令和８年１０月１６日

小平市教育委員会教育長　殿

小平市立小平第五小学校給食運営委員会
委員長　屋代　弘一

令和８年度　第２回小平市立小平第五小学校給食運営委員会について

このことについて下記の通り報告します。

記

日時　：令和８年１０月１６日（金）　午後０時２０分から午後１時００分まで
会場　：小平第五小学校　図書室
出席者：　　１２名
傍聴者：　　０名

会議の概要

１　運営委委員長挨拶

本日はお忙しい中、お越しいただき、誠にありがとうございます。

学校給食は、こどもたちにとって必要な栄養を届けるだけでなく、食べ物や作る人への感謝の気持ちを育む大切な場である。また、食文化や好ましい食習慣を身につける機会となる場でもある。私たちも日々、こどもたちが安心して食べられる給食を提供できるよう、衛生管理やアレルギー対応に細心の注意を払いつつ取り組んでいる。

本日は、実際に給食を召し上がっていただき、皆様からのご意見やご感想を頂戴できればと考えている。今後の運営に生かしたいので、どうぞ遠慮なくお話しいただければありがたい。

校長は毎日、こどもたちが給食を食べる前に検食を行い、安全性や品質に問題がないか確認をしている。本日も校長が検食を行い、とても美味しい給食であることを確認している。皆様にもぜひ味わっていただきつつ、私たちの取り組みをご体感いただければ幸いである。

２　委員紹介

自己紹介

3　試食

＊献立説明（栄養士）＊配布資料の確認

本日の献立は、ご飯、エコふりかけ、魚（ボラ）とじゃがいもの甘辛揚げ、呉汁（ごじる）、りんごである。エコふりかけは、呉汁のだしを取った後のかつお節と昆布を無駄にせず活用し、風味豊かなふりかけとした。魚とじゃがいもの甘辛揚げは、それぞれを揚げた後、甘辛いタレで和えており、こどもたちにも食べやすい味付けとなっている。なお、使用している魚はボラという魚種で、資料に詳細な説明を記載しているので、ご参照いただきたい。呉汁は、日本各地で食べられている郷土料理であり、特に宮城県で親しまれているものとなっている。大豆をすりつぶしたものを加えたことで、栄養価が高く、優しい味わいを楽しめる汁物である。本日は、この呉汁に地場産の冬瓜と小松菜を使用しており、地域の農産物を生かした献立となっている。りんごは長野県産「秋映（あきばえ）」である。秋映は、甘味と酸味のバランスが良く、旬の味わいを楽しんでいただける品種である。

4　協議

（1）　本校の給食運営、食育について

（栄養士）１学期に給食の概要についてお話したため、今回は２学期の取組について紹介する。まず９月には「めざましスイッチ朝ごはん月間」の取組を実施した。この取組は、多摩小平保健所管内での朝食普及啓発運動に合わせて、市立保育園や小中学校で統一メニューを提供するものである。その統一メニューのひとつである「こだいら目覚ましみそ汁」を提供した。この味噌汁には「まごはやさしい」の食材を取り入れ栄養バランスの良い味噌汁として、こどもたちに健康的な食事の大切さを伝える機会となった。また、「こまツナマヨトースト」も統一メニューとして提供し、栄養面と味覚の両方で工夫された献立を楽しんでもらった。

１０月は食品ロス削減月間として「かくれんぼメニュー」を展開している。このメニューは、普段であれば捨ててしまうことが多い野菜の皮や芯などを活用する取り組みである。例えば、１０月には「かくれんぼガパオライス」を提供し、スープに使用した白菜の芯を細かく刻んでガパオライスの具に混ぜて調理した。また、「かくれんぼドレッシング」では、キャベツの芯や大根の皮を調味料と一緒にミキサーにかけて作られている。さらに、本日の「エコふりかけ」もだしを取った後のかつお節と昆布を再利用して提供している。アップルトーストもりんごを皮ごと使用しており、食品ロス削減の視点を大いに生かしたメニューとなった。

先日提供したメニューの中で「さんまの筒煮」だが、調理の釜の底に昆布を敷き、その上にさんまと生姜を加えて１時間から１時間半ほどじっくり煮込むことで、骨まで食べられるように作った。好んで食べたこどもたちの中には３本食べたという話も聞かれる一方で、残食も多かった。最近では家庭で煮魚を食べる機会が減っていることも影響していると思われるが、こうした料理を経験する機会として給食では、提供を続けていきたいと考えている。残食がある程度想定されていたため、わかめご飯を組み合わせるなど食べやすい献立との組み合わせとした。また、災害備蓄用として市が保管していたアルファ化米の活用も行った。賞味期限が迫る前に給食で活用した。「チキンライスのアルファ化米」をクリームソースとチーズでドリアとして提供したところ、こどもたちから非常に好評だった。このように食品を無駄なく活用し、楽しい食事の時間を提供することに努めている。

（2）市教委より

（学務課長）４月より給食調理業務を受託事業者に委託し、半年が経過したところである。学校からは、日々丁寧で円滑に給食提供を行っていただいているとの報告をいただいている。さらに、こどもたちが調理員の皆様と挨拶を交わしたり、声を掛け合ったりする様子が見られるとのことで、調理員の皆様が学校に少しずつ馴染んでいただいて、全体として順調に進んでいるものと受け止めているところである。

市といたしましては、令和６年度から学校給食費の無償化を実施している。昨今の物価高騰の影響を受け、特に米をはじめとする食材価格が大きく変動しているところで、そうした状況下においても、給食の質を維持しつつ安定的に提供を行っていくために、栄養士をはじめとする関係者が知恵を出し合い工夫を重ねているところである。本日は、そのような状況を踏まえつつ、皆様からの率直なご意見を今後の給食運営の参考とさせていただきたいと考えている。どうぞよろしくお願いいたします。

（3）調理業務委託事業者より

（受託事業者）４月より給食調理業務を受託している。市内では４校の受託をしている。私たちは、こどもたちのために安全な給食を提供することを第一に考えている。特に重要視しているのは食中毒の予防である。従事者一人ひとりが３６５日体調管理を行い、感染症にかからないよう注意している。生肉や生卵などを口にすることも避け、自らが感染源にならないよう努めているところである。また、仮に体調不良者が出た場合でもこどもたちへ影響がないよう体制を整えている。インフルエンザなども流行しているが、これからも安全安心な給食を届けてまいる所存である。引き続きよろしくお願いいたします。

（4）保護者より

（保護者）本日はごちそうさまでした。ニュースなどで「給食の量が少ない」という話題を目にすることがあるが、わが子は「小平の給食は大丈夫」と言っている。食育の取り組みがしっかりと浸透していることを感じており、大変ありがたく思っている。さんまが残ってしまったとのことであるが、うちの子は家ではほとんど魚を食べないが、学校の魚は美味しいと言い、おかわりもしているとのことである。本当に丁寧に作っていただいていることを実感した。

（保護者）今回初めて給食を試食させていただいた。とても美味しく、こどもたちのことを考えて作ってくださっていることがよく伝わってきた。家では食にあまり興味がない様子だが、給食については「美味しかった」「おかわりした」と話している。普段家庭では焼き魚くらいしか出せないものであるが、学校で様々な調理方法で作っていただいたものを食べる経験できることをありがたく感じている。

（保護者）さんまが提供された日にちょうど会議で学校にいて、お昼の放送で「骨まで食べられる柔らかさにしていますので、ぜひ食べてください」というのを聞いた。帰宅後にこどもに聞いたところ、骨は食べなかったとのことで、残念に感じた。また、今日の呉汁についても、大豆をそのまま使うのではなく、こどもたちが食べやすい形に工夫されていることがよく分かった。「かくれんぼメニュー」のように、苦手な食材を自然に取り入れられるような工夫がされていることは素晴らしいと

感じた。

（保護者）エコふりかけがとても美味しく感じた。家庭でもぜひ作ってみたいと思った。以前も紹介されていたレシピを実際に作ったことがある。卒業した上の子も「小学校の給食は本当に美味しかった」と今でも話している。また、Chromebookのクラスルームで配信されている給食情報について、親子で楽しみに見ている。レシピや調理動画なども掲載されていることに、とても感謝している。

（保護者）アルファ化米のドリアの日には、帰宅したこどもたちが「今日の給食美味しかった」と嬉しそうに話していた。家庭ではなかなか作ることが難しいメニューや、手間のかかる料理を提供していただいていることに心より感謝している。こどもには「嫌いでも一口は食べよう」と普段から話しているが、学校給食のおかげでこどもたちが様々な食体験を積み重ねていることを嬉しく思う。

（保護者）献立表を見ることが親子ともに楽しみである。ネーミングも非常に工夫されていて、次はどんなメニューなのだろう、とワクワクする気持ちになる。給食は学校へ行く楽しみの一つとして重要な役割を果たしているものと感じる。また、給食の配信映像も楽しみにしている。こどもは家庭では野菜をほとんど食べないが、給食ではしっかりと食べているようであり、親としても非常に安心している。

5　質疑応答

Q：味噌汁の汁は飲み干した方がよいのか。

A：給食の味噌汁は、汁も飲む前提で作っている。汁の中にも栄養が含まれているため、それを含め他のおかずとの塩分量を調整している。本日の給食では、中学年基準で食塩相当量が1.9グラムとなっており、基準である2グラム未満の範囲内に収まっている。家庭で味噌汁を作る際には、具だくさんにすることで汁の量を減らし、塩分摂取量を抑えることできるのでおすすめしたい。

Q：学校として給食時間はどのくらいの時間を考えていますか？

A：学校側としては、少なくとも食べる時間を２０分程度は確保したいと考えている。配膳や準備が終わり、「いただきます」の状態を早めに整え、児童が落ち着いて食べられる時間を確保するよう努めている。

Q：Chromebookのクラスルームで配信について、４年生のこどもは見られていないようだが、学年によって違うのか。

A：状況を確認させていただく必要があると考える。学級運営上の設定などによる可能性も考えられるため、後ほど確認して対応を検討する。

以上