

平成28年度第1回小平市献立作成委員会議事要録

- 1 開催日 平成28年6月27日（月）午後3時30分～午後4時45分
- 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17名 欠席者0名 事務局3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
 - (1) 委員長挨拶
 - (2) 副委員長選出
 - (3) 報告事項等
 - ①学校給食センターについて
 - ②平成27年度中学校給食費会計報告について
 - ③給食食材の放射性物質検査結果について
 - (4) 協議事項
平成28年度第2学期分 献立について
 - (5) その他報告

議事要録

所長 これより、平成 28 年度第 1 回献立作成委員会を開催いたします。
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。従いまして今年度は、上水中学校の五十嵐校長先生にお願いしたいと存じます。
それでは、星野委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長 上水中学校校長の五十嵐です。本委員会の委員長を務めさせていただくこととなりました。
食事に対する思い出は皆さんもお持ちかと思えます。私は小学校の頃から好き嫌が多く、給食が食べ切れずに昼休みまで残って食べていた思い出があります。中学校では土曜日も給食がありました。高校ではお弁当を母親に言われ自分で作っていました。私の息子にもお弁当を作らせていました
保護者の方はお子さんから給食に関してどのようなお話を聞いていますでしょうか。センターの給食はもちろん美味しいですが、もしかしたらご家庭ではもっとおいしいものを食べているかもしれません。今日は給食の献立が協議事項になりますので忌憚無いご意見を伺わせていただければと思います。よろしくお願い致します。

所長 ありがとうございます。本日、第 1 回目の献立作成委員会でございますので、委員の方から自己紹介をお願いしたいと存じます。

(委員自己紹介)

続きまして、当委員会の副委員長を選出したいと思います。副委員長は委員の中から互選となっております。どなたか立候補される方はいますか。

(立候補無し)

特に無いようですので、昨年度は、小平第四中学校の保護者委員から選出されておりましたので、順番で恐縮ですが、今年度は小平第五中学校の保護者委員の方に副委員長をお願いしたいと思います。

それでは、これより議事の進行について委員長をお願いします。

委員長 最初に、学校給食センターについての説明をお願いします。

所長 それでは、報告事項 1 の学校給食センターについて、栄養士より映像を用いて紹介

したいと思います。

(給食センターの概要について栄養士によるパワーポイントでの紹介)

委員長 次に平成 28 年度中学校給食費会計報告についてご説明をお願いします。

所長 まず、給食費の監査でございますが、6月2日に中学校校長会代表、それから、中学校保護者代表2名の監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の決算報告書でございます。

平成27年度中学校給食費会計1年間分の給食費の決算でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1食300円で、生徒・教職員、試食会等の給食費でございます。年間の総額が二億三千九百五十五万六千九百九十九円でございます。次に、諸収入ですが、食中毒対策の関係で調理前の食材料と調理後の給食を-20℃以下で2週間保存するよう義務づけられております。この保存食代として四十九万二千三百四十五円が小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成26年度からの繰越金で百七十六万七千二百五十五円を27年度当初予算に入れたものでございます。

最後に4の過年度分給食費の収入が、四十四万九千六百七十六円でございます。平成26年度以前の給食費未納分が平成27年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったものでございます。

以上、収入の合計でございますが二億四千二百二十五万九千九百七十五円でございます。

次に同じく収入の部で、右の欄の未収入額についてご説明いたします。平成27年度に発生した給食費の未収入額は四十九万七千三百六十六円でございます。全体の収納率は99.79%で、未納の件数は14人になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない未納を減らす努力をしております。

続きまして、支出の部でございます。

食材料費は食材料への支払にあてております。1番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、二億四千七万三千九百四十七円でございます。2番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付によるもので、百二十七万二千三百六十円でございます。3番目は、ゆうちょ銀行手数料で一万七千八十二円でございます。

以上、支出合計が二億四千百三十六万三千三百八十九円でございます。

以上が、平成27年度の収支決算でございます。収入支出差引額についてですが収入の合計から、支出の合計を引きますと八十九万六千五百八十六円 となりま

す。これにつきましては、平成28年度へ繰越いたします。

次に、基金についてでございます。物価調整基金として、二百万二千九百十五円ございますが、平成27年度につきましては、基金を使用することなく運営ができました。

最後に、この収支決算書につきまして、6月16日の教育委員会で報告を行い、今後、各学校長への報告、保護者の方には7月の献立表の裏面に印刷いたしまして、ご報告させていただきます。また、学校給食センターのホームページにも掲載を予定しております。よろしくお願いいたします。以上でございます。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、つづきまして、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。

所長 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。

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4月及び5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。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、協議事項、平成28年度第2学期分献立について説明をお願いします。

栄養士 それでは9月の献立の説明をします。献立は、2献立を作っておりますので、組合せの番号に沿って説明をいたします。日付ではなく、一番左の番号に沿って説明いたします。

1番の献立です。いかの磯辺揚げは、40グラムの切身を、青のりを混ぜた衣をつけて揚げます。一人2枚とし、クラスに卓上の醤油をお届けしますので、かけて食べてもらいます。かわりきんぴらは、ごぼうと人参の他に糸こんにゃくやさつま揚げといった材料が入っています。食感の違いを楽しめ、噛むごとにさつま揚げの

うまみが出てきます。また、さつま揚げが入ることでエネルギー量も増えますので、他のおかずのエネルギー量が少ないときなどは、きんぴらごぼうではなくかわりきんぴらを組み合わせることが多いです。

2番の献立です。給食のサラダは入れ物に野菜を入れて、ドレッシングは別にボトルに入ったものをお届けして教室で和えてもらっています。また、気温が高くなり、細菌の繁殖等、二次汚染の可能性が高くなる5月から10月の間は、給食センター内で調理する和え物を禁止しています。

この日は焼き豚サラダですが、たんぱく源となる焼き豚は野菜と混ざらないよう別の入れ物に入れた状態で配缶します。教室では、野菜と焼き豚、ドレッシングの3つを和えてから配ってもらいます。

また、この日の果物は小平市内でとれたぶどうを一人3粒で提供する予定です。ぶどうは、軸の部分を少し残し、一粒ずつ切り分けた状態で給食センターに納品してもらい、よく洗って使用します。

3番の献立です。秋はきのこがおいしい季節ですので、9月のスパゲティには、えのきたけ・生のマッシュルーム・ほんしめじ・エリンギの4種のきのこを使用したスパゲティを取り入れました。

にんにくの香りをきかせ、白ワイン・塩・こしょう・しょうゆで調味し、一味とうがらしでやや辛味を付けます。給食の時間の生徒の嗜好を直接確認すると、きのこを嫌いとする生徒が多いようですが、栄養面や旬の話などを交えながらきのこを食べてもらえるようにPRしたいと考えています。

デザートにはアイスクリームを組み合わせました。給食センターでは、残念ながらゼリーやプリンといったデザートを手作りすることができません。そこで月に2回程度、学校に直送されるデザートを取り入れています。毎年暑い季節にアイスクリームやフローズンヨーグルトを取り入れ、生徒からの人気も高いので、今年は9月にアイスクリームを取り入れました。

アイスクリームは冷凍の状態で学校に納品されますが、給食の時間まで保冷庫に入れておくだけでは溶けてしまいますので、クラスごとに箱に入れ、ドライアイスで封入した保冷バックに入れて保冷しています。

4番の献立です。さばのカレー揚げは、しょうがのおろし汁・しょうゆ・みりんなどで下味をつけたさばに片栗粉とカレー粉を混ぜたものをまぶして揚げます。魚は素焼きよりも、揚げ物や、しっかり味がついている方が比較的食べやすいようです。

先月、さばをヨーグルトやカレー粉で味付けしたタンドリーチキン風の料理を初めて取り入れたのですが、生徒が食べている様子を見るととても好評で、魚が苦手と言っている生徒でも完食していました。そこで、今回もカレー味にしてみました。

5 番の献立です。

先ほどのパワーポイントの説明にもありましたように、こちらの給食センターでは手作りを心がけています。ハンバーグも先ほどのコロケづくりの映像に登場した成形機を使い、挽肉や玉ねぎといった素材から作ります。また、豆腐も混ぜ込んで作っているのでヘルシーな仕上がりになります。

豆乳ポタージュスープは、玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・ベーコンが入ります。玉ねぎをよく炒めて甘みを出したいと思います。衛生管理の観点から、仕上りの中心温度が 85℃以上になるように調理していますので、100%豆乳でスープを作るとたんぱく質が分離して粒状になってしまいます。豆乳と牛乳を 1 対 1 の割合で作ります。

6 番の献立です。豚キムチ丼は人気メニューの一つです。給食で使用する豚肉は、主にそもそも肉なのですが、豚キムチ丼や焼肉といった料理には柔らかく仕上がる肩ロース肉を使用しています。ロース肉は、調理していると脂が多く出てきますので、余分な脂は煮込みながらこまめに取り除いています。豚キムチ丼は玉ねぎの甘みとキムチの辛味のある甘辛い丼です。

この日の果物は、小平梨です。2 番の献立にあったぶどうもそうですが、果物は天候によって育ちや熟し具合が変わってしまうので使用日が決まっている給食用に品物を揃えるのは難しいのです。しかし、献立を考える際に J A 東京むさしの担当者と連絡を取り、例年の生育状況から使用日を決定しました。梨はしっかりこすり洗いをした後に、機械を使って皮むき、4 等分にカットします。梨の生育状況によっては、使用日が若干前後する可能性があります。

9 番の献立です。この日の主菜は卵の千草焼きです。千草焼きとは、細かく刻んだ複数の材料を加えて焼き上げた料理の事です。ほうれん草、しいたけ、にんじんを使って調理します。

呉汁は、軟らかくした大豆をすりつぶして絞ったものを入れたみそ汁です。大豆は畑の肉と言われるほど栄養価の高いタンパク源ですが、豆を嫌いとする生徒が多いようです。そこで最近では、そばろ丼やドライカレーなどにみじん切りの大豆を加えて、大豆への苦手意識がなくなるように努力しているところです。給食センターで大豆をすりつぶして絞るところまでは調理できないので、今回はみじん切りの大豆を入れて作りたいと思います。

10 番の献立です。今年の十五夜は 9 月 15 日です。十五夜メニューとして月見うどんと月見だんごを取り入れました。うどんにはうずらの卵が入り、うずらの卵を半分に切ると黄身の部分が月のように見えるので、月見うどんとしています。

また、十五夜には団子とススキを供え、農作物の豊作祈願と収穫の感謝をすると

いう風習があります。これからの収穫を祈るという意味を込めて、お米を使って月に似せた団子を作ったというのが由来のようです。今回は、団子にみたらしのたれをかけて食べる予定です。

11番の献立です。こだいらめざましスープは、「朝からしっかり野菜のとれるメニューを考案しよう」というテーマに基づき、小平市の栄養士が考案した小平市内の保育園、小学校、中学校の統一メニューです。

9月は「めざましスイッチ朝ごはん」という朝ごはん推進の取り組みを行っており、この料理を給食に取り入れながら朝ごはんをしっかりと食べるようにPRしています。

ベーコン、セロリー、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、だいこん、小松菜、トマト、大豆が入り具だくさんです。給食センターのホームページでもレシピを公開していますが、9月の献立表の裏面にも掲載する予定ですので、ぜひご家庭でも子ども達と一緒に作ってほしい料理です。

14番の献立です。秋の味覚の栗をおこわにします。おこわは、精白米ともち米を1対1の割合で炊き込み、栗は別に味付けをしておき、炊き上がったおこわに混ぜ込みます。食べる時には卓上のゴマ塩をふりかけて食べてもらいます。

18番の献立です。野菜あんかけ焼きそばの野菜あんには、にんじん、はくさい、たまねぎ、こまつな、しいたけといった野菜やきのこが入り、魚介類として短冊切りにしたいかと、ほたての貝柱が入ります。ほたての貝柱は煮干しを水でもどし、その戻し汁のうまみも逃さず使用したいと思います。

さつまいもとりんごの甘煮は、給食センターで手作りするデザートです。りんごとさつまいもは皮がついたままちょう切りにして、砂糖とレモン果汁で甘く煮ます。りんごのシャキッとした食感が少し残り、甘酸っぱい仕上がりになります。

19番の献立です。だまこ汁はだまこもちが入った汁物で、主に秋田県で食べられています。だまことは、秋田の方言で「お手玉」のことで、普通に炊いたご飯をすりこぎなどで粗くつぶし、直径3cm程に丸めたものです。地域のお祭りや産業祭りの催し物には決まってだまこ汁が出されるそうです。鶏のだしにしょうゆなどで味付けをします。きりたんぼ鍋やだまこ鍋などに欠かせないとされているセリも使用します。

委員長 9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 シナモンを使用しているが子どもの嗜好としてはどうですか。
- 栄養士 昨年度も同様の質問をいただき、先生方より生徒は問題なく食べているとの意見をいただきました。
- 委員 生徒はシナモンも残さず食べています。
- 委員 娘が辛い食べ物が苦手で食べることができない。辛い献立の時はご飯だけしか食べられない時もある。誰もが食べられるよう辛い献立は控えられないか。大人でも食べられない人がいる。できるだけやめていただきたい。
- 栄養士 味見をして辛すぎないように調整している。ご意見を伺ったのでそのような生徒がいるということも踏まえ可能な限り配慮していきたい。
- 委員長 その他、ご質問が無いようでしたら、10月分の献立の説明をお願いします。
- 栄養士 10月の献立について説明させていただきます。
- 1番の献立です。主食のパン揚げは、ドライフルーツのパンを練り込んだパンを揚げて、砂糖をまぶします。おかずは、シチューにさつまいも、サラダにえのきたけ、しめじの2種類のきのこを取り入れて、秋の味覚を盛り込んだ献立にしました。10月は秋の旬の食材を生かした献立を多く作成しました。
- 3番の献立です。「10月10日の目の愛護デー」に合せた献立第1回目です。かぼちゃやにんじんなどの緑黄色野菜に多くふくまれるカロテンは、目の働きを助ける栄養素です。かぼちゃを使ったコロケにしました。
- また、ブルーベリーに含まれるアントシアニンは、目の働きを高める効果があるといわれています。小平市内で夏にとれたブルーベリーを使用し、給食センターで手作りしたジャムを食パンにぬって食べてもらいます。
- 4番の献立です。東京都八丈島で水揚げ、加工されたムロアジのミンチを使用した麻婆豆腐にしました。ムロアジにはしょうがやみりんで下味をつけておき、みそ、しょうゆ、テンメンジャンなどで味つけをすることで、ムロアジの独特の臭みがおさえられ、小学校で提供した際には好評でした。
- 5番の献立です。「10月10日の目の愛護デー」に合せた献立第2回目です。小平市内で夏にとれたブルーベリーを使用したゼリーをデザートに取り入れました。ブルーベリーゼリーのラベルのデザインは今年も生徒のみなさんから募集する予定です。汁物のほたての味噌バター汁は、ごぼう、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、

キャベツ、コーン、小松菜といった野菜をだしで煮たところに、ベビーほたてを加え、白味噌、バターで味つけをします。

6番の献立です。さばのおろしだれは、揚げたさばに、だし汁、大根、にんじんをすりおろしたもの、万能ねぎ、砂糖、うすくちしょうゆ、みりんで作ったおろしだれをたっぷりかけます。大根おろしには、消化を助ける働きがあります。魚が苦手な生徒にも食べやすい料理です。

8番の献立です。10月13日の十三夜に合せた献立です。十三夜は旧暦9月13日のお月見のことです。十三夜には栗や豆を供えることから「栗名月」「豆名月」ともよばれます。十五夜から約1ヶ月後の十三夜は、十五夜の次に美しい月で、どちらか片方のお月見しかしないことを「片月見」といい、縁起が悪いとされています。日本人の伝統的な習慣を知ってほしいと考え、栗を使ったごはんにしました。

10番の献立です。わかめと黄菊の和え物には、黄色い菊を使用します。菊というとお刺身のつまの小菊が一般的ですが、山形県や青森県など東北地方や新潟県を中心に食用の菊の花は生産され、おひたし、酢の物、天ぷら、お吸い物などの料理で食べられています。今回は、花びらを摘んで板状に乾燥させた干し菊を使います。秋ならではの食材ということと、地方によって異なる食文化を紹介したいと思い取り入れました。

11番の献立です。じゃがいものせん切りサラダは、じゃがいもを素揚げにしたものをゆで野菜、ドレッシングと教室で和えて食べます。小学校では、じゃがいものハニーサラダという名前の料理で、大変人気があり、野菜が苦手な児童もよく食べています。中学校でも野菜が苦手な生徒が各クラスに数名いますので、野菜料理を食べてもらいたいと考え、取り入れました。じゃがいもの切り方については、試作を行い、センター給食向けに改善する予定です。

13番の献立です。鮭のレモンソースは、6番の「さばのおろしだれ」同様に魚をおいしく食べてもらいたいと考えて、取り入れた料理です。鮭に薄力粉、片栗粉をまぶし、油で揚げて、レモン果汁、酢、砂糖、うすくちしょうゆで作った甘めのレモンソースをかけていただきます。

14番の献立です。小松菜は、小平市内の畑でほぼ1年を通して生産されています。給食センターでは、小平市内でとれる小松菜を使用した様々な料理を取り入れています。今回は、にんにく、唐辛子、塩、しょうゆで味付けしたシンプルなスパゲッティに小松菜を加えました。豚肉、ベーコン、たまねぎ、エリンギなどの具材もあわせているので、1品でもバランスのとれた料理です。

16 番の献立です。バターライスえびソースかけは、ターメリックを加えた黄色いバターライスに、えび、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、ブロッコリーなどを加えたクリームソースをかけて食べます。小平市内の小学校で人気のあるメニューの一つです。

17 番の献立です。少し早いですが、10 月 31 日のハロウィンに合わせて、かぼちゃを使ったパンプキンホットケーキを取り入れました。ホットケーキミックス、たまご、牛乳、油、かぼちゃペースト、三温糖、シナモン、白すりごまを混ぜあわせた生地を天板に流し入れ、焼き物機で焼きます。

20 番の献立です。カレー肉豆腐は、肉豆腐をアレンジして、にんにく、しょうが、長ねぎ、カレー粉の風味を加えています。材料を炒めた後、鰹の厚削りですっきりとした汁を加え、料理酒、三温糖、塩、しょうゆで味付けをします。カレーうどんに煮た味付けです。豆腐料理の中でもコクがあり、食べやすい味です。

10 月分の献立の説明は以上になります。

委員長 10 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 1 番のパン揚げは普通の揚げパンでよいのでは。普通の揚げパンでも人気があるのだから変える必要はないのでは。

栄養士 いつもと違う視点の意味でパンを考えました。特にパンである必要は無いのでご意見どおり普通の揚げパンに変更します。

委員 สปาゲッティが伸びないような工夫はしているのか。

栄養士 ルーを教室でかける場合、茹でた後、水で冷やし、配送前に再度お湯で温めて配缶している。

委員 学校においてたびたび要望があるがสปาゲッティの配食量を増やして欲しい。

栄養士 工程等を確認して麺または具を増やせるよう調整します。

委員長 その他、ご質問が無いようでしたら、11 月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 それでは 11 月の献立について説明をさせていただきます。
2 番の献立です。ジャンバラヤはケイジャン料理と呼ばれるアメリカのルイジア

ナ州の代表的な料理で、スペイン料理のパエリアに起源があるとされています。給食では、炊き上がったご飯にトマトやチリソースで味付けした具材を混ぜ込みます。ジャンバラヤは、米100%ではなく、おおむぎを混ぜて炊いています。そうすることでばらっと仕上がります。

3番の献立です。ぐる煮は高知県の郷土料理で、根菜類やこんにゃく、厚揚げなどの出汁を効かせた煮物です。今回初めて取り入れました。ぐる煮の「ぐる」とは、土佐の方言で、「一緒」や「仲間」という意味があり、さまざまな野菜や食材を煮込むことからぐる煮と名付けられたようです。使用食材一覧には抜けてしまっていますが、こんにゃくや生揚げも入れて作る予定です。

5番の献立です。韓国風うどんは、鶏と豚のだしにしょうゆと白みそを使って調味します。白菜キムチが入り、ピリ辛味になるので韓国風という名前にしています。

甘えびの唐揚げは、殻つきの甘えびに片栗粉をつけてカリッと揚げます。何尾ずつという出し方ではなく、グラムで配缶します。

さつまアーモンドは、角切りにしたさつまいもを、バター、粉末アーモンド、生クリーム、砂糖を混ぜたデザートです。さつまいもの食感が少し残った甘さ控えめのスイートポテトのような料理です。

6番の献立です。麻婆春雨は新メニューです。一般的な麻婆春雨には豆腐は入りませんが、たんぱく質の確保と、ボリュームを出すために豆腐を加えてみました。豆腐は手でさいの目切りにして、釜で茹でてから最後にほかの具材と混ぜ合わせ、ボロボロに崩れてしまわないように調理したいと思います。

8番の献立です。タコライスは、米軍基地のあった沖縄県に持ち込まれたタコスをもとに作られた料理です。タコスは、とうもろこしから作られた生地を薄くのばした・トルティーヤにお肉などの具を挟んだものです。タコライスは、そのトルティーヤで包むかわりにご飯の上に、挽肉や玉ねぎを炒めたにタコミートをのせ、さらにその上に辛味を効かせたトマトソースと混ぜたゆで野菜を乗せて食べます。

11番の献立です。カレーライスは、小麦と油、カレー粉を一緒に炒めてルウから手作りしています。給食センターで使っている釜の熱源はほとんどが蒸気です。蒸気の釜でルウを作ると、焦げ色がつかず、ルウの色が茶色といよりもカレー粉そのものの黄色っぽい仕上がりになります。市販されているルウを使って作るカレーライスと比べると色が薄く感じるかと思いますが、給食センターで手作りしている証です。

りんごは、1個を4分の1にカットします。一つずつ手作業でカットするのは

なく、りんごの皮むきと芯とり、4つ割りにする機械がありますので、機械を使ってカットします。カットした後は表面が茶色くならないように、塩水につけてからクラスごとに入れ物に入れていきます。

13番の献立です。ぶり大根は、数年前から、ぶりがおいしくなる冬の献立に取り入れています。ぶりにしょうが、しょうゆ、酒で下味をつけ、一度片栗粉をつけて揚げます。揚げたぶりを、味をしみこませた大根と一緒に煮て作ります。一度揚げることで、ぶりの身が崩れにくくなりますし、長時間煮込むことができなくても衣に味がしっかりとしみこみます。また、大皿にほかの料理と盛り合わせにする場合にも、衣が汁気を吸ってくれるので、煮汁が混ざりにくくなるという利点もあります。

16番の献立です。スラッピージョーサンドは、変わった名前ではありますが、挽肉をトマトと調味料で甘めに炒めた物をコッペパンに挟んで食べる料理で、挽肉がボロボロとこぼれやすく、口の周りが汚れる様子を英単語の「SLOPPY」という言葉で表したものです。ボロボロすると食べにくいので、片栗粉でとろみをつけ、食べやすいように工夫したいと思います。

17番の献立です。豚肉のしょうが焼きは、今までは一人あたり70gのロース肉の切身を調味液に漬けこんで焼いていましたが、焼き上がりがとても硬くなってしまいますので、今回は炒め物にしてみました。切身を焼いたものだと、お肉だけで一品になってしまいますが、炒め物にすることで玉ねぎなどの野菜と一緒に摂取することができます。

いなか汁は、鶏肉、さといも、はくさい、根菜、こんにゃくなどが入った具たくさんのお味噌汁です。

18番の献立です。もやしのサラダは、もやし、チンゲンサイ、いんげん、にんじんを使ったサラダです。ゴマドレッシングのようなクリーミーなドレッシングは意外と好まない生徒が多くようなので、しょうゆベースのさっぱりとした和風ドレッシングや中華ドレッシングを使うことが多いです。もやしのサラダには、中華ドレッシングを組み合わせたいと思います。

小平梨ゼリーは、小平産の梨を加工したゼリーです。小さく切った梨が入っているのでシャキシャキした食感が楽しめます。

19番の献立です。広東麺は、とろみのある野菜たっぷりの汁に中華めんをつけて食べます。11月末は寒くなっていると思うので、ラーメンは体が温まると思います。また、とろみをつけているので、汁が冷めにくく、麺に味がしっかりと絡みます。

以上で11月分の説明を終わります。

委員長 11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 箸の頻度を多くしてほしい。また、同一の献立内で例えばスープとサラダの食材が全く同じ場合がある。少し工夫してもよいのでは。

栄養士 貴重なご意見として参考にさせていただきます。

委員長 その他、ご質問が無いようでしたら、12月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 12月の献立について説明させていただきます。

1番の献立です。里芋のみそシチューは、平成24年度に市制50周年を記念して実施した「小平やさいたっぷりメニューコンクール」の優秀作品です。

小平野菜たっぷりクープイリチーと里芋のみそシチューの最優秀候補2点については、健康フェスティバルで試食を提供し、決戦投票しました。里芋のみそシチューは2位でしたが、野菜がたっぷり食べられる点、みそとの変わった組み合わせでもおいしく食べられたという意見が寄せられ、好評でした。

3番の献立です。小平第四中学校の給食委員会と連携した献立第1回目です。5月の食育リーダー連絡協議会の後、12月12日に給食委員会でオリンピック・パラリンピック教育に関連して、世界の料理について発表したいので、給食でも何か関連した料理を出してほしいという依頼がありました。

5カ国候補がありましたが、そのうちイタリアと中東のカタールの2カ国に関連した料理を提供することにしました。この日は、イタリアの料理ですアマトリチャーナは、ローマ北部のアマトリーチェというところで生まれた豚から作られたパンチェッタという生ハム、玉ねぎ、トマト、ペコリーノという羊の乳から作られたチーズを使う料理です。給食では、パンチェッタの代わりにベーコンを使います。

5番の献立です。小平第四中学校の給食委員会と連携した献立第2回目です。

カタールのある中東地域で食べられているピタという薄焼きのパンを提供します。ピタは中身が空洞の直径20cmくらいの丸いパンです。フムスというひよこ豆のペーストやケバブ、今回提供するファラエルなどをはさんで食べます。ファラエルは、ひよこ豆からつくるコロケのような食べ物です。野菜サラダとともにパンにはさんで食べてもらいたいと考えています。チョルバは、中東、東ヨーロッパ、南アジアなどで食べられているスープです。今回はトマト味のチョルバにしたいと考えています。

6番の献立です。小平冬野菜煮団子は、12月8日に小学校全校でも提供する予定の料理です。今回、給食センターでも12月7日、8日に同じ料理を提供したいと考えています。小平市内で収穫された地粉を使って煮団子をつくり、この季節に収穫される小平産の冬野菜と合わせて煮込みます。

北多摩地区の土地は米の生産が難しく、小麦や陸稲が多く作られ、うどんや煮団子が食べられてきました。煮団子は、戦時中、戦後の食糧難の時期に農家の家庭料理として受け継がれてきました。小平市の郷土料理を味わい、次世代に継承してほしいという願いを込めて、提供したいと考えています。

8番の献立です。わかさぎの南蛮漬けは、油で揚げたわかさぎを野菜とともに甘酢に漬け込む料理です。頭から尻尾まで丸ごと食べる小魚を使った料理は、苦手な生徒もいますが、よく噛んで食べる習慣を身につけてほしいと思い、定期的に提供しています。小魚料理は成長期の生徒に必要なカルシウムの補給源にもなるので、家庭でも食べてほしい食材の一つです。

10番の献立です。かてめし、みそポテトは埼玉県の郷土料理です。かてめしの「かて」は、混ぜ合わせるという意味です。米以外の雑穀や野菜などの材料のことも「かて」と言います。埼玉県かてめしは、ごぼう、にんじん、しいたけ、八つ頭の芋がらをかてとして加えます。

みそポテトは、秩父地方に伝わる料理です。農作業の合間に食べる「小昼飯（こじゅうはん）」の一つです。じゃがいもの天ぷら甘めのみそだれをかけて食べます。最近はB級グルメとしても人気があります。

12番の献立です。ムロアジのカレーさんが焼きには、東京都八丈島で水揚げ、加工されているムロアジのミンチを使います。

ムロアジは伊豆諸島では、くさやの原料となります。くさやは奈良時代以前から伝わる伝統的な食べ物です。今回は、ムロアジをさんが焼きという千葉県郷土料理に似せて作ります。カレーの風味で魚臭さが抑えられて、食べやすい味です。

房総の漁師たちが船の上でアジやイワシなどを細かくたたいて作った「なめろう」が余ったときに、アワビの殻につめて山小屋で蒸したり、焼いたりして食べた料理であることから、さんが焼きという名前がついています。

13番、14番の献立です。12月21日の冬至に合わせて、ゆずやかぼちゃ、「ん」のつく食べ物を多く使った献立にしました。冬の旬の魚であるぶりを焼き物機で焼き、白みそ、さとう、みりん、ゆず果汁で作ったみそをかけて食べます。冬至にはゆず湯に入る習慣があります。

また、かぼちゃを食べる習慣があります。かぼちゃは夏の野菜ですが、冬まで保

存がきく貴重な野菜でした。さらに、にんじん。大根、こんにゃく、南瓜（かぼちゃ）、うどんなどの「ん」のつく食べ物を食べると「運」がついて、縁起が良いと言われています。

15 番の献立です。12 月 25 日のクリスマスに合わせた献立です。アメリカでは七面鳥、イギリスではローストビーフなどを食べますが、日本では、鶏肉を使った料理が一般的です。クリスマスカラーである赤、白、緑を意識して料理を組み合わせました。

デザートは、ケーキを出す予定です。先日生徒からどんなケーキがいいか聞いたところ、人気があったのはチョコレートを使ったもので、次にショートケーキでした。参考にしてデザートを選定したいと考えています。

委員長 12 月分の説明が終わりました。ご質問やご意見等ございますか。

委員 お茶がありますが、理由は何でしょうか。緑茶だと子どもは苦手では。

栄養士 ケーキがある関係で牛乳にするとカロリーが多すぎてしまうためお茶にしました。ご意見を踏まえ麦茶にいたします。

委員 教室で生徒が配膳する中で一人分の量が分からず適量を配膳できない場合があります。その日の配食量が分かる写真や展示食など工夫をしてもらえないか。

栄養士 状況は理解いたしましたので、今度の検討課題とさせていただきます。

委員長 その他、ご質問が無いようですので、第 2 学期の献立は決定いたします。事務局より報告はございますか。

***給食センターにおける食育活動及び地場産野菜導入に関する活動報告
について情報提供***

委員長 これをもちまして、本年度の第 1 回献立作成委員会を終了いたします。

