

三田市学校給食のあり方について

(答 申)



令和5年4月

三田市学校給食運営協議会

目 次

答申にあたって	1
三田市学校給食のあり方について	2
【資 料】	
① 答申に至る協議事項	4
② 諮問書（写し）	10
③ 三田市学校給食運営協議会委員名簿	11
④ 学校給食に関するアンケート結果	13

答申にあたって

本運営協議会では、三田市の学校給食のあり方について令和4年9月16日に教育長から諮問を受け、以後4回にわたり議論してきました。

現在の学校給食では、従来の役割である児童生徒の心身の健全な発達に資するものであることに加え、地産地消により郷土愛を育むことや、食の安全安心を伝えることなど食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために学校での食育を推進するという役割の重要性が増してきています。

そのような中、諮問のあった内容は、平成19年4月1日以降実質的に給食費を15年間据え置いてきた結果、この間の物価上昇などにより、献立内容の工夫だけでは栄養バランスのとれた安全安心で魅力的な学校給食を安定的に提供することが困難な状況にあるため、このような社会情勢の変化に対応できる三田市の学校給食のあり方についての意見を求めるものでした。

諮問書では、次の3つの項目についての答申を求めています。

- (1)三田市の目指す学校給食のあり方
- (2)給食内容の充実（栄養価の確保、地産地消の推進、安全安心な食材の検討等）
- (3)持続可能な給食実施のための保護者と市の負担のあり方

そこで、第1回会議では、三田市の学校給食の現状について事務局から説明を受けました。また、事務局から提案のあった保護者に対するアンケートについても内容を確認するとともに、アンケートの案内文書もわかりやすいものに改めるべく協議しました。さらに、学校給食の実態を把握するため、給食センターで試食会などを開催しました。

試食会では、ゆりのき台給食センターの2階の栄養指導室から調理場を視察したほか、食材の受け入れから下処理、調理、配送車への積み込み、食器等の返却・洗浄・保管について動画での説明を受けたほか、学校での給食受け入れ、配膳、給食風景、下膳等についても同様に説明を受けた後、実際に当日の献立の給食を喫食しました。

続く第2回・第3回会議では、第1回会議での議論を深めるとともに、アンケートの結果や試食会の内容も共有しながら、上記諮問事項の(1)から(3)までの内容について順次議論を重ね、答申に向けた大筋の内容について確認を行いました。その上で第4回会議では、今までの議論を踏まえて答申に向けた詳細について議論を重ねました。

なお、毎回の会議では委員以外にも、小中学校の校長・教頭、市の子育て施策や農業施策の担当部局からの出席も求めたほか、実際に献立を立案している学校栄養教諭にも出席を求めることにより、学校給食を取り巻く幅広い知見をもとに議論を進めることができました。

以上の協議を踏まえ、上記3つの諮問事項について、次頁以下のとおり答申を取りまとめました。

三田市学校給食のあり方について

令和4年9月16日に教育長から諮問を受けた「三田市学校給食のあり方について」に関して、以下のとおり答申します。

(1) 三田市の目指す学校給食のあり方

栄養バランスの優れた学校給食を摂取し、元気で丈夫な体をつくることは、学びのもとになるものです。加えて、食べ物の栄養やその意味、食文化、伝統行事、地域の産物、食事のマナーなど、学校給食は「生きた教材」として多くのことを学ぶことができるものでなくてはなりません。

そのような中、三田市の目指す学校給食は、子どもたちが「給食が美味しい」「給食が楽しみ」と日々感じることができ、将来「三田の給食を食べて良かった」と思うことができるものにすべきと考えます。

そして、そのような給食が、「三田市の学校・園における食育推進計画 ～プラス1の食育～（2019年度～2023年度）」が基本目標として掲げる「食を楽しみ 食でつながり よりよく生きる さんだっ子」を育てるものと考えます。

(2) 給食内容の充実(栄養価の確保、地産地消の推進、安全安心な食材の検討等)

(ア) 栄養価の確保

学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）別表に掲げる「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に基づき、栄養価の確保・バランスを保ったものとし、子どもたちが残さず食べることができるよう、献立を工夫することによりバラエティー豊かなものであることが必要と考えます。

(イ) 地産地消の推進

三田市では多くの農畜産物が生産されています。そのため、地産地消により郷土愛を育むこともできると考えます。そこで、可能な限り多くの品目や量の三田産の食材を給食に活用することが必要と考えます。

その中でも、三田の特産品の代表格である三田米と三田肉を活用することが望ましいと考えます。既に三田米は週4日の米飯や米粉パンとして活用していますが、郷土愛の醸成のためにも三田肉の活用を検討することも必要と考えます。

(ウ) 安心安全な食材の使用（減農薬・有機食材の使用）

三田市が学校給食で使用している野菜の多くは、兵庫県知事からエコファーマーとしての認定を受けた、「持続性の高い農業生産方式」を実践している農家が生産したものです。そのため、減農薬・減化学肥料で栽培されていますので、この仕組みを継続することが必要と考えます。

また、JAS法（「日本農林規格等に関する法律」（昭和25年法律第175号））に基づく有機食材は、現時点では市内での生産量が少ないため、生産量の拡大を図り、学校給食への導入に向けて市の関係部局全体で検討することが必要と考えます。

(エ) その他

アレルギー対応については、アレルギーを引き起こすような食材の一部を除去した「アレルゲン除去食」を提供することにより、全ての子どもと一緒に給食を食べることができるよう施設整備も含めた検討が必要と考えます。

(3) 持続可能な給食実施のための保護者と市の負担のあり方

上記(1)(2)の実現とこの間の物価上昇に対応するため、現在の1食あたりの費用を増額することが必要と考えます。

しかしながら、増額にあたっては給食の献立内容の充実に見合ったものとするほか、保護者負担の急増を招かない範囲内に増額幅を収めることが必要と考えます。

その上で、給食経費の保護者と市の負担のあり方については、次のとおり子どもた

ちが直接喫食することになる基本的な食材の購入に要する費用は保護者が負担し、その他の経費は市が負担することが適当と考えます。

経費の区分	現 在	変更案
① 基本的な食材の購入に要する費用	保護者負担	保護者負担
② 調理に伴う燃料代	保護者負担	市負担
③ 調理や洗浄に伴う上下水道料金	保護者負担 1/4 市負担 3/4	市負担
④ 電気代	市負担	市負担
⑤ 地産地消に伴う追加経費	市負担	市負担
⑥ 安心安全な食材（減農薬食材や有機食材）の購入に係る追加経費	市負担	市負担
⑦ 給食の配送に係る委託経費	市負担	市負担
⑧ 給食センターの維持管理費	市負担	市負担
⑨ 調理やその他事務等に伴う人件費	市負担	市負担
⑩ その他の事務費など	市負担	市負担

最後に、今回の答申内容を踏まえて保護者と市の負担区分を変更してもなお食材費を確保することが困難になった場合には、学校給食費を改めて精査することが必要と考えます。その際には、保護者をはじめ関係者に対して丁寧に説明することが求められることを付言しておきます。

最後に

保護者に対するアンケート結果からもわかるとおり、三田市の学校給食は保護者のみならず、児童生徒の満足度も比較的高い状況にあり、これは食材を提供する農家や実際に調理を行っている給食センターの工夫・努力により支えられています。

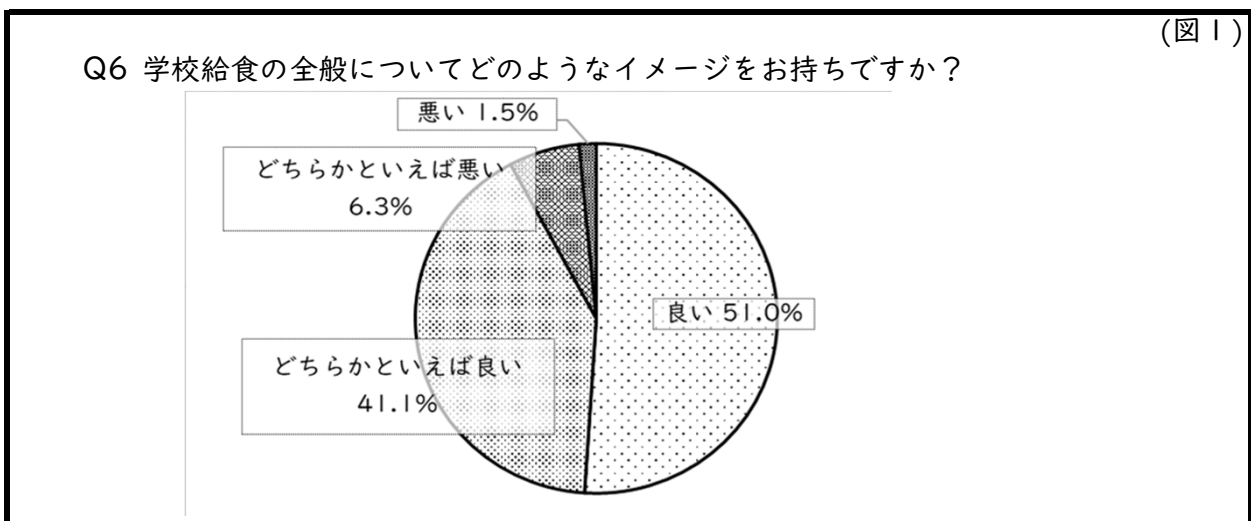
今後、この答申を参考にさせていただき、引き続き児童生徒が楽しみ、喜び、元気になる給食が提供されることを願ってやみません。

答申に至る協議内容

今回の検討にあたり、保護者が給食にどのようなイメージを持っているのか、給食に対して望んでいるものは何か、燃料代などの高騰に伴い給食の食材費が不足している現状に対してどのような対応を期待しているのかといったことなどを把握するため、「学校給食に関するアンケート調査」を行いました。そのほかにも、財政状況の確認、調理現場の視察、給食の試食、農業者へのヒヤリング、県内他市の状況調査なども行い、現状を把握するとともに検討の参考としました。

(1) 学校給食のイメージ（満足度）

アンケート結果をみると、基本的に良いイメージが定着し、学校給食全般について満足していることがわかりました。（図1及びアンケート結果参照）



(2) 給食センターでの調理

給食センターの調理では、数千食の大量調理を行い、かつ、午前中に調理したものを給食の時間に間に合うよう配送しなければならないといった時間的な制約もあるため、野菜などの規格や食材、献立にも制約が伴います。

しかし、そのような中でも、子どもたちの安心安全のためHACCPに対応して調理し、毎月、食材中の放射性物質検査を行っているほか、食品添加物の使用を可能な限り削減するため、出汁は煮干しや削り節などから取るなどの取り組みも行われています。

(3) 食育の観点

食育の観点については、「三田市の学校・園における食育推進計画」を立て、この計画に沿って食育を展開しています。

この計画では、園児・児童・生徒にバランスのとれた栄養ある食事を提供するだけでなく、主に次のようなものが求められています。

- ① 食材の旬を学べるもの
- ② 食事の大切さに触れることができるもの
- ③ 栄養の知識や栄養バランスについて学べるもの
- ④ 食事の楽しさ(楽しみ)を得られるもの
- ⑤ 伝統行事や食文化を学べるもの
- ⑥ 配膳・片付けを通じた協力の大切さを学べるもの

(4) 地産地消の取り組み

地産地消の取り組みについては、三田市では平成4年からその仕組みが整えられており、主食には三田米を使用しています。三田産の食材には、その他に多くの野菜や、三田肉、三田ポーク、母子茶などもあり、それらを取り入れることが地産地消に

つながります。

そして、アンケート結果によれば三田産の農畜産物を活用することを多くの保護者が望んでいることがわかります。

(5) アレルギー対策の充実

食物アレルギーへの対応が必要な子どもたちも多く存在し、その対応を求める意見がアンケートの中でも見受けられました。

(6) 安心安全な食材の使用（減農薬食材・有機食材の使用）

安心安全な食材として、減農薬栽培や有機栽培の農産物などを求める意見がアンケート結果の中でも見受けられました。

また三田市では、エコファーマーとしての認定を受けた生産者が、減農薬・減化学肥料で栽培している野菜を給食に提供していることや、いくつかの地方自治体では減農薬栽培や有機栽培の食材を一部導入している状況も確認されました。有機食材はまだまだ生産量に限りがあり、価格も高いことから全て有機食材とすることは困難ですが、一部だけでも有機食材を使用することができないかを検討することが必要と考えます。

(7) 給食費の改定

学校給食費は、平成26年度の消費税率の改定（食品の税率は5%⇒8%）に伴い約3%の改定を行ったところですが、実質的には平成19年度の改定以降は改定を行っていません（給食費の改定経過は次の表のとおりです。）。

給食費改定経過

	平成3年度～	平成5年度～	平成19年度～	平成26年度～
幼稚園	179	190	204	210
	改定割合	106.1%	107.4%	102.9%
小学校	202	216	232	238
	改定割合	106.9%	107.4%	102.6%
中学校	233	249	267	275
	改定割合	106.9%	107.2%	103.0%

（上段：1食当たり給食費、単位：円）

（下段：改定割合、単位：%）

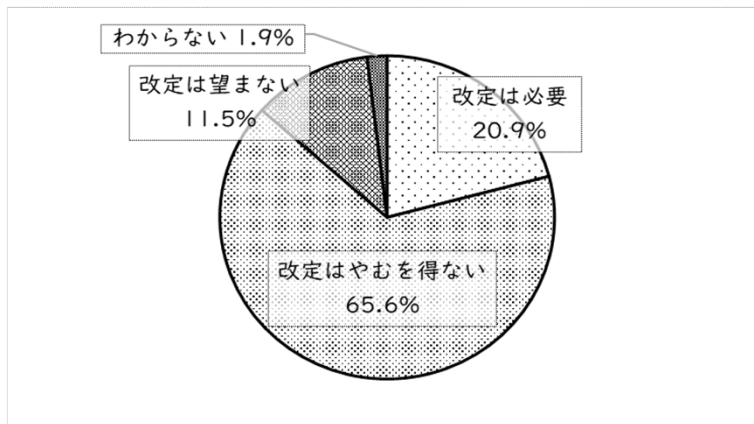
前回の平成26年度の改定以降、主食や牛乳の価格が上昇しており、副食の食材費を切り詰める必要が生じています。そのため、栄養価は確保しつつも、牛肉を豚肉や鶏肉に、使用する魚の種類を安価なものに、あるいは副食を3品から2品に減らすなど献立の工夫を行うことにより対応してきています。

しかしながら、昨今の社会経済情勢に伴い燃料代などの物価が高騰し、このままでは献立の工夫・食材の工夫だけでは、安定した学校給食の提供に支障が生じるおそれがあります。

そのような中、アンケート結果によれば、給食全体に対して満足感はあるものの、現状の内容を継続したり、以前の水準の内容に戻したりする中で「子どもたちが楽しみにできる」給食を提供することを望む声が多く、そのためには保護者負担が増えることもやむを得ないと考える保護者が大半を占めることがわかりました。（図2及びアンケート結果参照）

(図2)

Q19 この間、食材価格等の上昇がありました。このままでは今までどおりの給食を提供することが困難になります。そのため給食費の改定の検討が必要と考えています。給食費の改定についてどのように思われますか？



(8) 他市の学校給食費との比較

三田市と三田市を含む兵庫県内29市の1食当たりの給食費を比較したところ、次の表のとおり、三田市は他市に比較して安価な部類であることがわかりました。

	小学校	中学校
三 田 市	238円	275円
阪神間8市平均	246.00円	298.43円
県内29市平均	246.39円	283.36円
最 高 額	270円	340円
最 低 額	210円	240円

(9) 保護者と市の負担のあり方

現在、三田市では、食材費（次の表の①）と燃料代等（ガス代、重油代の全てと上下水道料金の1/4。次の表の②と③-1）を給食費として保護者が負担し、その他の経費（次の表の③-2から⑩まで）は市が負担しています。

一方、兵庫県内29市の状況を見ると、市によって保護者負担の経費が異なり、三田市のように燃料代等の一部を保護者負担としている市が三田市を含め6市、食材費だけを保護者負担としている市が19市あります。

このことは、県内の多くの市では、子どもたちが直接口にする食材の購入費用のみを保護者に求めている状況にあるといえます。また、多くの市で地場産品の使用に伴う費用に対して補助している状況もあることがわかりました。

そこで、次の表のように給食に要する経費を分類する中で、保護者に負担を求める経費と市に負担を求める経費の区分について検討を行いました。

経費の区分		現 在
①	基本的な食材の購入に要する費用	保護者負担
②	調理に伴う燃料代	保護者負担
③-1	調理や洗浄に伴う上下水道料金の1/4	保護者負担
③-2	調理や洗浄に伴う上下水道料金の3/4	市負担
④	電気代	市負担
⑤	食材費（地産地消に伴う差額）	市負担
⑥	食材費（減農薬食材・有機食材などに伴う差額）	市負担
⑦	給食の配送に係る委託経費	市負担
⑧	給食センターの維持管理費	市負担
⑨	調理やその他事務等に伴う人件費	市負担
⑩	その他の事務費など	市負担

※①は主食の材料費・牛乳代を含み、⑤・⑥は通常食材との差額分のみです。

<参考> 令和3年度実績を元にした「1食あたり」「年間(1人あたり)」の試算

(単位：円)

1食あたり		幼稚園	小学校	中学校
①	食材費	197.94	224.33	259.21
②	燃料代(ガス・重油)	8.83	10.01	11.56
③-1	水道代1/4	3.23	3.66	4.23
保護者負担 小計		210.00	238.00	275.00
③-2~⑩	市負担	205.64	233.06	269.29
合計		415.64	471.06	544.29

年間(1人あたり)		幼稚園	小学校	中学校
※標準の喫食数		140食	180食	180食
①	食材費	27,711	40,380	46,657
②	燃料代(ガス・重油)	1,236	1,802	2,082
③-1	水道代1/4	452	659	761
保護者負担 小計		29,400	42,840	49,500
③-2~⑩	市負担	28,790	41,951	48,473
合計		58,190	84,791	97,973

総額		幼小中合計	構成割合
①	食材費	420,465,466	47.6%
②	燃料代(ガス・重油)	18,758,905	2.1%
③-1	水道代1/4	6,860,904	0.8%
保護者負担 小計		446,085,275	50.5%
③-2~⑩	市負担	436,825,682	49.5%
合計		882,910,957	100.0%

※ 「1食あたり」、「年間」及び「構成割合」は、表示されている桁未満をそれぞれ四捨五入しているため合計が合わないことがあります。

協議した結果、基本的な食材の購入に要する費用については保護者に負担を求める一方で、付加価値的な食材費(地産地消や、減農薬・有機食材などの使用に伴うもの)については市の施策の一環として、市が負担することを軸に考えるのが適切ということになりました。また、燃料代や上下水道料金については、保護者負担を軽減するため多くの市では市が負担していることから、三田市でも同様の対応が望ましいとの結論に至りました。

あわせて、さらなる地産地消の推進や今後の安全安心な食材(減農薬・有機食材)の導入にあたり、それらに伴う追加費用についても次のように考え方を整理しました。すなわち、現在、三田産の野菜については、市場価格の2割増しとしている費用を市が負担しているところですが、同様に例えば三田肉であれば通常の牛肉との差額を、その他通常使われないような特産品であればその全額、有機食材などであれば通常の食材との差額を負担することにより、地産地消やふるさと意識の醸成に寄与するために必要な経費や有機野菜などの導入に必要な経費については市が負担することが必要であると考えます。

今後の検討課題

今回の答申を実現するため、次の内容について今後検討が必要であると思われます。

(1) 給食センターの施設について

ゆりのき台と清水山の給食センターでは、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）に適合した運用や、HACCPに対応した運用を行っています。しかしながら、どちらのセンターも概ね30年前に整備された施設のため、現在最も望まれている調理場施設の床のドライ方式導入ができていません。さらに、調理員が安全に作業を行うにあたって配慮が求められる室温や湿度の調整が可能な調理場全体の空調管理などが整備されていません。

施設の老朽化はもとより、上記の事項を十分に達成できていない施設で調理を継続することは、様々な事故やミスを誘発する可能性があります。今のところ大きな事故にはつながっていませんが、「衛生管理の徹底」という給食の根幹を支える重要な要因ですので、今回の諮問内容には含まれていませんが、給食センター施設の改修・改善に向けた取り組みを進めることが必要であると考えます。

(2) 食物アレルギー対応について

答申にも記載していますが、様々な食物アレルギーのある子どもたちが他の子どもたちと一緒に給食を楽しむためにも、食物アレルギー児に対応できる給食を提供する専用調理場が必要です。よって、施設の改修・改善に向けた取り組みが必要であると考えます。

(3) 給食に要する経費見直しの定例化について

今回は、給食費を実質的に15年間据え置いてきた結果、献立内容の工夫だけでは栄養バランスのとれた安全安心で魅力的な学校給食を安定的に提供することが困難な状況となり、さらに、昨今の社会経済情勢を受けた物価急騰が続く中、持続可能な給食実施のための保護者と市の負担のあり方などを検討することになりました。そこで、今後とも適正な給食を安定的に提供することが可能となるよう、給食に要する経費を定期的に見直すことが必要と考えます。さらに、学校給食の提供に関する財政状況を保護者に知ってもらうため、定期的に財政状況に関する情報を発信していくことも教育委員会の責務であると考えます。

(4) 地産地消の推進について

地産地消は、特に三田では保護者からの期待が大きい一方で、地産地消割合の拡大はある程度可能と思われます。そこで、生産者、農業協同組合、市の農業施策の担当部局、学校給食センターの四者で生産者の確保育成、新たな献立の開発、規格の見直しとそれに伴う調理場の見直しなども含め、改めて協議を行うことが必要と考えます。

また、三田の農畜産物を用いた伝承料理は、季節に応じたものもいくつかありますが、学校給食に馴染むものは多くありません。そこで、子どもたちが三田の給食といえばこれと言えるような新たな「三田のご当地グルメ」を子どもたちとともに考えることを提案します。

さらに、兵庫県は日本海から瀬戸内海まで南北に広がり、兵庫五国の特徴的な産品が数多く存在します。そこで、地産地消の発想を広げて、兵庫県内産のものも含めた導入の検討を進めることも必要と考えます。

(5) 減農薬栽培・有機栽培の食材について

「減農薬栽培」「有機栽培」といった食材の利用は、保護者が望んでいるところであり、現在SDGs（国連が定めた持続可能な開発目標）の中で持続可能な農業の促進として期待されている分野です。本運営協議会の会議の中でも、そのためにどのような対応ができるのかを考えてもらいたいという意見も出ました。学校給食だけで全て満たせるものではありませんが、「減農薬栽培」「有機栽培」の意義を考えるため、具体的な食材を味わう機会が必要と考えます。

そこで、減農薬栽培・有機栽培の食材を学校給食に活用することにより、「減農薬栽培」「有機栽培」といった食材を作っていることを子どもや保護者が知り、ひいては三田市農業の強みとなるよう市全体で機運を盛り上げるとともに、生産量を増やす施策に取り組むことが必要と考えます。

※ HACCP（ハサップ）

食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。



三教給第24号
令和4年9月16日

三田市学校給食運営協議会 会長 様

三田市教育長 鹿 嶽 昌 功

三田市学校給食のあり方について（諮問）

三田市の学校給食は、現在ゆりのき台給食センター及び清水山給食センターの2か所で調理し、市内40校園の約1万食を提供しております。

学校給食は従来の児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものに加え、地産地消による郷土愛を育むことや食の安全安心を伝えることなど食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため学校における食育を推進する重要性も増してきました。

そのような中で、学校給食費は消費税改定相当による改定を除き平成19年4月1日以来実質的に15年間据え置いてまいりましたが、この間の物価上昇などにより、献立内容の工夫だけでは栄養バランスのとれた安全安心で魅力的な学校給食を安定的に提供することが困難な状況となっています。

そこで、このような社会情勢の変化に対応できる本市の学校給食のあり方を考えていく必要があります。

つきましては、今後の三田市学校給食のあり方についてご意見を賜りたく、三田市立学校給食センター設置条例（昭和59年12月25日条例第34号）第5条の規定により下記のとおり諮問します。

記

諮問事項

- (1)三田市の目指す学校給食のあり方
- (2)給食内容の充実（栄養価の確保、地産地消の推進、安全安心な食材の検討等）
- (3)持続可能な給食実施のための保護者と市の負担のあり方

令和4年度 三田市学校給食運営協議会委員等名簿

(任期：令和4年9月1日～令和5年8月31日)

委 員

氏 名	選 出 区 分	備 考
はらだ けんいちろう 原田 賢一郎	学識経験者	関西学院大学 法学部教授
たかはし きょうこ 高橋 享子	学識経験者	武庫川女子大学 食物栄養科学部教授
やまぐち みお 山口 未央	清水山給食センター給食委員会 会長	志手原小学校PTA
たかやま としなり 高山 秉成	ゆりのき台給食センター給食委員会 副会長	藍中学校PTA
かわぐち ともよ 川口 知世	ゆりのき台給食センター給食委員会 委員	あかしあ台小学校PTA
いぬい てつろう 乾 哲郎	農業関係者	兵庫六甲農業協同組合 理事
かわせ かずまさ 川瀬 和正	名簿委員	
くすのき みか 楠 美花	名簿委員	

オブザーバー

氏 名	選 出 区 分	備 考
おおむかい いさお 大向 勲	小学校	松が丘小学校
おうじ あきのり 王子 明紀	中学校	狭間中学校
ますたに みえこ 増谷 美栄子	栄養教諭	給食センター (松が丘小学校)
おおにし てつや 大西 哲也	三田市	子ども・未来部 子ども未 来室 すくすく子育て課
おおい まさみち 大井 政道	三田市	地域創生部 産業戦略室 農業創造課

学校給食に関するアンケート 結果と分析



令和4年(2022年)10月調査

三田市教育委員会事務局
学校教育課学校給食課

給食に関するアンケート調査結果報告

1 調査目的

喫食者の保護者より意見をいただき、三田市の学校給食のあり方を検討するため

2 調査方法

アンケート実施の案内を学校園を通じて配布し、インターネットのアンケートフォームにより回答

3 調査対象

三田市立幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校の園児・児童・生徒の保護者

4 調査期間

令和4年9月27日（火）から10月15日（土）まで

5 対象者数、回答者数及び回答率

対象者数（家庭数）	7,409名（令和4年4月21日現在、幼稚園は9月1日現在）
回答者数	1,248名
回答率①	16.8%

※ 家庭数は、幼稚園・小学校・中学校・特別支援学校毎の家庭数を合計しています。
兄弟姉妹関係があるため、実際の実数はこれより若干少なくなります。

対象園児・児童・生徒数	8,994名（令和4年8月31日現在）
回答家庭の園児・児童・生徒数	1,839名
回答率②	20.4%

6 その他

操作誤り等による2重回答防止のため、1台のスマホ・タブレット等について、1回しか回答できない仕様としました。そのため、お子さんが2人以上おられる場合は、在籍学年の問い以外は、そのうちの1人についてイメージして回答いただくようお願いしました。

様々なクロス集計を検討しましたが、多くの回答において比較項目間での傾向に差がなかったため掲載していません。

集計・分析等についてのお断り

表・グラフ等の数値は、端数処理により合計が合わないことがあります。

（割合を計算した場合は、小数点以下2桁以下を四捨五入しています。）

複数回答が可能な設問は、割合を計算する場合は、分母を回答件数としていますので、合計は100%を超えます。

クロス集計において、母数が少ない集団についてはクロス集計していません。（例：学年の「高等部」）

また、「幼稚園」は「年少」「年中」「年長」の合計でもって集計しています。

特に断りのない限り、単位は「件」または「%」です。

7 調査結果

Q1 お子さんの在籍している学年等（複数回答可）

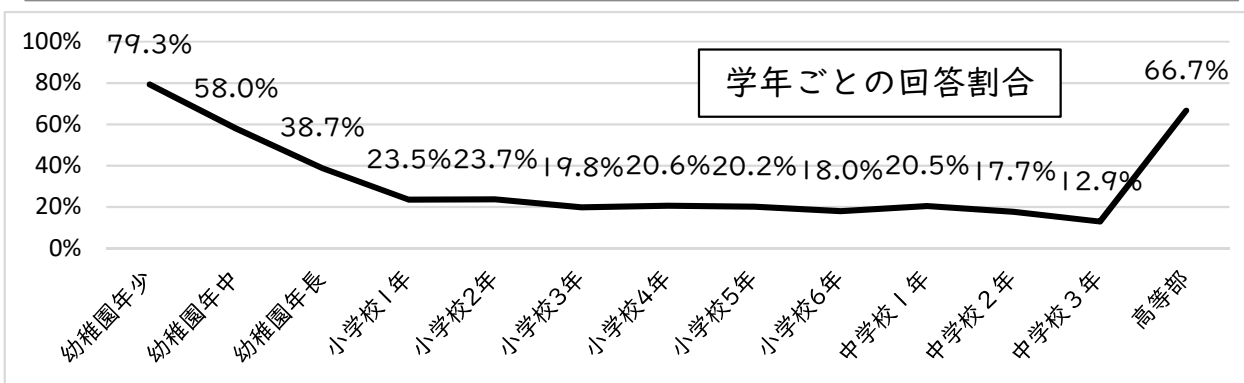
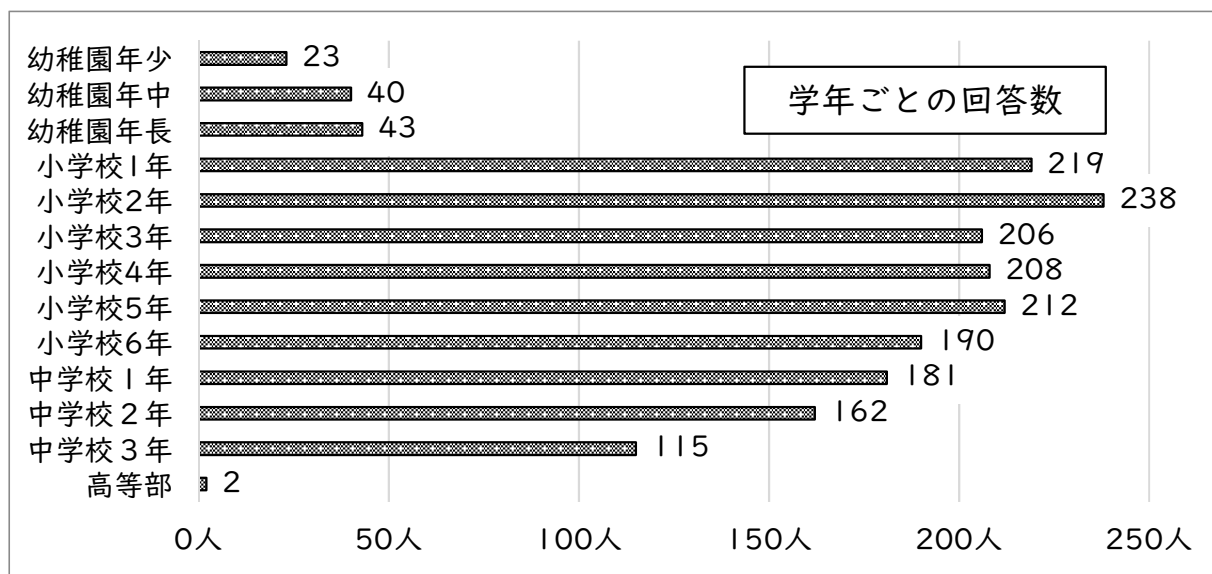
幼稚園		年少	年中	年長			
対象数	209	29	69	111			
回答数	106	23	40	43			
割合	50.7%	79.3%	58.0%	38.7%			
小学校		1年	2年	3年	4年	5年	6年
対象数	6,092	930	1,006	1,042	1,008	1,051	1,055
回答数	1,273	219	238	206	208	212	190
割合	20.9%	23.5%	23.7%	19.8%	20.6%	20.2%	18.0%
中学校		1年	2年	3年			
対象数	2,690	885	916	889			
回答数	458	181	162	115			
割合	17.0%	20.5%	17.7%	12.9%			
高等部		ひまわり特別支援学校高等部					
対象数	3	3					
回答数	2	2					
割合	66.7%	66.7%					
計							
対象数	8,994						
回答数	1,839						
割合	20.4%						

(単位：人)

なお、幼稚園の人数が少ないのは三田市立幼稚園の就園児が少ないためです。

また、年少は、三田幼稚園、三輪幼稚園のみになります。

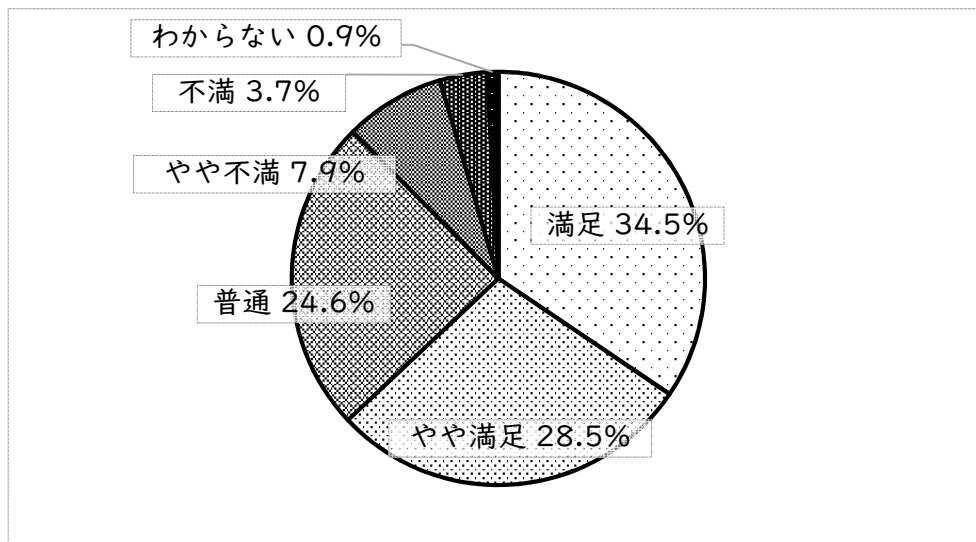
(単位：人)



【分析等】

概ね低学年の保護者の方が回答率が高く、関心が高いことがわかります。

Q2 学校給食の献立について



その理由をお聞かせください

回答理由には以下のような理由がありました。

「満足」「やや満足」と回答した理由

- 美味しい
- 栄養バランスが考えられている
- 献立の種類が多い（工夫されている）
- 三田産が使われている
- 家で食べないものでも給食では食べている
- 子どもが楽しみにしている（喜んでいる）

など 379件

不満な理由

- 美味しくない（不味い）
- 品数が少ない時がある（2品献立が多い）
- フルーツ・デザートが少ない
- タンパク質が少ない（肉が少ない）
- 量が少ない（多い）
- 牛乳を見直して欲しい
- 子どもの好きなメニューが少ない
- メニューがマンネリ
- 質素になってきている
- 子どもの嫌いなものが出る

など 76件

わからないの回答理由

- 食べたことがない
- 給食だよりをそこまで見ていなかった

など 5件

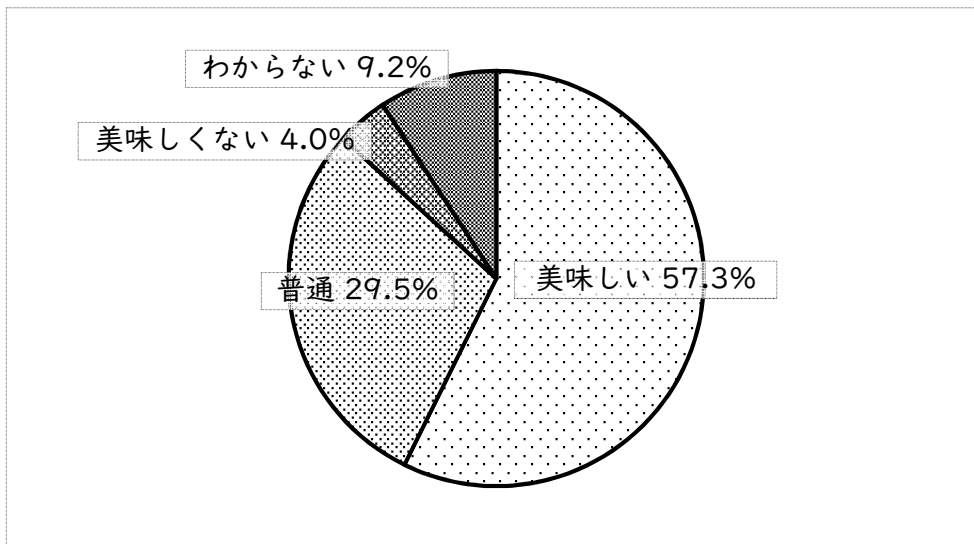
【分析等】

「満足」「やや満足」を合わせると、63.0%となっており、多くの方が献立に満足感を持っています。「不満」「やや不満」を合わせると、11.5%と不満を持つ方は少数にとどまり、87.6%の方が不満を持っていません。

このことから、三田市の学校給食の献立は概ね満足されています。

また、「満足」等であっても改善を求める意見もあり、特に「品数」「量」「種類」が少ないと言った意見が多く見受けられます。

Q3 学校給食の味について



その理由をお聞かせください

美味しい理由

- 子どもが美味しいといっている
- おかわりをしている
- 野菜が美味しい（沢山使っている）
- 好き嫌いがあっても、給食では食べられる

など 347件

美味しくない理由

- 脂っこい
- パサついている
- 味が濃い
- 味が薄い
- ご飯がべちゃついている
- ご飯が固い
- 子どもが美味しくないといっている

など 23件

その他

- 給食試食会がなくなり、食べたことがないのでわからない
- 美味しい時と美味しくない時がある

など 57件

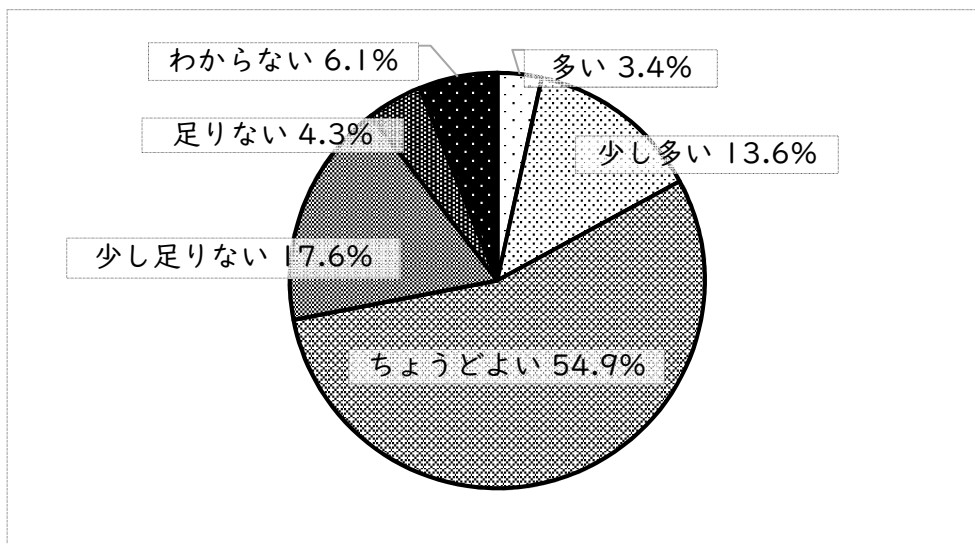
【分析等】

美味しい（57.3%）と、多くの方に満足感を持っていただいています。

一方、「美味しくない」（4.0%）は少なく、その理由としては、子どもの嗜好にあっ
ていないという理由が多くなっています。

また、「わからない」（9.2%）と回答された多くの方は、「食べたことがない」「食
べる機会がない」と理由を挙げておられ、コロナ禍以前のような給食懇談や試食会と言っ
た保護者が食べることのできる機会を望まれています。

Q4 学校給食の量について



その理由をお聞かせください

ちょうどよいの理由

配膳の時に調整してもらえる

特に量に不満はない

個人差もあってちょうどではないか

など 354件

多い・やや多いの回答理由

低学年には多い

残さず食べないといけない

ご飯が多い

など 113件

少し足りない・足りないの回答理由

おかずが少ない

小おかずが少なく感じる

お腹を空かして帰ってくる（帰ってからおやつを食べている）

おかわりをしたいけどない

など 127件

わからない

個人差もあって一概に言えない

食べていないのでわからない

など 35件

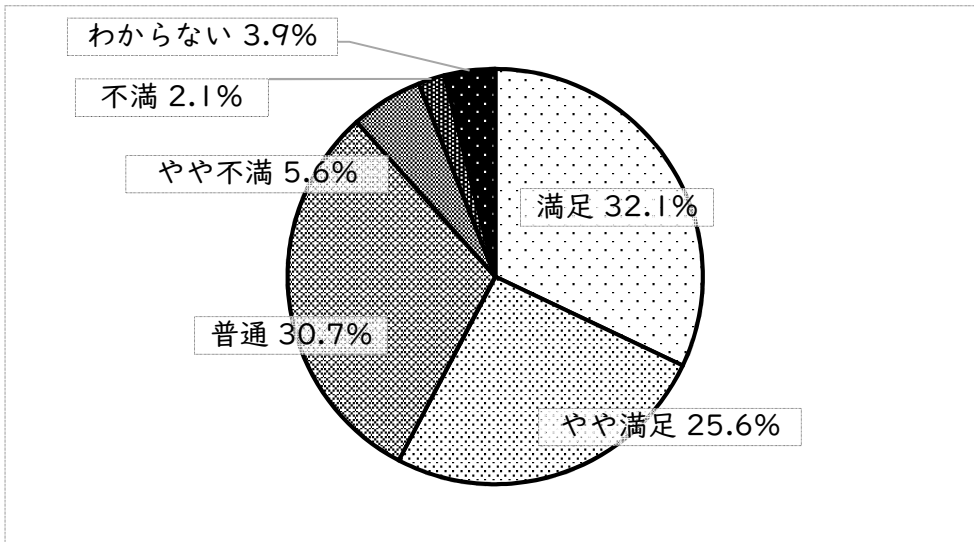
【分析等】

ちょうどよいが54.9%と、多くの方が過不足を感じていません。

「多い」と「少し多い」を合わせますと17.1%、「足りない」と「少し足りない」を合わせると22.0%となり、やや「足りない」傾向がうかがえます。

回答理由から、残食をなくす指導により「多い」と感じている場合もあります。一方で、「少ない」と感じている意見では「おかわり」などの対応が困難なためだと思われる。また、個人差やその日のメニューによっても差があることがうかがえます。

Q5 学校給食の食材について



その理由をお聞かせください

満足な理由

- 三田産の食材が使われている
- 多くの種類の食材が使われている
- 安心安全な食材が使われている

など 354件

不満な理由

- 同じ食材の繰り返しが多い（種類が少ない）
- 三田の特産が減っている（三田肉）
- 牛肉やトラウトを使って欲しい
- 果物・デザートが減っている
- 無農薬・無添加の食材を使って欲しい
- 加工食品が多い

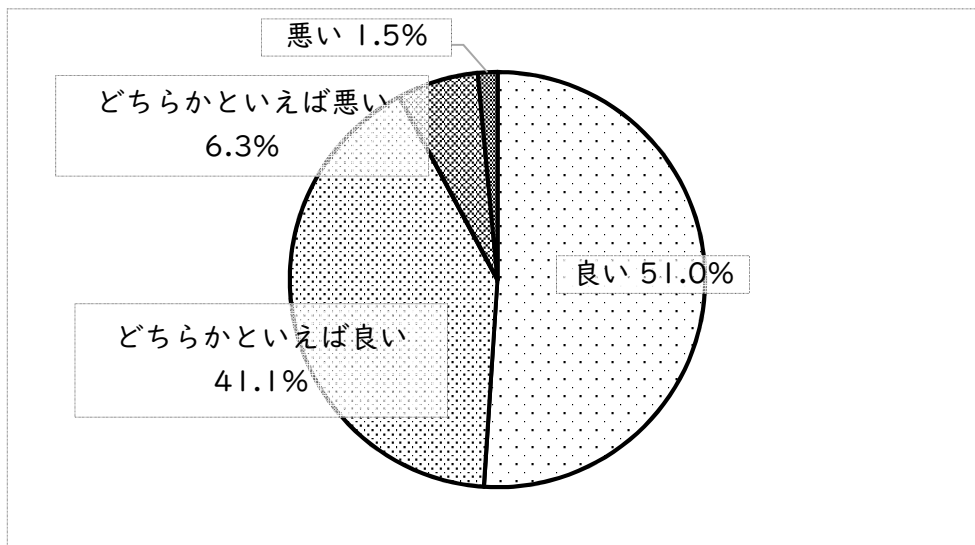
など 56件

【分析等】

「満足」「やや満足」を合わせると、57.7%となっており、半数を超える方が食材に満足感を持っておられます。「不満」「やや不満」を合わせると、7.7%と不満を持つ方は少数にとどまります。

このことから、三田市の学校給食の食材に対して満足いただけていると思われます。その中でも、「地産地消」が満足な理由にあがる一方で、「三田産が減った」と不満な理由にもあがっており、「地産地消」を求める声が多いことがわかります。

Q6 学校給食の全般についてどのようなイメージをお持ちですか？



その理由をお聞かせください

良いの理由

- 栄養バランスが良く考えられている
- 美味しい
- 献立が工夫されている
- 子どもが楽しみにしている
- 三田産のものが食べられる

など 581件

悪いの理由

- 美味しくない
- 量や品数が少ない
- 給食センターで調理されている（自校調理でない）

など 48件

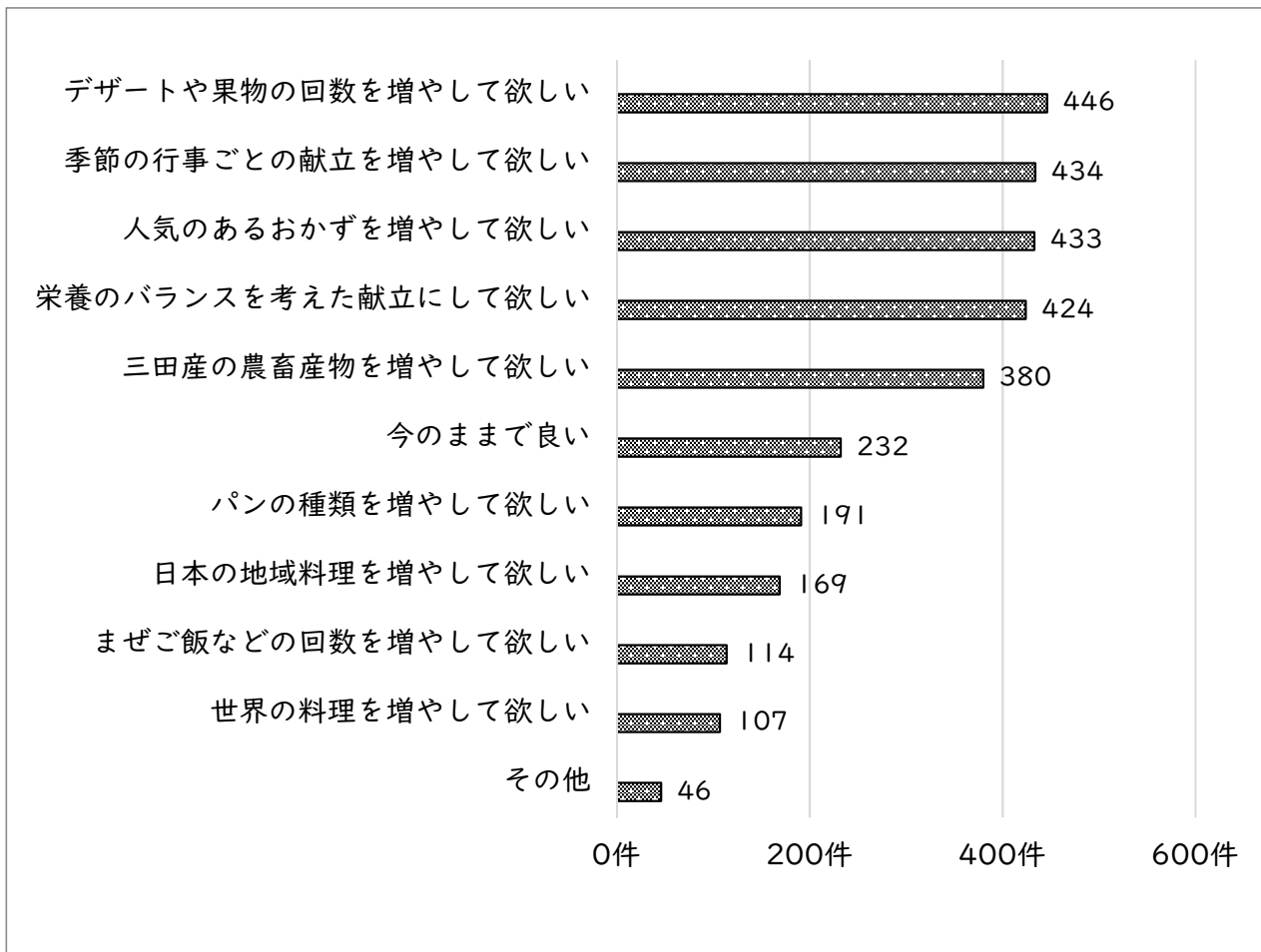
【分析等】

「良い」だけで51.0%となっており、半数以上の方が良いイメージを持っています。さらに「どちらかといえば良い」を加えると、92.1%と大多数の方が良いイメージを持っています。

「悪い」「どちらかといえば悪い」を合わせると、7.9%と不満を持つ方は少数にとどまります。

このことから、三田市の学校給食に対して、多くの方が良いイメージを持っています。しかしながら、少数ではあっても悪いイメージをお持ちの方がおられたり、良いイメージの方であっても改善の必要性を訴える意見・提案もいただいています。

Q7 学校給食の献立について希望はありますか？（複数回答可、3つまで）



【その他の内容】 その他に複数の記述がある場合は、分けて数えています。

献立の種類増	5件	味付け・調理に関すること	3件
品数の増	4件	無農薬・無添加	8件
牛乳に関すること	5件	その他	15件
主食に関すること	6件		

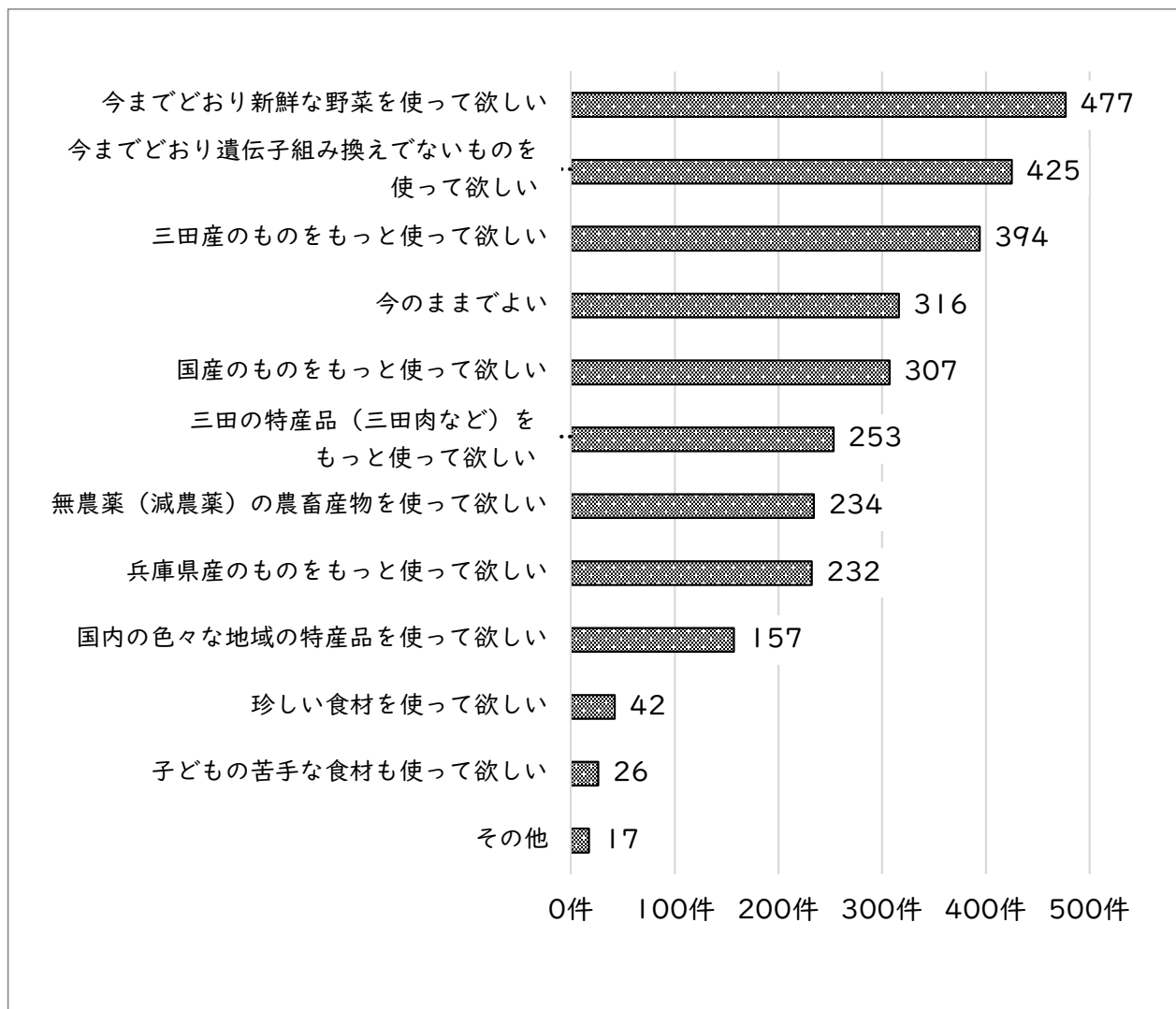
【分析等】

季節感や栄養に関する希望、子どもに人気の高い献立が望まれているほか、栄養バランスを考えた献立、地産地消（三田産の使用）への希望が続きます。

Q20の記述等を見ますと、他の項目を望まないわけではなく3つまでの選択では、上記の選択肢が優先するものと思われます。

その他意見を見ますと、「牛乳」に関する意見や、「無添加」といった意見も見受けられました。

Q8 学校給食の食材について希望はありますか？（複数回答可、3つまで）



【その他の内容】

特筆する記述内容はありませんでした。

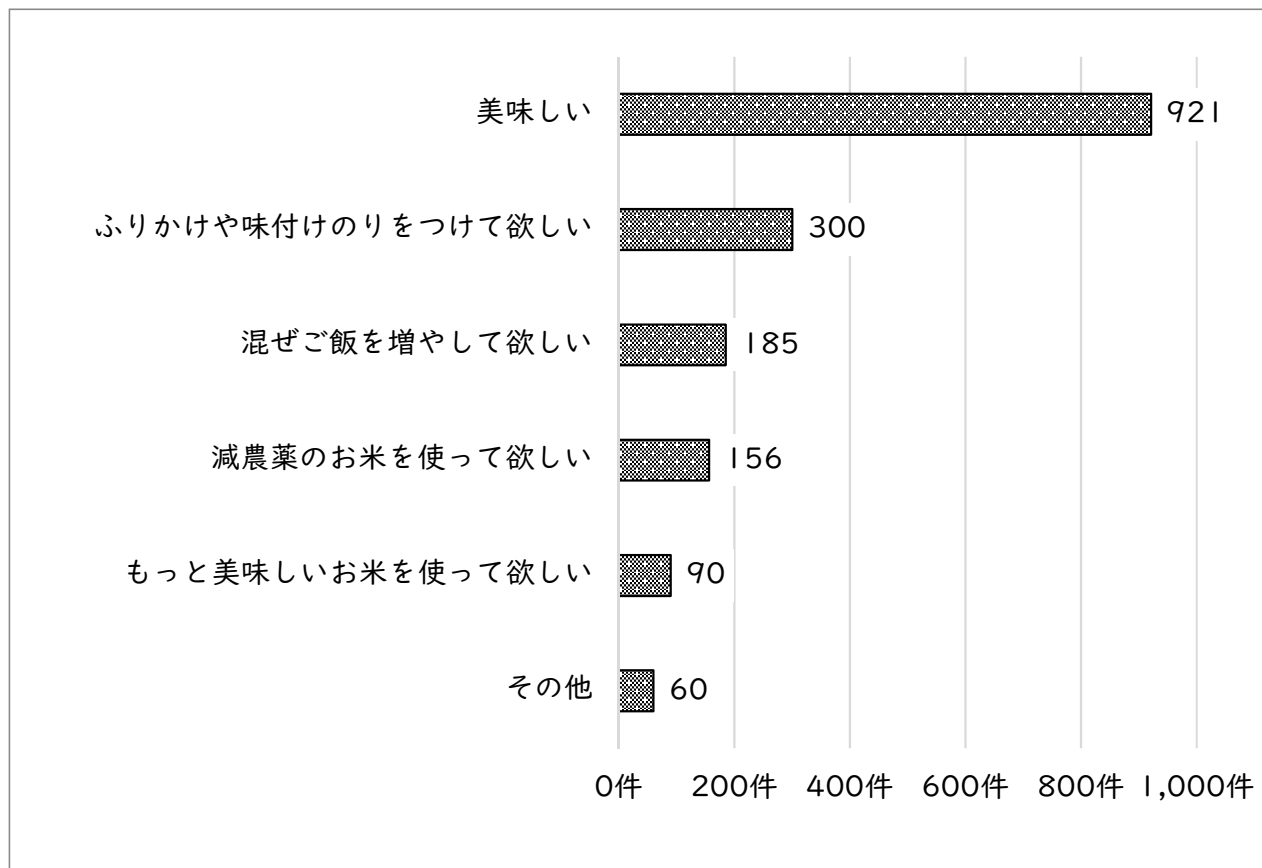
【分析等】

今の給食の食材を選定するにあたり重視してきた、「新鮮さ」「遺伝子組み換えでない」を維持し、「三田産」「国産」を増やしていくことが望まれています。

そのような中で、現在の給食が満足されている方も多いことから、今のままでよいも多くなっています。

Q20等の記述を見ますと、他の項目を望まない訳ではなく3つだけ選択するのであれば、上記の選択肢が優先するものと思われます。

Q9 給食の米飯についてお聞きします。給食の米飯をどう思われますか？（複数回答可、2つまで）



【その他の内容】

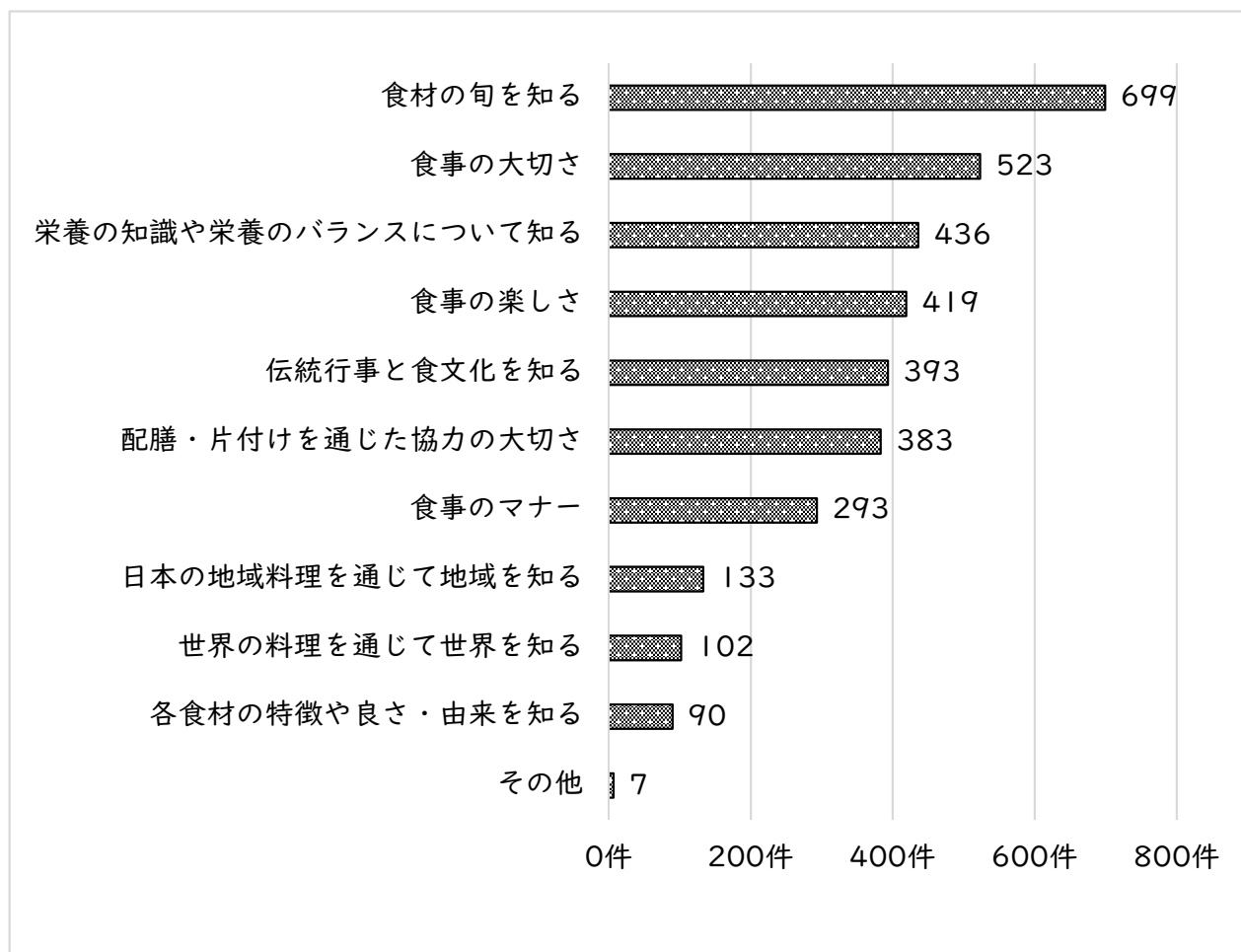
炊き方に関するもの	15件	(柔らかい・ベチャっとしているなど)
冷めている	6件	
量の多少	3件	多い・少ない
その他	14件	
わからない	22件	食べたことがない

【分析等】

「美味しい」が、921件 (73.8%)と多いことがわかります。

このことは、一部に「炊き方が良くない」や「冷めている」といった意見もあるものの多くの方が「美味しい」と満足していることがわかりました。

Q10 学校給食では、栄養の確保だけでなく給食を通じた食育として、次に掲げるようなことを目的としたことを行っています。ご存じのものあるいは有意義だと感じているものを選んでください。（複数回答可、3つまで）



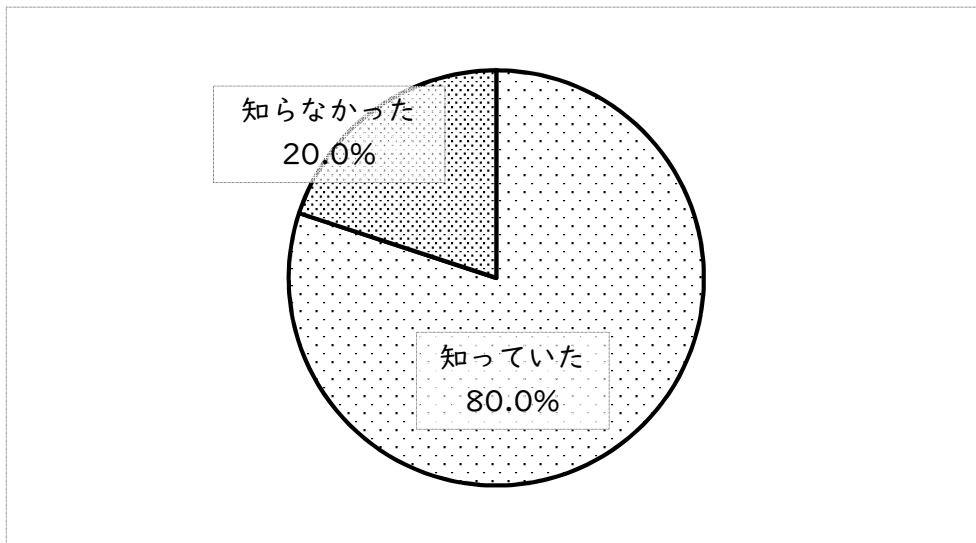
【その他の内容】

選択肢のすべてが有意義と言った意見が2件あったほか、特筆すべき内容はありませんでした。

【分析等】

食材の旬を知るが1位となり、季節感の感じられる給食が望まれていることがわかりました。2位以下でも、食事の大切さや、栄養への知識、食事そのものの楽しさが続いています。また、伝統文化や食文化に触れることも望まれています。

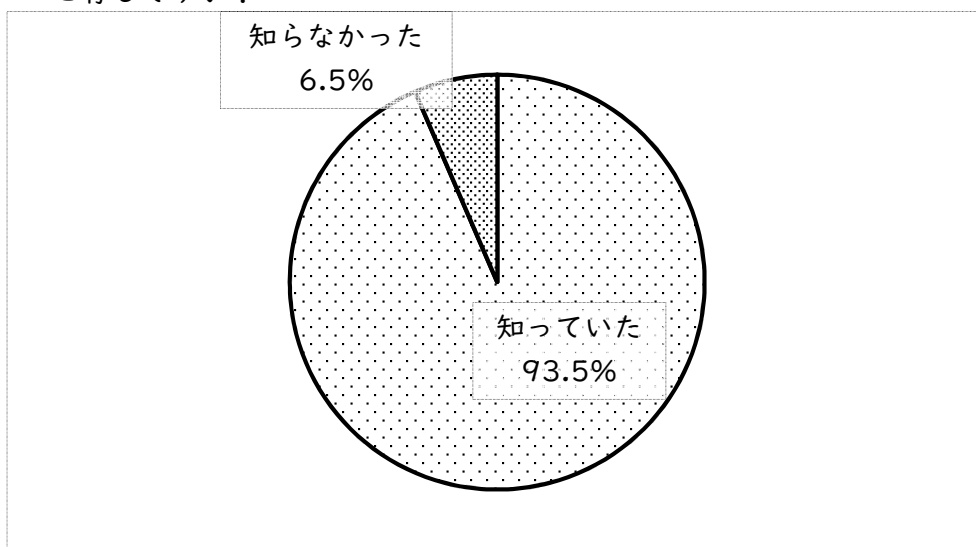
Q11 学校給食では、米飯に三田産のお米をこれまで活用してきました。
ご存じですか？



【分析等】

すべて三田米を使用したご飯給食は、三田の給食の最も大きな特徴です。今後もより多くの方に周知していく必要があります。

Q12 学校給食では、母子茶（お茶や茶葉）をこれまで活用してきました。
ご存じですか？

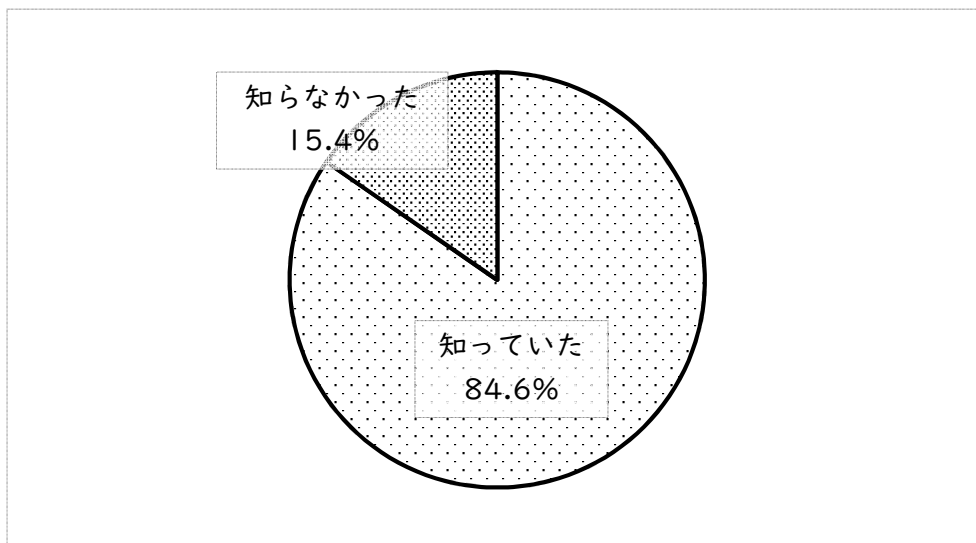


【分析等】

母子茶の使用については、約94%の保護者が知っていることがわかりました。

平成27年度にカート缶の母子茶を給食専用として導入してから6年が経過し、十分に認知されるようになったことがわかります。

Q13 学校給食では、三田ポークや三田肉をこれまで活用してきました。
ご存じですか？



【分析等】

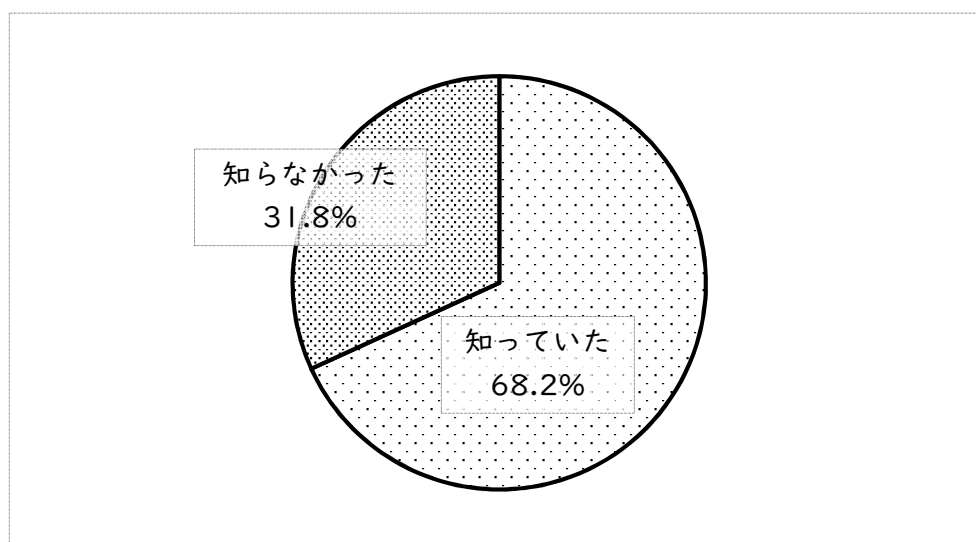
三田ポークや三田肉といった三田産の畜産物の使用を約85%の保護者が知っていることがわかりました。

ただ、費用が高く使用頻度は低くなっています。今後も使用を続けるために対策が必要となります。

Q14 学校給食では、次に掲げる三田産の野菜をこれまで活用してきました。
ご存じですか？

使用している野菜

玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、トマト、おくら、ピーマン、きゅうり、かぼちゃ、黒大豆枝豆、黒大豆、大根、人参、白菜、太ねぎ（極太くん）、うど



【分析等】

三田産の農産物の使用を知っている保護者が70%に満たないことがわかりました。
今まで以上に、三田産の農産物を使っていることの周知が必要です。

Q15 三田産の農産物等で学校給食に使ったら良いと思う食材などは他にありますか？

あれば、お聞かせてください。（自由記述のみ）

トウモロコシ、インゲン、きゅうり、なす、とうがん、栗かぼちゃ、バターナッツかぼ
ちゃ

アスパラガス、ほうれん草、水菜、レタス、小松菜、モロヘイヤ、ふき

サツマイモ、里芋、山の芋、ごぼう、しょうが、れんこん

いちご、栗、ブドウ、柿、すいか、ブルーベリー、ポポー、まくわ瓜、ゆず、その他果物
類

地鶏、卵、いのしし、牛乳

コヤマのデザート、おから、チーズ、味噌

シイタケ、松茸、その他キノコ類

もち米（ヤマフクモチ）、米粉、小麦

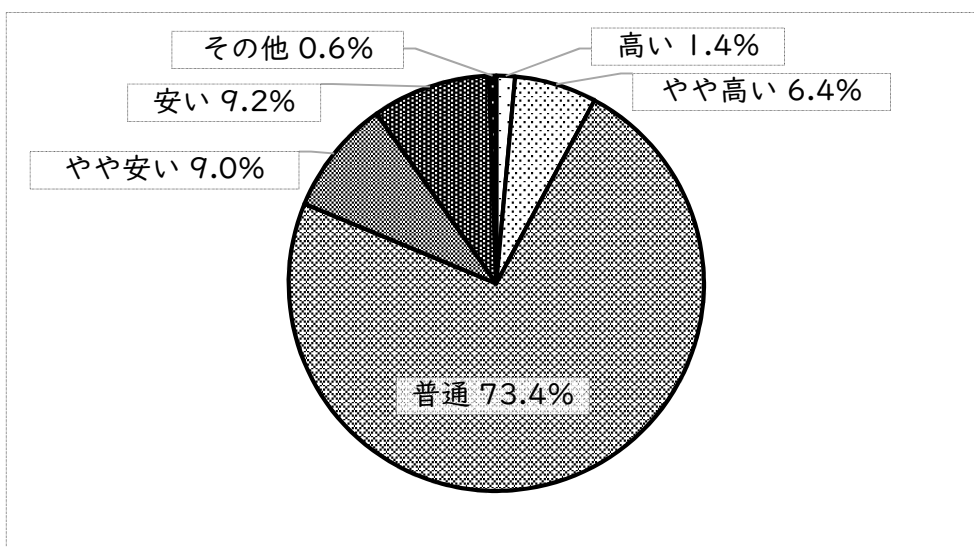
【分析等】

三田産の農産物の使用について様々な提案をいただきました。

また、既に使われている食材の中でも、三田肉について繰り返しの記載が多く人気があることがわかりました。

しかしながら、価格が高価なもの、供給量が少ないもの、安全が確保できないもの、品
種の統一ができないものなど給食で使用することが困難なものもあります。

Q16 学校給食の給食費について



【分析等】

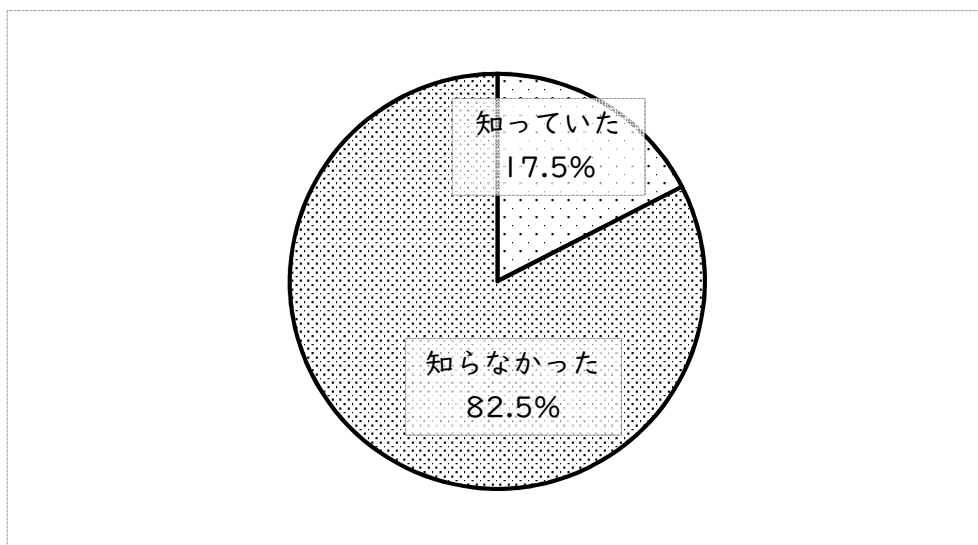
「普通」が、916件（73.4%）と圧倒的に多いことがわかります。

次に、「高い」と「やや高い」を加えると98件（7.9%）あります。

また、「安い」と「やや安い」を加えると227件（18.2%）あります。

以上のことから、三田市の給食費は高い印象はほとんどなく、妥当な金額と受け止め
られていることがわかりました。

Q17 給食費は、平成26年に改定していますが、その時は消費税率の改定分を上乗せしただけなので、実質的には平成19年以降据え置かれています。
このことをご存じでしたか？

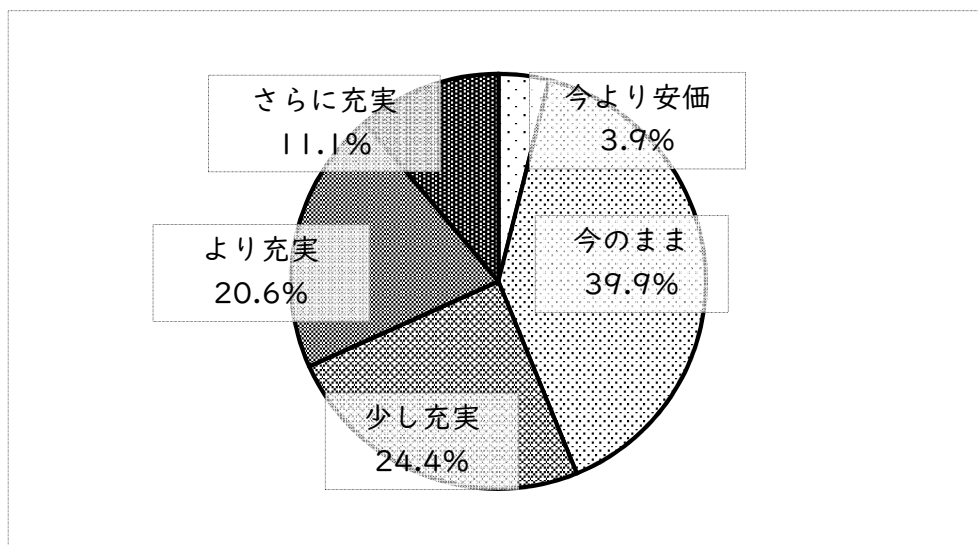


【分析等】

据え置きしてきた期間が15年と義務教育の年数以上にもなっていることから多くの方（1,030件（82.5%））が「知らなかった」と答えています。

他の設問の自由記述内容を見ると、「今回のお知らせ」過去からの経緯や給食の現状に初めて（あるいは、改めて）知ったといった意見が多くみられました。

Q18 給食の内容（献立、副食、食材など）はどの程度の水準を希望されますか？
給食をめぐる状況は、「アンケートへのご回答のお願い」などを参考にしてください。



【選択肢一覧】

- ① 今より安価な食材を使ってもいい
- ② 今のままでいい
- ③ 今より少し充実（食材の充実）
- ④ 今より充実（地産地消や行事献立等の充実）
- ⑤ 今よりさらに充実（デザートや牛肉等の使用回数の増等）

【分析等】

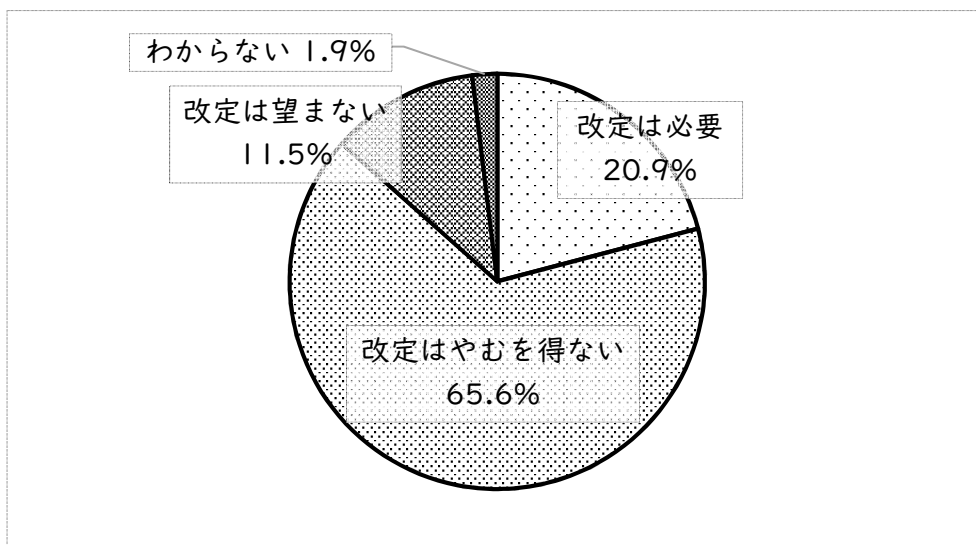
最も多い回答が、「②今のままで良い」でした。

続いて、「③今より少し充実（食材の充実）」と続き、「④今より充実（地産地消や行事献立等の充実）」と続きます。

③「今より少し充実」④「今より充実」⑤「今よりさらに充実」を合わせて701件（56.2%）となっており、半数以上の方が今より充実することを求めています。

以上のことより、現在の給食に満足をしているものの、少しでも充実した内容のものを求めていることがわかりました。

Q19 この間、食材価格等の上昇がありました。このままでは今までどおりの給食を提供することが困難になります。そのため給食費の改定の検討が必要と考えています。給食費の改定についてどのように思われますか？



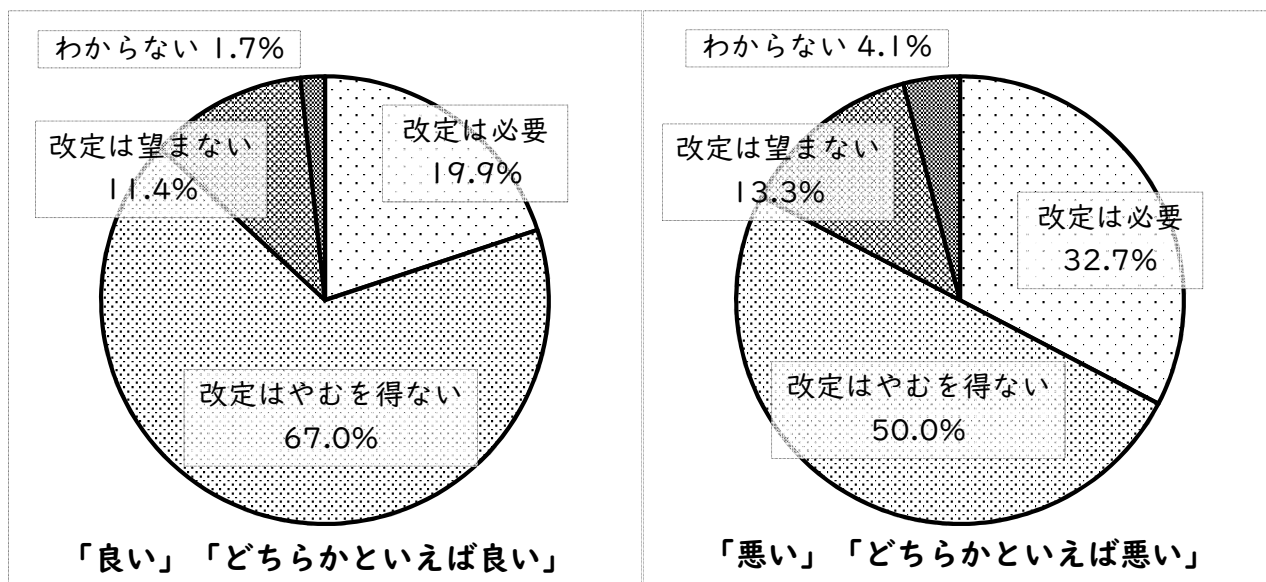
【分析等】

「改定は必要」「改定は望まない」はいずれも多くはありませんが、今般の状況の中で、料金改定について「やむを得ない」と考える方が半数を超えています。

また、「改定は必要」と「改定はやむを得ない」の合計は、約80%を超えておりQ20の自由記述などを合わせて見ますと、家計は苦しくても子どもたちのためには、改定することに対し賛同を得ているといえます。

【クロス集計】

給食に対するイメージ（Q6）と改定への意向を比較すると次のようになります。



【分析等】

給食のイメージの良し悪しで改定への賛同（「改定は必要」と「改定はやむを得ない」の合計）に差はありませんが、イメージの悪い方の方が「改定は必要」と改定による給食の充実を求められている部分もあると考えます。

この傾向は、献立についての満足感（Q2）、学校給食の味（Q3）についても同様の傾向にあります。

Q20 学校給食について、ほかにご意見があればお聞かせください。（自由記述のみ）

【回答数】 510件 ※「なし」等の回答は回答数に含めていません。

【回答割合】 40.9% ※総回答数に対するQ20への回答件数の割合です。

給食費についての意見

改定を容認する意見	208件
給食費以外の市の費用での対応を求める意見	40件
改定に反対する意見	14件
給食の無償化を求める意見	13件

食材や献立についての意見

献立の工夫や内容の充実を求める意見	72件
牛乳の提供を見直す意見	23件
食材の安心安全（無農薬・非遺伝子組換など）を求める意見	18件
地産地消の継続・拡充を求める意見	18件

その他の意見

調理や配送の改善を求める意見	13件
増量を希望する意見	13件
食育の充実をや給食の時間の改善を求める意見	13件
給食のレシピの公開や給食参観・試食会を求める意見	8件
米飯とパンに関する意見	8件
アレルギー対応を求める意見	8件
食材の仕入れの透明性や工夫を求める意見	5件
ご飯やおかずの一部持参を求める意見	4件

給食に対して感謝している意見

（感謝の意見のみのものをカウントしています）

その他	34件
直接学校給食には関係ない意見	5件

のべ件数 603件

一人の回答内に複数の区分にわたる意見が含まれる場合があります。その場合は主な2つの区分に分類しているため、のべ件数は回答数を上回っています。

【分析等】

設問の順序の関係もあり、料金改定に対する理由が多く見受けられます。

しかしながら、総回答数に比べて自由記述であるQ20の回答数が510件（40.9%）と多いことから、学校給食への関心の高さがうかがえます。

給食費の改定を容認する意見が多くありますが、それらの多くは「献立の工夫」や「内容の充実」、「地産地消の推進」を合わせて求めています。

一方、「無償化」や「市が何らかの負担」を行い改定を回避あるいは改定額を圧縮するように求める意見も53件ありました。

また、給食に地産地消を求める意見も、他の設問への回答を見てもわかるように期待が寄せられています。

さらに、無農薬・無添加・減農薬と言った安心安全を求める意見も、他の設問への回答を含め少数ながら期待が寄せられています。

最後に、給食が安定して提供されていることに感謝しているとの意見が多く給食提供に従事している職員の励みになる言葉を多くいただいています。

【全体を通じた分析】

今回の学校給食に関するアンケート全体を通じて見ますと、次のような結果であったと言えます。

まず、三田市の学校給食は多くの保護者に現状でも満足感があり、支持されていることがわかりました。

学校給食は、子どもたちが「楽しみにしている」、あるいは「楽しみにできるもの」、「思い出に残るもの」であって欲しいとの保護者の思いが強いことを改めて確認できたと思います。

そのために、保護者の多くが今の物価高騰で家計が苦しくても必要な経費であれば給食費の改定もやむを得ないと考えておられることもわかりました。

その一方で、家計も苦しいのでもっと市が負担して欲しいという意見や、近隣の自治体でも無償化しているような状況からも無償化を求める声も出ています。

また、三田市には農村部も多いことから、「地産地消」への期待が多く今後学校給食にもっと三田産の農畜産物や加工品を取り入れることが望まれ、他の食材にも拡げていけないか検討の必要性も感じるものとなっています。

さらに、子どもの給食ということで食品への安心安全（減農薬・無農薬・無添加など）を期待する声も届いています。

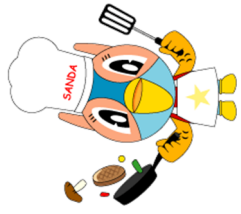
三田市では、「三田市の学校・園における食育推進計画」で、食育は生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎とし、様々な食の学びを通して、食の基礎・基本となる内容の定着を心がけ、子どもたちが、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できることをめざしています。

そこで、この食育計画を実践できる給食を提供するとともに、子どもたちが給食を楽しみにできるような給食を提供しなければなりません。

今回の調査を参考して今の給食の水準を維持向上させるために、保護者や市がどのような行動と役割分担ができるかを考えなければなりません。

以 上

幼稚園児、小・中学生の保護者のみなさまへ



学校給食に関するアンケートへのご回答のお願い

三田市では、市立の幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校に通う園児、児童、生徒のみならず、安全安心な給食をお届けできよう献立や調理に工夫をこらしているところです。

長らく給食費の改定を見送ってききましたが、最近の物価高騰もあり、年々充実した給食の提供が厳しくなっています。

そのような中、今年度保護者をはじめとする関係者の方々に集まりいただき「三田市の学校給食のあり方」について、学校給食運営協議会において検討を行います。

そこで、みなさまのご意見をお聞きし、前述の学校給食運営協議会での検討の参考いたしますので、多くの方にご回答を寄せていただきたいと思います。

■アンケートの回答方法

右記のQRコードをスマホやタブレットで読み取りいただきますと、アンケートフォームが表示されますのでアンケートフォームへの回答をお願いします。
パソコンの場合は、下記のアドレスをご入力ください。

<https://logoform.jp/f/2qyn2>



■アンケートの期間

令和4年(2022年)10月15日(土)24時まで

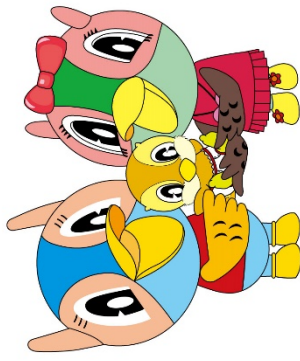
(これ以降は、アンケートフォームが表示されません。)

■アンケートにお答えいただく方

幼稚園児、小・中・特別支援学校児童生徒の保護者の方
ご自身のご意見やお子様からの感想によりお答えください。

■その他注意事項

1台のスマホあるいはタブレット、パソコンについて、1回のみのお返事となります。
複数お子様がおられる場合は、申し訳ありませんが、一番上のお子さんのことについてご回答をお願いします。



三田の学校給食のために
アンケートにご協力ください。

アンケートについてのお問合せ先
三田市教育委員会事務局 学校教育部 学校給食課
三田市ゆりのき台6丁目8
電話 079-567-2279
FAX 079-567-2329
Eメール kkyush_u@city.sanda.lg.jp

■三田の学校給食費の状況

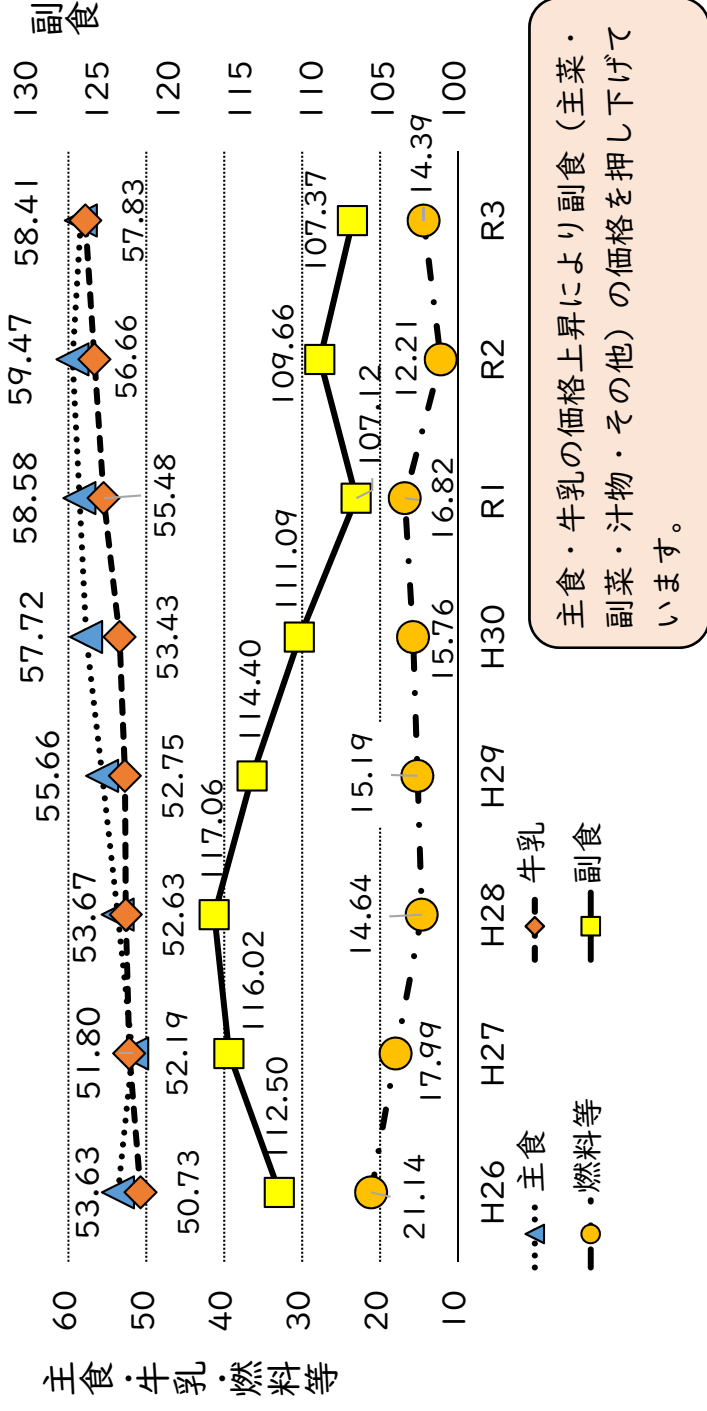
学校給食は、保護者の皆様には次の表のとおり給食費をいただいているところです。
現在の給食費は、平成19年4月に改定して以来、消費税率の改定がありましたら平成26年4月に消費税率の改定分(5%→8%)である3%を上乗せした改定を行ってから据え置いています。

区分	1食あたり	基準給食回数
幼稚園	210円	140回
小学校	238円	180回
中学校	275円	180回

※小学校・中学校には、特別支援学校の小学部・中高部を含みます。

■食材費の状況と給食の実際

主食・牛乳価格の上昇による副食価格の抑制 (単位:円)



主食・牛乳の価格上昇により副食(主菜・副菜・汁物・その他)の価格を押し下げています。

給食費を据え置いてきた結果、少しでも切り詰められるところは切り詰め、あるいは、副食費を減らしても満足していただけたらという献立を工夫して、食材を変更するなどしながら、必要とされる栄養価を確保してきました。

給食では、季節の行事(お節句、お月見、入学祝い、卒業(進学)祝い)に合わせて、行事献立等を提供してきていますが、その回数が減ってきています。

また、給食は「主食」、「汁物」、「主菜」、「副菜」、「牛乳」に随時「果物」や「デザート」を加えています。その回数も減っています。

副食費が減って献立に影響が出ています。 → 裏面も見てください。

《参考》H26とR3を比較

- | | | | | | |
|-------------|----------|---|---------|---|-----|
| ○行事献立等 | 【H26】75回 | → | 【R3】62回 | 減 | 13回 |
| ○2品献立(※) | 0回 | → | 21回 | 増 | 21回 |
| ○果物・デザート | 43回 | → | 28回 | 減 | 15回 |
| ○ふりかけ・ジャム等 | 22回 | → | 15回 | 減 | 7回 |
| ○変わりパン・混ぜご飯 | 67回 | → | 34回 | 減 | 33回 |
- ※「2品献立」は、「主食」「汁物」「主菜」「牛乳」のみとして、「副菜」を省略した献立内容になっています。
- 【具体的な食材の変更例】
サーモン(トラウト) → サバやサワラ、ホッケと言った安価な魚になっています。
(サーモンはR3以降使うことができていません)

《参考》2品献立と3品献立を見比べてください



2品献立の例

- 主食 (白ご飯)
- 主菜 (マーボ豆腐)
- 副菜① (焼きビーフン)
- 牛乳
- 副菜② がありません。

(参考)令和3年6月撮影

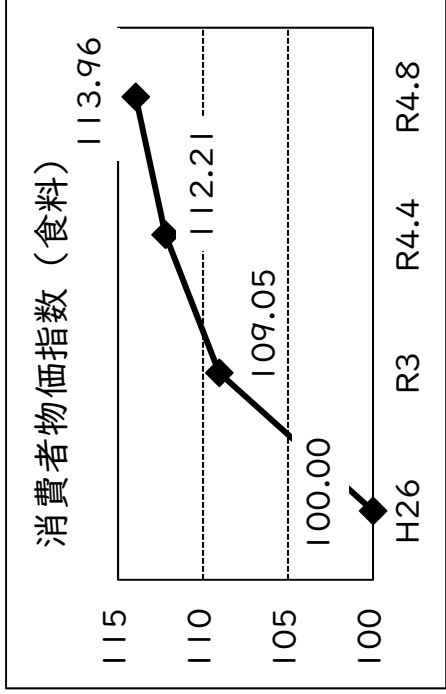


3品献立の例

- 主食 (白ご飯)
- 主菜 (マーボ豆腐)
- 副菜① (さやエンドウとエビの炒め物)
- 副菜② (セミノール)
- 牛乳

(参考)平成27年5月撮影

消費者物価指数の推移



消費者物価指数の見方

平成26年に100円だったものが、令和3年には109.05円に、今年4月には112.21円に、8月には113.96円になっています。(H26年 = 100)

※グラフは総務省調査を参考に加工表記

今年度は物価が急騰しているために食材費を増やす対応をしています。

皆様もご存じのとおり昨今の社会情勢の中、食材費等が急騰したことから、今年度は6月市議会で食材費として別途3243万5千円(注1)の追加補正を行い、保護者負担を求めず、国からの臨時特別交付金を活用して対応したところです。

(注1) 1食あたりに換算すると、小学校16.5円、中学校19円、幼稚園では14.5円相当となります。

《参考》地産地消の取り組み

三田市の学校給食では、地産地消により郷土愛を育むことも含め、市内の農家などの協力を得て可能な範囲で三田産の農畜産物を使用しています。

三田産の野菜は、市場価格の1.2倍の値段としていますが、上乘せ分(0.2)はふるさと納税の「ありがとう！三田っ子応援基金」を使っています。

- ◎米飯用の米の全量 約106トン
- ◎野菜48品目中15品目 約31トン
(玉ねぎ、白菜、人参、大根、キャベツ、じゃがいも、きゅうりなど)
- ◎畜産物 三田ポーク

(三田肉は、令和2年度は使用しましたが、令和3年度は使用していません。)

(※令和3年度使用実績より算定)



平成26年ふるさと献立

- 主食 (白ご飯)
- 主菜 (すき焼き：三田肉使用)
- 副菜① (厚焼卵)
- 副菜② (ゆず香あえ)
- 牛乳

(参考)平成27年1月撮影