

平成27年度第2回小平市献立作成委員会議事要録

- 1 開催日 平成27年11月25日（水）午後3時30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) 報告事項等
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27年度 3学期分 献立について
- 6 その他報告事項

【議事要録】

■所長

これより、平成 27 年度第 2 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。従いまして前回と同様に、小平第二中学校の星野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

小平第二中学校校長の星野です。いつもおいしい給食をありがとうございます。微力ながらも給食の更なる充実に向けて協力できたらと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

■所長

ありがとうございます。それでは早速ですがこれより議事進行を星野委員長にお願いいたします

■委員長

それでは報告事項の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 6 月から 10 月分までをお示ししております。7 月の検査において群馬県産のまいたけにおいてセシウム 137 が検出されております。国の基準値を大幅に下回る値ではありますが、中学校給食では産地を新潟県産に変更して対応しております。報告は以上となります。

■委員長

事務局の説明について何か質問はありますか。

(質疑応答無し)

特に無ければ協議事項、平成 27 年度 3 学期分の献立について説明をお願いします。

■栄養士

1月の献立について説明させていただきます。

1番の献立についてですが、1番は、三年生の受験応援メニューです。都立の推薦入試が1月26日27日ですが、1月後半は、スキー教室などで給食を食べない学年があるため、少し早いですが、この時期に応援メニューを実施したいと思います。去年はカツ丼を提供しましたが、給食訪問でカツカレーが食べたいという意見があったので、今年はカツカレーを提供したいと思います。また、飲み物には生徒たちが喜ぶジュースを提供したいと考えています。

2番の献立についてです。七草うどんは新しい献立で、うどんのつゆに春の七草の大根、かぶ、せりの3種類が入ったうどんです。白玉ぜんざいは1月15日の鏡開きに合わせて取り入れました。ぜんざいは小豆を煮るところからつくり、鏡開きの餅に見立てた白玉を加えます。2番の献立では正月の行事食を取り入れているので、放送原稿などで、正月の食事についても紹介できたらと考えています。

3番の献立についてです。わかさぎは頭ごと、骨ごと食べられる小魚でカルシウムが豊富です。この日は不足しがちなカルシウムが基準の1.2倍の550mgとることができます。食べやすいように片栗粉をつけて揚げた後、しっかりと味の南蛮ダレをかけて提供します。チンジャオロースは千切りの炒め物という意味で、たけのこピーマンにんにく、千切り肉が入り、オイスターソースなどで味付けをします。

6番の献立についてです。小平マーマレードトーストは新しい献立です。ニゴリヤという小平でとれた、キウイやゆず、とまとなどでジャムを作っている農家さんがいます。その方に小平で採れた甘夏でマーマレードジャムを作ってもうよう調整をしています。そのジャムを使いバターと一緒にぬり給食センターでトーストしたものを提供したいと思います。市販のジャムは糖度が高く焦げやすいので、糖度を低くして甘さ控えめのジャムにし焦げにくいよう工夫をします。トーストのバリエーションを増やしたいと思い、このメニューを考えました。ペンネアラビアータは、ペンネマカロニという、ペン先の形に似たマカロニをピリ辛のトマトソースで和えた料理です。アラビアータはイタリア語で「おこる」という意味で、アラビアータを食べると、その辛さで顔が赤くなり怒っているように見えることから名前がついたと言われています。給食ではそこまで辛い味付けにはせず、少しピリッとするトマトソースといった形で提供したいと考えています。

7番の献立についてです。魚の甘酢あんかけは、かつおを使用し酢豚のようなケチャップ味の甘酢あんをかけて作ります。玉葱やにんにく、ピーマンなどの野菜も入ります。旬のブロッコリーを使ったサラダは、小平産のブロッコリーを使用する予定です。ブロッコリーは花野菜とも呼ばれ、つぼみを食べる野菜です。ビタミンAやビタミンCが豊富で風邪予防にも良い野菜です。ドレッシングはごまドレッシングを予定しています。

8番の献立についてです。きんぴらごぼうサンドは新しい献立です。夏に調理講習会

に参加し、他市の栄養士さんに人気メニューとして教えてもらった献立です。パンにチーズときんぴらを挟んで食べてもらいます。その学校では和食として出すと残るきんぴらも、パンにはさむと残食が減ったということを知りましたので、今回献立に取り入れました。ゴマ豆乳スープも新しい献立で、豆乳と鶏がらスープ、練りごまを使ったスープです。

9 番の献立についてです。だいこんの煮物も新しい献立です。小平の農家の方から、煮物に向けた三浦だいこんという品種の大根を作るので、ぜひ学校給食にも使ってほしいという相談があり、大根をメインにした煮物を献立に取り入れました。

11 番の献立についてです。毎年1月24日～30日の1週間は全国学校給食週間として、学校給食に関心を持ってもらうことを目的に設定されています。その学校給食週間に合わせ11番、12番の献立を考えました。11番は私たちの住む東京の食事について知ってもらいたいと思われました。深川飯は東京都の郷土料理ということで取り入れたのと、あしたばとトビウオは東京都の伊豆諸島の特産品になっていることから献立に取り入れました。明日葉は独特の風味があり、初めて食べるとくせがあるかもしれませんが、ツナとマヨネーズと和えることで中学生でも食べやすい味付けにしています。トビウオのつみれ汁は、八丈島でとれたトビウオのミンチを給食センターでつみれにして提供します。トビウオはくせがなく、いわしのつみれより食べやすいと思います。また、トビウオの骨ごとミンチにしているので、少しこりこりとした歯ごたえが残りますが、カルシウムがとれます。トビウオのつみれ汁は夏休みに給食センターで試作を行い、職員の間では好評の献立でした。

12 番は、学校給食が全国に普及した昭和27年ごろの給食を再現した献立です。くじらは捕鯨が禁止されているので、今はほとんど食べることができませんが、調査捕鯨用にとられたものを学校給食として使用する予定です。くじらというと硬いというイメージがあると思いますが、昨年この学校給食週間にクジラを提供したところ、くせもなく、かたくもなく食べやすく、また、クジラを食べる貴重な機会なので提供をしたいと考えています。

13 番の献立についてです。うち豆汁のうち豆というのは福井県あたりで食べられている保存食で、大豆をつぶして乾燥させたものです。普通の乾燥大豆はひと晩水につけておかないと使用できませんが、うち豆はそのまま使用できます。うち豆汁も、水に戻さず、直接汁に入れて作る、大豆の入ったみそ汁です。

1月の献立説明は以上です。

■委員長

1月の説明は終わりました。何か質問はありますか。

(質疑応答無し)

特に無ければ2月の献立説明をお願いします。

■栄養士

2月の献立について説明します。

1番の献立です。こぎつねごはんは、炊き上がったごはんに、合わせ酢・にんじん・調味した油揚げを混ぜ込んだごはんです。

また、2月はおでんがおいしい季節ですので、おでんを取り入れました。おでんには、だいこんなどの野菜の他に、こんにゃく・はんぺん・竹輪・つみれ・結び昆布が入ります。

2番の献立です。パンプキンポタージュや、今年度新たに取り入れたキャロットポタージュが生徒から好評ですので、今回は、さつまいものポタージュを新しく取り入れてみました。みじん切りの玉葱を炒めて甘さを出し、ホワイトルウでとろみをつけます。さつまいもは、他の野菜ポタージュ同様、ペースト状のものと角切りのもの2種類を使う予定です。

3番の献立です。この日は、2月3日の節分にちなんだ献立です。節分は、春の始まりである「立春」の前日で、季節の変わり目を表す日です。みなさんご存じのとおり、「鬼は外・福は内」という掛け声とともに大豆を投げて災いをはらい、ひいらぎの枝にいわしの頭を刺して門や軒下に立てて邪気をはらうという風習がありました。

これらの風習に関わる食材として、大豆の入った節分ごはん、いわしのかば焼きを組み合わせました。

6番の献立です。かわりきんぴらは、味付けは普通のきんぴらごぼうと変わりませんが、さつまいも揚げとさやいんげんが入ります。

みぞれ汁は、大根おろしが入ったすまし汁で、大根おろしが裏に見えることからその名前がついたといわれています。そこで、雪が降る時期である2月に取り入れました。しょうがとみつ葉を使っているので、具たくさんではありますが、さっぱりした味です。

7番の献立です。野菜あんかけ焼きそばの麺は、業者から納品した蒸し中華麺を、再度給食センター内の蒸し機で加熱して温めます。普段はご飯を入れている入れ物に麺を計量して入れます。野菜あんには、野菜・魚介と、一人2～3個程度のうずらの卵も入ります。

フルーツミックスは、みかん・黄桃・甘夏・りんごの缶詰を混ぜ合わせたもので、100gの配食量となります。

8番の献立です。パエリアはスペイン発祥の炊き込み料理です。給食では、米と一緒にサフラン、バターなどの調味料を炊き込み、具は釜で調味したものを最後に混ぜ込みます。

具は、鶏肉、輪切りのイカ、あさり、えび、たまねぎ、マッシュルームの予定です。

また、寒い季節には温かいルウものが食べたいというリクエストがありましたので、クリームシチューを取り入れました。冬野菜であるブロッコリーを使用する予定です。

9番の献立です。この日は、2月14日のバレンタインデーにちなみ、米粉を使ったチョコケーキを提供する予定です。米粉には粉がダマになりにくいなどの特性があり、ケーキなどはしっとり仕上がるといわれています。今回は他の自校式給食を提供している学校で実際に提供したのものをもとに献立に取り入れてみました。個人的に試作はしてみたのですが、実際に調理場で試作を行えていないので、一度試作を行い作業が可能かどうかを確認したいと思います。思うように仕上がらなかった場合や、作業工程などが難しいという場合には、以前から提供している、ケーキミックス粉を使ったチョコケーキに変更したいと思います。

年度初めに各学校からいただいている年間行事予定を見ながら、8校全ての生徒がこの献立を食べられるように考えました。

10番の献立です。切り干し大根は、サラダや煮つけで提供することが多いですが、今回は中華の献立と組み合わせました。食材は青椒肉絲と似ており、細切りの豚肉やピーマン、にんじんなどが入ります。オイスターソース・酒・しょうゆで調味し、最後にごま油で香り付けをします。

続いては、献立の説明から少し外れてしまうのですが、2月20日は、ブタクサの花粉症の研究において、アレルギー原因物質が発表されたということで「アレルギーの日」とされているそうです。

そのことにより、2月17日～23日はアレルギー週間となっています。パンや麺の献立の時はやはりどうしても小麦粉が使われてしまったり、エネルギー量を確保するためにルウものの献立を取り入れたりするとバターなどの乳製品を使うことになってしまうのですが、このアレルギー週間では、加工食品に置いて表示が義務付けられている【特定原材料：乳・小麦・卵・えび・かに・落花生・そば】の7品目についてはできるだけ使用しないように心がけて献立を立てました。これらの食材の他にもアレルギーの原因食品として申請の出ている食材もたくさんありますが、1日の献立の中ですべてに対応することは難しいので、今回はこの7品目に重点をおいて献立を作成しました。

11番～16番の献立のうち、牛乳を使用しているのは、11番の献立のみ、小麦を

使用しているのは、パンや麺の献立となる11番・13番・16番。卵を使用しているのは、12番の献立の子持ちシシャモの卵と、その次の13番の献立です。えび・かに・落花生・そばは、この期間では使用していません。

ここで補足説明になるのですが、乳を使用していないといった日でも、飲用牛乳は提供されます。牛乳・乳製品のアレルギーを持つ生徒で、医師の診断書などを提出した生徒に対しては、飲用牛乳を提供しないという対応を取っていますので、調理に使用しない飲用牛乳は、ここでのアレルギー食品から除外して説明させていただきました。では、献立の説明に戻りたいと思います。

12番の献立です。うどのきんぴらは小平市内でとれたうどを使用します。小平で栽培されているうどは、畑の地下深さ3メートルほどのところに掘ったムロの中で太陽の光を当てずに育てる「軟化うど」という種類です。

小平産のうどを使用していることを生徒に伝え、地産地消や小平の産業をPRしていきたいと思います。

15番の献立です。この日は、大きいお皿にチャーハンを盛り付け、その上に20gのウインナーを一人2本ずつ盛付けます。そして、おわんにソテーとわかめスープをそれぞれ盛り付けて食べます。一般的にわかめスープというとい具が少ない印象があるかと思いますが、給食では、たけのこや豆腐なども入りますので、しっかりと具が入っています。いつもは仕上げに白ごまを加えるのですが、今回はアレルギー週間ということで、ゴマは入れない予定です。

18番の献立です。この日の主食はコーンパンです。パンは、普段は特別な味付けをしていない食パンや丸パン、または、給食センター内でシンプルに調理する揚げパン、フレンチトーストなどが多いですが、この日のコーンパンは、パン加工業者が製造したもので、マヨネーズなどで味付けしたコーンがパンの中に入っているものです。予算との兼ね合いがありますが、いつもとは違う少し変わったパンで、生徒に喜んでもらいたいと思い取り入れました。

肉団子と白菜のスープに入る肉団子は、第1回の会議で紹介した、コロッケを作る映像に出てきた成型機で手作りしたものです。

19番の献立です。ポークソテーオニオンソースは、一人70gの豚肩ロース肉に下味をつけて焼き、その上からたまねソースをかけます。ソースにはりんご100%のアップルソースも入りますので、ややフルーティーな酸味がある仕上がりとなります。

ふわふわ卵スープは、卵と生パン粉を混ぜてからスープに入れることで、卵だけの時よりふわふわした食感になります。コーンの甘みもあり、やさしい味付けです。

以上で2月の献立説明を終わります。

■委員長

2月の説明は終わりました。何か質問はありますか。

(質疑応答無し)

特に無ければ3月の献立説明をお願いします。

■栄養士

3月の献立について説明させていただきます。

1番の献立についてです。ガーリックトーストは昨日・今日の給食でも提供した人気メニューです。温かいものを、密閉されたケースに入れて教室に届けているので、どうしても食べるころには蒸れて柔らかくなってしまいます。生徒からも硬い方がいいという要望もありますが、なかなか対応が難しいです。ですが、人気メニューで残りの少ない献立です。

2番の献立についてです。ひなまつりの行事食です。ちらしずしとエビの天ぷら、ひな祭り用デザートでお祝いをしたいと考えています。

菜の花サラダは旬を意識して取り入れました。最近では、旬に関係なく1年中食べられる野菜が多いですが、菜の花は旬の2月～3月にしかほとんど出回らない季節感のある野菜です。苦味が気にならないようドレッシングは味のしっかりとしたごまドレッシングの予定です。

3番の献立についてです。にぎすはあまり聞きなれない魚かと思います。キスに似ていることからにぎすと名付けられたそうです。以前から、ししゃもやはたはた以外で骨ごと食べられる小魚を探していたところ、今回にぎすという小魚を紹介してもらいました。サンプルを試食したところとても食べやすかったので、献立に取り入れました。

5番の献立についてです。茎わかめは以前塩蔵のものを使用していましたが、冷凍のまま使用できるタイプに変えたところ色が良く食感も残りおいしくなりました。サラダは残りが多のですが、茎わかめを使った和え物は生徒もよく食べています。和え物のタレも手作りをし、給食センターで味付けをして提供します。

6番の献立についてです。メロンパンは毎年リクエストでよくあがるメニューです。年に1回、予算の都合がついた場合に提供をしています。3月後半になると3年生が給食なしの日が多いので、年間計画で全校給食のあるこの日に設定しました。菓子パンでエネルギーが高いため、普段のパンは60gから70gを使用することが多いのですが、メロンパンは40gのやや小さ目のものを予定しています。

7番の献立です。この日は3年生の卒業を祝う献立です。赤飯はささげを煮て、もち米と一緒に炊きます。ぶりの照り焼きは、照りを出すために下味をつけたぶりを焼いた後、タレをかけて作りたいと思います。ぶりは体長により名前の呼び方の変わるため出

世魚ともよばれ、おめでたい魚として門出を祝うお祝いの料理で好んで使われます。唐揚げなど肉料理の方が生徒には喜ばれると思いますが、そういった理由で魚にしました。そのぶん、お祝いのデザートで生徒の喜ぶものを選びたいと考えています。

8 番の献立です。スパゲティミートソースには、今回、トマトと相性の良いナスを使用したいと考えています。ミートソース自体ルウでこってりしているので、ナスは素揚げせずそのまま使用します。マセドアンサラダは野菜を1センチのサイコロ状に角切りにした、ポテトサラダです。教室でマヨネーズと和えてもらいます。

10 番の献立です。タコライス沖縄が発祥と言われる料理です。市内の小学校で人気のある料理ということでレシピを教えてもらいました。タコミートはひき肉をカレー粉やからし、一味で味付けをします。小学生でも食べられる味なので辛さは気にならないと思います。トマトソースは生のトマトを湯剥きして使います。飛魚団子の春雨スープは、手作りしたトビウオのつみれを1月は和風のすまし汁にしますが、3月は中華風の春雨スープにして提供したいと思います。トビウオは出汁がよく出るので、つみれをゆでたゆで汁もスープに加えて作ります。

13 番の献立です。坦々麺はごまをたっぷり使ったラーメンです。坦々というのは中国の方言で天秤の棒の部分の事をいうそうで、天秤棒に麺料理をぶら下げて売り歩いたため、その麺のことを坦々麺と呼ぶようになったそうです。

14 番の献立です。わかめご飯は人気のある混ぜご飯の1つです。ごぼうの甘辛炒めは、ごぼうサラダで提供すると残りの多いごぼうを食べやすいように考えた献立で、しょうゆと砂糖でしっかり目に味付けをします。じゃこや大豆の入る珍しい炒め物です。

15 番の献立です。焼きそばも人気のある献立です。焼きそばの麺は、センターの蒸し器で一度蒸してから、調理室の300Lの釜を3つ使って作ります。麺が切れないように、さらに、味がしっかり混ざるように混ぜるのが大変な作業です。

16 番の献立です。ひじきご飯は調味料を入れて炊いたご飯に、につけたひじきを混ぜ合わせて作る混ぜご飯です。なめこ汁のなめこはぬめりがおいしいのですが、どろっとしているのが苦手という意見を聞くので、ぬめりが気にならないよう1度ゆがいて少しぬめりを取ってから汁に入りたいと思います。普段のみそ汁は赤みそと白みそを合わせて使いますが、なめこ汁は八丁味噌という熟成期間の長いこくのあるみそを使用します。

3月の説明は以上になります。

■委員長

3月の説明は終わりました。何か質問はありますか。

(質疑応答無し)

特にご質問が無いようですので、第3学期の献立は決定いたします。これをもちまして、本年度の第2回献立作成委員会を終了いたします。