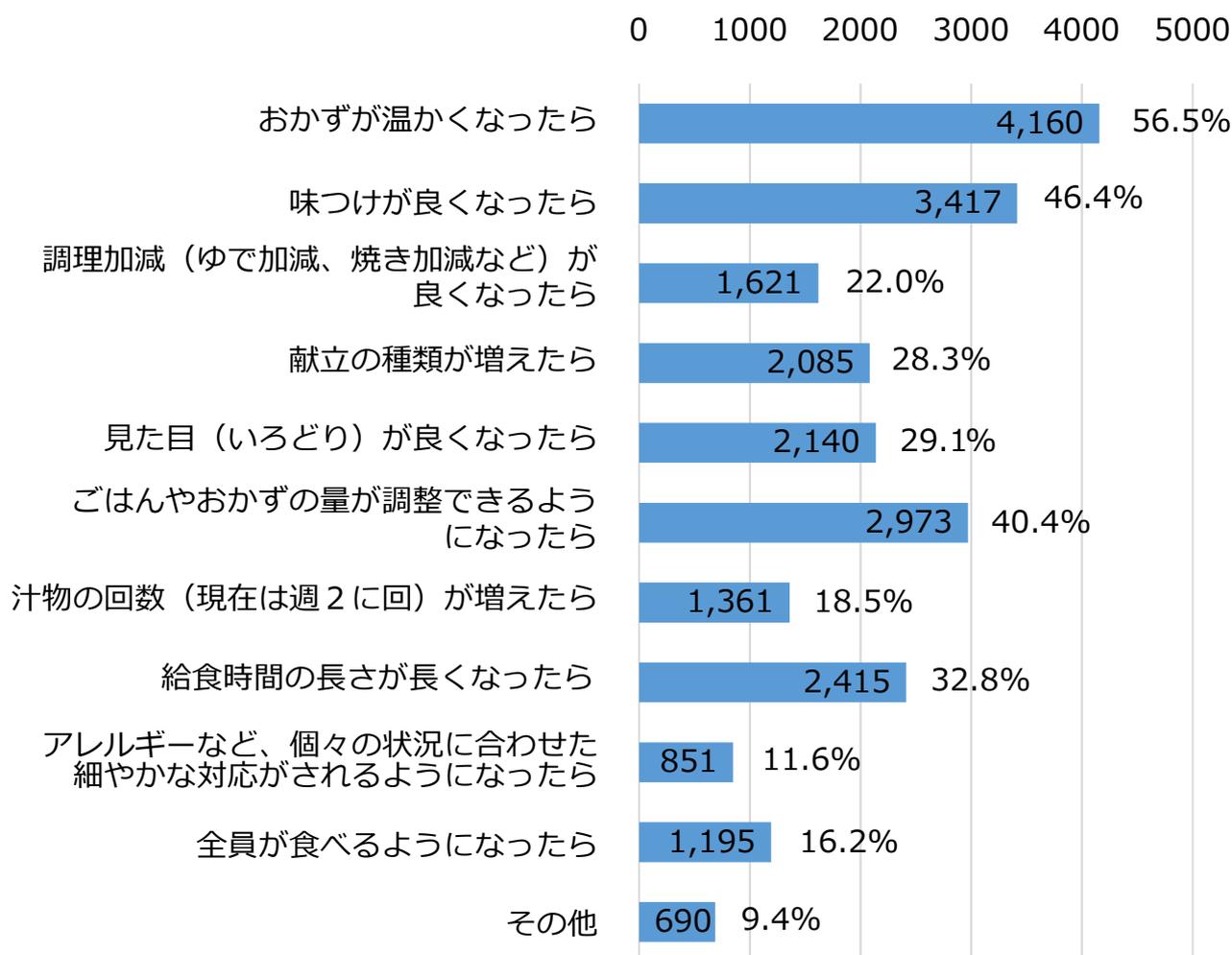
選択肢	回答数
おかずの温度	2, 8 8 3
味つけ	1, 8 9 0
調理加減 (ゆで加減、焼き加減など)	1, 0 1 1
献立の種類	1, 5 0 6
見た目 (いろいろ)	1, 5 9 1
ごはんやおかずの量の調整	1, 8 5 2
汁物の回数 (現在は週に2回)	1, 7 1 1
給食時間の長さ	1, 6 2 3
アレルギーなどへの対応	4 3 1
全員が食べるようになる	5 9 1
その他	3 3 1



問8 今の給食について、何が改善されたら食べたいと思いますか。

(問1で「給食」以外を選択した方)【複数回答】

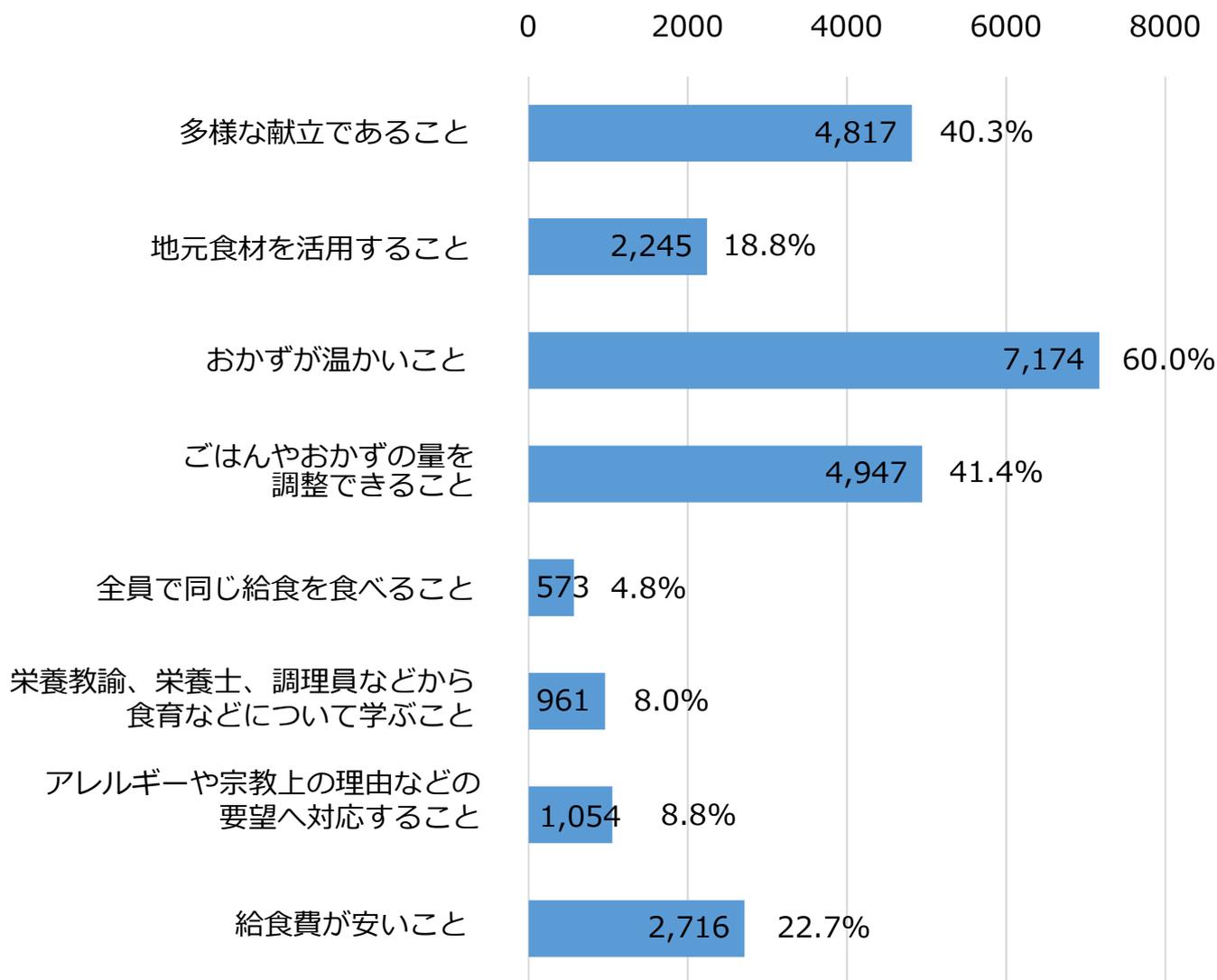
選択肢	回答数
おかずが温かくなったら	4, 1 6 0
味つけが良くなったら	3, 4 1 7
調理加減 (ゆで加減、焼き加減など) が良くなったら	1, 6 2 1
献立の種類が増えたら	2, 0 8 5
見た目 (いろどり) が良くなったら	2, 1 4 0
ごはんやおかずの量が調整できるようになったら	2, 9 7 3
汁物の回数 (現在は週に2回) が増えたら	1, 3 6 1
給食時間の長さが長くなったら	2, 4 1 5
アレルギーなど、個々の状況に合わせた細やかな対応がされるようになったら	8 5 1
全員が食べるようになったら	1, 1 9 5
その他	6 9 0



問9 「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、相模原市の中学校給食にさらに求めることは何ですか。

【複数回答・3つ以内】

選択肢	回答数
多様な献立であること	4,817
地元食材を活用すること	2,245
おかずが温かいこと	7,174
ごはんやおかずの量を調整できること	4,947
全員で同じ給食を食べること	573
栄養教諭、栄養士、調理員などから食育などについて学ぶこと	961
アレルギーや宗教上の理由などの要望へ対応すること	1,054
給食費が安いこと	2,716



問10 給食を通して知ったこと、学んだことは何ですか。

【複数回答】

選択肢	回答数
偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	1, 914
共同作業や同じものを一緒に食べることにより、 社交性や協調性を養うことの大切さ	335
みんなで楽しく食べることの大切さ	957
自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	867
日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化	693
食料の生産、流通、消費といった食事ができるまでの流れ	397
季節の旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	943
特にない	1, 989

