

平成29年度第3回小平市献立作成委員会会議要録

- 1 開催日 平成30年2月20日(火)午後4時～午後5時
- 2 会場 小平市立学校給食センター会議室
- 3 出欠席 出席者16名 欠席者1名 事務局3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
 - (1) 委員長挨拶
 - (2) 報告事項等
 - ①給食食材の放射性物質検査結果について
 - (3) 協議事項
平成30年度第1学期分 献立について
 - (4) その他

【会議要録】

<p>所長</p>	<p>これより、平成29年度第3回献立作成委員会を開催いたします。</p> <p>はじめに、本会議の委員長につきましては、「小平市献立作成委員会設置要綱」に基づき、「中学校校長の委員をもって充てる。」ことになっております。従いまして前回と同様に、上水中学校の五十嵐校長先生をお願いしたいと存じます。</p> <p>それでは、早速ですけども議事進行を五十嵐委員長をお願いいたします。</p>
<p>委員長</p>	<p>2年に渡り勤めさせていただきました委員長の職ですが、今回の会議で最後となります。こちらの委員会に出席することで改めて給食調理や献立作成の状況を知ることができました。どうしてこのような献立になるのか、この食材を使う理由はとといった様々な内状を知ることができ貴重な経験となりました。本日も皆様からの忌憚ないご質問、ご意見をいただき充実した会議とさせていただければと思います。</p> <p>それでは報告事項（1）給食食材の放射性物質検査結果について事務局より報告をお願いします。</p>
<p>所長</p>	<p>資料1をご覧ください。小平市では東日本大震災にともなう原子力発電所放射能漏れ事故以降、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月5品目を選定し検査を実施しております。</p> <p>検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。お手元の資料は11月分から1月分をお示ししております。結果については、いずれも不検出となっております。</p>
<p>委員長</p>	<p>事務局の説明の中で何かご質問はありますか。</p> <p>(質疑応答無し)</p>
<p>委員長</p>	<p>特に無いようでしたら、協議事項、平成30年度第1学期分献立について説明をお願いします。</p>
<p>栄養士</p>	<p>それでは4月の献立の説明をします。新一年生に、中学校給食の味を知ってもらうため、4月は新しいメニューではなく、定番メニューや、人気メニューを中心に献立をたてました。</p> <p>2番の献立のガーリックトーストは、縦半分にしたソフトフランスパンに、ガーリックバターをつけて焼きます。手にバターがついて食べにくいという意見が多かったので、紙ナプキンをつけます。先日の給食の時間に学校に出向いた際に、男</p>

子生徒からパンの日はおかずを多くしてほしいという意見もありました。この日のような調理パンの献立の日は、使用食器数の関係でパン以外に2品しかお出しできないので、じゃが芋を使ったシチューを組み合わせ、ボリュームを出しました。

3番の献立です。4月の給食開始日の10日には、1年生は給食を食べないという学校がほとんどなので、全校の一年生が給食を食べる最初の献立の組み合わせです。この日は入学・進級祝いとして、ぶりを調理します。ぶりは、大きさによってワカシ→イナダ→ワラサ→メジロ→ブリというように、呼び名が変わる出世魚です。出世魚は縁起がいいとされ、おめでたい席の料理に使われます。ぶりを酒、しょうゆ、みりんに漬けて焼く、焼きあがったところに照り焼きのたれをかけます。この日はカルシウム量が少ないので、みそ汁の具に生揚げを使用する予定です。

4番の献立です。スパゲティーミートソースはスパゲティの中でも特に人気の高いメニューです。ミートソースは、豚肉、たまねぎ、人参、マッシュルーム、にんにく、セロリを使って作ります。ミートソースは味もはっきりしていて、エネルギー量も高いので、サラダと、柑橘を組み合わせました。サラダは生徒から人気のしょうゆベースの中華味にする予定です。柑橘の美生柑は、和製グレープフルーツともいわれる、薄皮の部分にほんのり苦みのある柑橘です。1玉を4等分にカットして提供します。

8番の献立です。韓国風うどんは、白菜キムチの入ったピリ辛の味付けになります。豚がらと鶏がらの2種類のスープ、しょうゆ、白みそで味付けをします。

うどんは、茹で上がった状態で1人あたり220?230グラムなのですが、お米と比べると炭水化物量が少なく、エネルギー量も少ないです。十分なエネルギー量を提供するために、粉物が重なってしましますが、デザートにはフルーツと白玉団子を合わせたものにしました。

9番の献立です。今年度行った和食給食のアンケートで、さばのみそ煮のリクエストが複数ありました。味噌煮の場合だと、釜で一度にたくさん煮込まなければならないので崩れてしまいます。そこで給食では焼いて提供しています。

現時点では、漬けて焼く予定なのですが、焼きあがったところにたれをかけたほうがしっかり味噌の味を感じられるかと思うので、作業工程面で問題が無ければ、たれをかけて提供しようかと考えています。

11番の献立です。鶏肉のスタミナ焼きは、にんにくとしょうがが効いたタレに漬けた鶏もも肉を焼きます。大根とえのきのサラダには、ノンオイルのさっぱりとしたドレッシングを組み合わせる予定です。

12番の献立です。春の初鰹、秋の戻り鰹と言われるように鰹には旬が2回あり、初鰹は脂が少なく旨みが多いと言われています。角切りの鰹を揚げ、しょうゆやオイスターソースで作ったピリ辛のタレをかけます。味付けがしっかりしているので、白いご飯がすすむおかずです。

14番の献立です。この日は春を意識した献立にしました。ごはんには、いつも使

	<p>っている水煮缶のたけのこよりも歯ごたえのある新たけのこを使います。汁物は、丸ごとわかめスープを組み合わせました。たけのことわかめは同じ季節に出回るもので、相性のいい春の出合いものと言われます。このスープには、葉の部分のわかめ、茎の部分の茎わかめ、根っこの部分のめかぶを使い、とろみをつけたところに卵を入れます。</p>
委員長	<p>4月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。</p>
委員	<p>ソースを掛ける魚料理で、重ねて天缶に入ってくるが、くっ付いてしまい配りにくいとの意見がありました。何か工夫はできませんか。</p>
栄養士	<p>個数の数え間違いを防ぐ等の何らかの理由があるかと思いますが、意見があったことを現場の調理に伝え、対応を検討します。</p>
委員長	<p>特にご質問が無いようでしたら、5月分の献立の説明をお願いします。</p>
栄養士	<p>5月の献立について説明させていただきます。</p> <p>1番の献立です。雑節の一つ、八十八夜に合わせた献立です。</p> <p>八十八夜の別れ霜というように、この頃から霜もなく安定した気候となり、茶摘み、苗代のもみまきなど一般に農作業の目安とされています。抹茶を使ったチーズケーキにしました。2番の献立では、きびなごの揚げ衣に食べるお茶をまぶして作りたいと思います。</p> <p>2番の献立です。端午の節句に合わせて中華おこわと柏餅を出したいと思えます。端午の節句に食べるものとしては、ぶり、かつお、たけのこなどがあります。今回はたけのこが旬の食材なので、中華おこわに入れて、生徒のみなさんがたけのこのようにすくすくと成長してもらいたいという願いをこめたいと思います。</p> <p>4番の献立です。連休明けのこの時期は汗ばむくらい気温が上昇することもある時期です。鯖のレモン焼きは、バターとレモンを加えて、鯖の臭みを抑えて作りたいと思います。切り干し大根のオイスター炒めは、以前提供した時に、生徒との交流ノートでおいしいという感想があったので、取り入れました。</p> <p>6番の献立です。3年生の就学旅行先である京都と奈良の郷土料理を組み合わせました。丹後のまつぶたずしは、京都の丹後地方でお祝いのときに食べる料理です。「まつぶた」とはもちを入れる細長く浅い箱で、「まつ」は松の木、「ぶた」は木箱をつみ重ねてふたとしても使うことからきた名前です。この箱に寿司をしきつめて作ることから「まつぶた寿司」といいます。丹後ではお寿司というと、「まつぶた寿司」のことをさします。祭りや田植え、結婚式などのお祝いの席で、「まつぶた寿司」はよく食べられます。すし飯の上のにせるサバのそぼろは、昔は丹後でとれるサバを焼きほぐして作っていましたが、現在は缶詰のサバで作ります。</p>

吉野汁は、澄まし汁に葛粉を溶いて流し込み、とろみをつけた汁です。葛の主産地が奈良県吉野であるところからこの名がついています。給食では、葛粉でなく、かたくり粉で作ります。

7番の献立です。鶏ささみの中華サラダは、小平第一中学校の生徒が考えた料理です。29年の夏に「自分で作る朝ごはんコンクール」というテーマで家庭科の課題が出されました。その中から7名の生徒の作品を給食へのレシピ提供をしていただきました。今月の給食で5点取り上げています。

9番の献立です。カレーコロッケは、給食センターの手作りです。カレーの風味に加えてトマトピューレや中濃ソースで風味をつけて、いつもとひと味違ったコロッケにしたいと思います。

11番の献立です。きなこ豆乳トーストは、きなこ、砂糖、豆乳を混ぜ合わせたものに食パンを浸して、焼き物機でやきます。やさしい甘さのトーストです。栄養満点トマトミートボールスープと豚バラとにんじんのカレーマーマレード炒めは、小平第一中学校の生徒が考えた献立です。スープには、給食センターの手作りの肉団子と、たまねぎ、キャベツ、ズッキーニ、エリンギといった野菜、押し麦をゆでたものを加え、文字通り、この1品で栄養満点のスープです。炒め物は、豚バラ肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにくを炒め、料理、酒、しょうゆ、マーマレード、カレー粉で味つけをします。

14番の献立です。東京都八丈島産のトビウオのミンチをハンバーグに加工します。以前、ソースを和風のものにしたところ生徒の評判は今ひとつでしたので、今回はケチャップ、中濃ソース、砂糖、赤ワインでソースを作り、生徒の好む味つけにしたいと思います。

15番の献立です。小松菜とベーコンのガーリックソテーも小平第一中学校の生徒が考えた献立です。夏の課題でしたが、小松菜を使ったメニューは他の生徒の作品にも多く見られました。小平市内で通年小松菜を作っていますので、生徒にも浸透している小平産野菜の一つであると思います。

17番の献立です。ビスキュイパンは、市内の小学校では手作りメロンパンという名前で出されている場合もあります。度々生徒のみなさんからリクエストがあるので、今回チャレンジしてみることにしました。

丸パンに、バター、砂糖、粉末のアーモンド、卵、小麦粉を混ぜ合わせたゆるめのクッキー生地をつけて焼くのですが、給食センターのパンの容器では、丸パンだと入らないので、コッペパンで実施したいと思います。

5月分の献立の説明は以上になります。

委員長

5月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等がございますか。

委員長

1日、2日の組み合わせで抹茶チーズケーキが異質で、柏餅とクリームスープも合わないと思うがいかがでしょうか。

栄養士	焼き物機等の献立と調理機器の関係で、このような組み合わせになります。
委員	1番の献立でエネルギーが860キロカロリーとあるが、何が最もカロリーが高いのか。スタミナサラダとはどのような献立か。
栄養士	牛乳138キロカロリー、うどん200キロカロリー、チーズケーキ150キロカロリーが主だったものです。 スタミナサラダは茹でた豚肉をトッピングで付け、和風ドレッシングで食べます。お肉が入っていることでスタミナサラダと呼んでいます。
委員長	特にご質問が無いようでしたら、6月分の献立の説明をお願いします。
栄養士	<p>それでは6月の献立について説明をさせていただきます。</p> <p>6月は食育月間です。給食を通して食に興味を持ってもらいたいという思いで、世界の料理や郷土料理などを取り入れています。</p> <p>1番の献立は沖縄料理を組み合わせました。もずく丼は、もずく黄色いピーマン、えだまめを使い、しょうがをきかせて作りしょうゆ、砂糖、みりんを調味します。人参シリシリは、せん切りにのんにんとツナ、卵と一緒に炒めた料理です。しりしりは、スライサーでせん切りにする際の「すりすり」が変化した沖縄の方言です。手軽に作ることができるので、広く親しまれているそうです。</p> <p>3番の献立です。サッカーW杯の対戦相手のコロンビアにゆかりのある料理を取り入れました。</p> <p>コロンビア風チキンライスは、アロスコンポヨと言われる中南米諸国に共通する料理で、ソテーしたたまねぎ、ピーマン、にんにくと、セロリなどの香草、トマトを炊き込んだごはんです。給食では、鶏がらスープとサフランを入れてごはんを炊き、具を混ぜ込んで作ります。コロンビアでは、じゃがいもを使ったアヒアコというスープが食べられているようなので、じゃがいものスープを組み合わせました。アヒアコは、崩れやすいじゃがいもと崩れにくいじゃがいものを使い、濁ったスープになるようです。ペースト状のじゃがいもが手に入れば、アヒアコという名称で提供する予定です。じゃがいも以外には、鶏肉、コーン、にんじんを入れ、鶏がらスープにローリエで香りをつけ、シンプルに塩で味付けをします。</p> <p>デザートは、コーヒー豆がたくさん取れるコロンビアにちなんで、コーヒープリンを考えています。</p> <p>4番の献立です。この日は長崎県の料理を組み合わせました。皿うどんは個包装のパリパリした麺と、八宝菜のような野菜あんを混ぜながら食べてもらいます。</p> <p>カステラは、先月初めて提供した料理です。生徒から好評だったので、また、6月の給食に取り入れました。ケーキミックス粉と卵、砂糖、はちみつ、油を混ぜて天板に流し込み、焼きます。</p>

5番の献立です。6月4日から1週間は歯と口の健康週間ですので、この日はカミカミ献立にしました。

豆あじは骨ごと食べられる魚です。しょうがやしょうゆで下味をつけ、衣となる片栗粉にカレー粉を混ぜて揚げようと思います。うち豆汁は、大豆の入ったみそ汁です。大豆には骨や歯をつくるもととなるカルシウムが

豊富です。この日は、よく噛むことの大切さや、カルシウムについて伝えようと思います。

11番の献立は青森県の料理を取り入れました。煮あえっこは、春に収穫して保存しておいた山菜と、細切りにした根菜類を炒めて煮た料理です。今回は、だいこん、にんじん、ごぼう、わらびを使って作ろうと思います。

せんべい汁は、汁物用の南部せんべいを入れて煮込んだ汁物です。今月の給食訪問の時に、生徒が食べたい料理としてリクエストしてくれました。しょうゆ1に対してみりんが0.5入るので、やや甘い仕上がりになります。

13番の献立です。とびうお団子と野菜の甘酢煮は、酢豚の豚肉をとびうお団子に置き換えた料理です。

とびうおはつみれとして給食に出すことが多いので、違う味付けで提供できないかと思い、今回は甘酢に絡めて提供してみようと思います。この日は東京産の食材をたくさん使うということで、牛乳も東京牛乳を提供できたらと考えています。東京牛乳は、多摩地区の酪農家から集乳し、日の出町にある工場で殺菌、パック詰めしたものです。普段は群馬県産のビン装牛乳ですが、東京牛乳は紙パックのものになります。

毎月19日は食育の日ということもあり、食という観点から東京について学ぶことができるような食育につなげていきたいと思います。

18番の献立です。小平は、昔、非常に水に乏しい地域で、米よりも小麦を主食として食べていました。そこで、糧うどんやゆでまんじゅうが食べ継がれてきました。糧うどんは、あたたかい汁の中に冷たいうどんを入れて食べます。

糧は旬の野菜で、汁には入らず別添えで出てきますが、給食では糧だけで入れ物や食器を使ってしまうとその他のおかずが1品減ってしまうので、つゆの中に入れて煮込んだ状態で提供します。

また、つけ汁にお肉は入らず、たんぱく源は油揚げが入ります。きすは晩春から夏にかけてが旬のお魚です。天ぷらは、教室に卓上しょうゆを配り適量をかけて食べてもらうこともありますが、この日は衣に塩を入れ、しょうゆをかけなくてもおいしくいただけるようにしようと思います。

19番の献立です。この日は、小平市内でとれた野菜を使ってカレーライスを作ります。中学校だけでなく、市立小学校でも一斉に小平夏野菜カレーを提供します。じゃがいも、たまねぎ、にんじんの他に、茄子やピーマン、トマトを入れる予定です。デザートのみロンは、Mサイズのを8等分します。

学校まで運ぶ間に入れ物の中で転がって、果肉の部分と皮の部分が接してしまわ

	<p>ないように、切込みを入れますが、切り離さないようにして教室に届けます。種は、各自で取りのぞいて食べてもらいます。</p> <p>20番の献立です。グヤーシュは、サッカーW杯の対戦相手であるポーランドでも食べられているスープで、牛肉、玉ねぎ、パプリカを使った煮込み料理です。カラフルなパプリカと、赤パプリカ粉を使うのが特徴です。国によって、スープだったりシチューのような仕上がりだったり特徴は様々なようですが、今回は牛肉の代わりに鶏肉を使い、赤ピーマン、黄ピーマンを使い、トマトベースのさらっとしたスープにして提供します。</p> <p>以上で6月分の説明を終わります。</p>
委員長	6月分の説明が終わりました。何かご質問等がございますか。
委員	生徒に配布する献立にはフリガナを付けて欲しい。
栄養士	読み方が難しい漢字や珍しい献立名には付けるようにします。
委員長	9番の献立ですが椀物とスープだけで寂しい献立に感じる。
栄養士	食缶等は全て使っている献立となっています。学校に直接配送するデザートなら付けられますので、そのように変更します。
委員長	16番ですが焼きそば、焼き豚、キムチスープだと味の濃い献立に感じる。白菜スープ等のさっぱりとしたスープに変更できないか。
栄養士	栄養価を踏まえ、シンプルな味のスープに変更します。
委員長	特にご質問が無いようでしたら、7月分の献立の説明をお願いします。
栄養士	<p>それでは7月の献立について説明をさせていただきます。</p> <p>1番の献立です。麻婆なす丼には、小平市内でとれた新鮮ななすを使用します。なすは苦手な生徒も多いので、小さめに切り、味つけを生徒の好きな味つけで提供したいと思います。</p> <p>3番の献立です。少し早いのですが、七夕に合わせた献立にしました。ちらしずしの具材には、旬のあなご細かく刻んだ物を甘辛く煮て、加えたいと思います。</p> <p>七夕汁には、星型のかまぼこ、切り口が星型のオクラ、七夕の行事食のそうめんを加えたいと思います。そうめんの入った汁は配膳が難しかったとのことでしたので、おたまに加えてトングもつけたいと思います。 笹かまは笹の葉にちなんで提供したいと思います。 枝豆は、小平市内の枝豆を使用予定です。</p>

	<p>4番の献立です。七夕にちなんで、星型の杏仁豆腐、ナタデココを甘夏みかん、桃、パイナップルの缶詰と混ぜ合わせて提供したいと考えております。</p> <p>7番の献立です。昨年6月に提供しましたが、カレーヴィルストは、ドイツの料理です。ウィナーに、たまねぎ、トマトピューレー、ケチャップ、バルサミコ酢、はちみつ、カレー粉、チリパウダーで作ったソースをからめます。ドイツでは、ファストフードの一つとして人気で、店によって様々な味つけがあるそうです。</p> <p>8番の献立です。ゆでとうもろこしに使用するととうもろこしは、給食センター専用の畑で使用する本数を予約して、市内の農家の方に作っていただいています。3月の終わりから4月にかけて植えていただく予定です。収穫したものを給食センターの職員が一つ一つ皮むきをして、三分の一にカットして提供する予定です。</p> <p>10番の献立です。小平市内では、6月から7月にかけて新じゃがいもが収穫されますのでじゃがいもをたっぷりを使用した煮物を作りたいと思います。ししゃもは、苦手な生徒が多いですが、カルシウム源になるので給食ではよく取り入れます。今回は、油で揚げ、一味唐辛子、長ネギ、しょうがをきかせた南蛮酢に漬け込みたいと思います。</p> <p>12番の献立です。北海道の郷土料理である芋団子汁と特産品の鮭を組み合わせました。芋団子は、北海道の特産品の一つ、じゃがいもをゆでてつぶし、片栗粉を混ぜて団子にしたものです。今回のように汁に入れたり、焼いて食べたりします。</p> <p>13番の献立です。小平市内産の夏野菜を使ってキーマカレーを作りたいと思います。生徒の苦手なピーマンや大豆も入っていますが、カレー味なので、毎年提供していますが、残菜は少ないです。デザートは、溶けにくく、アレルギーのほとんどないオレンジシャーベットにしたいと思います。</p> <p>以上で7月の献立の説明を終わります</p>
委員長	7月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。
委員	蒟蒻サラダの蒟蒻はどのようなものか。
栄養士	白っぽい色の蒟蒻で、いわゆる灰色の蒟蒻とは違うイメージです。
委員	サラダが2日間同じような食材の時があった。職員室や教室で同じ献立じゃないかとの声があった。ドレッシングが違ふとこんなに味も変わるよと指導した。
栄養士	A・Bコースの2種類の献立を2日間でセットにして互い違いに提供しています。その関係で片方のコースで似たような食材を使用した献立が続いてしまった日がありました。今後、気を付けてまいります。
委員	もずく丼とはどのような献立ですか。

栄養士	味付けは醤油、砂糖、みりんの甘じょっぱい感じです。もずくと挽肉、ピーマン等の野菜が入り、トロツとしたあんを御飯の上にかけて食べます。
栄養士	うち豆汁はすり潰した豆と粒の残った豆とどちらがいいでしょうか。
委員長	豆と打ち出している名前が良くないのでは。苦手とする生徒が構えてしまうかも。また、本来のうち豆とは違うのでは。
栄養士	名称は検討してみます。うち豆は納品業者に相談してみて手配できそうなら変更してみます。
委員	先日提供いただいたムロアジの薩摩揚げが硬かった。献立を見て期待していただけに残念だった。
所長	当初、とびうおの薩摩揚げとして提供する予定で試作も行っていましたが、ただ、とびうおが不漁のため、急きょムロアジに変更をして、試作することなく提供してしまいました。揚げ物機に入れる段階では、水分が多い状態で成形できない状況となっていましたので、途中からデンプンの
委員長	特にご質問が無いようですので、平成30年度第1学期の献立は決定いたします。 これもちまして、平成29年度第3回献立作成委員会を終了いたします。