

平成26年度第3回小平市献立作成委員会議事要録

- 1 開催日 平成27年2月23日(月)午後3時30分～午後4時15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 16名 欠席者 1名 事務局3名
- 4 傍聴者 1名
- 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
 - ②食物アレルギーによる学校給食の対応について
 - (3) 協議事項
平成27年度 1学期分 献立について
 - (4) その他報告

議事要録

所長 　ただ今より、第3回献立作成委員会を開催いたします。はじめに、阿部委員長よりご挨拶をお願いいたします。

委員長 　お忙し中、ご参加いただきありがとうございます。日頃より、中学校給食の運営におきましては、ご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。

　早いもので、本年度も、もうすぐ1年が経過しようとしております。本日は、来年度1学期の給食の献立について審議をいただき、学校給食がさらに充実することを願っております。本日のご審議よろしくをお願いいたします。

所長 　ありがとうございました。これより、議事は委員長の進行で進めさせていただきます。

委員長 　早速、次第に沿いまして進めてまいります。

　まず、報告事項として(1)給食食材の放射性物質の検査結果について、事務局よりご説明願います。

所長 　給食食材の放射性物質の検査結果について説明いたします。資料No.1をご覧ください。

　放射能検査は、毎月5品目の食材を選定し、実施しております。資料は、前回会議では11月分までの結果をお示しいたしましたので、今回は、12月分から直近までの検査結果を記載しております。

　今回の検査結果については、いずれも不検出となっております。今後も引き続き、給食食材の安全確保のため、検査を継続してまいりたいと考えております。

　なお、毎月の検査結果については、市及び給食センターのホームページで公開しております。また、併せて、給食食材の予定産地や献立なども給食センターのホームページで公開しておりますので、多くの方にご覧いただければと思います。

委員長 　本件につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

　* 質疑応答無し *

委員長 　特にご質問等無いようでしたら、食物アレルギーによる学校給食の対応について事務局から説明をお願いします。

所長 　食物アレルギーによる学校給食の対応について資料2をご覧ください。内容

につきまして、学校給食共同調理場運営委員会により決定されたものを報告させていただきます。

中学校給食では、アレルギーのある生徒に対しては、学校長に、食物アレルギー対応に関する申請書を提出していただき、学校側で生徒の身体状況を把握した上で、給食食材の詳細が記載された詳細献立を生徒に配付しております。

この詳細献立をもとに、学校、保護者が情報を共有し、生徒が給食の一部を食べる、食べないの判断を行うこととしております。

さらに、牛乳アレルギーの生徒さんにおいては、申請内容にもとづき、飲用乳と発酵乳を不食扱いとし、年度末に給食食数に応じて返金を行っております。

平成26年3月、市では、小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針を策定し、前回の委員会において、委員の皆さまにも資料として提示させていただいております。この方針の中で、「食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、医師の所見を付した「学校生活管理指導表」の提出を求めることとしております。

従いまして、牛乳の返金については、特別な配慮が必要である生徒であることから、医師の診断に基づいた対応にしたいと考えております。

なお、小学校におきましても、牛乳の返金を行う場合は、医師の診断にもとづくものとしておりますので、中学校も同様の取り扱いに変更させていただきたいと考えております。

また、品目につきましても、小学校と同様に、返金対象はミルクコーヒーを含んだ飲用牛乳のみとさせていただきたいと考えております。

対象者につきましては、現時点で、牛乳の返金者は、47名です。また、アレルギー献立の配付者は、115名、アレルギー対応を行っている生徒は、160名で、全生徒の約3.8パーセントほどとなっております。

委員長 本件につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

* 質疑応答無し *

委員長 次に、協議事項に入ります。
平成27年度1学期4月分の献立について、ご説明願います。

栄養士 4月の給食開始日ですが、学校の行事により給食開始日が変わるかもしれませんが、現在各学校から出ている予定表に合わせ、8日(水)から献立を作成しています。それでは、左側の番号に沿って4月の献立について説明をさせていただきます。

1番・2番の献立です。給食初日の献立は、新1年生にも食べやすいよう、Aコースは豚丼、Bコースは揚げパンでどちらも人気のある献立にしました。

1 番の美生柑というのは、柑橘の一種で、4月～6月が旬の果物です。和製グレープフルーツとも呼ばれ、さわやかな味わいです。1/4にカットして提供します。

2 番の献立です。肉団子のクリーム煮は、ホワイトルーも肉団子も給食センターで手作りをします。また、ソテーには旬の春キャベツとアスパラを使用し、塩・こしょう・チキンだしで味付けをします。

3 番は和食の献立です。魚は食べやすいよう、マヨネーズに漬け込み、焼きます。沢煮椀は具たくさん汁物で、昆布とかつお節から出汁をとります。塩としょうゆで味付けをしますが、生姜汁も入れるので、すまし汁とは違った味わいになります。

4 番の献立です。彩りご飯は、カラフルな野菜ふりかけを混ぜたご飯です。人気のから揚げは一人2個づつです。ひじきサラダは、キャベツ、きゅうり、にんじんのサラダにひじきが少量入ります。ドレッシングは食べやすい和風ドレッシングです。

8 番の献立です。広東料理は中国4大料理の1つです。広東料理の特徴は様々な食材を使用し、うまみを引き出し薄味でさっぱりしたものが多いそうです。広東麺は、汁にたくさんの野菜を使用し、片栗粉でとろみをつけます。給食では、麺は袋入りのものを使用するので、スープに麺をつけて食べてもらいます。ごぼうチップスは薄くスライスしたごぼうに片栗粉をつけ油で揚げます。タレと絡めるので教室で食べる頃はカリッとしていませんが、噛みごたえがある1品です。ごぼうには食物繊維が多いため、この日は不足しがちな食物繊維が基準の1.5倍もとることができます。

9 番の献立です。高野豆腐はコレステロールを下げる働きがある食品として最近注目をされています。今回、卵でとじ、丼にして食べてもらいます。クーブイリチーは沖縄料理で、今年の野菜たっぷりカレンダーで最優秀賞を受賞された方のレシピです。刻み昆布の炒め物で、大根やにんじん、ピーマン、枝豆など野菜がいろいろ入った料理です。

11 番の献立です。豆腐とししゃもでカルシウムをしっかりとることのできる献立です。もやしのカラフルソテーは、もやしの白、赤ピーマンの赤、青梗菜の緑、とうもろこしの黄色で色合いがカラフルです。

13 番の献立です。卵の千草焼の、千草には様々なという意味が込められていて、千草焼きや、千草汁など、具たくさん料理にその名が付けられます。今回、にんじん、しいたけ、ほうれん草が入り彩りの良い卵焼きになります。

14 番の献立についてです。黄桃は缶詰の黄桃缶です。給食では野菜・果物は国産にこだわって使用しているため、黄桃缶も国産のものを使用しています。アスパラサラダのドレッシングは玉ねぎをたっぷり使用したしょうゆベースのもので。

15 番の献立です。鶏肉のレモンバジル焼きは新メニューです。鶏肉をバジ

ルとレモン、にんにくで味付けをします。バジルの香りとレモンでさっぱりとした味付けになります。ミネストローネはマカロニがふやけて水分が少なくなってしまうという意見を前回の献立作成委員会でいただいたので、今回マカロニは入れませんでした。都合がつけば給食訪問をして、生徒の反応を確認したいと思います。

16番の献立です。この日は季節感を意識して献立を作成しました。たけのこは、普段は缶詰を使用しますが、この日は新物のゆでたけのこを使い、たけのご飯と若竹汁を提供します。若竹汁の若はわかめ、竹はたけのこの事で、どちらも同じ春に新物が取れ、春がおいしいメニューです。鱈の野菜あんかけは新しいメニューです。鱈は魚へんに春という漢字を書き、春が旬の魚です。鱈を油で揚げ、和風だしで作った野菜あんかけをかけて提供します。

4月の献立の説明は以上になります。

委員長

4月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

委員

8番のごぼうチップスですが、片栗粉とタレが絡んでしまって配膳時に苦労します。生徒も歯ごたえがあるのか残す傾向にあります。以前、ごぼうサラダが不人気だということで工夫していただいた献立かと思いますが、もう少しパラっとした仕上がりは出来ないでしょうか。

栄養士

片栗粉を付けると、タレと絡んで、冷めるとどうしてもくっついてしまうかもしれません。素揚げなどについても少し試してみたいと思います。

委員長

その他、ご質問、ご意見等が無いようでしたら、5月分の献立について、ご説明願います。

2番の献立です。ごぼうの甘辛炒めは、残食の多い傾向にあるごぼうの調味を工夫して、少しでも生徒にごぼうに対する苦手意識をなくしてほしいという思いから、昨年11月に初めて提供した献立です。残食量の具体的な数字までは把握していませんが、きんぴらごぼうなどの他のごぼう料理と比べると、比較的残食量が少なかったようなので、また取り入れてみようと思います。

味付けには、砂糖・醤油・みりん・ごま油を使用しますが、きんぴらごぼうよりは甘めな味付けです。

3番の献立です。梅ちりめんごはんは、炊き上がったご飯にふりかけ状の梅ちりめんを混ぜ込みます。赤色が付くので彩りが良くなりますし、ちりめんじゃこが入っているのでカルシウムの摂取にもなります。

いなか汁は、鶏肉・芋・野菜・こんにゃく・油揚げが入ったお味噌汁です。

5番の献立です。野菜あんかけ焼きそばの中華麺は、麺業者から納品した蒸

し中華麺を、給食センター内の蒸し機で再加熱したものです。その麺の上に、野菜や魚介・肉などが入った野菜あんをかけて食べます。うずらの卵も一人2個程度入ります。

焼き豚サラダには、焼き豚の他にキャベツ・きゅうり・にんじんが入ります。小平市の学校給食センターでは、5月から10月の間は和え物を提供しておりません。この時期は気温が高くなるため、細菌等の繁殖する危険が高まるからです。たんぱく源である焼き豚は、野菜の入った入れ物とは違う入れ物に入れて、ドレッシング同様、教室に行ってから和えてもらいます。

6番の献立です。この時期に旬を迎えているグリーンピースをご飯に混ぜ込みたいと思います。グリーンピースは、普段は冷凍のものを使用していますが、今回のグリーンピースご飯は、生のものを使います。今年度もグリーンピースごはんを取り入れたのですが、グリーンピースは苦手な生徒も多いので、人気の炊き込みわかめと一緒に混ぜ込みました。来年度も同様にわかめと一緒に混ぜ込みたいと思います。

8番の献立です。アスパラは4・5月が旬の食材なので、旬に合わせて取り入れました。3～4cmにカットして茹で、キャベツ、ニンジンと共に玉葱ドレッシングで食べてもらいます。フルーツポンチには、寒天・みかん缶・黄桃缶・りんご缶を使用します。果物も全て国産品です。

9番の献立です。中華クリームスープは、鶏ガラベースの牛乳が入ったスープです。具は、豚挽き肉、チンゲンサイ、たまねぎ、しめじ、コーン、ほたてが貝柱が入ります。最後にごま油で香りづけをします。

10番の献立です。スパゲティペスカトーレは魚介系トマトソースのパスタです。

ソースには、輪切りのいか、えび、マッシュルームや玉ねぎなどの野菜が入ります。輪切りのイカなどが入るので、とても食べごたえがあります。各クラスに粉チーズを1本ずつ付けて、各自でかけて食べます。

12番の献立です。マセドアンサラダのマセドアンとは、1cm程度のさいの目切りの切り方を意味します。じゃが芋・きゅうり・にんじんを使用しますが、きゅうりは、千切りなどと比べると歯ごたえが残って野菜の食感を楽しめます。各自でマヨネーズと和えて食べます。

ふわふわ卵スープは、卵をパン粉と混ぜてスープの中に入れることで、むらくもスープなどとは違ったふわふわ感を出しています。

16番の献立です。手巻きずしは、今回は焼肉と梅きゅうりを巻いて食べていただきます。梅きゅうりは、給食センターでカット・ボイルしたきゅうりに、一人1袋付けにする梅びしおをかけて食べます。梅には、クエン酸が豊富で疲労回復効果があります。調べたところ、パワーの源となる糖質や、ビタミンB1を豊富に含む海苔と一緒に食べるとより疲労回復効果が高まるようなので、手巻きずしとして食べるのは、とても良いそうです。

自分で巻いて食べるという、いつもと少し違った食べ方を取り入れることで、

おいしく楽しく給食を食べてもらいたいです。

17番の献立です。

コーンポテトとは、ボイルしたじゃが芋とコーンを塩こしょうで味付けしたシンプルな料理です。

委員長 5月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

委員 18番の豚肉の生姜焼きですが、肉が固くて薄味で人気が無かったようです。もう少し、タレを漬けこんで焼いたりなど工夫は出来ないでしょうか。

栄養士 肉は、筋切りを指定して納品しております。味付けは、漬けこんで焼いておりますのが、調味料などの味付けについては、もう少し工夫してみたいと思います。

委員長 その他、ご質問、ご意見等ありますか。無いようでしたら、6月分の献立について、ご説明願います。

栄養士 1番の献立です。うち豆汁のうち豆は東北地方の保存食で、大豆をつぶして乾燥させたものです。今月2月3日の節分献立として初めて取り入れました。今回は、うち豆の量を増やし、入れる材料を変えて作ります。

2番の献立です。家常豆腐は中国の家庭料理です。家庭にある常備野菜と豆腐で作る炒め物です。味付けは豆板醤が入るので少しピリ辛な仕上がりです。バンサンスーは中国の酢の物です。バンは和える、サンは三種類の、スーは千切りという意味があり、直訳すると三種類の千切りにした材料を混ぜ合わせた料理ということになります。給食ではアレンジをして6種類の材料を中華ドレッシングで和えて食べてもらいます。

6番の献立です。鯖の梅肉焼きは新しい献立です。梅に含まれるクエン酸には抗菌作用があり、さらに胃液の分泌を高める働きもあります。6月は梅雨の時期で、食欲が落ちていたり、食べ物も腐りやすく食中毒の起きやすい時期でもあります。梅を使った料理で抗菌作用と食欲増進を狙った献立です。

9番の献立です。ジャージャー麺は、蒸した中華麺に肉みそと茹で野菜をのせて食べてもらいます。ゆで野菜をのせることで、彩りよく、また、しゃきしゃきとした食感も加わります。青のりポテトは茹でたじゃがいもを青のりで味付けをするシンプルな炒め物です。暑い時期ですのでデザートはアイスを提供したいと考えています。

10番の献立です。山菜おこわは、もち米を入れて炊いたおこわに、わらび、ぜんまいの山菜とたけのこ、油揚げ、しめじが入ります。

11番の献立です。個包装のタルタルソースが一人1個付くので、白身魚のフライにかけ、セサミパンにはさんで食べてもらうことで、フィッシュバーガーとして食べるができます。

12番の献立です。この日はチャーハンとウインナーが盛り合わせになります。ウインナーはそのままで味がありますが、今回はクラスに1本ケチャップをつけ、お好みでかけて食べてもらいます。青梗菜としめじのスープは中華風の味付けをした卵スープです。

14番の献立です。新じゃがの煮ものは一口サイズの小さいじゃがいもをカットせず、皮をむいただけの状態で煮ていきます。新じゃがは水分が多く、煮崩れしやすいのですが、なるべく中まで味が染みるように注意しながら調理したいと思います。

15番の献立です。なめこ汁は給食の汁物としては珍しく、具は少な目で汁を味わって食べてもらう汁物です。八丁味噌を使用するので、色の濃い仕上がりになり、熟成されたみその味を味わうことができます。

16番の献立です。給食ではサラダも生食ではなく茹でてから提供しますが、果物は生のまま提供します。そのため、下洗いはしっかり2回洗い、消毒をし、さらに3回すすぎ洗いをします。

17番の献立です。カレーミートはひき肉で作る水分の少ないカレーです。ナンにつけて食べてもらいます。フルーツのヨーグルト和えは、4種類のフルーツ缶を合わせて提供します。各教室に2個ずつヨーグルトを別に提供するので、教室で給食当番がフルーツとヨーグルトを混ぜて盛り付けをします。

20番の献立です。肉団子と野菜の甘酢煮は、給食センターで手作りをした肉団子を一度油で揚げ、別の釜で炒めた野菜と合わせ、砂糖、しょうゆ、酢で味付けをして提供します。

21番の献立です。冷やし中華は、毎年この時期に取り入れているメニューです。スープは個包装のものを使用しますが、市販品と違い、給食センターで配合を指定した無添加のオリジナルのものをメーカーに作ってもらっています。

22番の献立です。エビピラフのクリームソースかけは、エビピラフとクリームソースを一緒に食べてもらうことで給食では作るのが難しいドリアのようになり、人気のあるメニューです。また、デザートには旬の果物のサクランボを献立に取り入れました。

6月の献立説明は以上になります。

委員長 6月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

質疑無し

委員長 特にご意見等が無いようでしたら、7月分の献立について、ご説明願います。

1番の献立です。毎年7月には、旬の食材であるなすを使用した献立を取り入れています。なすは、小平産のものを使用する予定です。半月切りにして麻

婆なす丼にしたいと思います。1度に120kg近く使用します。

また、同じく枝豆も毎年小平産のものを使用しているため、今年も使用する予定です。この日は放送資料や給食訪問等で、小平産食材を使用していることをアピールしたいと思います。

2番の献立です。この日は、すいかを付けて夏らしさを出したいと思います。すいかは、一玉を32等分にカットします。普段果物を入れている天缶という入れ物には入らないため、ご飯を入れている入れ物に入れて教室に届けます。給食センターから配送する直前まで保冷しておき、おいしい状態で食べてもらいたいと思います。

3番の献立です。夏野菜キーマカレーには、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、青ピーマン、赤ピーマン、コーン、さやいんげん、ピクルス、マッシュルーム、大豆を使用します。大豆とコーン以外はみじん切りにします。キーマとは、ヒンディー語で細切れ肉、または挽肉という意味です。挽き肉を使用します。

4番の献立です。いものこ汁は、秋田県の郷土料理です。秋の味覚のみそ汁ですが、7月に取り入れました。秋田県では、秋の実りの時期になると仲間が集まり芋の子汁を作って食べる芋の子会という風習があるそうです。芋の子汁は、芋を主役に、地鶏・しいたけ・山菜・野菜などの秋の味覚がたっぷりの具だくさんのみそ汁だそうですが、給食では里芋、しめじ、まいたけ、ねぎ、大根が入ります。秋の収穫に感謝し、喜び祝い合う郷土料理です。

5番の献立です。じゃことキャベツのパスタは、今年度の11月に初めて取り入れた献立です。これは、ちりめんじゃことキャベツ、ツナなどの具を調味したところに茹でたスパゲティを入れて混ぜ合わせて作るのですが、前回作った時に、具の水分が少なく、スパゲティとうまく絡まらなかった、味付けが薄かった等の改善点がみられたため、今回はツナを水煮から油漬けに変更し、ガラスープや調味料の全体量を増やして、前回よりもおいしく食べてもらえるように工夫したいと思います。

また、ゆでとうもろこしは、昨年と同様に地元の農家さんと種まきの日程を相談し、小平産のものを使用する予定です。

6番の献立です。この日は、7月7日が七夕ということにちなみ、七夕の行事食であるそうめんを、すまし汁の中に入れて「たなばた汁」という名前で提供しようと考えています。七夕にそうめんを食べるようになった由来には、中国の「さくべい」という縄のように編んだ小麦粉のお菓子が関係しているそうです。古代中国で、7月7日に死んだ帝の子が熱病を流行らせたため、そこでその子の好物だったさくべいを供えて祀るようになったことから、7月7日にさくべいを食べると1年間無病息災で過ごせるという伝説があり、それが日本に伝わりました。やがてさくべいはそうめんへと変化して、七夕にそうめんを食べるようになりました。そうめんはゆでた後一度冷やすなどして、教室で食べるときにも伸びないような工夫をしたいと思います。

7番の献立です。7月には、夏に収穫できるかぼちゃを使ってコロッケを作ろうと考えています。JAと連絡を取り、7月の10日ごろでしたら納めることが出来そうということなので、天候不順などがなければ小平産のかぼちゃを使用できると思います。

9番の献立です。沖縄料理を組み合わせた献立です。ジュウシイとは、沖縄の方言で炊き込みご飯です。豚肉・野菜・刻み昆布が入っていますが、給食センターでは、ごはんと一緒に炊き込むことが出来ないため、調味料で炊き込んだごはんに具材を混ぜ込みます。

ラフテーは、豚肉を砂糖・醤油・酒などで煮込んだ豚の角煮です。調理時間が限られているので、肉がホロホロと崩れるほど軟らかく煮ることはできませんが、時間が許す限り煮込みたいと思います。この日は、沖縄の食文化を味わってほしいです。

10番の献立です。さつまアーモンドは、給食センターで手作りするデザートで、スイートポテトのようなものです。サイコロ状にカットしたさつま芋を茹で、粉末アーモンド・バター・生クリーム・砂糖・塩と一緒によく混ぜます。給食センターホームページのレシピ集に作り方を載せていますので、よろしければご家庭でのおやつに取り入れてみてください。

12番の献立です。6月はしょうゆだれの冷やし中華でしたので、7月にはごまだれの冷やし中華を取り入れました。また、1学期の締めくくりとして、暑い夏にぴったりのフロズンヨーグルトをデザートとして提供する予定です。食べるときに溶けきってしまうぬよう、食べる直前まで配膳室で冷やしておき、冷たい状態で食べられるようにプリントで呼びかけたいと思います。

委員長 7月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

* 7月分質疑無し *

委員長 全体を通して、ご意見等がありますか。

委員 子どもから聞いたのですが、2月にうどのきんぴらが出たようですが、自分まで回ってこなかったようです。配膳の関係で不足したようで、食べられない生徒がいたようなので、先生が全員に行き渡るように調整していただきたいと思います。

また、生徒が配膳時に、悪ふざけ等で、食缶の中に食べ物以外の物が入ってしまっ、全体が食べられなくなったことがあったようなので、悪ふざけを行った生徒に対しては、しっかりと指導をしていただきたいと思います。

委員 給食は毎日美味しくいただいております。先生の間では時々話題になる時がありますが、給食で多く食文化や変わった献立を出すのも良いかと思いますが、

もっとオーソドックスな献立があってもという意見が出ます。

汁物が少ないという気がします。残食で汁物が多いので、汁を少なめにと配慮しているのかもしれませんが、盛りつけると、具が多くて汁が少ないと感じています。

委員 子供が帰ってきて、給食が美味しかったと言う日もあるし、あまり美味しくなかった日もあるようです。味覚の差もあるかもしれませんが、子どもの味覚をもっと刺激するような献立があったら良いかと思います。

委員 給食の献立名ですが、例えば魚の酢豚は、魚の甘酢あんかけなどで良いかと思います。また、先日、キッシュという献立がありましたが、通常、キッシュはタルト地にタマゴを乗せるところ、タルト地が無くタマゴだけだったので、生徒からも、タマゴ焼きではないかとの声がありました。魚の酢豚も魚が苦手な生徒が食べやすいように酢豚風に仕立てたのは分かりますが、生徒に食に興味を持ってもらうためにも、誤解が生じないように工夫した方が良いかと思います。

委員長 その他、ご意見等が無いようでしたら、これにて献立作成委員会を終了します。