

河合町立かがやきの森こども園

給食調理業務委託検証報告書

令和8年(2026年)3月

河合町福祉部

河合町立かがやきの森こども園（以下、「こども園」と言う。）では、令和2年4月の開園より給食の調理業務を民間委託しており、令和7年度に委託契約が更新されました。委託業務について、今年度の実施状況を検証しましたので、その結果を報告いたします。

1,業務委託の概要

(1) 委託の現況

- ・委託期間 令和7年4月1日～令和12年3月31日まで（5年間）
- ・委託金額 24,288,000円（1年間）
- ・受託業者 奈良県桜井市大字吉備452-7 名阪食品株式会社

(2) 委託業務の内容

こども園の給食は、自園調理方式です。委託する業務内容は、園が管理する施設等を使用し、園が立案する給食（離乳食を含む）・おやつ・軽食等の調理、配缶、運搬、食器・調理器具の洗浄等を行うほか、給食用物資の検品・検収、調理室内の清掃等の衛生管理です。

献立の立案、調理指示書及び各種帳票の作成、食材発注や検食等については園が担っています。

2,業務内容

(1) 給食管理・衛生管理の業務履行

日々の業務履行については、園の栄養士が各種帳票を作成し、受託業者の調理従事者が記録・報告を行い、園長及び栄養士が業務内容の実施状況の確認を行っています。

調理従事者は、毎日の健康管理及び衛生管理状況について「従事者の衛生管理点検票」に記録しており、身支度、手洗い、衛生手袋の適切な使用、検食の保存、器具の洗浄・消毒、調理室の清掃等についても適切に実施されていることを確認しています。

給食用物資納入時には鮮度・品温・異物の混入等の点検を行い、使用食材の品質等に問題がないかの確認を行っており「検収簿」に記録しています。

調理前には冷蔵庫・冷凍庫の温度点検、使用水の残留塩素濃度等の確認を行い、調理中には食品加熱時・冷却時の中心温度や時間等の確認を行っており「温度・点検等の記録簿」「食品加熱加工の

記録簿」に記録しています。

加えて、調理従事者は毎月2回の検便検査（赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌O-157）を実施し、「検査結果報告書」を提出しています。都度の必要に応じて、ノロウイルスの検査も依頼するなど、調理従事者の保菌状況を確認することで食中毒のリスクを減らすよう努めています。

以上の記録簿・報告書は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守して作成・報告され、園長や栄養士が確認しています。

また、調理従事者は、年1回以上の衛生研修の受講が義務づけられており、受託業者で実施した研修の報告書提出をお願いしています。

さらに今年度は、洗浄作業時におけるドライ運用の徹底を図るため、受託業者の衛生管理を専門に扱う担当部署にも相談し、栄養士の巡回訪問をしていただきました。巡回訪問では、施設をより衛生的に運用するための改善点について受託業者と協議をすることができました。今後も調理従事者の衛生に関する知識や意識の向上を図りながら、安全安心な給食提供に努めていただけるよう、園側からも働きかけを行いたいと思います。

（2）調理従事者の配置

調理従事者の配置については、それぞれ正社員の業務主任者及び副主任者各1名のほか、正社員及びパート社員が計10名程度配置され、毎日5～6名が勤務しています。

園の調理従事者数は、受託業者が委託業務を履行するために必要な人数を配置することとなり、業務の状況に応じて人員を増減させ、柔軟で効率的な実施体制を組むことで円滑な業務運営が確保されています。

- ・ こども園の開所時間 7時00分～19時00分
- ・ 委託仕様上の業務時間 原則7時30分～16時30分

ただし、献立立案の際に事前に受託業者側から要望があり、作業内容を考慮して、献立内容の調整・変更を園側で行う場合もあります。

（3）調理業務の履行

①給食等の調理

令和7年度における給食1回あたりの食数は、約280食、10時おやつが約65食（3号のみ対象）15時おやつが約235食（2号、3号、職員対象）です。誤飲予防のため、食材は比

較的細かく裁断し、年齢が小さい園児への提供の際には、さらにサイズを小さくカットし、対象年齢に応じた適切な大きさを提供をしています。

0歳児の離乳食では、前期、中期、後期、完了期の4期があり、それぞれに即した食材の硬さ、大きさ、味付けなど園の指示に基づいた適切な対応ができています。ただし、調理施設の設備やスペース等の都合により、離乳食は3期までを限度とした対応になっており、一部制限が生じています。特に今年度については、0歳児の離乳食対応が長期化し、食物アレルギーの除去食及び代替食の対応と重なる日には調理の作業導線が煩雑になるため、受託者と栄養士が協議の上、献立内容の調整を行い、安全面に配慮した給食の提供に努めました。



離乳食（中期食・後期食）の調理中の様子



生肉の加熱中の様子

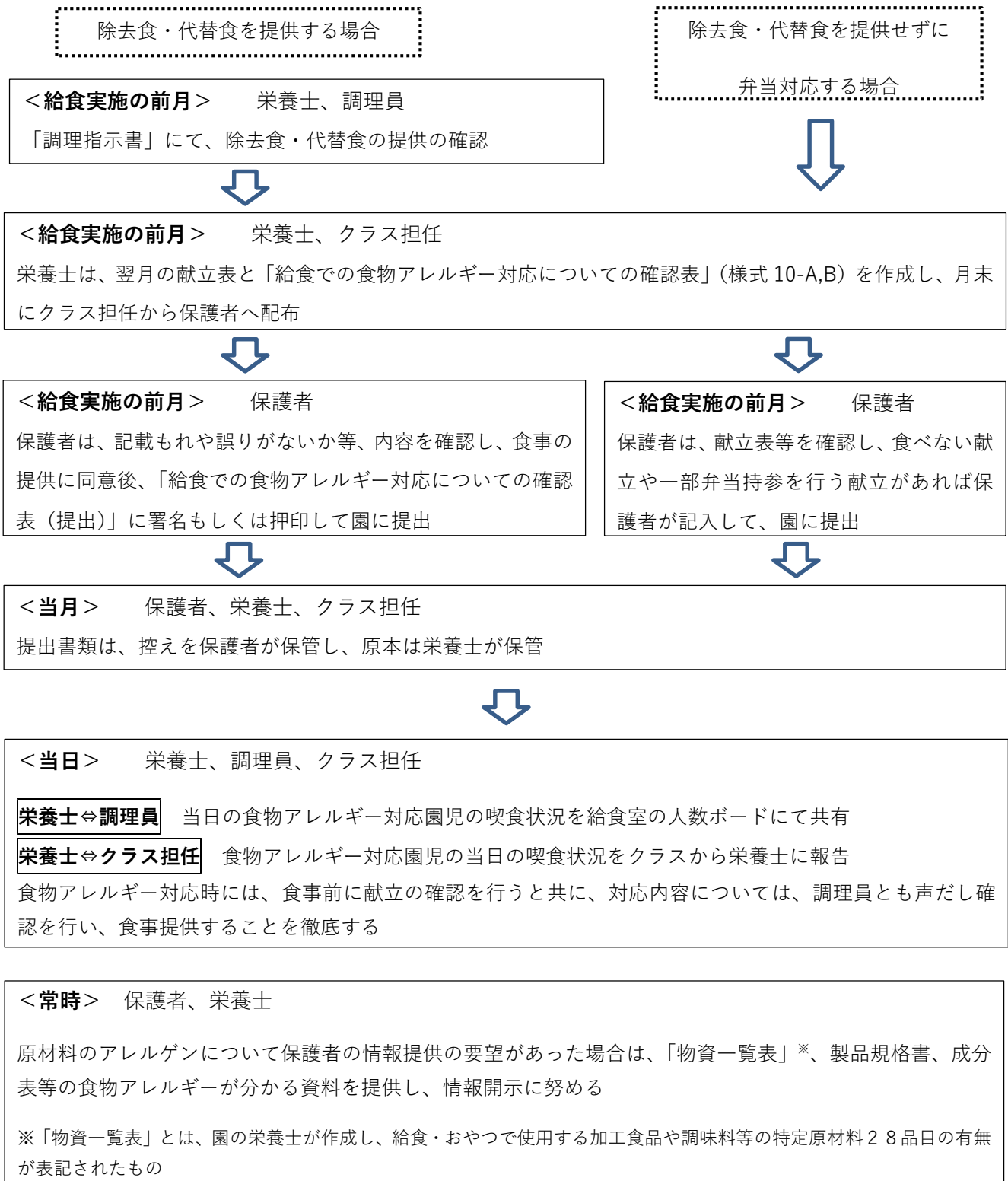
②食物アレルギーへの対応

食物アレルギーの対応については、「かがやきの森こども園における食物アレルギー対応マニュアル」（以下、「マニュアル」と言う。）に準じ、「生活管理指導表」に基づいた完全除去対応をしており、アレルギー対応の実際の流れとしては、マニュアルの第3章にある「表3食物アレルギー対応 実際の流れ」（次頁に掲載）に沿った対応をお願いしています。

令和7年度食物アレルギー対応は、鶏卵・乳の除去食及び代替食の対応を行いました。それ以外の食物アレルギー(えび、キウイフルーツ、さけ、魚卵等)については、献立に使用しないことで配慮しました。

調理従事者は、前日の打ち合わせ及び当日の朝礼にてアレルギー対応の内容を全員で確認しています。調理室内のホワイトボードに対処内容を掲示し、除去食・代替食を調理する際は声出し確認することで漏れ落ちがないようにしています。誤配及び誤食を防ぐため、個別のネームカードには、クラス、名前、食物アレルギーの種類を記載し、除去食及び代替食を提供する際には、通常食とは異なる色の配膳盆や食器を用いて、ネームカードを添えて提供し、調理従事者と学級担任の受け渡し時にも再度声出し確認を行っています。

表3 食物アレルギー対応 実際の流れ



(4) 食育への対応

こども園の食育目標は、「よく遊び・よく動き・よく考えて、お腹がすくリズムがもてる子ども」であり、子どもたちが自分の食生活に興味を持ち、食べる意欲を育めるよう、子どもの発達段階に応じた内容で食事及び食環境にかかわる体験の機会を創出し、食育目標の達成を目指しています。

その実践のひとつとして、森森ファームでの野菜栽培や収穫体験があります。今年度は、園児がたまねぎの収穫と皮むきの体験を行い、給食室で調理従事者に調理してもらい、給食として提供しました。その他にも森森ファームで栽培したピーマン、じゃがいも、だいこん等を給食食材として使用することができました（使用実績は、下表参照）。自分たちが収穫したり、触れたりした野菜が給食に提供されることで、食事の楽しみが増し、食べる意欲にもつながっています。



たまねぎの皮むき体験の様子

令和7年度 森森ファーム産野菜の使用実績

| 月 | 日 | 食材名 | 使用量 (kg) | 使用献立 |
|----|----|-------|----------|-------------|
| 6 | 4 | たまねぎ | 5.5 | 鶏じゃが |
| | 5 | たまねぎ | 11.5 | キーマカレー |
| | 12 | じゃがいも | 6.5 | コンソメスープ |
| | 17 | じゃがも | 4 | チリコンカン |
| | 17 | たまねぎ | 8.5 | チリコンカン |
| 7 | 15 | ピーマン | 1 | チンジャオロース |
| 7 | 28 | ピーマン | 1 | チンジャオロース |
| 9 | 6 | ピーマン | 0.3 | スパゲッティボリタ |
| | 26 | ピーマン | 0.8 | 豚肉のしょうが焼き |
| 11 | 18 | さつまいも | | やきいも大会 |
| 1 | 15 | じゃがいも | 5 | 鶏じゃが |
| | 16 | じゃがいも | 5 | 野菜の炒めもの |
| | 27 | だいこん | 2 | 大根とツナの中華サラダ |
| 2 | 4 | だいこん | 3 | 具だくさんみそ汁 |
| 2 | 25 | だいこん | 3 | 豚肉と大根のみそ煮 |
| | 27 | だいこん | 3 | 大根とハムの中華サラダ |
| 3 | 4 | だいこん | 2 | 大根とハムの中華サラダ |

また、毎月の誕生会や季節行事等における特別食、旬の食材を使用した食事の提供などにより、園活動と連携しながら食育に取り組むことができます。さらに、卒園式の前日には、5歳児からの希望を反映したリクエストメニュー給食（ごはん、ハンバーグ、ポテトサラダ、クリームシチュー、ケーキ）を提供しました。このように柔軟で多様な給食献立を通じて、子どもたちの食への好奇心を高め、なかまと楽しく食べる経験を積み重ねることを大切にしながら、園での食育の土台づくりができるよう努めています。

このような食育の取り組みが実践できるのは、調理従事者の理解と協力によるところも大きく、

次年度も受託業者の協力を得ながら、食育活動をさらに豊かなものにできるよう食育計画の推進に取り組んでまいります。

3,職員・保護者からの意見

クラス担任は、給食及びおやつの献立評価を検食簿に毎日記入し、その内容は、こども園の栄養士、職員、受託業者等が給食会議で共有しています。給食会議では、献立の味付けや組み合わせ等の他に食物アレルギーの対応、嘔吐時の衛生的な対応、給食及びおやつの提供時間の確認、園行事に関わる対応変更についても随時確認を行っています。

令和8年2月には、全園児の保護者対象に給食のアンケートを行いました（アンケート結果は、末頁に添付）。給食調理業務が民間委託されていること知っていたのは約70%でしたが、給食の満足度についての各種質問では、いずれも約95%が「とても満足している」「満足している」と回答されており、保護者の方の高い満足度が伺えました。今後も保護者ニーズの把握に努めながら、給食及び食育計画に効果的に反映できるよう引き続き注力してまいります。

4,調理業務の委託化による効果

（1）安定した柔軟な人員配置の確保

委託業務を履行するために必要な調理従事者数は、受託業者の判断により配置されます。配置されていた調理従事者が病気や退職等で長期不在となる際も、代替人員を受託業者内で調整することができ、献立内容や業務状況に応じた人員配置により、安定的な給食提供の体制が実現できています。

（2）民間事業者のノウハウの活用

受託業者は現在、本園以外にも多くのこども園や保育所等の委託業務を担っており、確かな実績があります。衛生の知見に関しては、自社の衛生マニュアルを作成しており、園の運用基準と照らし合わせながら、より衛生に配慮した業務履行が行われています。そのため、調理従事者からも衛生に関する提案が積極的になされ、主体的に業務に取り組む様子が伺え、受託業者がこれまで培ってきた経験が日々の業務履行に活かされています。

5,課題

子どもを取り巻く環境は年々変化しており、特にこの数年は、園児の活動や発育状況に応じた給食立案、食物アレルギーをもつ園児及び配慮を要する園児等に寄り添った給食の工夫が必要になっており、その都度、状況に即して柔軟に対応できるよう努めていかなければならず、その実現には受託業者との業務内容の調整も必要になってきます。加えて、急騰する食材の物価や輸送及び包装コストの影響を受け、給食にかかる食材費用の負担も課題となっており、今後の動向を踏まえ、園の給食及びおやつ献立内容についても見直しを要する可能性があります。

さらに、現在の受託業者との契約は、前回の委託期間を含めて6年以上継続しており、業務の安定が図られている一方で、慣例的・硬直的な側面も見受けられることから、新たな視点で工夫していく余地があるものと考えられます。

施設や設備等のハード面については、本町の担うべき課題がありますが、運営面（ソフト面）については受託業者の運用力に負うことが大きい状況です。こうした状況を踏まえ、諸課題に対して迅速かつ適切に対応できる体制の構築に向け、日頃から調理従事者との十分な意思疎通を図り、より良好なパートナーシップの形成に努めていく必要があります。

6,まとめ

日々の園児の状況に寄り添った適切かつ衛生的な給食が提供され、園児や保護者、職員からも評価の高い給食運営が実現できています。また、受託業者と前向きに協議しながら、給食の改善が行われており、その関係性も良好であり、今のところ特筆すべき不適切な事象は生じていません。

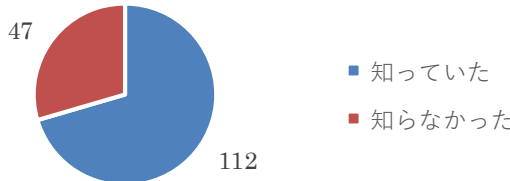
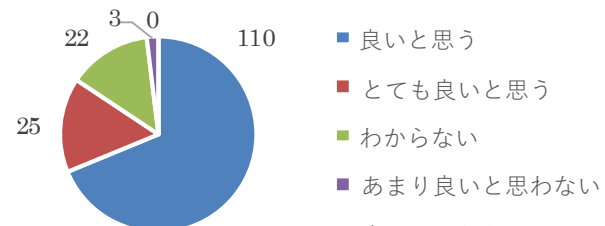
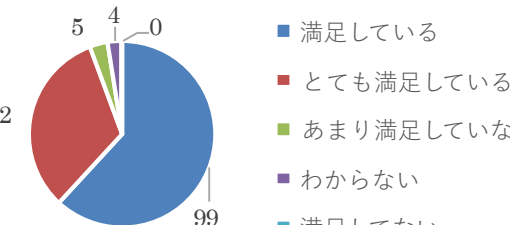
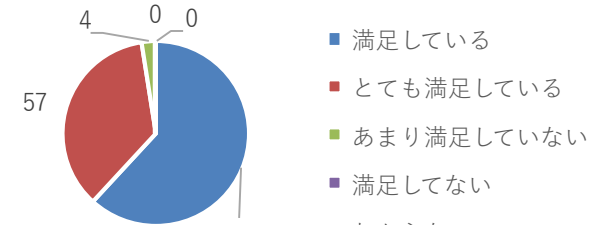
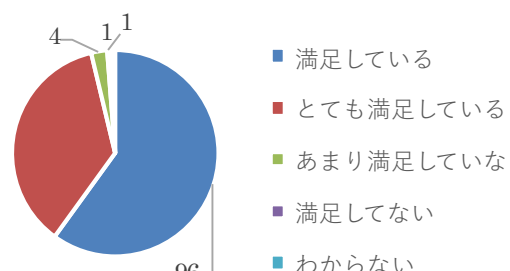
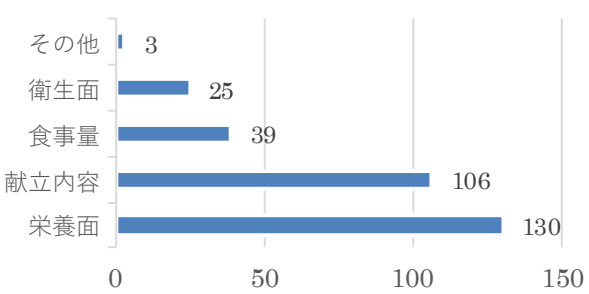
今後も給食を通じて乳幼児期における望ましい食習慣の定着を目指すとともに、食を通じた人間性の形成や心身の健やかな成長を支えていくために、園職員と調理従事者が共に子ども理解を深めつつ、食及び衛生に関する知識の向上に取り組めるよう、適切な働きかけを進めてまいります。さらに、園の状況に応じた適切な対応が図られるよう、受託業者との情報共有にも努め、連携を一層強化しながら、組織として安定的かつ計画的な給食運営の推進に取り組んでまいります。

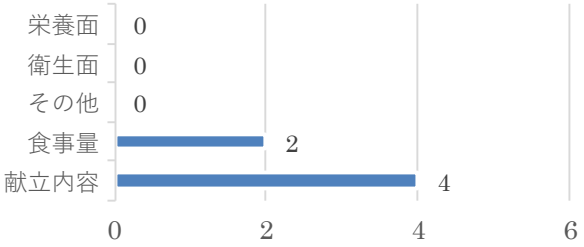
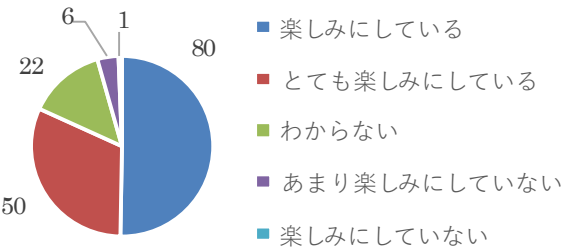
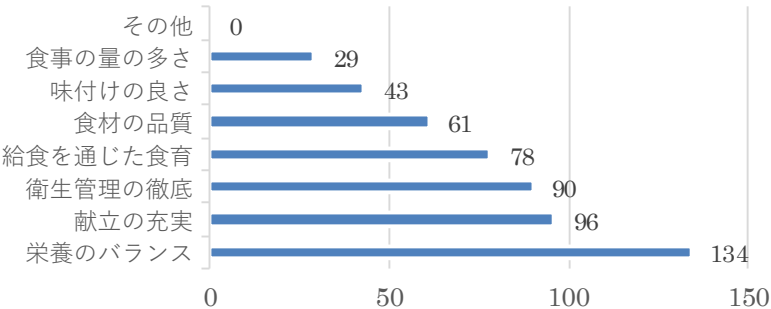
令和7年度 給食アンケート

令和8年2月24日～3月3日実施、対象人数225人 回答数160人（71%）

| 設問1 給食調理業務を民間委託していることは、ご存知でしたか。 | | | 設問2 給食調理業務を民間委託していることについて、どのように感じていますか。 | | | 設問3 給食調理の現状について、どのように感じていますか。 | | | 設問4 ホームページの掲載や玄関の給食展示をご覧になって、給食の出来上がり(見栄え、食材の切り方など)は、いかがですか。 | | | 設問5 お子様の様子、献立表などから、現在のこども園の給食についてどのように感じていますか。 | | |
|------------------------------------|-----------|-----------|--|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|---|-----------|-----------|---|-----------|-----------|
| 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) |
| 知っていた | 112 | 70.4 | 良いと思う | 110 | 68.8 | 満足している | 99 | 61.9 | 満足している | 99 | 61.9 | 満足している | 96 | 60.0 |
| 知らなかった | 47 | 29.6 | とても良いと思う | 25 | 15.6 | とても満足している | 52 | 32.5 | とても満足している | 57 | 35.6 | とても満足している | 58 | 36.3 |
| | | | わからない | 22 | 13.8 | あまり満足していない | 5 | 3.1 | あまり満足していない | 4 | 2.5 | あまり満足していない | 4 | 2.5 |
| | | | あまり良いと思わない | 3 | 1.9 | わからない | 4 | 2.5 | 満足してない | 0 | 0.0 | 満足してない | 1 | 0.6 |
| | | | 良いと思わない | 0 | 0.0 | 満足してない | 0 | 0.0 | わからない | 0 | 0.0 | わからない | 1 | 0.6 |
| 回答数 | 159 | | 回答数 | 160 | | 回答数 | 160 | | 回答数 | 160 | | 回答数 | 160 | |

| 設問6 上記設問5で「満足している」と回答された理由を選んでください。（複数回答） | | | 設問7 上記設問5で「満足していない」と回答された理由を選んでください。（複数回答） | | | 設問8 お子様は、給食を楽しみにしていますか。 | | | 設問9 これからのこども園の給食について重視してほしいことを教えてください。（複数回答） | | |
|--|-----------|-----------|---|-----------|-----------|----------------------------|-----------|-----------|---|-----------|-----------|
| 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) | 回答 | 人数 (人) | 割合 (%) |
| 栄養面 | 130 | 85.5 | 献立内容 | 4 | 80.0 | 楽しみにしている | 80 | 50.3 | 栄養のバランス | 134 | 84.8 |
| 献立内容 | 106 | 69.7 | 食事量 | 2 | 40.0 | とても楽しみにしている | 50 | 31.4 | 献立の充実 | 96 | 60.8 |
| 食事量 | 39 | 25.7 | 衛生面 | 0 | 0.0 | わからない | 22 | 13.8 | 衛生管理の徹底 | 90 | 57.0 |
| 衛生面 | 25 | 16.4 | 栄養面 | 0 | 0.0 | あまり楽しみにしていない | 6 | 3.8 | 給食を通じた食育 | 78 | 49.4 |
| その他 | 3 | 2.0 | その他 | 0 | 0.0 | 楽しみにしていない | 1 | 0.6 | 食材の品質 | 61 | 38.6 |
| | | | | | | | | | 味付けの良さ | 43 | 27.2 |
| | | | | | | | | | 食事の量の多さ | 29 | 18.4 |
| | | | | | | | | | その他 | 0 | 0.0 |
| 回答数 | 152 | | 回答数 | 5 | | 回答数 | 159 | | 回答数 | 158 | |

| 設問 1 | 設問 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------|----|--------|-----|-----------|----|--|----|---------|-------|---------|----------|--|-------|----|------------|----|-----------|----|------------|----|---------|-----|-------|-----|
| <p>給食調理業務を民間委託していることは、ご存知でしたか。</p>  <p>■ 知っていた ■ 知らなかった</p> <table border="1"> <tr><th>回答</th><th>人数</th></tr> <tr><td>知っていた</td><td>112</td></tr> <tr><td>知らなかった</td><td>47</td></tr> </table> | 回答 | 人数 | 知っていた | 112 | 知らなかった | 47 | <p>給食調理業務を民間委託していることについて、どのように感じていますか。</p>  <p>■ 良いと思う ■ とても良いと思う ■ わからない ■ あまり良いと思わない ■ 良いと思わない</p> <table border="1"> <tr><th>回答</th><th>人数</th></tr> <tr><td>良いと思う</td><td>110</td></tr> <tr><td>とても良いと思う</td><td>25</td></tr> <tr><td>わからない</td><td>22</td></tr> <tr><td>あまり良いと思わない</td><td>3</td></tr> <tr><td>良いと思わない</td><td>0</td></tr> </table> | 回答 | 人数 | 良いと思う | 110 | とても良いと思う | 25 | わからない | 22 | あまり良いと思わない | 3 | 良いと思わない | 0 | | | | | | |
| 回答 | 人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 知っていた | 112 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 知らなかった | 47 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 回答 | 人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 良いと思う | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| とても良いと思う | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| わからない | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| あまり良いと思わない | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 良いと思わない | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>給食調理の現状について、どのように感じていますか。</p>  <p>■ 満足している ■ とても満足している ■ あまり満足していない ■ わからない ■ 満足していない</p> <table border="1"> <tr><th>回答</th><th>人数</th></tr> <tr><td>満足している</td><td>99</td></tr> <tr><td>とても満足している</td><td>52</td></tr> <tr><td>あまり満足していない</td><td>5</td></tr> <tr><td>わからない</td><td>4</td></tr> <tr><td>満足していない</td><td>0</td></tr> </table> | 回答 | 人数 | 満足している | 99 | とても満足している | 52 | あまり満足していない | 5 | わからない | 4 | 満足していない | 0 | <p>ホームページの掲載や玄関の給食展示をご覧になって、給食の出来上がり（見栄え、食材の切り方など）は、いかがですか。</p>  <p>■ 満足している ■ とても満足している ■ あまり満足していない ■ 満足していない ■ わからない</p> <table border="1"> <tr><th>回答</th><th>人数</th></tr> <tr><td>満足している</td><td>99</td></tr> <tr><td>とても満足している</td><td>57</td></tr> <tr><td>あまり満足していない</td><td>4</td></tr> <tr><td>満足していない</td><td>0</td></tr> <tr><td>わからない</td><td>0</td></tr> </table> | 回答 | 人数 | 満足している | 99 | とても満足している | 57 | あまり満足していない | 4 | 満足していない | 0 | わからない | 0 |
| 回答 | 人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 満足している | 99 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| とても満足している | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| あまり満足していない | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| わからない | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 満足していない | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 回答 | 人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 満足している | 99 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| とても満足している | 57 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| あまり満足していない | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 満足していない | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| わからない | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>お子様の様子、献立表などから、現在のこども園の給食についてどのように感じていますか。</p>  <p>■ 満足している ■ とても満足している ■ あまり満足していない ■ 満足していない ■ わからない</p> <table border="1"> <tr><th>回答</th><th>人数</th></tr> <tr><td>満足している</td><td>96</td></tr> <tr><td>とても満足している</td><td>58</td></tr> <tr><td>あまり満足していない</td><td>4</td></tr> <tr><td>満足していない</td><td>1</td></tr> <tr><td>わからない</td><td>1</td></tr> </table> | 回答 | 人数 | 満足している | 96 | とても満足している | 58 | あまり満足していない | 4 | 満足していない | 1 | わからない | 1 | <p>上記設問5で「満足している」と回答された理由を選んでください。（複数回答）</p>  <table border="1"> <tr><th>理由</th><th>人数</th></tr> <tr><td>その他</td><td>3</td></tr> <tr><td>衛生面</td><td>25</td></tr> <tr><td>食事量</td><td>39</td></tr> <tr><td>献立内容</td><td>106</td></tr> <tr><td>栄養面</td><td>130</td></tr> </table> | 理由 | 人数 | その他 | 3 | 衛生面 | 25 | 食事量 | 39 | 献立内容 | 106 | 栄養面 | 130 |
| 回答 | 人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 満足している | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| とても満足している | 58 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| あまり満足していない | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 満足していない | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| わからない | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 理由 | 人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 衛生面 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事量 | 39 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立内容 | 106 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養面 | 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 設問 7 | 設問 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------|-----------|-----|-----|-----|---------|-----|--------|-----|-------|------|----------|---|---------|----|----------|-----|-------------|-----|-------|-----|--------------|----|-----------|----|
| <p>上記設問5で「満足していない」と回答された理由を選んでください。（複数回答）</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>理由</th> <th>回数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>栄養面</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>衛生面</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>食事量</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>献立内容</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> | 理由 | 回数 | 栄養面 | 0 | 衛生面 | 0 | その他 | 0 | 食事量 | 2 | 献立内容 | 4 | <p>お子様は、給食を楽しみにしていますか。</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>回答</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>楽しみにしている</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>とても楽しみにしている</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>わからない</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>あまり楽しみにしていない</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>楽しみにしていない</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | 回答 | 割合 | 楽しみにしている | 80% | とても楽しみにしている | 50% | わからない | 22% | あまり楽しみにしていない | 6% | 楽しみにしていない | 1% |
| 理由 | 回数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養面 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 衛生面 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事量 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立内容 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 回答 | 割合 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 楽しみにしている | 80% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| とても楽しみにしている | 50% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| わからない | 22% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| あまり楽しみにしていない | 6% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 楽しみにしていない | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 設問 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>これからのこども園の給食について重視してほしいことを教えてください。（複数回答）</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>重視してほしいこと</th> <th>回数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>その他</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>食事の量の多さ</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>味付けの良さ</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>食材の品質</td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>給食を通じた食育</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>衛生管理の徹底</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>献立の充実</td> <td>96</td> </tr> <tr> <td>栄養のバランス</td> <td>134</td> </tr> </tbody> </table> | | 重視してほしいこと | 回数 | その他 | 0 | 食事の量の多さ | 29 | 味付けの良さ | 43 | 食材の品質 | 61 | 給食を通じた食育 | 78 | 衛生管理の徹底 | 90 | 献立の充実 | 96 | 栄養のバランス | 134 | | | | | | |
| 重視してほしいこと | 回数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事の量の多さ | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味付けの良さ | 43 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食材の品質 | 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 給食を通じた食育 | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 衛生管理の徹底 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立の充実 | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養のバランス | 134 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

【アンケート結果 要約】

令和7年度にこども園の保護者対象で実施した給食アンケートでは、給食調理業務の民間委託について「知っていた」との回答は、70.4%であり（設問1）、民間委託について「とても良いと思う」「良いと思う」との回答は、合わせて84.4%でした（設問2）。さらに、給食調理の現状（設問3）、給食の出来栄えについて（設問4）は、95%前後が満足していると回答しています。

次に、子どもの様子や献立表などから感じている給食の満足度は、合わせて96.3%（設問5）であり、そのうち、満足している理由については、①栄養面（85.5%）、②献立内容（69.7%）、③食事量（25.7%）が上位に挙がっていました（設問6）。一方、満足していない理由については、①献立内容（80%）、②食事量（40%）とのことでした（設問7）。

子どもたちが給食を楽しみにしているかの問いには、「とても楽しみにしている」「楽しみにしている」が、合わせて81.7%であり、「わからない」13.8%、「あまり楽しみにしていない」3.8%、「楽しみにしていない」0.6%という回答もみられました（設問8）。

最後に、これからの園の給食で重視してほしいことについては、①栄養のバランス（84.8%）、②献立の充実（60.8%）、③衛生管理の徹底（57%）、④給食を通じた食育（49.4%）などがありました（設問9）。