令和8年度　日進市議会　議会報告会

「小中学生ミライ会議」

テーマ「今の給食、ミライの給食」

報告書





開催日時：令和８年８月１日（土）９：30～12：00

会　場：日進市役所５階議場・大会議室

主催：日進市議会

1. 好きな給食・人気メニューについて

好きな給食について、A グループではランキングを行い、1 位はカレー、2 位は揚げパン、3 位は麻婆豆腐となった。

カレーについては、「いろいろな具材が入っていておいしい」という意見がある一方、「量が少ない」との意見もあった。

揚げパンについては、「砂糖がたくさんついていておいしい」と好評で、「出す頻度を増やしてほしい」という意見が出された。また、デザートについても、出す頻度を増やしてほしいとの意見が複数のグループから出された。

2. 給食の量・食べ残しについて

「ごはんが多い」「おかずが少ない」という意見が出された。

一方で、給食の量については個人差があることから、C グループでは、事前にアンケートを実施して子どもたちの希望する量を把握し、残食を減らすことにつなげてはどうかとの提案があった。

また、食べ残しを減らすための工夫として、D グループからは「お玉を工夫して、できるだけ同じ量を配れるようにする」といった意見も出された。

C グループからは、残る給食の種類や量に偏りがあるとの指摘もあり、子どもたちの実際の声を把握した上で、量や提供方法を工夫する必要性について意見が出された。

さらに、D グループからは、「おにぎりにする」といった食べやすさを工夫するアイデアや、「食欲をそそる見た目にする」といった、料理の見た目を工夫することで食べ残しを減らすという意見も出された。

3. 給食時間について

B グループ、C グループから、「給食を食べる時間が短い」という意見が出された。

C グループからは、給食時間を長くすることで、落ち着いて食べることができ、結果として食べられる量も増えるのではないかとの意見があった。

4. メニューについて

揚げパンやデザートの頻度を増やしてほしいという意見のほか、「名古屋めしを出してほしい」「パンにチーズを付けてほしい」「ふりかけがほしい」「サンドイッチを自分で作ってみたい」といった具体的な提案があった。

また、多国籍料理については意見が分かれ、A グループからは「多国籍料理は嫌」という意見が出された一方、C グループからは「多国籍料理がよい」という意見が出された。

さらに、B グループからは、世界の急な出来事で、慣れない食材を出さないでほしいとの意見もあった。

5. 給食に関わる人との交流について

B グループ、D グループからは、給食センターの職員や栄養士など、給食に携わる方と児童との交流を増やしてほしいとの意見があった。

給食の時間などに給食センターの職員や栄養士が学校を訪れ、子どもたちと直接交流し、実際に給食を食べている子どもたちの意見や要望を聞く機会を設けてほしいとの趣旨である。

給食を作る側と食べる側が直接意見を交わすことで、子どもたちの声をより給食づくりに生かしてほしいとの思いがうかがわれた。

6. 給食の提供方法・環境について

C グループからは、「タブレットで給食を注文する」「バイキング形式にする」といった、子どもたちが自分で選択できる給食の仕組みについて提案があった。

また、食器については、軽い食器にしてほしいとの意見や、ナプキンではなくトレーを使用してほしいとの意見があった。

7. 全体を通して

今回の話し合いでは、子どもたちが普段の給食を楽しみにしていることがうかがえる一方、給食の量や時間、メニュー、食べ残し、食器などについて、日頃感じているさまざまな意見や提案が出された。

特に、「給食時間を長くしてほしい」「揚げパンやデザートを増やしてほしい」「ごはんとおかずの量を見直してほしい」といった意見が複数のグループから出された。

また、単に「好きなものを増やしてほしい」というだけではなく、食べ残しを減らすためのアンケートや配膳方法の工夫、食べやすさや見た目の工夫など、よりよい給食にするために子どもたち自身が具体的な方法を考えていることが分かった。

さらに、給食センターの職員や栄養士との交流を求める意見もあり、子どもたちが給食を「食べるもの」としてだけでなく、給食を作る人とのつながりや、自分たちの意見を給食づくりに反映させることについても考えていることがうかがわれた。