

令和8年度第6回富士見市アンケートモニター調査

1 調査設計

調査対象：富士見市アンケートモニターに登録された市民等703名

調査時期：令和8年9月1日（火）～9月8日（火）

調査方法：Web 調査

2 回収結果

配布数：703名（メール到達件数）

回収数：274名

回収率：39.0%

3 表記方法について

- ・割合は、小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。

4 調査結果

- 問1. あなたが、子どもの頃に食べた給食の、印象に残っている献立はなんですか。（担当：教育政策課）
※自由記述については、「揚げパン」「あげぱん」などの表記ゆれや、同一の献立を指す回答を統合し、献立名を整理して掲載しており、個別の感想や評価に関する記述は省略しています。

回答 (263 人)
【パン】 ・揚げパン（甘く揚げたコッペパン、きなこ揚げパン、ココア揚げパンを含む） ・黒糖ロール ・コッペパン（黒糖コッペパンを含む） ・大きいパン ・食パン ・焼きそばパン ・甘食 ・さきたまライスボール ・ジャム（いちごジャムを含む） ・チョコマーガリン
【麺】 ・ラーメン（ABC ラーメン、味噌ラーメン、塩麴ラーメンを含む） ・焼きそば（あんかけ焼きそばを含む） ・ちゃんぽん ・スパゲッティ（ナポリタンスパゲッティ、ミートソーススパゲッティを含む） ・ソフト麺（山田うどんを含む） ・カレーうどん ・けんちんうどん ・五目あんかけそば（ホット中華麺に野菜たっぷりのあんかけを含む）

【ごはん】

- ・カレーライス（夏野菜カレーを含む）
- ・わかめごはん
- ・グリーンピースごはん
- ・ハヤシライス
- ・キムチチャーハン
- ・手巻き寿司
- ・鮭寿司
- ・炊き込みごはん
- ・海苔ごはん
- ・いかめし

【主菜】

- ・鯨肉料理（鯨の竜田揚げ、鯨カツを含む）
- ・豆乳コロッケ
- ・餅米シュウマイ
- ・唐揚げ
- ・鯖の味噌煮
- ・厚切りハムとパイナップルのステーキ
- ・マグロの竜田揚げ
- ・まぐろのオーロラ煮
- ・揚げシューマイ
- ・とんかつ
- ・アメリカンドッグ
- ・アルミホイルで包んだ蒸し鶏
- ・カニグラタン
- ・チンジャオロース
- ・ゆで卵
- ・ウズラの卵

【副菜・煮物】

- ・おでん
- ・八宝菜
- ・ピーナッツ味噌
- ・肉じゃが
- ・大豆の甘辛揚げ
- ・春雨サラダ
- ・フレンチサラダ
- ・茎ワカメとキュウリの和え物
- ・ポークビーンズ
- ・ほうれん草とベーコンのソテー
- ・ひじきの煮物
- ・蒸かし芋
- ・すき焼き風煮
- ・フルーツサラダ

【副菜・煮物】（続き）

- ・オリーブ
- ・もやし
- ・煎り干し

【汁物・スープ】

- ・中華スープ
- ・けんちん汁
- ・シチュー（ホワイトソースのシチューを含む）
- ・つみれ汁
- ・野菜たっぷりスープ
- ・ABC スープ
- ・おしるこ

【飲み物】

- ・コーヒー牛乳（三角パックのコーヒー牛乳、わたぼくコーヒーを含む）
- ・牛乳（透明な三角パックの牛乳、瓶の牛乳を含む）
- ・脱脂粉乳
- ・ミルメーク

【デザート】

- ・フルーツポンチ
- ・フルーツのヨーグルト和え
- ・フローズンヨーグルト
- ・チーズタルト
- ・たまごドーナツ
- ・きんとんパイ
- ・シャーベット
- ・ゼリー（ワインゼリー、七夕ゼリーを含む）
- ・冷凍みかん
- ・クレープ
- ・プリン
- ・ムース
- ・ケーキ
- ・アイス（ガリガリ君を含む）
- ・季節のデザート

【その他】

年に数回のイベントメニュー（提携都市とのコラボメニュー、生徒が考案した特別メニュー等）

問2. あなたが、富士見市の「学校給食」について、特に重視すべき点は以下のうちどれが近い
ですか（最大3つまで選択可）（担当：教育政策課）

回答 (274 人)	回答者数	割合
安全性	208	75.9%
栄養バランス	233	85.0%
おいしさ	209	76.3%
コスト効率	20	7.3%
環境配慮	11	4.0%
その他（自由記述）	22	8.0%
・お皿の綺麗さ（銀のアルミの食器は犬の餌のようですごく嫌でした。） ・温かいものは温かく ・見映え ・量（質より量、十分な量） ・アレルギー対応 ・ボリューム ・所沢市と坂戸市で育ったため、富士見市の給食についてはわかりませんが、坂戸市では暖かいおかずが特においしかったので、温冷管理を重視していただきたい ・嫌いなものを食べられるメニューの開発 ・安全性も栄養バランスも大事だけど美味しくて安かったら安心に繋がる。生産者さんとかどのように作られてるかも大事。廃棄したらフードロスになることも知って欲しい。 ・食べ残しが多いと聞きます。給食（食べる）時間が短いことも原因のようなので、例えば丼などのメニューだと盛り付けが楽になったり、食べやすくて良いのかな？と思います。 ・独自性 ・レパートリー		

問3. 食育で特に重要だと思うテーマは以下のうちどれですか。（担当：教育政策課）

回答 (274 人)	回答者数	割合
栄養・健康に関する理解 （食習慣、栄養バランス、生活習慣病予防、成長期に必要な食事）	156	56.9%
地域とのかかわりや食文化・マナーの理解	55	20.1%
環境や社会課題への意識	7	2.6%
食品の生産・流通の理解	18	6.6%
食を通じた心の育成	30	10.9%
食育は不要	3	1.1%
その他（自由記述）	5	1.8%
・感謝 ・栄養バランスと日本の食文化マナー ・上記項目に加え、命や食べ物の大切さの理解 ・食べることは生きること ・食べ物を粗末に扱わないという習慣付けと給食を作る人や材料となる野菜や肉類などを提供してくれる人への感謝の気持ちの醸成		

問4. 新たな学校給食センターの整備にあたって、特に重視すべきだと思う点はどれですか。(最大2つまで選択可) (担当：教育政策課)

回答 (274 人)	回答者数	割合
アレルギー対応 (食物アレルギー除去食・代替食)	126	46.0%
人口減少社会に対応できる施設の可変性	102	37.2%
外国籍児童生徒の増加への対応策	23	8.4%
環境に配慮した建物 (温暖化対策、省エネ化等)	76	27.7%
防災機能の強化 (災害対策機能)	76	27.7%
地域に開かれた公共施設 (市民交流スペース等)	35	12.8%
建設コストの縮減	21	7.7%
その他 (自由記述)	23	8.4%
・地物の季節の食べ物を食べれる ・給食を通して食育できるメニューが提供できる整備 (初期投資しても提供時コスト削減や美味しい給食が食べれるように整える) ・働く職員の負担が少ない施設 エアコン完備、腰痛になりにくい可動性、作業しやすい広さ・高さ ・調理員さんの働きやすい環境 (特に夏場猛暑になるため) ・美味しい状態で生徒が食べられるように配送システム ・ハラル認証が可能な整備 ・給食を安全に提供できる施設環境 ・独居老人などの食事や子ども食堂的な機能 ・給食センター反対 ・衛生面 ・清潔さ ・施設と食品への安全性を保証する、日本メーカーによる建築と日本人スタッフ。 ・フードロス対策 ・外国籍児童への支援は不要。財源は有限である。宗教上の理由でというのであれば個々の家庭で対策をさせるべき。 ・学校給食センターで可能なら有事の時の食料確保とかもできるといいなあと思います。学校だけでなく施設の有効利用を最大限に。 ・安全な資材で作られた清潔で衛生的な給食センター ・食中毒等のリスクが極力抑えられること。 ・アレルギー、思想による特別食はご自身でご用意すべきだと思います。好き嫌いも舌の感受性等による部分もあると聞きます。生臭さを感じやすかったり、、ひっくるめれば好き嫌いも先天的な部分があるということでしょう。結局、万人に対応してコストをかけ、リスクを負う特別対応は必要無いと思います。		

問5. 学校給食センターの整備について、ご意見等ありましたらご入力ください。(担当：教育政策課)

回答 (105 人)

- ・食に対して安心安全であって欲しい。
- ・子供の時は他の県や地区の学校に比べてかなり貧相で特徴もなく、またバランス重視で味は二の次の給食がとても苦手で完食できる事はありませんでした。ぜひ今の子供達にはバランスだけでなく味も見た目も重視した給食にしてあげてください。お皿も銀のアルミ食器ではあまりに食欲がわかないのでせめてセラミックやプラスチックにしてあげてください。
- ・今の子供たちが私と同じ思いをしないように願っております。
- ・整備にお金がかかってもいいので（今在学中なので在生徒が費用を皆で負担等）子どもが美味しい給食をたくさん食べられるようにしてほしい（豪華にしてほしいというわけではない）。
- ・いろいろな地域のメニューや材料（食育）を使う日も時々作って、関心をもつきっかけになるようなメニューの作成、それを実現できる整備にしてほしい。
- ・自分は子供がいないので、最近の給食はどんな内容なのか興味がある、市内在住者が給食センターを見学できたり給食の試食ができるイベントがあれば参加してみたい
- ・現在の給食センターはだいぶ古く基準を満たしていないと聞きました。早急に建て替えるべきです。市役所より早く建て替えてほしいです。
- ・口に入るものを加工する施設なのでいつでも真新しい方が良いと思います。
- ・日本の食文化を学べる献立を考えて欲しい。
- ・小学生の子供がお世話になっています！毎日給食の話だけは子供がしてくれ、何をお代わりしたやこれが美味しかったと話してくれています。
- ・給食センターの整備とは少しズレますが、給食は成長期の子供にとって大変重要なため、特に部活動で帰宅が遅くなる中学生には、しっかり食べさせてほしいと思います。そのためにも、県内のほかの市町村の様に外部委託しなくても良い様に、しっかり予算を確保してください。
- ・地域住民にも開かれたセンターであってほしい
- ・学校給食センターで提供するメニューを「毎日」、市民に見える形にできると良い。そしてできれば適切な価格で提供される場所があると良い。
- ・市政に見合う予算組みと子どもたちの満足感を両立させてください
- ・異物混入の事件等ニュースを目にする機会が増えましたので、異物混入を防ぎ、働いている人たちの身も守れるような施設構造にしてほしいです。
- ・将来の人口を考慮して子ども食堂や高齢者にも活用できる、それ以外にも災害時等の変化に対応できる給食センターであれば、将来に向けてのコストを掛けて良いのではないかと。
- ・安全で美味しく。安さ追求しなくて良いと思う
- ・様々な事象への対応力強化
- ・投資対効果を最大限にするため、学校給食にとどまらない多機能な役割を担ってもらいたいと思います。
- ・環境に配慮し、不揃いな野菜等の使用や食べ残しの再利用を行ってほしい。
- ・私の頃は、最後まで食べないといけませんでした。今にはないかと思いますが、生徒たちへの食の配慮をお願いします。
- ・大人になっても給食の話を笑ってできるような美味しい楽しい学校給食を希望します
- ・子供達のためにいつもありがとうございます

- ・私は自校給食の学校に通っていました。調理員さん達との交流の中で、知識だけ食育ではなく、作ってもらう事への感謝等心の食育があったと思います。校内のランチルームで、全学年の誕生月の子供・先生が集まって特別なメニューを食べたのもいい思い出であり、毎年の楽しみでした。食は体も心も作ります。多くの課題があるかと思いますが、新しい給食センターによって、子供達が愛を感じる給食時間になる事を願っています。
- ・新たな給食センターの必要性。子供の人数が減ってるなかで、大掛かりで整備する必要があるのか。
- ・子どもの貧困も叫ばれる中、給食での栄養が大事になってきている。きちんとしたものを食べさせてあげたい。
- ・高齢化が進む中、食事管理の必要な高齢者の食にも対応出来る施設が良い。
- ・頑丈な施設を建ててください
- ・給食センターは運営者からは、便利ですが食事は作る音と匂いが大事なので、運ぶだけのセンターに反対
- ・給食センターの整備ぜひ賛成です。給食センターで働く人達の職場環境を整え、機能性安全性に優れた建物であってほしいです。整備が終わったら内覧会や、子供達が内部を見学できるような機会があると良いと思います
- ・学校給食は栄養面は大前提とし、大人数でいただく場だからこそできる心の育成を深める場になることを期待しています。
- ・感謝しかありません
- ・ここから児童生徒数は減るかと思うので、それに対応できる施設づくりはだいじかと思います。調理スペースが小さく済むようになってきたら、その部分を活用して食堂を開くなどあってもいいかと思います。給食センターのインスタアカウントを作って、毎日の給食や、調理の様子、(整備にあたっては建設の様子)を発信してみてもいいです。
- ・夏休みなどの時に、子供食堂の機能を発揮できる施設にしたらいい。
- ・使う人の意見も聞いて使いやすい環境をつるべきだと思う
- ・キッチンとした物を作って長く使えれば良いのではないかな。
- ・働きやすい職場と雇用。
- ・学校見学のように、父母や地域の方々への公開日があっても良いのでは。
- ・育ち盛の子達に安心安全をよろしく。
- ・給食の内容や量がすくなくなっているイメージがあるのでしっかりと食べれる給食であってほしいです。
- ・給食センターの永続的な維持(雇用、経済的観点、少子化問題)に向け、地域に開かれた給食センター併設レストラン、生産農家の販売所、食育体験センター等を希望します。
- ・職員の正社員(安定)雇用、放課後児童クラブへの給食の提供(茨城県境町や八王子市等事例あり)、質も大事だけれど量を多くして欲しいです。
- ・どうせ、天下りや圧力でまた世間知らずな無駄遣いすると思うし、それを止められないと思うのであなた方に期待はしますが、せめて、「その費用は妥当か」はAIに確認取りながら行ってください。世間知らずな所員よりもAIのほうがアテになります。
- ・学校給食が少なくなっているのが目に見えます。給食費が高くなっても、子供たちに栄養価のある、いろんな食材を使った、量のある給食を提供して欲しいです。また宗教や外国籍の子供に配慮しすぎ、本来日本人の子供が慣れ親しむべき食事が食べられないのはおかしいです。

- ・市役所も建て替えています但税が、予算が市民に見やすく一覧で広報に一括記載して頂きたいです
- ・美味しい給食を心がけてください
- ・子供たちに温かく、栄養たっぷりの、何より楽しみや思い出となるような給食を供給出来るなら学校給食センターの整備はとても良い事だと思います。
- ・子ども達のためになる給食をお願いします。
- ・クーラーが無いと聞いたのですが、信じられません。従業員が可哀想
- ・市民も給食が食べられる食堂があるといいな。
- ・給食センターで働かれる方たちが喜びを持って頑張れる環境だと嬉しいです。
- ・今の給食センターの状況は分からないのですが、働いている方の環境も大切だと思います。無理なく働ける環境を整備して頂けたらと思っています。
- ・近隣の市町村と一緒に運営した方が効率的だと思う
- ・学校給食が自分の味覚に与えた影響は大きかったと認識している。食そのものの影響もあるが、皆で共通の食事を摂る楽しさもここで学べた。広義での教育の一環だと思う。
- ・市民にも開かれた施設にして欲しい
- ・学校へ通っている子どもが家族にいらなくても、誰もがセンターと関われる様な施設になると思う。高齢者も給食を安価で食べられるスペースがあると地域の関わりに繋がるのではないかな。
- ・今どのような給食が出ているのかわかりませんが、豊かな今、子どもたちが興味関心を持つ食べ物や、食べ方を教えてあげて欲しい
- ・安全、衛生的、効率的な給食作りができるような施設にしてください。地元産食材を使い、地元に関心、愛着を持てるようなメニュー開発をお願いしたい。
- ・子供の頃からずっと富士見市の給食で育ちました。子供達も毎日食べています。一度小学生の時、建て替えて何ヶ月かお弁当になって親は大変そうでした。子供達が毎日楽しみにしている給食を作る場なので良い物になればと期待しています。
- ・地域の活性化や人口誘致に関わる前向きな施策であれば特に異論はありません。
- ・市庁舎の建て替えも、当初予算より高騰しているので、建て替えありきで考えずリノベーション含め検討してほしい。
- ・既存のセンターは老朽化してるでしょうから、現代の技術で建築し、市のイベント等で一般の人も飲食できるシステムを作り建設費用を回収できればユニークだしメディアで取り上げられれば市のイメージアップにも繋がるのではと思います。
- ・有事の際の炊き出しとかができるといいと思います。
- ・近隣の自治体のセンターと協力できる仕組みにした方がよい
- ・海外製の製品を選ぶなら、多少高くても日本の設備の導入を積極的に行って欲しい。
- ・市のみなさんがお考えいただいていることが、最善な内容だと思います。市民を代表したみなさんの整備を信じています！
- ・併設した給食レストランや市役所などの施設内での軽食・牛乳の販売など地産地消の販売ルートを設けると良いかと思います
- ・富士見市の真ん中に作り、配送時間を短くする。
- ・災害時に炊き出しを作って無料提供したりできる、行政らしい施設がよいと思います。(できれば富士見市市民なら格安で食べられるランチレストランが併設されたら)
- ・食品を扱う建物なので、衛生面を特に重視してほしいと思います。

- ・広報の写真の給食はあまり美味しそうに見えませんでした。ただ、知り合いの子どもに聞いたところ、給食は美味しかったそうですよ。
- ・見学に行かせていただいた時に、少人数で作ってくださってることに驚きました。その方々が働きやすい環境をととも思います。
- ・学校給食だけにとらわれず、災害時には炊き出しにも使用出来るように
- ・子供たちの記憶に残る美味しく栄養のある給食を是非提供して下さい。
- ・保育園のように小学校でも一緒に子どもと給食を保護者が食べれるような機会があれば良いと思います。子どもが保育園のときの行事が嬉しかったようでたまにそういうイベントはないのかと聞いてきます。
- ・規則正しい食事の重要性。生徒たちが、美味しく安全な給食が提供されるのが、大前提だと思います。それと給食センターで働く方々への感謝の気持ちを忘れさせない。
- ・当たり前ですが、清潔安全な給食センターを望みます。明るく見える建物、働きたい、見学したいと思えるような建物を目指して欲しいです。
- ・無駄のないお金の使い方をしてほしいです。給食だけの施設ではなく他にも稼働できる利便性が必要だと考えます。
- ・学校だけに限定せず、地域の高齢者への給食へも対応できるようにしてください。
- ・いいなあ
- ・市民全員が気軽に利用できるような食堂や給食の試食などもあったらいいと思います。せっかく新しくされたのだから！
- ・給食費が無料になり市の財政が圧迫されても、給食センターの整備にお金がかかっても、子供たちの給食の質を今より絶対に落とさず、むしろ質の向上に全力で取り組んで頂きたい。私は富士見市で育ちましたが、今の給食は昔に比べて量も、品数も少なく、デザートも少なく楽しめない。学校で上手いかわないことがあっても給食を食べる楽しみをがあれば子供たちの癒しになると思います。よろしくお願いします。
- ・生徒数が減りつつ有中給食センターの整備は大変だとは思いますが、未来ある子どもたちのために安心安全で美味しい給食を提供できる施設の建設を望みます。
- ・清潔、安全第一ではありますが、今の時代災害時に活用できる機能が備えてあると良いのでは？
- ・富士見市民の為に尽力いただきましてありがとうございます。質問の回答項目はどれも大切な事だと思いました。持続可能で市民に開かれた市民が健康で幸せになる良き施設になりますよう願ってます。宜しくお願いします。
- ・子どもたちが安全でおいしい給食を食べられることを最優先にしてほしいです。衛生管理やアレルギー対応を充実させ、食文化や地産地消にも配慮した施設を期待します。※コログパウダーとかのゲテモノは無しで
- ・児童にはあまり知られていない世界の料理を子ども向けにアレンジしたメニューがあればと思う。
- ・思うことは沢山あるが、100文字？無理
- ・効率化も大切だが働く職員の数を減らさないことも大切だと思います。
- ・工場見学がしたい
- ・衛生面に気をつけて美味しいものを提供してください
- ・配送車が渋滞しないような交通環境がよい。例えば出入口に専用の信号(感応式)を設置する。

- ・最近、多様性という表現を使って、ごく少数の意見に傾倒するあまり、本来の日本の食文化が壊されていると感じる。アレルギーは生死に関わるので気をつけるべきだが、外国人の文化や宗教に配慮する必要はない。それが受け入れられないのであれば、給食費を取らず弁当持参にさせるべき。
- ・子供達に安全な食事とある程度投資して、センターをよい状態で、働く人にもよい環境で、清潔な状態保ってもらえたら嬉しい
- ・多少の予算がかかってもキッチンと整備すべき
- ・子供が学校から離れると給食センターは縁のないところになってしまうので、月一ぐらいで予約した人が食べられる機会があってもいいのでは
- ・市民が市役所で給食が食べられると利便性の向上や、災害時における支援に活用できると思います
- ・安全で美味しい給食を提供し続けるには、そこで働く人たちの職場環境への配慮も必須と考えます
- ・災害対策の視点は無かった。上記回答項目で見て、大事な要素だと感じた
- ・制作現場を見学できると、楽しいだけでなく、安全、安心に寄与できる気がします。ついでに給食ガチャなり、寄付なりのスペース、日替わり給食弁当（勿論、ウーバーもできる！）、とかやって売上もあげてはいかがでしょうか？
- ・外国籍児童にそこまで考慮しないといけないのかが、個人的には疑問です。鮮度や温かさが維持できるような仕組みを構築した整備にしていだけるといいのかなと思います（冷たい給食は美味しくないため）。