

3 給食献立アンケート集計結果（令和6年5月実施）

(1) 小学校（5年生）

順位	好きな献立	好きな豆の献立	好きな麺の献立	好きな野菜の献立	好きな魚の献立
1	カレーライス	ポークビーンズ	ミートソース スパゲッティ	にんじんシリシリ	ししゃもフライ
2	コロコロチキン南蛮	ひよこ豆のサラダ	ラーメン	アーモンドサラダ	さばのみそ煮
3	三色ごはん	いりごと大豆の からめ和え	カレーうどん	ゆかり和え	あじフライ
4	ラーメン	カリカリレバービーンズ	わかめ入りかやくうどん	もやしのごま酢和え	青のりいりこ
5	ハンバーグの ケチャップ煮	大学豆	きつねうどん	中華どんぶり	フィッシュフライ
6	ホワイトシチュー	魚と大豆のみそがらめ	みそラーメン	八宝菜	いわしカリカリフライ
7	豚肉とじゃがいもの 含め煮	ミネストローネ	沖縄そば	パンプキンスープ	さばのしょうが煮
8	フライドポテト	ビーンズカレー	豚肉うどん	北九州野菜いっぱい ドライカレー	さばのたつた揚げ
9	コロッケサンド	チリコンカン	ちゃんぽん	ナムル	さばのごま煮
10	あじフライ	ビーンズ シチュー	皿うどん	ツナサラダ	ふぐのからあげ

(2) 中学校（2年生）

順位	好きな献立	好きな豆の献立	好きな麺の献立	好きな野菜の献立	好きな中学校限定献立
1	コロコロチキン南蛮	ポークビーンズ	ミートソース スパゲッティ	にんじんシリシリ	焼きギョーザ
2	三色ごはん	ひよこ豆のサラダ	わかめ入りかやくうどん	アーモンドサラダ	カツカレー
3	カレーライス	魚と大豆のみそがらめ	きつねうどん	もやしのごま酢和え	かぼちゃグラタン
4	カツカレー	いりごと大豆の からめ和え	豚の角煮うどん	パンプキンスープ	チーズハンバーグ
5	ホワイトシチュー	大学豆	カレーうどん	ゆかり和え	さばの塩焼き
6	フライドポテト	ミネストローネ	みそラーメン	中華どんぶり	鶏肉のソテー
7	豚肉とじゃがいもの 含め煮	カリカリレバービーンズ	皿うどん	八宝菜	えびシューマイ
8	チーズハンバーグ	ビーンズカレー	ツナソースペンネ	ナムル	魚のピザソース焼き
9	あじフライ	納豆	親子うどん	筑前煮	ショウロンボウ
10	牛肉のしぐれ煮どんぶり	チリコンカン	焼きうどん	北九州野菜いっぱい ドライカレー	ホキのカレームニエル

(3) 特別支援学校（小6、中3、高3年生）

順位	好きなみそ汁の実	好きな野菜の献立	好きな給食の献立
1	きつまいも	肉みそおでん	カレーライス
2	じゃがいも	豆腐入り中華風煮	三色ごはん
3	にんじん	ツナサラダ	和風サイコロステーキ
4	たまねぎ	コーンチャウダー	肉うどん
5	かぼちゃ	八宝菜	フライドポテト
6	キャベツ	かぶのクリームシチュー	ミートソーススパゲティ
7	だいこん	野菜スープ	カレーうどん
8	あいのしまさんわかめ	にんじんシリシリ	肉とじゃがいもの含め煮
9	はくさい	ソーセージの キャベツ煮込み	ハヤシライス
10	こまつな	だいこんのべっこう煮	ヨーグルトサラダ

4 学校給食調理業務を民間業者に委託を開始した学校における給食アンケート（4年生以上の児童） ※令和6年2月実施

※令和元年度で給食調理業務は全校委託完了したため、令和2年度より委託業者の更新校で実施

【問】 給食はおいしいですか？

	合計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない
【委託開始】 平成16年度 10校 2,217人	2,213	542	750	740	131	50
	100%	24.5%	33.9%	33.4%	5.9%	2.3%
平成19年度 30校 6,378人	6,356	2,302	2,321	1,481	190	62
	100%	36.2%	36.5%	23.3%	3%	1%
平成20年度 11校 2,127人	2,127	933	691	424	53	26
	100%	43.9%	32.5%	19.9%	2.5%	1.2%
平成21年度 11校 1,769人	1,768	641	608	422	66	31
	100%	36.3%	34.4%	23.9%	3.7%	1.7%
平成22年度 14校 2,544人	2,543	1,016	836	573	78	40
	100%	40%	32.9%	22.5%	3.1%	1.5%
平成23年度 9校 1,832人	1,829	729	542	432	88	38
	100%	39.9%	29.6%	23.6%	4.8%	2.1%
平成24年度 12校 1,631人	1,631	663	506	370	58	34
	100%	40.6%	31%	22.7%	3.6%	2.1%
平成25年度 8校 1,148人	1,148	543	374	187	30	14
	100%	47.3%	32.6%	16.3%	2.6%	1.2%
平成26年度 5校 1,095人	1,095	468	346	232	37	12
	100%	42.7%	31.6%	21.2%	3.4%	1.1%
平成27年度 4校 1,205人	1,205	460	412	278	41	14
	100%	38.2%	34.2%	23.1%	3.4%	1.1%
平成28年度 8校 1,721人	1,721	711	589	351	51	19
	100%	41.3%	34.2%	20.4%	3%	1.1%
平成29年度 6校 1,162人	1,157	556	359	196	35	11
	100%	48.1%	31%	16.9%	3%	1%
平成30年度 9校 1,873人	1,859	859	549	362	64	27
	100%	46.3%	29.5%	19.4%	3.4%	1.4%
令和元年度 4校 1,039人	1,038	489	319	180	31	19
	100%	47.1%	30.7%	17.4%	3%	1.8%
令和2年度 26校 5,138人	5,138	2505	1497	944	134	58
	100%	48.7%	29.1%	18.5%	2.6%	1.1%
令和3年度 38校 5,275人	5,275	2797	1605	700	121	52
	100%	53%	30.4%	13.3%	2.3%	1%
令和4年度 17校 1,972人	1,972	959	645	292	49	27
	100%	48.6%	32.7%	14.8%	2.5%	1.4%
令和5年度 17校 2,145人	2,145	1271	582	228	41	23
	100%	59.3%	27.1%	10.6%	1.9%	1.1%

平成16年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計58.4%

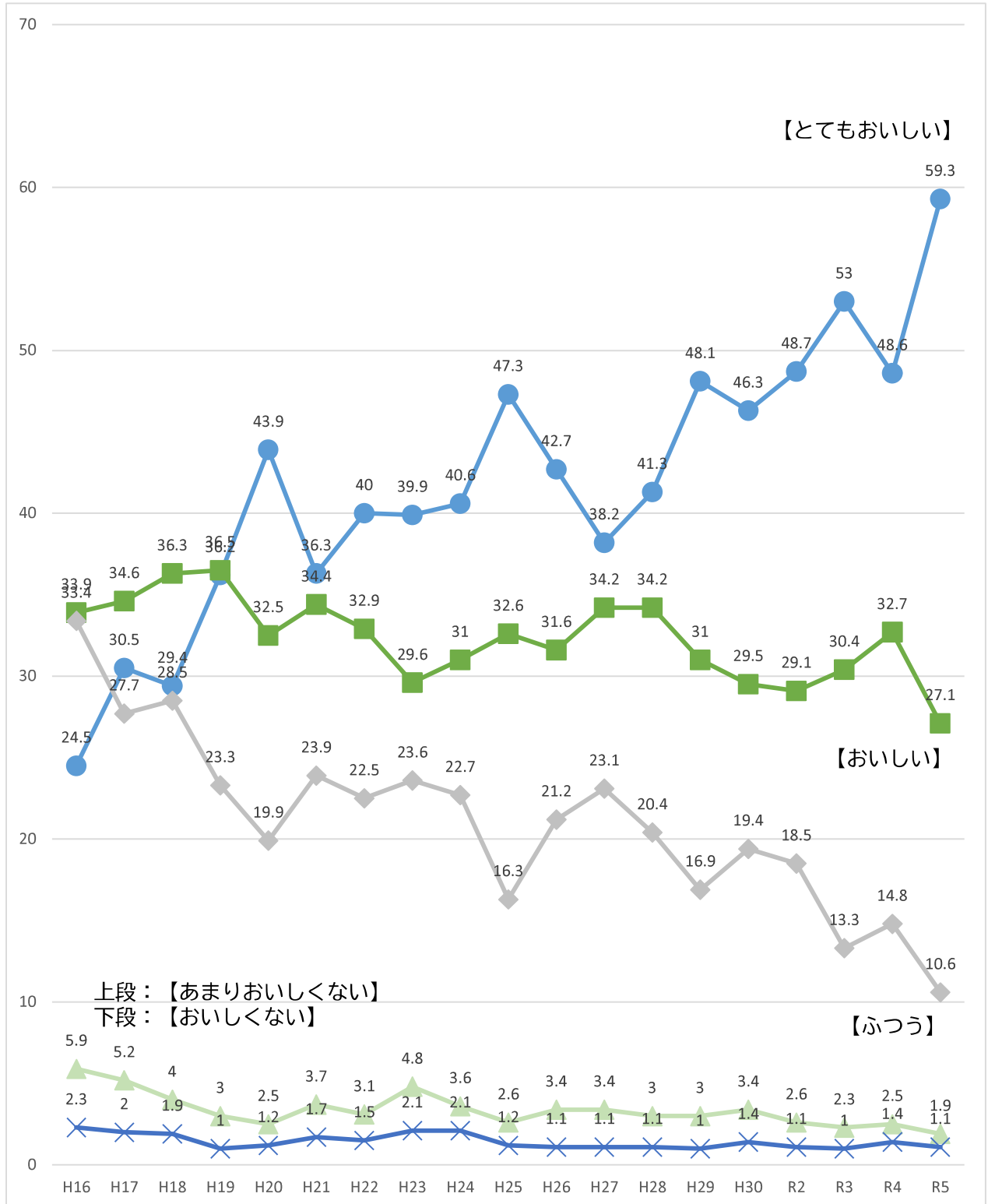
約28ポイント増加

令和5年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計86.4%

給食アンケート結果（抜粋）

4年生以上の児童対象

【問】 給食はおいしいですか？



※令和2年度より、給食調理業務委託契約を更新した学校を対象として実施している。

5 「おいしい給食大作戦」の取組状況について

1 学校給食応援団の発足

(1) 目的

市内で食に関して活躍され、食育にも関心をお持ちの方々に、専門的な助言やメニューに関する提案、北九州市の学校給食に関する発信などを行っていただく。

(2) 発足日

令和6年3月28日

(3) メンバー（10名）

分野	ご所属等	お名前
栄養士 養成大学 (4)	九州栄養福祉大学教授 (食物栄養学部食物栄養学科)	おおむら みちこ 大村 美智子
	九州女子大学教授 (家政学部栄養学科)	ともえ みき 巴 美樹
	西南女学院大学准教授 (保健福祉学部栄養学科)	あまもと りえ 天本 理恵
	東筑紫短期大学教授 (食物栄養学科)	つちや まさよ 土谷 政代
企業 (1)	響灘菜園株式会社社長 (トマト生産)	つつみ あきひろ 堤 昭広
商店 (1)	宇佐美商店代表 (百年床ぬかみそ炊き等販売)	うさみ ゆうすけ 宇佐美 雄介
生産者 (1)	松浦ファーム代表 (若松潮風キャベツ等生産)	まつうら たけし 松浦 剛
料理人 (3)	御料理「まつ山」 (和食)	まつやま しょうぞう 松山 照三
	田中華麺飯店 (中華)	たなか けんいち 田中 賢一
	B e k k (ベック) (洋食)	すがぬま こうじ 菅沼 康二

2 新規メニュー及び改良メニューの提供状況

区 分	新メニュー	改良メニュー
シェフの北キュー三ツ星献立	14	0
栄養士養成大学監修	4	0
郷土料理（日本全国味めぐり）	14	1
世界の料理（ワールドツアー2024）	25	0
お楽しみ献立	4	0
行事食	3	1
食育の日、和食献立の日	4	0
カミカミ献立	5	0
野菜の日献立	14	0
イベント・旬の献立	37	0
レシピコンクール	15	2
先進地のレシピ	4	0
その他（アレルギー対応等） ※「にこにこ給食」（一人でも多くの子どもが食べられる給食）	45	10
合計	188	14



シェフの北キュー三ツ星献立
セタそうめん汁



シェフの北キュー三ツ星献立
ホキのチリソース



シェフの北キュー三ツ星献立
チキンカツとカポナータのパニーニ



世界の料理（ワールドツアー2024）
オムレツのシャンピニオンソース



栄養士養成大学監修
なでしこハヤシライス



栄養士養成大学監修
さほのダフルみそ揚げ

3 食育の取組

(1) 給食交流

レシピを考案してくださった学校給食応援団の皆様、考案レシピの給食提供日に学校を訪問していただき、こどもに対して、料理に込められた思いや考案・試作時に工夫したこと等を直接お話いただくとともに、一緒に給食を試食していただいた。こどもが、嬉しそうに応援団の方に質問したり、笑顔で給食を食べる姿がとても印象的であった。

交流日	訪問校	学校給食応援団等
令和6年5月21日	深町小学校（6年生）	九州女子大学、響灘菜園 堤氏
// 5月24日	黒崎中央小学校（6年生）	田中麵飯店 田中氏 武内市長
// 6月18日	市丸小学校（5年、6年生）	Bekk（ベック） 菅沼氏
// 7月4日	花尾小学校（6年生）	御料理「まつ山」 松山氏
// 10月1日	到津小学校（6年生）	Bekk（ベック） 菅沼氏
// 11月15日	西小倉小学校（1年生）	九州栄養福祉大学
// 11月21日	足立小学校（5年生）	御料理「まつ山」 松山氏
// 12月4日	中原小学校（6年生）	東筑紫短期大学
// 1月24日	城野小学校（5年、6年生）	西南女学院大学 宇佐美商店 宇佐美氏
// 1月31日	熊西中学校（3年生）	武内市長
// 2月(予定)	調整中	松浦ファーム 松浦氏 御料理「まつ山」 松山氏
// 3月(予定)	調整中	Bekk（ベック） 菅沼氏

(2) 食育指導

学校給食は、こどもが食についての知識を深め、健康な食生活を送るための「生きた教材」であり、各学校で、日々の給食を活用した食育を行っている。

教育委員会においても、献立の内容に応じて、使用する食材や食文化、料理発祥の由来等、給食を通じて様々なことを知ってもらうため、食育資料を作成し、各学校に配布するとともに市のホームページにも掲載している。

