

令和7年度夏期休業中の学童弁当配食試行事業の結果について

令和8年度からの弁当配食事業の本格実施を見据え、令和7年度の夏休みに、学童運営事業者（公益財団法人武蔵野市子ども協会、以下子ども協会）が弁当配食事業者を紹介し、保護者が直接発注・決済を行う方法による弁当配食事業（保護者立会い無し）を試行実施しましたので、その結果について報告します。

1 実施状況

- 対象児童数 1,668人(7/1時点)
- 配食希望登録者数 837人 登録率 50.2%
- 実施日数 12館延252日
- 注文数 6,001食 (7/22~8/26) *最低145~最高349食/日
- 価格 620円/食

2 保護者アンケート結果

- 回答状況 905人/1,645人(10/1時点) 回答率 55.0%
- 回答内容

- ① 配食弁当のご利用頻度はどのくらいですか。

	回答数
毎回	165
週に2~3回	121
週1回程度	103
未利用	516

一度でも利用した方は 389人/905人でアンケート回答者の43.0%

- ② 配食弁当の内容や味付けについてお子さんからどのような感想がありますか。

	回答数
おいしい	270
普通	93
おいしくない	26

- ③ 配食弁当の量についてお子さんからどのような感想がありますか。

	回答数
多い	60
適切	280
少ない	49

④ 配食弁当の価格は適切だと思いますか。(620円/食)

	回答数
高い	260
安い	4
適切である	302
未利用なのでわからぬい	339

⑤ 配食弁当の利用にあたり、献立表を事前に確認しましたか。

	回答数
確認して利用	261
確認せず利用	128

⑥ 令和8年度の配食弁当のご利用頻度（予定）はどのくらいですか。

	回答数
毎日	200
週に2~3回	172
週1回程度	134
利用しない	399

⑦ 自由記載意見

分類	件数	代表的なコメント
継続希望・助かった（ポジティブ）	16件	「とても助かりました」「毎日いました。」
提供期間・対象日の拡大	8件	「始業式・終業式も」「春休み、冬休みも」
価格が高い・値下げ 価格妥当性への言及	6件	「高いと感じる」「物価を考えると妥当」
子どもの嗜好に合わない 子ども向けメニュー	7件	「味が渋い」「子ども向けにしてほしい」「雑穀米・黒豆は嫌い」
供給上限・発注不可問題	5件	「すぐ上限に達して一度しか利用できなかった」
衛生・保管への不安	3件	「真夏の弁当保管が不安だった」「冷蔵庫があると安心」
申し込み手続き・運用トラブル	3件	「問い合わせで返信がなかったときがあった」「申し込みが面倒だった」
アレルギー対応の要望	2件	「アレルギー対応してほしい」
弁当の量についての要望	2件	「もっと少ないと頼みやすい」「量の選択ができるといい」
事業自体への懐疑（不要）	2件	「各家庭で弁当を作るべき」
キャンセル運用の改善	1件	「廃棄が発生してしまうので、キャンセルにしてほしい」
その他（店舗選択肢、	1件	「休止日と利用したい日が重なった」

提供休止日の多さ)	「店舗の選択肢があると頼みやすい」
-----------	-------------------

3 学童運営事業者からの所見

- ・業務増はあるも、臨時職員等のシフトの工夫により、施設側の運用は概ね順調であった。
- ・試行を重ねたことで課題が明らかになり、本格実施に向けた準備ができたのは良かった。
- ・家庭の負担が減ったことは、試行を行った成果であった。
- ・配食業者が細かい要望に丁寧に対応してもらったことは、スムーズな実施ができた要因の1つであった。
- ・夏期休業中は通常期より勤務時間が長い1日育成となるため、職員の休憩時間の確保や負担増に不安が感じられた。
- ・アレルギーの対応については、保護者責任として事前に確認して注文してもらっているが、保護者がメニューを十分に確認しないで注文したことで、現場で対応したケースも見受けられたため、大きな課題である。

4 発生したトラブルや課題

- ・注文制限の発生…当初、最低150食／日を確保していたが、見込みより多い注文が入ったことから、7月後半は途中で注文を制限する事態が発生し（8月以降は注文制限は解消）。
- ・弁当の到着時間…12時ギリギリの到着、または9時頃に到着したりと、日によって到着時刻にばらつきがあり職員の負担が大きかった。
- ・誤配達…他館の弁当が届いたり、注文数違いが発生した。
- ・注文ミス…保護者による注文したつもりでの注文忘れやその逆の事態も発生した。
- ・未登録者の注文…同意書未提出の保護者から注文があり、その場で職員が保護者に確認のため連絡するなどの負荷の掛かる事態が発生した。
- ・アレルギー…保護者がメニュー内容を確認して保護者の責任において注文するという同意書を取ったうえでの事業であったが、アレルギー食材があるにもかかわらず注文しているケースがあり、当日施設職員が気づいて食べさせるのを止めたことがあった。

5 今後の対応

- ・学童運営事業者である子ども協会と市で連携を図りながら、来年度の本格実施に向けた検討を進める。
- ・来年度からの本格実施にあたっては、配食数確保が重要となるが、近隣自治体からの需要も伸びていることから、配食可能数について配食事業者と調整中。また、需要予測を立てやすくすることが発注量確保に資するため、注文締切を前日21時としていたものを再検討する。
- ・実施日については、本格実施後、長期休業中全ての館で全日実施することを目標とする。
- ・今年度は冬休み及び春休みも試行事業を行う。
- ・同意書未提出者からの注文を防ぐため、同意書の取り方について検討する。
- ・アレルギーについて、弁当配食はあくまで保護者が自身の責任において注文することが事業実施にあたっての大原則であることから、保護者への周知徹底や、そもそも現場で対応すべきかどうかなどについて、改めて検討が必要。