

平成 23 年 12 月 28 日

関係者各位

長野県農政部農業技術課

学校給食の米粉パンに関するアンケート調査結果報告書（概要版）

県では学校給食への米粉パンの導入を促進するための資料とするため、学校給食へ米粉パンを導入している小中学校の児童生徒及び学校栄養士へ米粉パンに関するアンケート調査を実施し、その結果がまとまりましたのでご報告を致します。

I. アンケート調査の方法

平成 23 年 9 月～11 月 10 日の期間に、学校給食に米粉パンを提供する小中学校において、児童生徒にアンケート用紙を配布し記入する形式で実施。

アンケート総数 953 名（小学 5 年生 312 名、 中学 2 年生 641 名）

また、調査対象校の学校給食を担当している学校栄養士にも質問内容を変えてアンケート用紙を配布し記入する形式で実施した。

II. アンケート調査の詳細

これ以降は、小中学校の児童生徒と学校栄養士に分けて記載する。

1 小中学校の児童生徒

(1) アンケート調査の目的

学校給食で米粉パンを食べている児童生徒の米粉パンに対する考え等を把握することを目的としてアンケート項目を設定し、県内小学校及び中学校から各 8 校を抽出し小学 5 年生と中学 2 年生の児童生徒にアンケート調査を実施した。

(2) アンケート項目

問 1 学校給食は楽しみか。(はい/いいえ/どちらでもない)

問 2 問 1 で「はい」と答えた人への質問。「楽しみにしている理由」を 2 つまで選択。
(好物が出る/日替わりランチ/栄養バランス/友人と食事/暖かい食事/その他)

問 3 問 1 で「2 楽しみでない」と答えた人への質問。「楽しみにしていない理由」を 2 つまで選択。(おいしくない/嫌いなものが出る/家で食べたことが無い/量が多い/量が少ない/その他)

問 4 普通パンと米粉パンはどちらが好きか。(普通パン/米粉パン/両方好き/両方嫌い/迷う)

問 5 普通パンと米粉パンの味。(普通パン：おいしい/まずい/普通)、(米粉パン：おいしい/まずい/普通)

問 6 問 5 で米粉パンを「おいしい」と答えた人への質問。おいしいと思う理由を 2 つまで選択。(モチモチ/やわらかい/あまい/米の味やにおいがする/その他)

問7 問5の米粉パンの味を「おいしくない」と答えた人への質問。おいしくないと思う理由を2つまで選択(飲み込みにくい/やわらかい/かたい/味がしない/お米の味やにおいがする/ボソボソしている/ふんわりしていない/その他)

(3) 調査結果

① 全体(小中学校の児童生徒)

ア 3人に2人が「給食を楽しみ」にしている、その理由は、「友達と楽しく食べられる」からと考えている人が多い。

「給食を楽しみにしている」と回答した人が66%で、「楽しみにしていない」人が4%でした。

楽しみな理由は「友達と楽しく食べられる」が24%ですが、ほかに「毎日違うものが食べられる」が21%、「栄養のバランスがよい」が17%、「家では食べたことのないものが食べられる」が15%あり、献立作りをする学校栄養士の努力が垣間見える結果となりました。

イ 74%の児童・生徒が米粉パンを普通のパンと同等かそれ以上好きと回答しています。

「普通のパンと米粉パンのどちらが好きか」を尋ねたところ、「米粉パンが好き」が44%、「普通のパンと米粉パンと両方好き」が30%で合わせて74%の人が米粉パンを好きと答えています。なお、「普通のパンが好き」と答えた人は10%でした。

ウ 米粉パンはおいしい」と答えている人が多く、特に「モチモチしている食感」が好まれています。

「普通のパン」と「米粉パン」の味をそれぞれ尋ねたところ、「米粉パンがおいしい」と答えた人は69%で、「普通のパンがおいしい」は38%でした。

また、「おいしい」と思う理由を尋ねたところ、「モチモチしている」、「やわらかい」と回答した人が72%あり、米粉パンの特徴である食感が好まれています。

エ 学校給食での米粉パンの普及には、「製パン技術と米粉パンの品質の向上」が課題です。

「米粉パンをおいしくない」と答えた人のうち最も多い理由は、「飲み込みにくい」が26%で、その他に「味がしない」13%、「ボソボソしている」12%、「かたい」が9%、「ふんわりしていない」が9%などで、米粉パンの味や食感などの品質を理由に挙げています。

(詳細はアンケート集計表を参照のこと)

オ 全体評価のほか、小学校と中学校ごとに集計をしたところ、概ね全体集計と同様の傾向を示していました。(概要版のため未掲載)

(4) 今後の課題

米粉パンは多くの児童生徒に好まれていて、その理由の多くは「モチモチしておいしい」というものですが、「米粉パンをおいしくない」とした理由は、米粉パンの味や食感などの品質を問題にしており、今後の普及推進にあたっては、製パン業者等の技術力と製品の品質の向上を図る必要があります。

(5) 添付資料

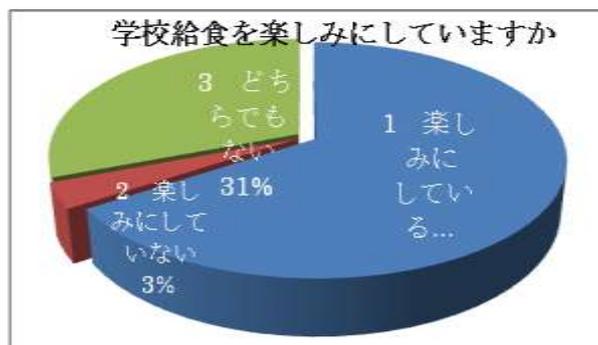
学校給食の米粉パンに関するアンケート調査集計表(小中学校合計)

《学校給食の米粉パンに関するアンケート調査集計表(小中学校合計)》

アンケート回答者数 953 名

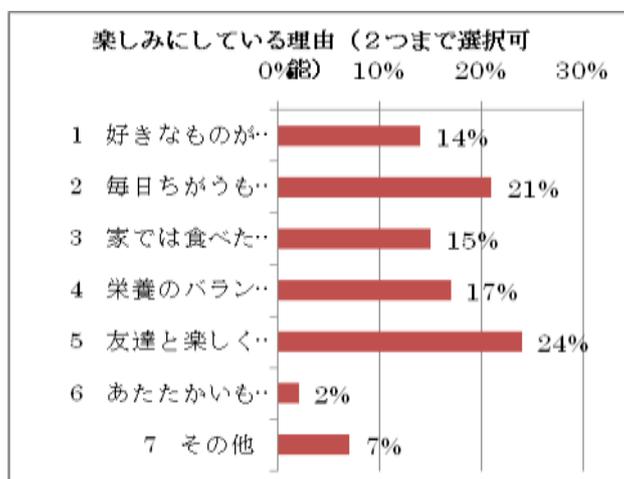
問1 学校給食を楽しみにしていますか。

回 答	件数	比率(%)
1 楽しみにしている	626	66%
2 楽しみにしていない	33	3%
3 どちらでもない	294	31%
計	953	100%



問2 問1で「1 楽しみにしている」と答えた人へ聞きます。楽しみにしている理由を2つまで選んでください。

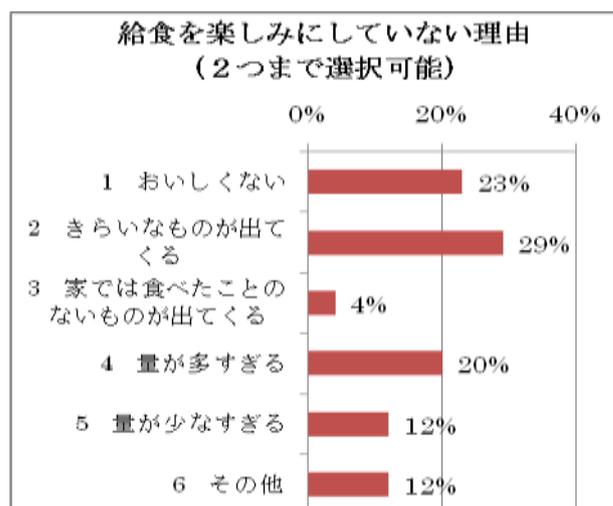
回 答	件数	比率(%)
1 好きなものが食べられる	153	14%
2 毎日ちがうものが食べられる	234	21%
3 家では食べたことのないものが食べられる	165	15%
4 栄養のバランスがよい	192	17%
5 友達と楽しく食べられる	267	24%
6 あたたかいものが食べられる	27	2%
7 その他	80	7%
計	1118	100%



7 その他の理由	延べ	実数
・お腹が減っているから	31	
・おいしいから	35	64
・給食が楽しみで学校に来ているから	2	
・デザートが出るから	3	3
・料理が好きなので、給食の材料や調理法が毎日楽しみ。	1	2
・たくさん食べられるから	2	
・お腹一杯食べられるから	2	2
・他のパンよりおいしいから	1	1
・食べ物が好きだから	1	1
・パンがたくさん食べられるから	1	1
・家のご飯よりおいしいから	1	1
・ご飯が食べられるから	1	1
・なんとなく	1	1
・いろいろなものが食べられるから	1	1
・量がちょうどいいから	1	1
・授業の間の休み時間のようなものだから	1	1
計	85	80

問3 問1で「2 楽しみにしていない」と答えた人へ聞きます。楽しみにしていない理由を2つまで選んでください。

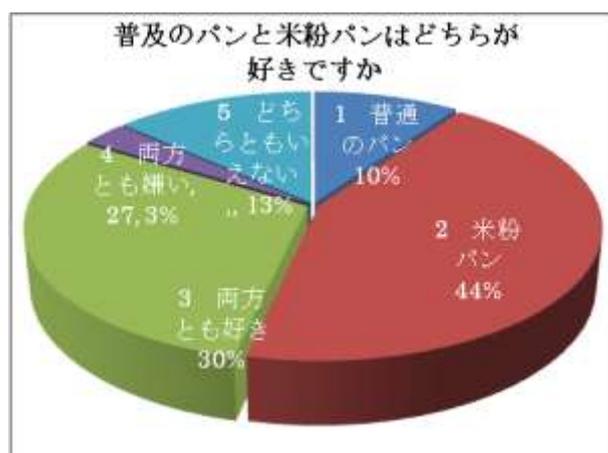
回 答	件数	比率(%)
1 おいしくない	13	23%
2 きらいなものが出てくる	16	29%
3 家では食べたことのないものが出てくる	2	4%
4 量が多すぎる	11	20%
5 量が少なすぎる	7	12%
6 その他	7	12%
計	56	100%



6 その他の理由	延べ	実数
・よくわからない食べ物が出てくるから	1	1
・肉などがパサパサしているから	1	1
・まずい	1	1
・おいしいものが出ない	1	1
・パンがあまり好きではないから	1	1
・どうでもいいから	1	1
・見た目が極端に悪いから	1	1
計	7	7

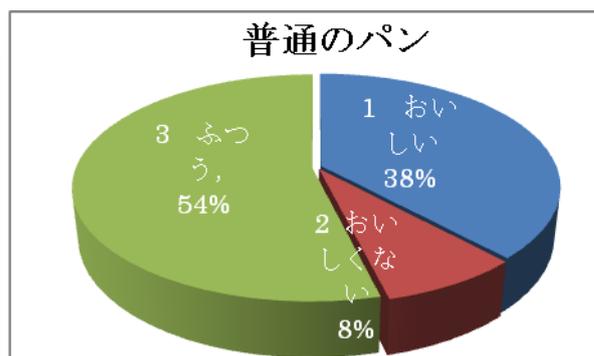
問4 給食の普通のパンと米粉パンはどちらが好きですか。

回 答	件数	比率(%)
1 普通のパン	87	10%
2 米粉パン	393	44%
3 両方とも好き	270	30%
4 両方とも嫌い	27	3%
5 どちらともいえない	120	13%
計	897	100%

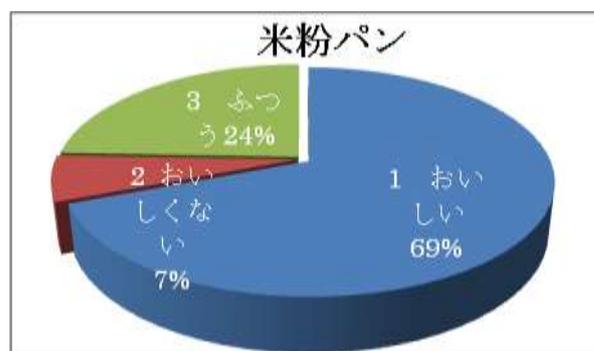


問5 給食の普通のパンと米粉パンの味について、あてはまるものをそれぞれ一つ選んでください。

普通のパン		
回 答	件数	比率(%)
1 おいしい	355	38%
2 おいしくない	75	8%
3 ふつう	503	54%
計	933	100%



米粉パン		
回 答	件数	比率(%)
1 おいしい	652	69%
2 おいしくない	61	7%
3 ふつう	230	24%
計	943	100%



問6 問5の米粉パンの味について、「1 おいしい」と答えた人へ聞きます。おいしいと思う理由を2つまで選んでください

回 答	件数	比率(%)
1 モチモチしている	620	53%
2 やわらかい	229	19%
3 あまい	172	15%
4 お米の味や香りがする	114	10%
5 その他	31	3%
計	1166	100%

5. その他 の理由	延べ	実数
・とても美味しいと思っている	3	3
・食感が好きだから。(キュンキュンしている)	3	3
・パサパサしていないから	2	2
・米粉パンが好きだから	2	2
・食べやすいから	2	2
・うまいから	2	2
・弾力があるから	2	2
・普通のパンと味が違うから	2	2
・皮の食感や味がいいから	1	1
・腹持ちが良く、噛みごたえがあるから	1	1
・粉っぽさが無いから	1	1
・コシがあるから	1	1
計		

その他 の理由	延べ	実数
・後味がよい	1	1
・モチモチ感が好きだから	1	1
・たまに食べるから	1	1
・しっとりしているから	1	1
・型が良いから	1	1
・歯ごたえがある	1	1
・においがいい	1	1
・かたい	1	1
・給食のスープやソースなどに合う	1	1
計	31	31

問7 問5の米粉パンの味について、「2 おいしくない」と答えた人へ聞きます。おいしくないと思う理由を2つまで選んでください。

回 答	件数	比率(%)
1 飲み込みにくい	31	26%
2 やわらかい	4	3%
3 かたい	10	9%
4 味がしない	16	13%
5 お米の味やにおいがする	11	9%
6 ボソボソしている	14	12%
7 ふんわりしていない	11	9%
8 その他	23	19%
計	120	100%



8. その他 の理由	延べ	実数
・モチモチしているから	3	4
・味が嫌い(飽きるから)	2	
・パンが嫌いだから	3	3
・おいしくないから	2	2
・しぼんでいた	2	2
・食感が気持ち悪い	1	1
・バターのをもう少し増やした方が良い	1	1
・量が少なく、湿っているように感じるから	1	1
・冷たいから	1	1
・おもいから	1	1
・米をパンにすること自体に抵抗があるから	1	1
・味が変	1	1
・パンは全て味が同じに感じ、すぐに飽きてしまうから。	1	1
・あごが疲れるから	1	1
・パサパサしているから	1	1
・口が渇くから(口の中の水分が消えるから)	1	1
・お米の感じがなくて甘すぎるから	1	1
計	24	23

2 1の調査対象小中学校の学校栄養士

(1) アンケート調査の目的

調査対象校の学校給食を担当している学校栄養士に、学校給食への米粉パンの導入方法や今後の課題について調査を行った。

(2) アンケート項目

- 問1 給食への米粉パン導入のキッカケは何か。(児童生徒の要望/教職員の要望/PTAの要望/市町村からの要請/県からの要請/米粉パン業者がいたから/その他)
- 問2 米粉パン導入後の児童・生徒の反応(米粉パンの実施回数の増加希望/実施回数の減少要望/食べ残しの減少/地産地消等を意識するようになった/変化なし/その他)
- 問3 値段の高い米粉パンを給食に提供するための工夫(給食費の遣り繰り/市町村等からの補助金等/PTAへの情報提供/給食費の遣り繰りや補助金使用/その他)
- 問4-1 米粉パンは美味しいか(おいしい/おいしくない)
- 問4-2 おいしいと思う理由(モチモチ感/やわらかい/甘い/米の味香り/その他)
- 問4-3 おいしくないと思う理由(甘すぎる/甘味なし/モチモチ感なし/ふくらみ感なし/ボソボソしている/その他)
- 問5 問4-3を選んだ方への質問。製パン業者への品質改善の依頼の有無(ある/なし)
- 問6 問5で1を選んだ方への質問。米粉パンの品質改善の有無(改善した/しない/その他)
- 問7 継続して米粉パン提供するために必要なことは何か。(3つまで選択可能)
(製パン業者の技術力アップ/当日焼きパンの供給/バリエーションの増/供給業者の増/地元産米粉の使用/その他)

(3) 調査結果

① 全体(学校栄養士)

ア 学校給食への米粉パンの導入のきっかけは、「行政からの働きかけ」によるもので、継続の理由は、「児童・生徒の実施要望」が最も多い。

導入のきっかけは、「県からの要請」が32%、「市町村からの要請」が26%で、この2つで過半数を占め、導入後の児童・生徒の反応は「実施回数の増加希望の意見がある」が53%で最も多い結果となりました。

また、導入の結果、「給食の食べ残しが減少」が21%、「食料自給率や地産地消を考えるようになった」が16%等の効果も出ています。

イ 児童・生徒の要望の多い米粉パンを給食に出すため、給食費の遣り繰りで対応している。

児童・生徒に人気のある米粉パンは小麦粉パンに比べ価格が高いため、学校栄養士の67%は給食費を遣り繰りして対応しています。

また、「市町村等の補助制度の適用」が33%で、「給食費の遣り繰り」と「補助金等の活用」の両方で対応」と回答した人も13%ありました。

ウ 米粉パンを学校給食に提供していくために必要なことでは、「地元産米粉の使用」と「製パン業者の技術力アップ」が上位を占めました。

「地産地消を考える」うえでの重要なアイテムとして「地元産米粉の使用」と答え

た人が28%、おいしい米粉パンを供給するためには「供給業者の増加が必要」が22%、「製パン業者の技術力の向上が必要」と考えている人が19%でした。

(4) 今後の課題

今後の課題として、学校給食への米粉パンの導入校や実施回数を増やしていくためには、価格が安く品質の良い米粉パンを供給していくことが重要と考えられます。

そのためには、県では、製パン業者への技術研修会を引き続き実施して技術力の高い製パン業者の育成に努めるほか、学校給食関係者への米粉パンに関する情報提供をすることで導入校数や実施回数の増加を図っていきます。

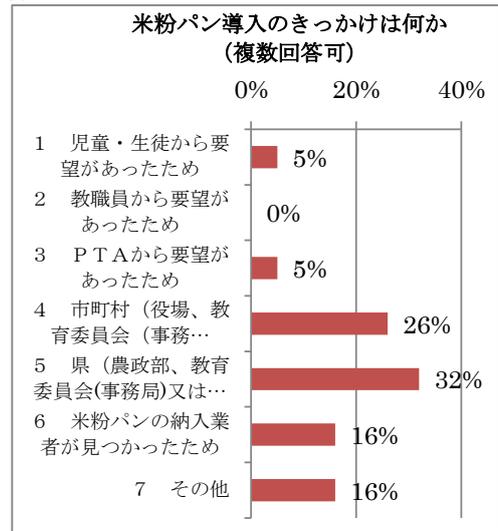
(5) 添付資料

学校給食の米粉パンに関するアンケート調査集計表（学校栄養士）

《学校給食の米粉パンに関するアンケート調査集計表（学校栄養士）》

問1 学校給食に米粉パンを導入したきっかけは何ですか。（複数回答あり）

回 答	件数	比率(%)
1 児童・生徒から要望があったため	1	5
2 教職員から要望があったため	0	0
3 PTAから要望があったため	1	5
4 市町村(役場、教育委員会(事務局))から導入を勧められたため	5	26
5 県(農政部、教育委員会(事務局)又は県学校給食コーディネーター等から導入を勧められたため	6	32
6 米粉パンの納入業者が見つかったため	3	16
7 その他	3	16
計	19	100

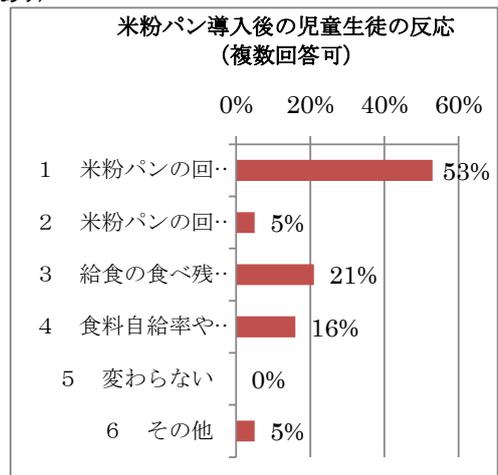


《その他・感想等》

- ・県の栄養士から勧められ、地元のパン納入業者をお願いし、試食したところ、大変好評だったため。
- ・市販の米粉パンがおいしいので、給食にも取り入れたかったから。

問2 米粉パンを導入して、児童・生徒の反応はどうでしたか。（複数回答あり）

回 答	件数	比率(%)
1 米粉パンの回数を増やしてほしいという意見がある(理由を《その他感想等》に記入)	10	53
2 米粉パンの回数を減らしてほしいという意見がある(理由を6その他欄に記入)	1	5
3 給食の食べ残しが減った	4	21
4 食料自給率や地産地消について考えるようになった	3	16
5 変わらない	0	0
6 その他	1	5
計	19	100

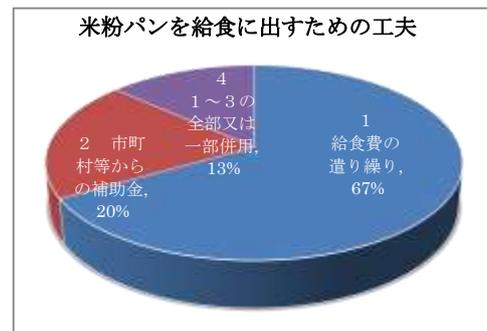


《その他・感想等》

- ・「もちもちしておいしい」、「夕方の部活でもおなかが空かない(男子生徒)」、「ほのかにお米の甘さがある」、「食べやすい」
- ・導入当初はおいしいから実施回数の増加要望が多かったが、毎月1回、3か月続いたら「飽きた」という感想があった。

問3 小麦粉パンに比べ値段の高い米粉パンを給食に提供するため、どのような工夫をしていますか。

回 答	件数	比率(%)
1 給食費を遣り繰りしている	10	67
2 市町村等から補助金をもらっている	3	20
3 PTAの理解を得るため、プリント等を配布し情報提供している	0	0
4 1～3の全部又は一部を併用している	2	13
5 その他	0	0
計	15	100

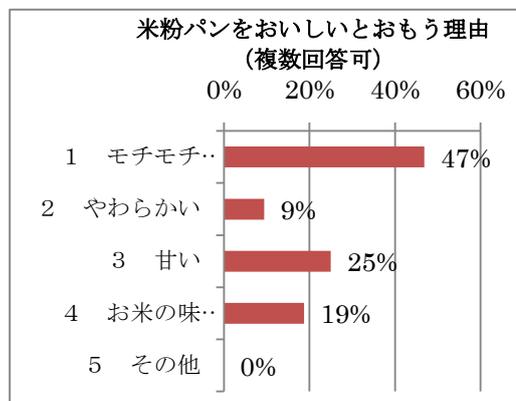


問4-1 米粉パンは美味しいと思いますか。

回 答	件数	比率(%)
1 おいしい (問4-2へ)	15	-
2 おいしくない (問4-3へ)	0	-
計	15	0

問4-2 おいしいと思う理由は何ですか。(複数回答あり)

回 答	件数	比率(%)
1 モチモチしている	15	47
2 やわらかい	3	9
3 甘い	8	25
4 お米の味や香りがする	6	19
5 その他(理由を書いてください)	0	0
計	32	100



問4-3 おいしくないと思う理由は何ですか。

回 答	件数	比率(%)
1 甘味が強すぎる	0	-
2 甘味が感じられない	0	-
3 モチモチしていない	0	-
4 ふくらみの悪いときがある。(時期 月頃)	0	-
5 食感がボソボソしているときがある。(時期月頃)	0	-
6 その他(具体的に記入)	0	-
計	0	0

問5 問4-3を選んだ方にお尋ねします。製パン業者に品質改善を依頼しましたか。(内容又は理由を()に記入願います。)

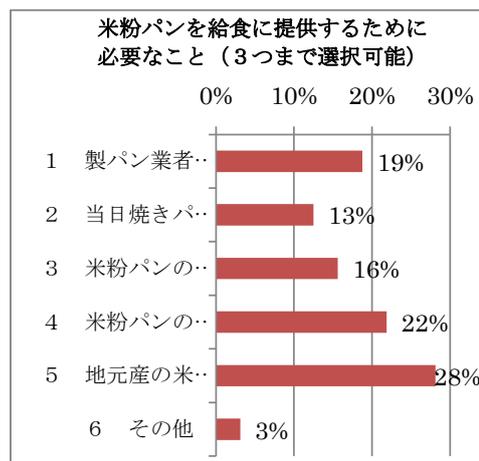
回 答	件数	比率(%)
1 依頼した	1	-
2 依頼していない	0	-
計	1	0

問6 問5で1を選択した方にお尋ねします。米粉パンの品質は改善しましたか。

回 答	件数	比率(%)
1 改善した	1	-
2 改善しない	0	-
3 その他	0	-
計	1	0

問7 米粉パンと小麦粉パンとの製品価格の差以外の点で、今後も継続して米粉パンを学校給食に提供するためには何が
必要だと思いますか。(3つまで選択可能)

回 答	件数	比率(%)
1 製パン業者の技術力アップ(製品品質の均一化)	6	19
2 当日焼きパンの供給	4	13
3 米粉パンのバリエーションを増やす (例:プレーン、揚げパン、カレーパン等)	5	16
4 米粉パンの供給業者を増やす	7	22
5 地元産の米粉の使用	9	28
6 その他(具体的に記入してください)	1	3
計	32	100



《その他・感想等》

・実施回数を増やすためには「(米粉)価格を安くする」しかない。

・米粉パンのバリエーションを増やすことは、プレーンパンより高くなるため供給しにくい。

・業者により、ふくらみの悪いパンを供給する時があり、おいしくないで、技術力を高めないと飽きられてしまう。