

報 告 事 項
令和7年11月26日
学校保健給食課

学校給食施設再編整備計画について

下関市学校給食施設再編整備計画(素案)について、下記のとおり報告します。

記

1 下関市学校給食施設再編整備計画(素案)

別添のとおり

2 今後の予定

- 1 2月 文教厚生委員会に下関市学校給食施設再編整備計画(素案)を報告
 - 1月 パブリックコメント
 - 2月 教育委員会において下関市学校給食施設再編整備計画を議決
 - 3月 文教厚生委員会に下関市学校給食施設再編整備計画を報告
- 公表

下関市学校給食施設再編整備計画 概要版

はじめに

本市では、すべての市立小中学校（64校）で、子供たちに完全給食（パン又は米飯、ミルク及びおかずである給食）を提供しています。老朽化していた共同調理場や単独調理場をひとつにまとめた新下関学校給食センターを令和6年4月から稼働し、現在は23校に提供しています。

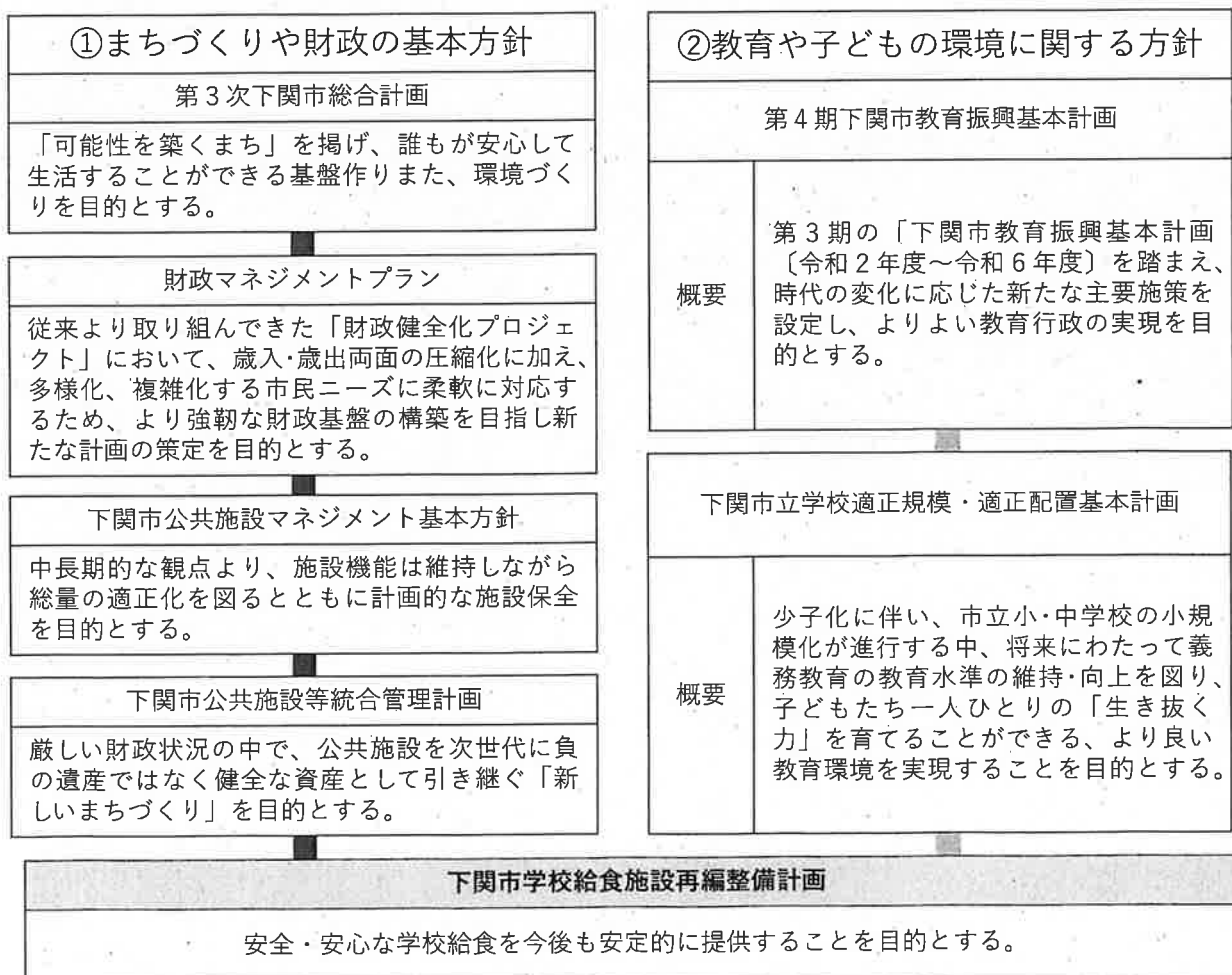
残りの41校では、現在も共同調理場7施設と単独調理場16施設から給食を届けています。しかし、どの施設も年月の経過による老朽化が進んでおり、また、学校給食の衛生管理基準により適した形にしていく必要があるなど、改善が望まれる状況です。

これからも、子供たちに安全で安心な学校給食を安定して届け続けるために、学校給食施設の再編・整備に関する全体的な計画（以下、本計画）を策定します。

1. 現状把握及び課題の整理

■学校給食施設整備計画の位置付け

本計画は、中長期的視点に立ち、学校給食施設を更新するにあたり、新たに整備すべき学校給食施設の配置を定めるとともに、今後の学校給食施設整備の基礎的な計画として位置づけるものです。個別具体的な整備・運営内容及び事業手法については、本計画を踏まえ、個々に計画策定・検討を進めます。



「第3次下関市総合計画」及び「第4期下関市教育振興基本計画」等上位計画において、学校給食施設再編整備の検討を行い、集約化や民間委託化を図るとしています。

■学校給食施設の現状の整理

本市の学校給食は、新下関学校給食センター、共同調理場7施設、単独調理場16施設で提供していますが、ほとんどの施設が築40年を経過し老朽化が進んでおり、また、学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。

特に、調理室の区分けやドライシステムが整っていない施設が多く改善が必要です。

今後の人口減少に伴い、大幅な提供食数の減少も見込まれています。

アレルギー対応については、新下関学校給食センターは除去食対応ですが、その他の施設は弁当対応であり保護者への負担が生じています。

■学校給食施設の課題まとめ

本市における学校給食の課題は以下のとおりです。

①学校給食衛生管理基準への対応	
・「学校給食衛生管理基準」では、学校給食における遺漏のない衛生管理に取り組むこととされている。	
・平成22年の施行から16年が経過するが、22施設が学校給食衛生管理基準に適合していない。	
・21施設が汚染作業区域と非汚染作業区域の区分がされていない。	
・22施設が温度25℃以下及び湿度80%以下を保つ管理が適切に行える空調等を備えた構造ではない。	
・22施設がドライシステムの導入が未対応の状態である。	
②適正な施設の検討	
・本市の0歳～14歳までの人口は、令和7年からの30年間で約4.5%の減少が見込まれ、大幅な給食食数の減少が予想される。大幅な減少により、施設の規模と食数が不釣り合いなものとなり、給食施設の運営が困難になる。	
・「第3次下関市総合計画」「下関市教育振興基本計画」において、学校給食施設については、学校給食調理場の改築及び集約化の検討を掲げている。	
・学校適正規模・適正配置基本計画では適正化の具体的方策が示されている。	
③食物アレルギー対応が可能な施設の整備	
・「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むこととされている。しかし、新下関学校給食センター以外の23施設ではアレルギー対応食専用調理室がないため、弁当対応により食物アレルギー対応を行っている状況である。	
・アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供できるよう除去食を調理するための専用の調理室を設置することが必要となる。	

○将来の提供食数の見込み

区分	R7 (2025)	R12 (2030)	R17 (2035)	R22 (2040)	R27 (2045)	R32 (2050)	R37 (2055)
児童生徒数	16,167	13,453	11,819	11,117	10,449	9,612	8,634
教職員数	1,536	1,375	1,273	1,226	1,179	1,133	1,051
合計	17,703	14,828	13,092	12,343	11,628	10,745	9,685
増減率(対R7)	-	-16.2%	-26.0%	-30.3%	-34.3%	-39.3%	-45.3%

※児童生徒数は下関市地区別人口ビジョン(R7.3月)の年少人口(0～14歳)より推計

2. 再編整備の方向性の検討

■ 再編整備の基本的な考え方と基本方針

本市の学校給食における現況と課題を踏まえ、再編整備に関する基本的な考え方と基本方針を以下のように定めます。

□ 基本的な考え方

安全・安心で持続可能な学校給食の提供

□ 基本方針

① 学校給食衛生管理基準への適合
<p>本市の学校給食施設の多くが現行の学校給食衛生管理基準に適合していないため、作業方法の工夫など運用により対応しているのが現状であるが、温湿度管理を適切に行える空調等機械設備が整備されておらず、食品衛生管理や労働環境の観点から改善すべき状況にある。</p> <p>学校給食衛生管理基準に適合させるためには、作業区域の区分、ドライシステム化、空調等機械設備の整備など大規模な改修が必要であるが、既存の施設では構造や必要面積の不足といった問題により困難な状況にある。</p> <p>今後、集約化にあたっては新たな施設の整備を想定した検討を行う。</p>
② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置
<p>学校ごとの児童生徒数及び教職員数については30年後までの推計を行った上で、学校給食施設の適正な規模及び配置について検討する。</p> <p>検討では、下関市立学校適正規模・適正配置基本計画において想定されている将来的な学校の統廃合の可能性を踏まえた検討を行う。</p> <p>今後、集約化の対象となる学校は、調理後2時間喫食が可能な区域の範囲とする。</p>
③ 新下関学校給食センターの最大限の活用
<p>新下関学校給食センターは、令和6年度から稼働を開始した新しい施設であり、現在、小学校17校及び中学校6校、計23校の配送校に対して給食の提供を行っている。</p> <p>当該センター配送校の児童生徒数が減少することを踏まえ、再編整備にあたっては、当該センターを最大限活用することを前提に、配送可能区域にある単独調理場や中部学校給食共同調理場を当該給食センターへ集約化することを優先的に検討する。</p>
④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進
<p>学校給食調理員については退職補充をせず、会計年度任用職員の活用や、定年などで退職する人数に見合った範囲での民間委託化を進めてきたところであるが、調理員の高齢化が進んでおり今後大幅な人員不足も予想されるため、集約化と並行して民間委託化についても検討する。</p>

■提供方式の比較検討について

基本方針を踏まえ、既存の調理場を継続利用した場合と共同調理場へ集約化した場合を比較検討しました。

定性的評価について

No	評価指標	既存調理場継続利用	共同調理場へ集約化
①	学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	衛生管理基準を満たすには施設を拡張しなければならないが、学校敷地内に十分な敷地がない状況である。 ×	適切な場所（位置・面積等）を確保することにより、衛生管理基準に完全に適合した施設を整備することが可能。 ○
②	将来食数に応じた施設の適正配置	将来食数の大幅な減少により、それぞれの施設の運営効率が悪化する。（将来的に過剰な規模の施設を多く保有することとなる。） △	段階的な集約化により施設規模を最小限に抑えるなど、ある程度将来食数を踏まえた施設整備が可能。 △
③	適温給食の提供	調理から喫食までの時間を短縮できるため、適温での提供が比較的容易である。 ○	配送時間が必要となるため調理から喫食まで一定の時間を要するが、保温性に優れた食缶の使用により適温での提供は可能。 △
④	学校給食調理員の確保	多数の施設にそれぞれ調理員を配置しなければならず、将来的には非効率な人数配置となる。 △	施設数が少なくなるため、調理員の確保は比較的容易である。1施設の調理員数も多くなるため、効率的な作業が可能。 ○
⑤	早期実施の可否	施設を改修する間の代替施設や配膳室を確保する必要があり、施設の数も多いことから、早期の実施が困難。 ×	既存の施設における調理を継続したまま新施設の整備を行うことができるため、比較的早期の実施が可能。 ○
⑥	食物アレルギー対応	面積が狭小の場合、食物アレルギー専用調理室を設置することはできない。 ×	アレルギー専用調理室の設置により、アレルギー除去食の提供が可能。 ○

定量的評価について（②については、後述の集約化案の範囲を記載）

項目	① 既存調理場継続利用 (学校衛生管理基準適合化)	② 共同調理場へ集約化
概算事業費 (施設整備費)	141.6億円	約61.3～71.4億円

比較検討結果

評価は、衛生管理やアレルギー対応などの質的な面（定性的評価）と、概算事業費の数値的な面（定量的評価）の両方から行っています。

その結果、共同調理場へ集約する方法は、衛生管理の基準にしっかり対応できること、調理員の確保がしやすいこと、早期に実施できること、そして食物アレルギーへの対応が充実できることなどの観点で優れています。さらに、定量評価では、施設の整備コストの面でも、財政負担が少なく、将来世代への負担も少なくなります。

こうした理由から、市では「安全で安心な給食を、子どもたちに安定して届ける」ために、共同調理場への集約化を進める方針です。

3 再編整備の検討

再編区域の検討について

本市の学校給食施設はいずれも施設・設備が老朽化しているため、早期の施設整備が必要となっております。今後は、将来的な人口減少や市の財政状況を鑑み、効率的かつ安定的な運営を図る必要があります。

基本方針を踏まえ、今後15年間（令和22年度まで）の再編整備について配送時間において実現性が高いと思われる以下の2案で検討を行いました。

案A：地域単位で5施設に集約化

案B：将来食数を踏まえ、効率的かつ安定的な運営を図るため4施設で集約化

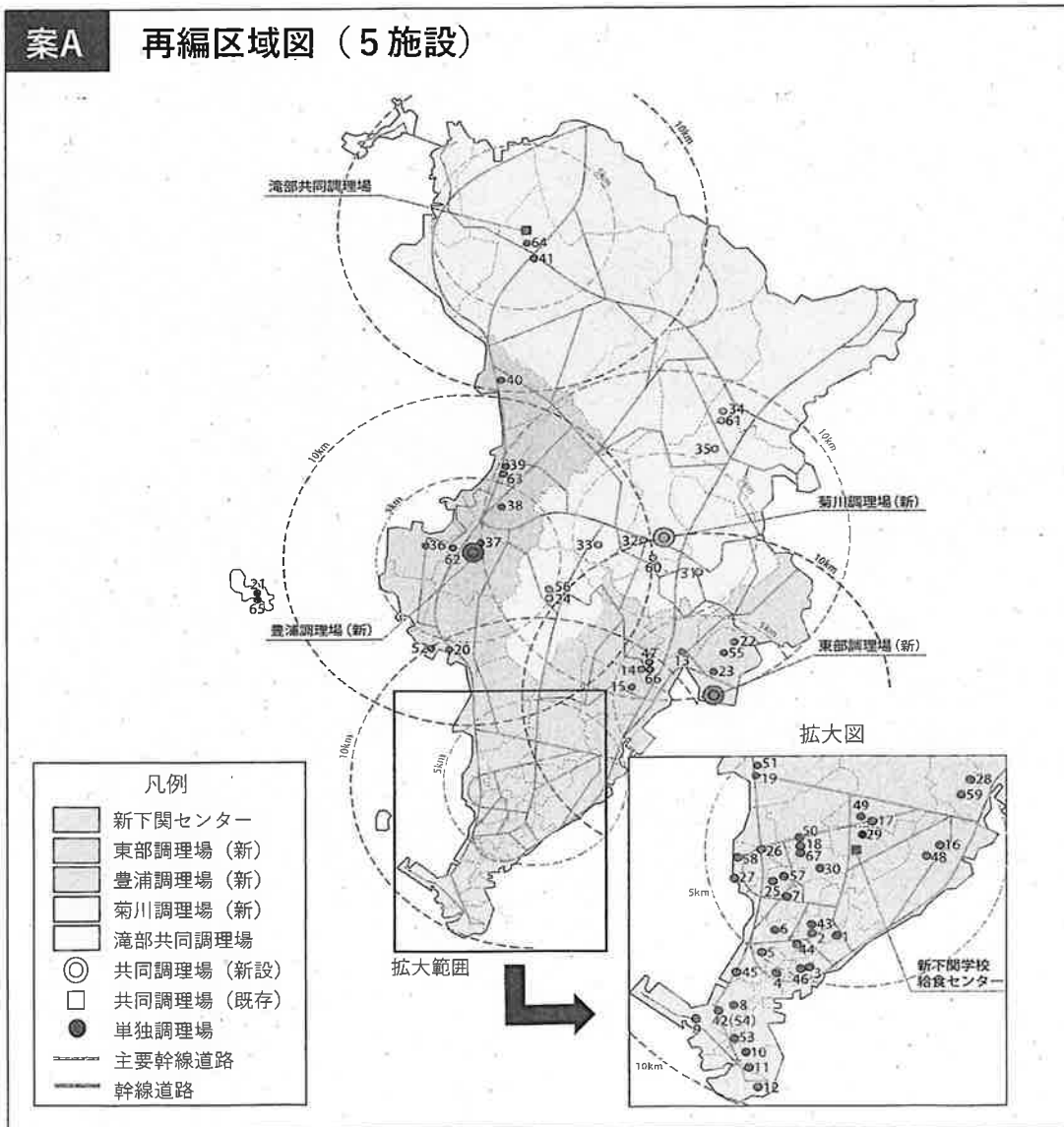
案A：新下関学校給食センター

東部調理場（新）東部5地区、長府地区を集約

菊川調理場（新）菊川地区・豊田地区・内日地区を集約

豊浦調理場（新）豊浦地区・吉見地区を集約

滝部共同調理場



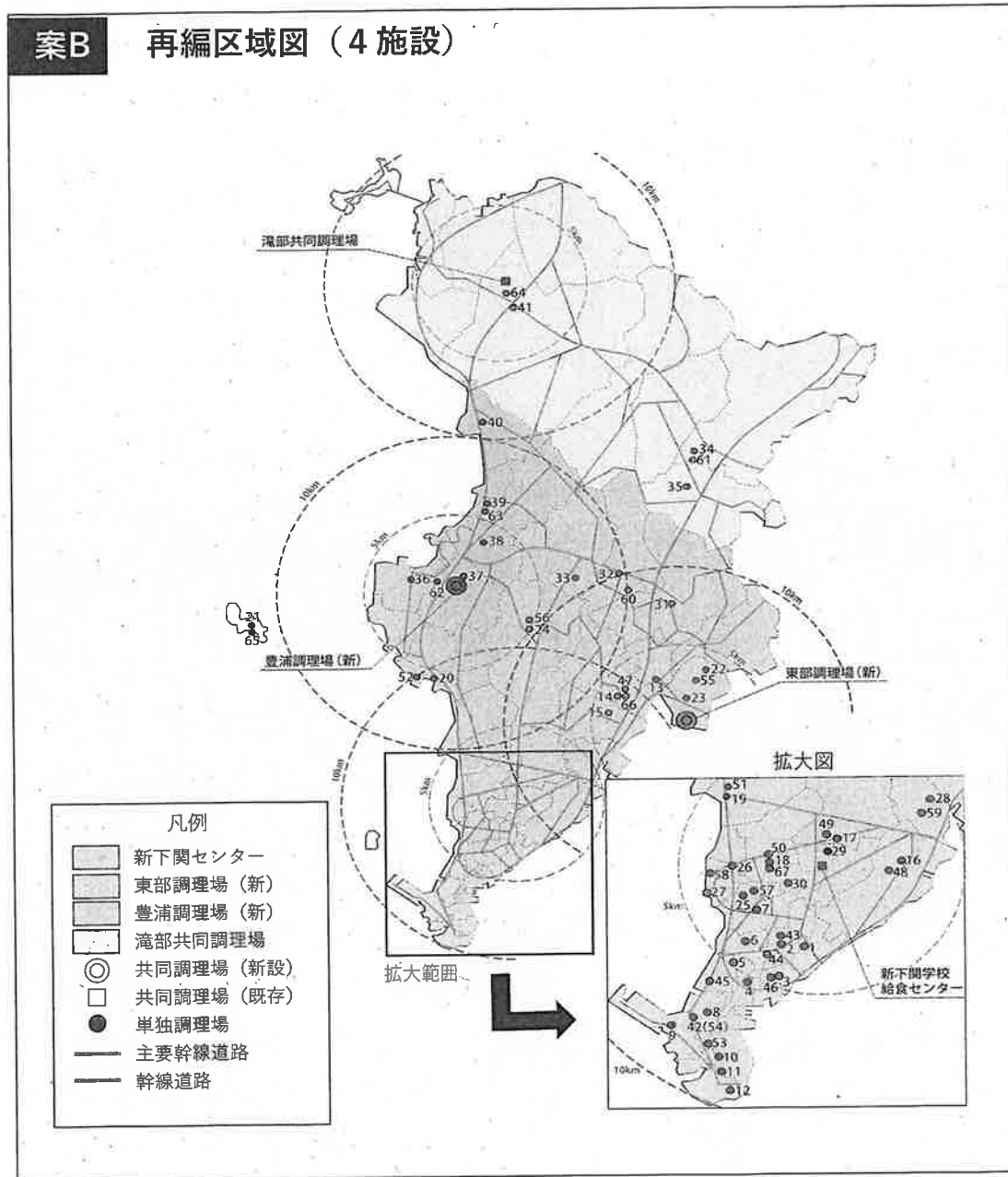
3 再編整備の検討

案B：新下関学校給食センター

東部調理場（新） 東部5地区・長府地区の一部・菊川地区・内日地区を集約

豊浦調理場（新） 豊浦地区・吉見地区を集約

滝部共同調理場 豊田地区を集約



再編区域の比較検討

案A・Bの再編区域について比較検討を行い、その結果は下表のとおりです。

再編区域案比較表

		案A	案B	
整備方針		5施設	4施設	
整備概要	南部	・新下関学校給食センター 継続利用、設備更新 ・単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校） R23年以降に新下関学校給食センターへ集約化	・新下関学校給食センター 継続利用、設備更新 ・単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校） R23年以降に新下関学校給食センターへ集約化	
	東部	・東部調理場（新） 新設【供給能力3500食】 ・菊川調理場（新） 新設【供給能力500食】	・東部調理場（新） 新設【供給能力3500食】	
	西部	・豊浦調理場（新） 新設【供給能力1000食】	・豊浦調理場（新） 新設【供給能力1000食】	
	北部	・滝部共同調理場 継続利用、建物改修及び設備更新	・滝部共同調理場 継続利用、建物改修及び設備更新	
施設運営	今後の食数減少を踏まえると、1000食以下の比較的小規模な施設を2施設新設することは人員や維持管理等の運営面で課題がある。	△	案Aと比較すると、新設される比較的小規模な施設は1施設のみであり、全体として効率的な運営が見込まれる。	○
配送計画	施設が各地域に分散するため、配送ルート of 構築がしやすい。	○	施設の分布が広域に及ぶため、配送ルートの構築が複雑化する恐れはあるが、2時間喫食は可能である。	△
災害事故リスク	施設が増えることで、災害・事故リスクは分散されるが、菊川地区において災害想定区域外での整備候補地の確保が課題となる。	△	施設が集約されることで、災害・事故リスクは分散されないが、東部調理場について災害想定区域外を整備候補地とすることでリスクは低くなる。	△
概算事業費	127.5億円	×	107.7億円	○

概算事業費（運営維持費は15年間の金額）

案A	施設整備費 (億円)	運営維持費 (億円)	事業費計 (億円)
東部調理場	34.0	32.8	66.8
豊浦調理場	16.9	13.6	30.5
菊川調理場	10.1	9.7	19.8
改修費用	10.4		10.4
計	71.4	56.1	127.5

案B	施設整備費 (億円)	運営維持費 (億円)	事業費計 (億円)
東部調理場	34.0	32.8	66.8
豊浦調理場	16.9	13.6	30.5
改修費用	10.4		10.4
計	61.3	46.4	107.7

※改修費用：滝部共同調理場、一の宮小学校、熊野小学校、配膳室整備費

○ 比較検討結果

案Aは施設が各地区に分散しているため、配送ルートの管理が効率的であるというメリットはありますが、比較的小規模な施設が多くなるため、運営効率や人員配置に課題があり、費用が高くなります。

案Bは、施設を集約することで、配送ルートはやや複雑になりますが、2時間喫食は可能な施設配置となっています。施設の効率的な運営が見込まれ、費用面でも案Aと比較すると大幅な削減が可能となります。

菊川地区の将来食数を考慮したときの施設整備の費用対効果及び東部調理場から菊川地区への配送も可能であることから、学校給食施設の再編整備については、案Bを基本として計画を検討していきます。

○再編整備の段階的集約化について

今後の給食施設は、将来食数を踏まえて、新下関学校給食センターへの集約化、東部調理場（新）、豊浦調理場（新）の整備及び既存の滝部共同調理場の改修・集約化を段階的に行っていきます。

段階的集約化表

		基準年度	第1期	第2期	第3期
		R7	R8~R12	R13~R17	R18~R22
新下関学校給食センター		食数	最大食数 7564	最大食数 7222	最大食数 7440
令和7年度配送校	2 文圃小学校	429	7402	[集約化図]	[集約化図]
	3 名陵小学校	251			
	4 関西小学校	47			
	5 桜山小学校	150			
	6 向山小学校	272			
	7 生野小学校	295			
	8.9 本村・西山小学校	270			
	10 江浦小学校	259			
	11 角倉小学校	170			
	12 向井小学校	201			
	17 勝山小学校	831			
	18 川中小学校	626			
	25 山の田小学校	623			
	26 川中西小学校	408			
	27 梶田小学校	235			
	45 文洋中学校	123			
	48 長府中学校	453			
	49 勝山中学校	617			
	53 彦島中学校	324			
	54 玄洋中学校	125			
28 長府小学校	438	東部調理場へ			
59 長成中学校	257				
中部共同調理場	1 農治小学校	117	2267	[集約化図]	[集約化図]
	43 日新中学校	313			
	44 向洋中学校	170			
	46 名陵中学校	131			
	50 川中中学校	756			
	57 山の田中学校	433			
	58 梶田中学校	347			
	19 安岡小学校	859			
単独校	29 一の宮小学校	476	2412	[集約化図]	[集約化図]
	30 熊野小学校	685			
	51 安岡中学校	392			
東部調理場（新）		R7	R8~R12	R13~R17	R18~R22
		食数		最大食数 3243	最大食数 3494
単独校	22 吉田小学校	36	146	[集約化図]	[集約化図]
	55 木屋川中学校	110			
	13 小月小学校	310			
	14 清来小学校	463			
	15 玉司小学校	483			
	16 豊浦小学校	899			
	23 玉置小学校	167			
	47 東部中学校	654			
	28 長府小学校	438			
	59 長成中学校	257			
併設校	32 岡校小学校 (R8~岡校共同調理場配送校)	130	168	[集約化図]	[集約化図]
	33 檜崎小学校 (R8~岡校共同調理場配送校)	38			
単独校	24 うついで小学校	62	473	[併設共同調理場へ]	
	31 豊東小学校	198			
	60 菊川中学校	213			
豊浦調理場（新）		R7	R8~R12	R13~R17	R18~R22
		食数			最大食数 725
豊浦場	20 吉見小学校	158	246	[集約化図]	[集約化図]
	52 吉見中学校	88			
	38 川瀬小学校	334			
	39 小串小学校	27			
	62 豊洋中学校	96			
	63 夢が丘中学校	246			
併設校	36 室津小学校	30	202	[集約化図]	[集約化図]
	37 誠意小学校	172			
単独校	40 宇賀小学校	28	28		
滝部共同調理場		R7	R8~R12	R13~R17	R18~R22
		食数	最大食数 255	最大食数 178	最大食数 218
併設校	41 豊北小学校	159	273	[集約化図]	[集約化図]
	64 豊北中学校	114			
豊田場	34 西市小学校	96	203	[集約化図]	[集約化図]
	35 豊田下小学校	40			
	61 豊田中学校	67			

4 施設整備計画等の検討

新学校給食施設の基本条件

新たに整備する学校給食施設では、学校給食衛生管理基準やHACCP、アレルギー対応等に対応した施設整備を行う必要があります。

そのための基本条件は、以下のとおりです。

区分	項目	概要
立地条件	災害リスク	ハザードマップの想定区域外の用地
	敷地面積	円滑に供給可能な敷地面積を確保
	延床面積	最大提供食数を円滑に供給可能な面積を確保
	インフラ整備	電気・上下水道・道路
施設・設備条件	建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造
	建築設備	省エネ設備機器の導入・再生可能エネルギーの導入
	必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した設定
	食物アレルギー対応食	専用調理室を設置
	厨房機器・備品類	円滑に供給可能な厨房設備及び備品類を設置
	HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合し、HACCPの概念に基づいた施設
	駐車スペース	配送トラック・従業員・来客・駐輪場
運営条件	運営日	約200日/年
	実施日数	小学校 約195日/年・中学校 約180日/年
	献立形態	1 献立
	厨房機器の作業環境	ドライシステム
	配送	外部委託
その他	付帯機能	<ul style="list-style-type: none"> ・食育推進：見学スペースや実習スペース ・保存食等の備蓄機能 ・災害時の炊き出し機能 ・自家発電機能

※「その他」については個別施設の基本計画で検討。

5 事業スキーム及びスケジュールの検討

事業スキームについて

■ 事業手法に於ける概要及び特徴について

学校給食施設整備における事業手法について、各方式の概要などは以下のとおりです。

事業手法に於ける概要及び特徴について

方式	概要	事業スキーム	建物所有者	資金調達
PFI方式	BTM	<p>利用者が市にサービスの提供を行う。市が民間事業者に対して一括発注を行う。民間事業者は設計、建設、維持管理を行う。資金調達は金融機関等による。</p>	市	民間事業者
	BTO	<p>利用者が市にサービスの提供を行う。市が民間事業者に対して一括発注を行う。民間事業者は設計、建設、維持管理、運営を行う。資金調達は金融機関等による。</p>	市	民間事業者
DBM	市が資金調達し民間業者が設計・建設・維持管理を行う方式。市が所有し、施設の運営を行う方式。	<p>利用者が市にサービスの提供を行う。市が設計・建設・維持管理を行う。市が所有し、施設の運営を行う。資金調達は起債、基金等による。</p>	市	市
従来方式	市が資金調達し施設を整備・所有し、維持管理等業務は直営もしくは別途発注する。設計・施工・維持管理はそれぞれ別業務として発注を行う方式。	<p>利用者が市にサービスの提供を行う。市が設計、建設、維持管理等を個別発注する。資金調達は起債、基金等による。</p>	市	市
リース方式	民間事業者が資金調達を行い、設計・建設を行った施設を市に長期リースし、投資資金回収後、市に施設所有権を移転する。	<p>利用者が市にサービスの提供を行う。市がリース会社に対してリース契約を行う。リース会社は設計、建設、維持管理等を行う。資金調達は金融機関等による。</p>	民間事業者 ↓ 市	民間事業者
民設民営方式	民間事業者が資金調達を行い、設計・建設を行った施設は民間事業者が全て保有し、市は民間事業者へサービス提供に関する契約を結ぶ。	<p>利用者が市にサービスの提供を行う。市が民間事業者に対してサービス契約を行う。民間事業者は設計、建設、維持管理等を行う。資金調達は金融機関等による。</p>	民間事業者	民間事業者

事業スキーム別スケジュールについて

■ 事業手法におけるスケジュールについて

民間活力の導入（PFI方式等）により整備を進めることを想定した場合、又は、従来方式の場合の今後の学校給食施設整備における事業スケジュールは、以下のとおりです。

ただし、建設候補地によっては、建築審査会に諮るなど所定の手続きが必要となる場合がありますので、期間が延びる可能性もあります。

PFI (BTM・BTO) 方式		n年度	n+1年度	n+2年度	n+3年度	n+4年度	n+5年度	n+6年度
基本計画		→						
PFI導入可能性調査		→						
特定事業選定・事業者募集			→	→				
基本設計・実施設計				→	→	→		
建設工事						→	→	
開業準備							→	
供用開始								→

従来方式		n年度	n+1年度	n+2年度	n+3年度	n+4年度	n+5年度	n+6年度
基本計画		→						
PFI導入可能性調査		→						
基本設計・実施設計			→	→				
建設工事					→	→	→	
開業準備							→	
供用開始								→

今後の進め方

新下関学校給食センターからの配送が困難な山陽地区の学校を集約した東部調理場（新）について、建設候補地を早急に決定し、基本計画の策定と事業手法の検討を行います。

また、その他新学校給食施設についても、学校適正規模・適正配置基本計画や児童生徒数の推移等、本市の教育を取り巻く環境を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設候補地の選定、基本計画、事業手法の検討を並行して進め、新たな学校給食施設で安全・安心な学校給食が長期にわたり安定して提供できる環境づくりに努めます。

下関市学校給食に関するアンケートについて

1 目 的

老朽化が進んだ給食施設の再編整備を検討していることを踏まえ、各学校の児童生徒や教員等が学校給食の現状についてどう考えているのか、また保護者は学校給食に何を期待しているのか調査し、今後の学校給食運営や学校給食施設整備のための資料とする。

2 実施期間

令和7年1月24日（金）～令和7年2月19日（水）

3 対 象 者

- ・児童（小学校4年生～6年生）及び生徒（中学校1年生～3年生）
- ・保護者（児童生徒の保護者 ※全世帯）
- ・教員及び調理員

4 実施方法

Webアンケート（※児童生徒は学校で実施）

- ・無記名アンケートとして実施
- ・回答は1人1回（保護者は世帯を代表して1人が回答）

5 回答者数

- ・児童生徒 9,052人
- ・保護者 4,140人
- ・教員及び調理員 968人

6 備 考

- ・匿名回答であり回答者が特定されることはない旨を注意喚起したうえで実施。

7 集計結果

- ・別紙のとおり

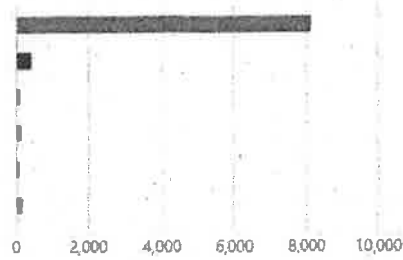
下関市学校給食に関するアンケート

児童生徒



あなたは給食の牛にゆうを残すことがありますか（1つのみ）

● いつも残さず飲んでいる	8119
● ととき残すことがある（週1、2回残す）	405
● 残すことが多い（週3、4回残す）	124
● いつも残している	145
● アレルギーがあるため飲んでいない	81
● アレルギー以外の理由で飲んでいない	178



その理由は何ですか？ ※アレルギー以外の理由で飲んでない人への質問

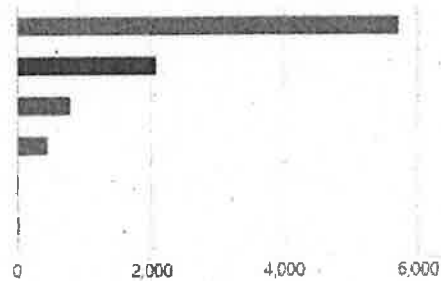
【上位の回答】

- ・お腹が痛くなる（70人）
- ・美味しくない又嫌いだから（27人）
- ・嘔吐してしまう（13人）

約9割の児童生徒が牛乳を残さず飲んでいる。また、アレルギーや体調不良で牛乳を飲めない児童生徒が約3%存在する。

あなたは給食を残すこと（または食べる前に少なくすること）がありますか（1つのみ）

● いつも残さず食べている	5709
● ととき残すことがある（週1、2回残す）	2068
● 残すことが多い（週3、4回残す）	784
● いつも残している	443
● アレルギーがあるため食べていない	17
● アレルギー以外の理由で食べていない	31



その理由は何ですか？ ※アレルギー以外の理由で食べていない人への質問

【上位の回答】

- ・好き嫌い（13人）
- ・病気のため（4人）
- ・体調を崩す（3人）

6割以上の児童生徒が給食を残さず食べている一方、残すことがある児童生徒が3割以上存在する。

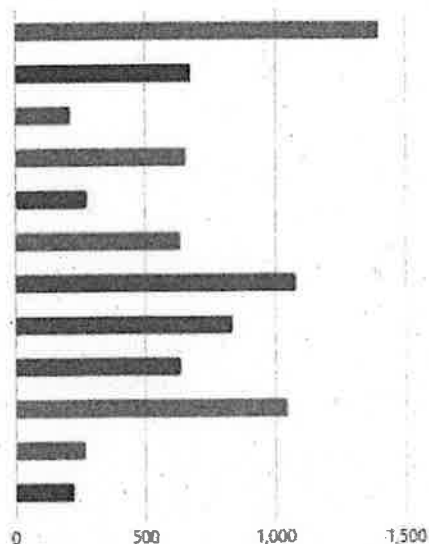
下関市学校給食に関するアンケート

児童生徒



あなたが残すことが多い食べ物は何ですか（当てはまるもの全部）

● ごはん	1395
● パン	675
● めん類	212
● 汁物・スープ	656
● 肉料理	275
● 魚料理	634
● 豆料理	1077
● きのこと	835
● 海そう	636
● サラダ・あえもの	1043
● デザート・果物	266
● その他	224



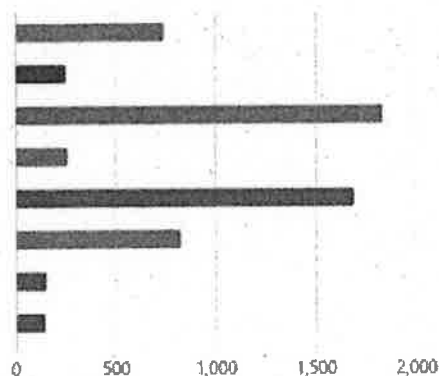
【上位の回答】

- ・ ごはん (1395人)
- ・ 豆料理 (1077人)
- ・ サラダ・あえもの (1043人)

児童生徒が比較的残すことが多いメニューは「ごはん」「豆料理」「サラダ・あえもの」、残すことが少ないメニューは「めん類」「デザート・果物」「肉料理」となっている。

あなたが給食を残す理由は何ですか（3つまで）

● 味付けが好きじゃないから	744
● 冷めたりぬるくなったりしているから	251
● 嫌いな食べ物だから	1833
● 食べたことのないものが出るから	259
● 量が多いから	1692
● 給食時間が短いから	825
● 太りたくないから	153
● その他	144



【上位の回答】

- ・ 嫌いな食べ物だから (1833人)
- ・ 量が多いから (1692人)
- ・ 給食時間が短いから (825人)

給食を残す理由として「食の好み」「量の多さ」「時間の制約」が比較的大きな要因となっている。

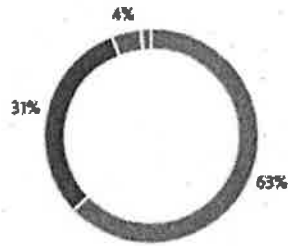
下関市学校給食に関するアンケート



児童生徒

あなたは給食で食べている「ごはん」をおいしいと感じますか（1つのみ） ※給食を食べていないと回答した人を除く

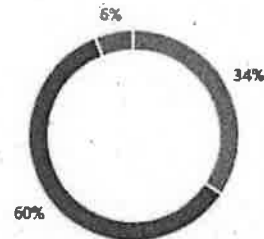
● とてもおいしい	5670
● どちらかといえばおいしい	2801
● どちらかといえばおいしくない	400
● おいしくない	132
● アレルギーがあるため食べていない	1



9割以上の児童生徒が給食のごはんの味を「おいしい」と評価している。

「ごはん」の量についてあなたはどう思いますか（1つのみ） ※給食を食べていないと回答した人を除く

● 多い	3103
● ちょうどよい	5371
● 少ない	530



約6割の児童生徒が給食のご飯の量を「ちょうどよい」と感じている一方、「多い」と感じている児童生徒が3割以上存在する。

あなたは給食で食べている「パン」をおいしいと感じますか（1つのみ） ※給食を食べていないと回答した人を除く

● とてもおいしい	4949
● どちらかといえばおいしい	3048
● どちらかといえばおいしくない	692
● おいしくない	298
● アレルギーがあるため食べていない	17



約9割の児童生徒が給食のパンの味を「おいしい」と評価している。

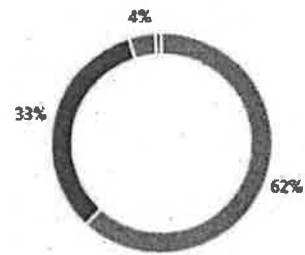
下関市学校給食に関するアンケート

児童生徒



あなたは給食で食べている「おかず」をおいしいと感じますか（1つのみ） ※給食を食べていないと回答した人を除く

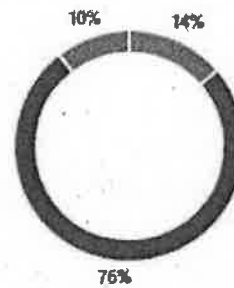
● とてもおいしい	5580
● どちらかといえばおいしい	2997
● どちらかといえばおいしくない	348
● おいしくない	79



9割以上の児童生徒が給食のおかずの味を「おいしい」と評価している。

「おかず」の量についてあなたはどう思いますか（1つのみ） ※給食を食べていないと回答した人を除く

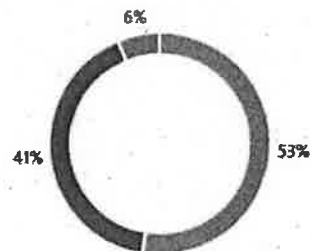
● 多い	1237
● ちょうどよい	6838
● 少ない	929



7割以上の児童生徒が給食のおかずの量を「ちょうどよい」と感じている一方、「多い」または「少ない」と感じている児童生徒が2割以上存在する。

「おかず」の温度についてあなたはどう思いますか（1つのみ） ※給食を食べていないと回答した人を除く

● 温かい	4734
● やや冷めている	3719
● 冷めている	551



5割以上の児童生徒が給食のおかずの温度を「温かい」と感じている一方、「やや冷めている」と感じている児童生徒が4割以上存在する。

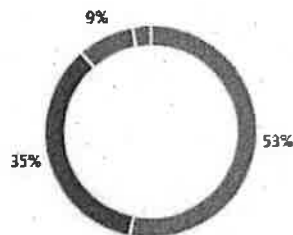
下関市学校給食に関するアンケート

児童生徒



あなたは給食の時間を楽しいと感じますか（1つのみ）

● 楽しい	4825
● どちらかといえば楽しい	3197
● どちらかといえば楽しくない	779
● 楽しくない	251



あなたが給食時間を楽しい（または楽しくない）と感じる理由を教えてください

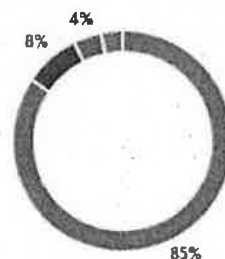
【上位の回答】

- ・給食が美味しいから（3175人）
- ・みんなで食べるから（1693人）
- ・食べることが好きだから（1044人）

約9割の児童生徒が給食の時間を「楽しい」と肯定的に評価している。
その理由として、給食のおいしさや友達と一緒に食べる楽しさなどが上げられている。

あなたは平日に家で朝食を食べていますか（1つのみ）

● ほぼ毎日食べている	7653
● 食べないことがある（週1、2回食べない）	743
● 食べないことが多い（週3、4回食べない）	368
● いつも食べていない	288



8割以上の児童生徒が朝食をほぼ毎日食べている一方、いつも食べていない児童生徒が約3%存在している。

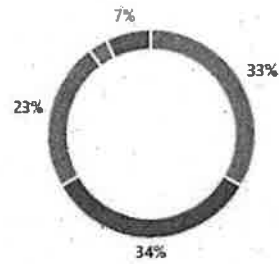
下関市学校給食に関するアンケート



児童生徒

あなたが朝食を食べない理由は何ですか（1つのみ）

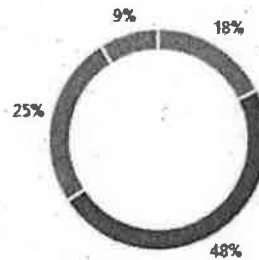
● 食よくないから	466
● 食べる時間がないから	469
● 寝ていたい・朝起きられないから	322
● 朝食がじゅんぴされてないから	43
● その他	99



朝食を食べない理由として「時間がない」「食欲がない」「朝起きられない」といった生活リズムや体調に関するものが約9割を占めている。

あなたは家で給食の話をすることがありますか（1つのみ）

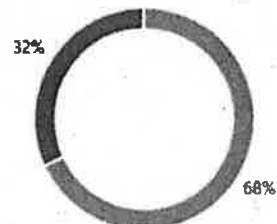
● よく話をする	1604
● ときどき話すことがある	4348
● あまり話したことがない	2301
● 話したことがない	799



6割以上の児童生徒が家庭で給食についての会話をしている一方、3割以上の児童生徒が給食についての会話をあまりしていない。

あなたはあなたの学校の給食がどこで作られているか知っていますか（1つのみ）

● 知っている	6171
● 知らない	2881



約7割の児童生徒が自分たちの学校給食が作られている場所を知っている一方、知らない児童生徒が約3割存在する。

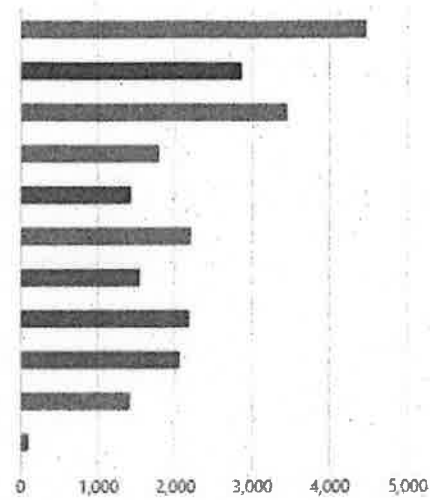
下関市学校給食に関するアンケート



児童生徒

あなたは「食」についてどのようなことを学びたいと思いますか（3つまで）

● 好き嫌いせずに栄養バランスよく食べること	4458
● 安全な食べ物を選べるようになること	2848
● 給食の献立や調理方法	3440
● 食材の種類や食べごろ	1781
● 市内、県内など地元でとれる食べ物	1414
● いろいろな国や地方の料理、昔からある伝統的な料理	2194
● 食物アレルギー	1529
● みんなで食べる楽しさや食事のマナー	2175
● 食べ物を大事にする感謝の気持ち	2052
● 食材がつかられて給食になるまでの流れや仕組み	1403
● その他	100



【上位の回答】

- ・好き嫌いせずに栄養バランスよく食べること（4458人）
- ・給食の献立や調理方法（3440人）
- ・安全な食べ物を選べるようになること（2848人）

児童生徒は「栄養バランス」「給食の内容」「食の安全性」などに特に興味を持っており、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることの重要性を意識していると同時に、給食のメニューに対する関心も強い。



給食についてお願いしたいことや直してほしいことがあれば教えてください

件数：3954件（ただし「特に意見なし」との回答1525件を含む）

【意見の例】

- ・たまにご飯の水分量が多いことがあるので改善してほしいです
- ・パンをふわふわにしてほしい
- ・サラダの味付けを薄くしてほしい
- ・もうちょっと味を濃くしてほしいです
- ・もっと美味しくしてほしい
- ・給食自体の量が多くクラスで残してしまう
- ・少し量を減らしてほしい
- ・ご飯が多いから少し減らして欲しい
- ・時々おかずがとても少なく、ご飯と合わないので増やしてほしい
- ・給食の量を減らして食べる時間を増やしてください
- ・日によって量が異なるから毎日同じぐらいの量にして欲しい
- ・もう少し温かくしてほしい
- ・温食冷ましてください。温食熱すぎです
- ・学校で作ってほしい
- ・おたまなどから汁が垂れるのでなんとかして欲しい
- ・トラックから給食をおろすときできるだけ音を出さないでほしい
- ・いつも栄養バランスが取れる給食これからもよろしくお願いします
- ・本当にいつも美味しい給食を作ってくださいありがとうございます！
- ・揚げパンを出して欲しい
- ・きな粉揚げパンを増やしてほしい
- ・チキンチキンごぼうが食べたい
- ・フルーツ白玉を増やしてほしい
- ・ミルクメーカーを出してほしい
- ・ラーメンを出して欲しい
- ・くじらの竜田揚げの回数・量を増やしてほしい
- ・給食の食べる時間を伸ばして欲しい
- ・給食時間喋れるようにしてほしい
- ・中学校のみの表記・献立をやめてほしい
- ・セレクト給食を増やしてほしい
- ・野菜や果物を減らして欲しい
- ・サラダに果物を入れないでほしい
- ・牛乳の量を減らしてほしい
- ・牛乳を瓶にしてほしい
- ・人気がないメニューは減らしてほしい
- ・郷土料理・県の特産品のメニューを増やしてほしい
- ・給食リクエストをつくってほしい
- ・レシピを教えてください

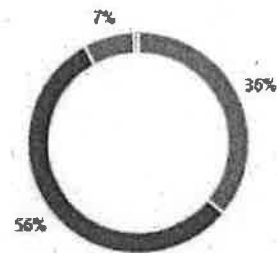
下関市学校給食に関するアンケート



保護者

あなたはご家庭でお子様と給食の話をすることがありますか（1つのみ）

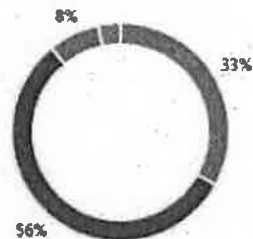
● よく話しをする	1488
● ときどき話すことがある	2317
● あまり話したことがない	308
● 話したことがない	27



約9割の保護者が子供と学校給食についての会話をしている。

あなたは給食は残さずに食べるべきだと思いますか

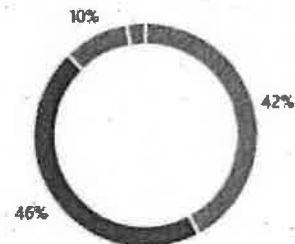
● そう思う	1369
● どちらかといえばそう思う	2317
● どちらかといえばそうは思わない	317
● そうは思わない	137



約9割の保護者が給食は残さずに食べるべきと考えている。

あなたはお子様の給食について満足されていますか（1つのみ）

● 満足している	1742
● どちらかといえば満足している	1890
● どちらかといえば満足していない	395
● 不満がある	113



約9割の保護者が学校給食について満足している一方、不満を感じている保護者が約1割存在する。



お子様の給食についてあなたが満足している点があれば教えてください

【上位の回答】（1033人）

- ・栄養バランス（バランスよく栄養がとれるところ等）（372人）
- ・種類の豊富（家庭では出さない献立があるから等）（234人）
- ・美味しさ（いつも美味しいと言っている等）（221人）

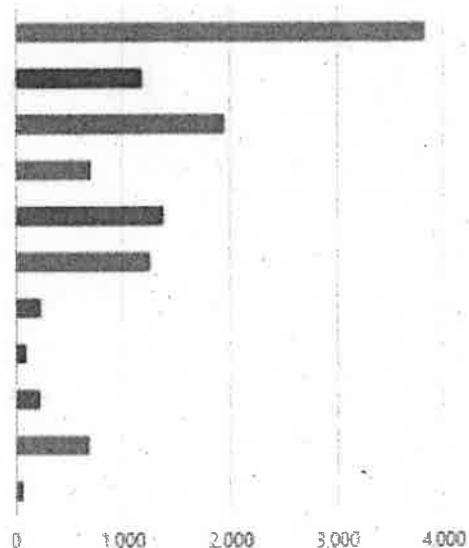
お子様の給食についてあなたが不満を感じる点があれば教えてください

【上位の回答】（1130人）

- ・給食の量について（量が少なそう等）（327人）
- ・給食の質について（ご飯が柔らかすぎる等）（162人）
- ・給食の味について（あまり美味しくないと言っている等）（157人）

あなたが学校給食において重要だと思うことは何ですか（3つまで）

● 栄養バランスの取れた献立	3823
● メニューの豊富さ	1180
● おいしさの追求	1943
● 食物アレルギーへの対応	708
● 様々な食文化や郷土料理を取り入れた献立	1374
● 市内・県内で採れた米や野菜の使用	1252
● 有機栽培の米や野菜の使用	238
● 市内統一で均一的な給食	95
● 地域や調理場ごとに特色ある給食	230
● できるだけ多くの日で給食を実施すること	687
● その他	68



【上位の回答】

- ・栄養バランスの取れた献立（3823人）
- ・おいしさの追求（1943人）
- ・様々な食文化や郷土料理を取り入れた献立（1374人）

保護者は学校給食の「栄養バランス」を最も重視しており、加えて「おいしさ」「食文化」「地場産食材の使用」等への関心も比較的高い。

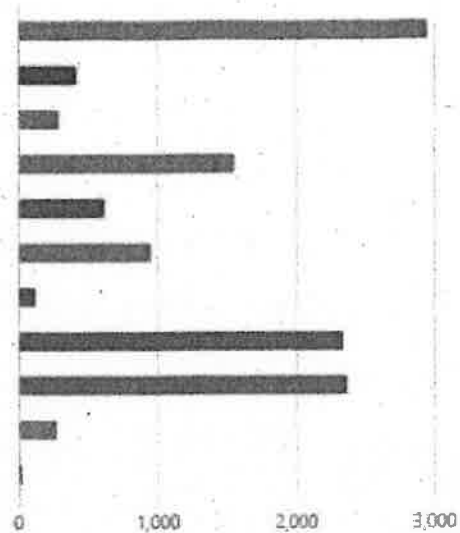
下関市学校給食に関するアンケート

保護者



あなたは学校給食を通じて、どのようなことをお子様に学んでほしいですか（3つまで）

● 正しい食習慣や栄養バランスの取れた食事の取り方	2945
● 安全や品質など食品を選択する能力	415
● 給食の献立や調理方法	285
● 食材の種類や旬	1552
● 市内、県内で採れる地場産の農産物	619
● 伝統的な食文化や郷土料理	951
● 食物アレルギーの知識	119
● みんなで食べる楽しさや食事のマナー	2335
● 食べ物を大事にする感謝の気持ち	2367
● 食材が生産されて給食になるまでの流れや仕組み	267
● その他	19



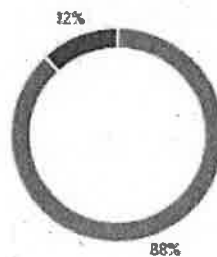
【上位回答】

- ・正しい食習慣や栄養バランスの取れた食事の取り方（2945人）
- ・食べ物を大事にする感謝の気持ち（2367人）
- ・みんなで食べる楽しさや食事マナー（2335人）

保護者は正しい食習慣などを子供が身に着けることをもっとも重視しており、同時に「食事のマナー」や「感謝の気持ち」といった基本的な態度についても学んでほしいと考えている。

あなたはお子様の学校の給食がどこで作られているかご存じですか（1つのみ）

● 知っている	3653
● 知らない	487



約9割の保護者が子供の学校給食が作られている場所を理解している。

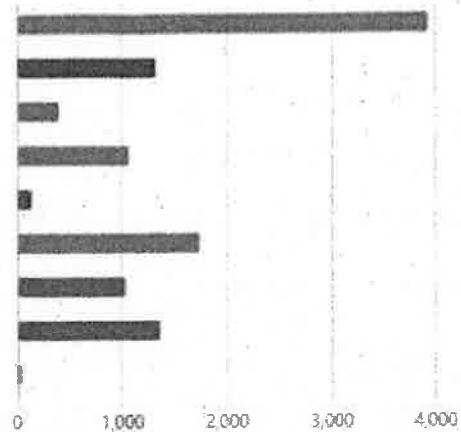
下関市学校給食に関するアンケート

保護者



あなたが学校給食施設（調理場）に必要なと思う機能は何ですか（3つまで）

● 衛生面で優れていること	3922
● アレルギー対応食の調理ができること	1317
● 調理の見学や試食ができること	384
● 災害に強く、非常食の保管や炊き出し等への対応ができること	1061
● 地域や市民が利用できる機能があること	127
● 調理員が作業しやすい設備や配置となっていること	1731
● 様々な献立の調理方法に対応できること	1023
● 学校内、または学校に近い場所にあること	1357
● その他	37



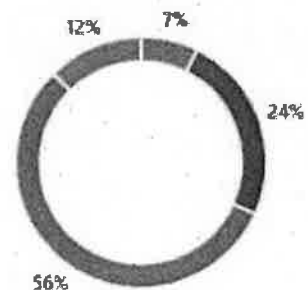
【上位の回答】

- ・衛生面で優れていること（3922人）
- ・調理員が作業しやすい設備や配置となっていること（1731人）
- ・学校内、または学校に近い場所にあること（1357人）

保護者は学校給食施設の衛生管理を最も重要視しており、安全で清潔な環境での調理を求めている。また、アレルギー対応食の提供についても比較的関心が高いことがうかがえる。

あなたは給食費の額（保護者負担額：小学校295円、中学校340円）についてどのように思われますか（1つのみ）

● 高いと思う	309
● 安いと思う	1009
● 適切だと思う	2312
● よくわからない	510



約8割の保護者が学校給食費の額を「適切」または「安い」と感じており、「高い」と感じている保護者は1割未満となっている。

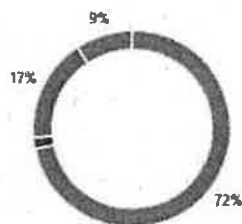
下関市学校給食に関するアンケート



保護者

下関市はポートレース未来基金を活用し、給食費の保護者負担を軽減しています。（令和5～7年度の保護者負担額：小学校140円、中学校160円）
あなたはこのことについてどのように思われますか（1つのみ）

● 続けた方がよいと思う	2970
● やめてもよいと思う	76
● 無償化すべきと思う	706
● よくわからない	388



そのように思う理由があれば教えてください

【上位の回答】（1549人中）

- ・負担について満足（生活費の負担が軽減されるのは助かるから等）（1100人）
- ・負担について不満（他県では無償のところがある等）（203件）
- ・基金の活用について（他に必要ながあれば、そちらにまわしてほしい等）（113人）

約9割の保護者が学校給食費への支援の継続や無償化を望んでいる。

（注：令和7年8月以降の学校給食費はポートレース未来基金を活用して完全無償化となっている。）

給食に関するリクエストや改善してほしい点があれば教えてください

件数：1068件

【意見の例】

- ・白米があまり美味しくないと聞いてます
- ・味が濃いめの時と薄い時の差が激しい
- ・パンが美味しくないと聞く。パンにジャム等があまり付いていない
- ・もう少し味を濃くしてもいいと思う
- ・味を改善して下さい。子どもにアンケートをとり、不人気メニューは削除して欲しい
- ・高学年、中学生に対して量をもっと増やしてほしい
- ・白飯の量が多いという話をよく子供から聞くので減らしてもいいのではと思います。残食も減らせるのでは
- ・適切な量の提供をお願いしたい
- ・もう少しあったかく、量を増やして欲しいです
- ・できたらセンターではなく学校内で調理をすることを続けてもらいたいです
- ・学校給食は効率化を重視せず、地域に根付いた給食のおばさんが作るような愛情を感じる食事であってほしい
- ・膳室や調理場が高温になるため空調を改善してほしいです
- ・配送車の運転が荒いと思います
- ・小学校低学年には箸が長い。低学年用の短い箸を採用して欲しい
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます
- ・毎日栄養があり、おいしく温かい食事を提供していただきありがとうございます
- ・給食調理員さんの尽力にいつも感謝しております。ありがとうございます
- ・保護者にも給食試食の機会があるとより理解が深まると思います
- ・給食のレシピがネットで見られるといいなと思います
- ・牛乳を自由選択にして欲しい
- ・給食の献立表に中学校のみと書いているところを消して配布したりするなど改善して欲しいです
- ・子供が給食センターを見学できる機会を作ってもらいたいです
- ・イベント給食を増やして欲しい。黙食はやめて欲しい

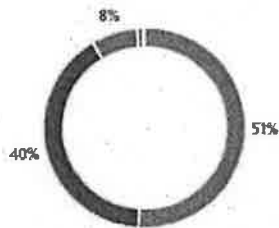
下関市学校給食に関するアンケート

教員・調理員



あなたは給食で食べている「ごはん」をおいしいと感じますか（1つのみ）

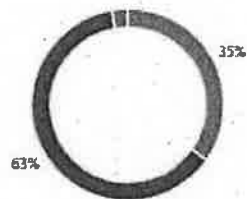
● とてもおいしい	494
● どちらかといえばおいしい	390
● どちらかといえばおいしくない	73
● おいしくない	9
● アレルギーがあるため食べていない	2



約9割の教員・調理員が給食のごはんの味を「おいしい」と評価している。

「ごはん」の量についてあなたはどう思いますか（1つのみ）

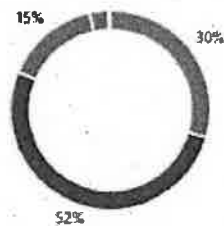
● 多い	337
● ちょうどよい	605
● 少ない	26



6割以上の教員・調理員が給食のごはんの量を「ちょうどよい」と感じている一方、「多い」と感じている教員・調理員が3割以上存在する。

あなたは給食で食べている「パン」をおいしいと感じますか（1つのみ）

● とてもおいしい	286
● どちらかといえばおいしい	501
● どちらかといえばおいしくない	148
● おいしくない	30
● アレルギーがあるため食べていない	3



約8割の教員・調理員が給食のパンの味を「おいしい」と評価している一方、「おいしくない」と感じている教員・調理員が約2割存在する。

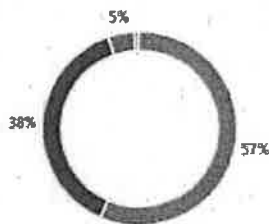
下関市学校給食に関するアンケート

教員・調理員



あなたは給食で食べている「おかず」をおいしいと感じますか（1つのみ）

● とてもおいしい	548
● どちらかといえばおいしい	370
● どちらかといえばおいしくない	44
● おいしくない	6



9割以上の教員・調理員が給食のおかずの味を「おいしい」と評価している。

「おかず」の量についてあなたはどう思いますか（1つのみ）

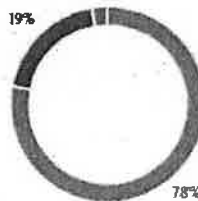
● 多い	119
● ちょうどよい	750
● 少ない	99



約8割の教員・調理員が給食のおかずの量をちょうどよいと感じている一方、「多い」または「少ない」と感じている教員・調理員が約2割存在する。

「おかず」の温度についてあなたはどう思いますか（1つのみ）

● 温かい	756
● やや冷めている	187
● 冷めている	25



約8割の教員・調理員がおかずについて「温かい」と感じている一方、やや冷めていると感じている教員・調理員が約2割存在する。

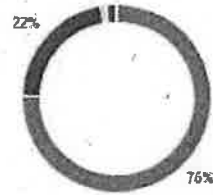
下関市学校給食に関するアンケート

教員・調理員



あなたの学校の児童生徒は給食の時間を楽しみにしていますか。（1つのみ）

● おおむね楽しみにしている	731
● どちらかといえば楽しみにしている	211
● どちらかといえば楽しみにしていない	6
● 楽しみにしていない	3
● わからない	17



そのように思う理由があれば教えてください

【上位の回答】（446人中）

- ・献立が話題に上がるから（子供が今日の給食は何か調べている等）（186人）
- ・味を評価しているから（とてもおいしいと言っている等）（58人）
- ・しっかり喫食しているから（おかわりを積極的にする子供が多い等）（20人）

ほとんどの教員・調理員が児童生徒が給食の時間を楽しみにしていると考えている。その理由として、児童生徒が給食の内容に関心を持ち話題にする様子が見られることなどが上げられている。

あなたが学校給食において重要だと思うことは何ですか（3つまで）

● 栄養バランスの取れた献立	853
● メニューの豊富さ	283
● おいしさの追求	407
● 食物アレルギーへの対応	312
● 様々な食文化や郷土料理を取り入れた献立	338
● 市内・県内で採れた米や野菜の使用	312
● 有機栽培の米や野菜の使用	37
● 市内統一で均一的な給食	38
● 地域や園地場ごとに特色ある給食	98
● できる限り多くの日で給食を実施すること	39
● その他	21



【上位の回答】

- ・栄養バランスの取れた献立（853人）
- ・おいしさの追求（407人）
- ・様々な食文化や郷土料理を取り入れた献立（338人）

教員・調理員は学校給食の「栄養バランス」を最も重要視しており、加えて「おいしさ」「食文化」「地場産食材の使用」「アレルギー対応」等への関心も比較的高い。

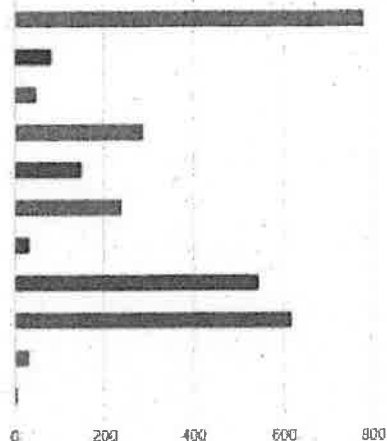
下関市学校給食に関するアンケート

教員・調理員



あなたは学校給食を通じて、どのようなことを見習生徒に学んでほしいですか（3つまで）

● 正しい食習慣や栄養バランスの取れた食事の取り方	778
● 安全や品質など食品を選択する能力	81
● 給食の献立や調理方法	48
● 食材の種類や旬	285
● 市内、県内で採れる地産産物の農産物	149
● 伝統的な食文化や郷土料理	237
● 食物アレルギーの知識	32
● みんなで食べる楽しさや食事のマナー	543
● 食べ物を大事にする感謝の気持ち	617
● 食材が生産されて給食になるまでの流れや仕組み	31
● その他	6



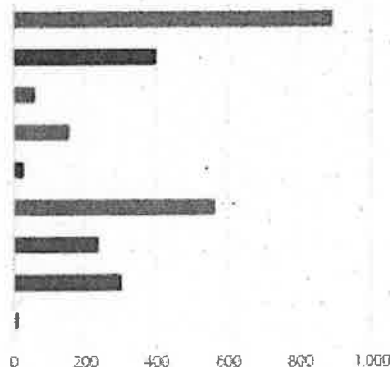
【上位の回答】

- ・正しい食習慣や栄養バランスの取れた食事の取り方（778人）
- ・食べ物を大事にする感謝の気持ち（617人）
- ・みんなで食べる楽しさや食事マナー（543人）

教員・調理員は保護者と同様、正しい食習慣を子供たちが身に着けることをもっとも重視し、同時に「食事のマナー」や「感謝の気持ち」といった基本的な態度についても学んでほしいと考えている。

あなたが学校給食施設（調理場）に必要なと思う機能は何ですか（3つまで）

● 衛生面で優れていること	891
● アレルギー対応食の調理ができること	399
● 調理の見学や試食ができること	61
● 災害に強く、非常食の保管や炊き出し等への対応ができること	155
● 地域や市民が利用できる機能があること	28
● 調理員が作業しやすい設備や配置となっていること	562
● 様々な献立の調理方法に対応できること	237
● 学校内、または学校に近い場所にあること	302
● その他	11



【上位の回答】

- ・衛生面で優れていること（891人）
- ・調理員が作業しやすい設備や配置になっていること（562人）
- ・アレルギー対応食の調理ができること（399人）

教員・調理員は保護者と同様、給食施設の衛生管理を最も重要視しており、安全で清潔な環境での調理を求めている。また、アレルギー対応食の提供についてもかなり関心が高いことがうかがえる。



件数：266件

【意見の例】

- ・味付けが極端に薄いことがあるため、改善してほしい
- ・献立によりますが、味が薄いものばかりでご飯やパンが進まないメニューの時がたまにあるので、旨味を増やすなどしてほしい
- ・パンの硬さや味が気になる。柔らかく、パサついていないようにしてほしいです
- ・給食の内容によって量が多すぎたり、少なすぎたりします。多い時は子どもたちが食べきれず勿体ない
- ・給食の量がまちまちになることが多く、量を一定にして欲しい
- ・全体的にごはんが多く、おかずが少ない。ごはんの量を減らしおかずを増やしてほしい
- ・できる限り自校給食を継続してほしい
- ・給食室にもエアコンがある事が望ましい。暑い時期が長く食中毒や調理員・児童の体調が心配
- ・温食缶の底の形状がお玉ではすくにくい。食缶の熱さや運びやすさの改善も希望
- ・牛乳の有無を自由に個人選択させてください。献立と合わない場合もあり、組み合わせを食育上考慮すべき
- ・レシピを公開していただきたい