

平成26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26年11月20日（木）午後3時30分～午後4時20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 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26年度 3学期分 献立について
 - (4) その他報告

議事要録

所長 これより、平成26年度第2回献立作成委員会を開催いたします。
はじめに、会議の委員長であります阿部委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長 本日はお忙しい中、学校給食のためにお集まりいただきありがとうございます。また、委員の皆様におきましては、日頃、生徒が食する給食について、ご審議いただく重要な役割を担っていただいておりますこと感謝申し上げます。
また、給食センターの方々には、毎日美味しい給食を提供していただき、私自身も、毎日給食を楽しみにしております。
本日は、3学期の献立について、皆様にご審議をいただきたいと思っておりますので、よろしくをお願いいたします。

所長 それでは、これより議事の進行について阿部委員長にお願いします。

委員長 最初に、報告事項として、給食食材の放射性物質検査結果について事務局より説明をお願いいたします。

所長 放射能検査について、中学校では毎月5品目について、検査を実施しております。
7月に千葉県産のさつまいもに放射性セシウムが2.1ベクレル検出されておりますが、国の定める基準値大幅に下回っているところです。なお、2学期のさつまいもにつきましては、小平産のものを使用しております。

委員長 本件につきまして、何かご質問はありますか。無いようでしたら、協議事項として、平成26年度第3学期1月分の献立について、事務局から説明をお願いします。

栄養士 2番の献立です。この日は、1月26・27日に都立高校入試を控えている3年生のための受験応援献立です。すべての中学校の3年生が喫食できるように、各校の行事予定を考慮し、少し早いですが、1月の初めにこの献立を取り入れました。カツ丼は、ごはんの上に野菜の卵とじを乗せ、その上に1つ25グラムの一口カツを2つ乗せて食べてもらいます。カツを食べてゲン担ぎをして、受験に勝ってほしいです。

3番の献立です。この日は中華の献立です。主食のチャーハンには、ちりめんじゃこが入ることでカルシウムの摂取量を増やすことができます。シーフードチリソースにはえびといかが入ります。エビチリにしてしまいますと、エビ

の使用量が多くなってしまい、1食単価が非常に高くなってしまいますので、えびよりも安価ないかを一緒に使用し、エビとイカの割合を1：1にする予定です。ワンタンスープのワンタンは、スープと一緒に煮込むと、教室で食べるころには溶けて形がなくなってしまうので、最後に投入することで、生徒が食べる時にもおいしく食べられるようにしたいと思います。

7番の献立です。ミルク入りちゃんぽんは、新メニューです。以前、給食訪問の際に、ラーメンの種類を増やしてほしいというリクエストをいただいたので、今回はちゃんぽんを取り入れてみようと思います。ちゃんぽんは、鶏ガラのブイヨン等を使用しますが、ラーメン屋とは違って長時間煮込むことができないので、短時間でコクを出すために牛乳を加えたいと思います。いか・えび・にんじん・はくさい・もやし・しいたけ・コーン・なると・さやえんどうなど、たくさんの具材を入れる予定です。

8番の献立です。以前の献立作成委員会でもご指摘があったように、ごぼうはサラダやきんぴらなどで残食が多い傾向にある食材の一つです。11月には、献立作成委員会の時にいただいたご意見を参考に、ごぼうを甘辛い味付けで炒めた新メニューを取り入れました。他の中学校の栄養士に「ごぼうはどのように調理したら生徒に食べてもらえるか。」という質問をしたところ、炊き込みご飯にすると比較的よく食べるという意見をいただいたので、今回は炊き込みご飯で食べてもらおうと思います。

10番の献立です。以前提供したココア揚げパンは、コッペパンを納品して、揚げあがりにココアパウダー・グラニュー糖・食塩を混ぜたものをまぶしたのですが、ココアパウダーの割合が多くて、仕上がりがとても苦くなってしまったので、今回はココア味のパンを揚げてグラニュー糖をまぶして食べてもらおうと思います。

12番の献立です。こまつなクリームパスタは、小松菜とツナの入ったパスタで、東京都の学校給食会というところが発行している「TOKYO 地場産物レシピ集」に掲載されているメニューです。小松菜は年間を通して小平産のものを使用できているので、おそらくこの時にも使用できると思います。小松菜が苦手な生徒でも、クリームソースならおいしく食べてもらえるのではないかと思います。

13番と14番の献立です。1月24日は学校給食記念日です。1946年の12月24日が、戦後の学校給食開始の日となりましたが、冬休み期間になってしまうということで、1か月後の1月24日が学校給食記念日となりました。また、1月24日から1週間は「全国学校給食週間」とされています。

そこで、全国学校給食週間の期間中に、13番と14番で昔懐かしい給食の献立を立てました。

まず13番の献立ですが、この日は、給食の始まるの時のメニューを意識した献立です。前回の献立作成委員会の時にスライドを用いて説明しましたが、

昭和22年頃に家が貧しく、お弁当を持参できない子供のために小学校を立てたお坊さんがおにぎり・焼き魚・漬物を昼食として提供したのですが、給食では一つ一つおにぎりを作ることができませんし、衛生上の問題から、ごはんはいつものようにお椀に盛り付けてもらいます。

続いて14番の献立ですが、こちらは、戦後にアメリカから小麦粉などの寄贈を受けて、全国に学校給食が広まっていった頃の代表的なメニューです。鯨は、調査捕鯨用に捕鯨されたものを使用し、竜田揚げにする予定です。

15番の献立は、AコースとBコース統一の献立なので、この日は市内中学校全校が同じメニューを食べることになります。鶏そぼろには、鶏挽肉・玉ねぎ・にんじん・グリーンピースが入ります。この日のサラダは、ビーンズサラダです。大豆は嫌いな食べ物に挙げられることが多い食材ですが、畑の肉と言われるほどたんぱく質が豊富で、並んでカルシウムも豊富に含む食品なので、食べてほしい食材の一つです。

委員長 1月分の献立の説明が終わりました。何か質問、ご意見等がありますか。

委員 1番のだまこ汁のだまこはどんなものでしょうか。

栄養士 だまこは、秋田県の郷土料理で、きりたんぼのようなものを、3センチくらいのものを団子状にしたものを汁の中に入れます。

委員 汁物ですが、食べる時に、具材が汁を吸って煮物のような状態になっていることが多いです。汁をもう少し多くすることはできないでしょうか。マカロニが入ったスープが出た時は、マカロニが汁を吸って、汁があまり無かったことがあります。

栄養士 汁物は、野菜の摂取量を増やすために、具材を多く使用しております。スープを入れている食缶に入るようであれば可能です。

栄養士 残食調査では汁物が多く残る傾向にあります。汁を増やせばその分さらに残食が増えることも懸念されます。

委員 他の学校の様子も聞いて検討していただけたらと思います。

委員 たぬき汁の「たぬき」は、揚げ玉のようなものですか。

栄養士 たぬき汁は、精進料理の一つで、本当はたぬきの肉を使うところですが、こんにゃくをごま油で炒めたものが、たぬきの肉の食感に似ている事から、たぬき汁という名が付いたようです。

委員 学校でも、汁物は、汁が少ないという意見も出ております。

委員長 何か他に質問はありますか。無いようでしたら、2月分の献立について、事務局から説明をお願いします。

栄養士 それでは、2月分の献立の説明をさせていただきます。

1番の献立です。2月3日の節分に合わせた、節分献立です。鬼の嫌う大豆といわしを使った献立です。納豆は好き嫌いがあると思いますが、大豆製品なので、今回献立に取り入れました。うち豆汁のうち豆というのは、日本海側の雪の多い地域で伝統的に作られている大豆の保存食です。大豆をつぶし、乾燥させたもので、普通の乾燥大豆より水戻しの手間が省け、早く煮えます。今回献立にうち豆汁と取り入れるのは初めてですが、小平市内の小中学校で、朝ごはんには野菜をしっかりとれるメニューとして給食で提供されていて、給食センターのホームページにもレシピを紹介しています。また、今回は節分メニューですので、うち豆汁にいわしのつみれもいれ、具たくさんな汁物にします。

2番の献立です。この日は、パンにハムとチーズを挟んで食べてもらうセルフサンドイッチです。食パンは食べやすいよう2枚入りです。カレーシチューは、給食以外ではあまり知られていないメニューかもしれませんが、牛乳を使ったクリームシチューにカレー粉を加えた献立になります。

3番の献立です。この日は小平産のうどを使用したうどサラダを提供する予定です。給食では食中毒防止のため、果物以外の生食ができないため、うども加熱して使用します。しゃきしゃきとした食感は楽しめますが、香りは生に比べてなくなってしまるのが残念ですが、小平の特産品ということで、毎年2月の献立にうど料理を取り入れています。鶏おこわは、白米ともち米を6：4で使用し調味料を加えて炊き、炊き上がりに別に調味した具を混ぜ合わせる混ぜご飯です。

4番の献立です。フルーツポンチは小平産ブルーベリーを入れられないか検討中です。ブルーベリーは酸味との相性が良いということで、2学期も、ブルーベリー冷やし中華、ブルーベリー酢豚や、ブルーベリー卵焼きなどブルーベリーを給食に取り入れようという試作をしましたが、どれも色が悪い、味がいまいちなど採用にはいたりませんでした。フルーツポンチはこれから試作をおこなうので、ブルーベリーが入るかはまだわかりませんが、試作で問題がなければブルーベリーを入れたいと思います。ただ、ブルーベリーも加熱しなくてはいけないため、仕上がりが心配です。

6番の献立です。さばのマスタード焼は新しいメニューになります。料理講習会に参加した際、他校の栄養士と人気の給食メニューレシピを交換した時に教わったメニューです。マヨネーズと粒マスタードで味付けをした、洋風の焼き魚です。魚料理は残りが多いために、その学校では人気メニューということ

でしたので、今回献立に取り入れました。

7番の献立です。中華料理には四川風、上海風、広東風など地域により特徴があります。上海風は魚介など海の幸を使うことが多く、上海風焼きそばはエビが入ります。味付けもソース焼きそばではなく、オイスターソースが入った塩焼きそばです。また、この日の給食では2月14日のバレンタインにちなんだチョコレートのデザートも提供したいと考えています。

9番の献立です。魚の酢豚は、以前白身魚を角切りにし、豚肉の代わりに使用し給食で提供したことがあります。しっかり味のついた魚料理なので食べやすくよかったのですが、白身魚では身が柔らかすぎ、豚肉に比べかみごたえがなくなってしまったので、今回、赤身のかつおを使って調理したいと思います。かつおを使用することで鉄分もしっかりとれるようになります。

10番の献立です。いちごの本来の旬は4月ですが、ハウス栽培などによりこの時期にもたくさんいちごが出回ります。いちごにはビタミンCが豊富なので、かぜのはやるこの時期に手軽にとれるビタミン源として食べてもらいたいと思います。

11番の献立です。キッシュは新しいメニューです。通常キッシュは、パイ生地を卵焼きを流して作りますが、給食では難しいため、パイ生地の部分はなくし、牛乳とチーズを加えた洋風の卵焼きを作ります。ほうれん草やマッシュルーム玉ねぎなどが入り具たくさんなキッシュになります。

13番の献立です。給食訪問でリクエストを聞くと牛乳以外の飲み物を出してほしいという意見が多いです。ですが牛乳は貴重なカルシウム源ですので毎回、牛乳以外を提供するのは難しいですが、冬場は月2回、それ以外は月1回程度牛乳以外の飲み物にしています。ミルクコーヒーが苦いという生徒もいるので、今回はミルクコーヒーではなく飲むヨーグルトを提供したいと思います。ブルーベリーホットケーキはここ2・3年、毎年給食に取り入れている献立です。ホットケーキに小平産のブルーベリーを混ぜて焼きます。ブルーベリーは1人10グラム使用予定。入れ物にブルーベリーの色素が移ってしまうため、クッキングシートなどをしいて提供します。

14番の献立です。うどのきんぴらはうどだけではなく、人参やこんにゃく、さつま揚げ、いんげんが入ります。他の具の中で、せっかくのうどの存在が消えないよう、うどは大きめに切りうどの存在をアピールしたいと思います。また、サラダの場合うどの皮をむいて調理しますが、きんぴらではうどは皮つきのまま調理します。

15番の献立です。新メニューのはちみつレモントーストです。給食で提供するトーストはガーリックトースト、フレンチトースト、シュガートーストとどれも人気がありますが種類が少なかったため、今回、新しいレシピに挑戦しました。とかしバター、はちみつ、レモン果汁を合わせた液に食パンを浸しトーストします。肉団子のクリーム煮ですが、肉団子は給食センターで手作りをしています。

16番の献立です。2月は寒い季節ですので体の温まるカレーうどんを献立に入れました。かつおとさば節から出汁をとり、片栗粉でとろみをつけた和風のカレーうどんです。うどんは1人分ずつ個包装された袋うどんを使用します。みたらし団子は新メニューです。白玉団子に、給食センターで作ったみたらしのたれを絡めて提供します。数付ではありませんが、1人当たり6～7個位のボリュームになる予定です。

- 委員長** 2月分の献立の説明が終わりました。何か質問、ご意見等がありますか。
- 委員** 三番の献立で、おでんと煮卵とありますが、煮卵は別に出すのでしょうか。
- 栄養士** お皿におでんと煮たまごを一緒に盛りつけるのですが、1人1個のため、別に配缶します。
- 委員** 3番のうどサラダは、どんな味付けになるのでしょうか。
- 栄養士** サラダのドレッシングは、市販品をクラスに1本ずつ付けます。この日は、ごまドレッシングを予定しております。
- 委員** 5番の、豚キムチ丼ですが、先日試食会で、中華風そぼろ丼を試食しましたが、盛りつける時に感じたのは、丼にかける具が少ないように思いました。ごはんと上にかける具材とのバランスはどうなってるのでしょうか。
- 栄養士** 中華風そぼろ丼の献立の時は、汁物が別に付いていたと思います。汁物を入れる食缶は1つしか無いため、そぼろ丼の具材は、別の缶に入れますので、少なめとなっております。
この日の豚キムチ丼ですが、汁物をいれる食缶に入れますので、ご飯に合った量が提供できる予定です。
- 委員** 以前、豚キムチ丼の時、箸しか付いていないことがありましたが、生徒も食べづらかったことがありました。
- 栄養士** 箸、スプーン、フォークのうちどれを付けるかについては、A Bそれぞれのコースの献立と洗浄の都合で、2種類を組み合わせしております。できるだけ不便のないよう気をつけていきたいと思っております。
- 委員長** 何か他に質問はありますか。無いようでしたら、2月分の献立について、事務局から説明をお願いします。

栄養士

それでは、3月分の献立の説明をさせていただきます。

1番の献立です。この日は3月3日の桃の節句に合わせて、主食にちらしずしを取り入れました。

ごはんにお酢・砂糖・塩を混ぜて炊き込み、釜で調味した、にんじん・たけのこ・しいたけ・かんぴょう・さやえんどうを炊き上がったご飯に混ぜ込みます。最後に、教室できざみのりをかけて食べてもらいます。

2番の献立です。給食訪問の時に「メロンパンを出してください。」というリクエストをよく受けます。毎年1年に一度程度提供しているのですが、昨年度は一度も取り入れられなかったため、今年度は提供したいと思い取り入れました。

3番の献立です。この日は、卒業お祝い献立です。主食の赤飯は、ささげを茹でるところから調理します。食紅等の着色料は使用せずにささげの茹で汁を使ってごはんの色を付けつけるので、自然な色に仕上がります。デザートは、普段月に1～2回提供しているゼリーやプリンとは違い、クレープやケーキのような特別なデザートを出したいと考えております。予算との兼ね合いで決定したいと思います。

6番の献立です。この日は和食の献立です。さわらのゆずみそ焼きには、70グラムのサワラの切身を使用し、白みそ・しょうゆ・酒・みりん・砂糖・ゆず果汁を使って合わせみそを作ります。

かわりきんぴらには、にんじん・ごぼうのほかに、糸こんにゃく・さつまあげ、さやいんげんが入ります。

10番の献立です。この日は、和食の献立です。五目豆は、昨年1人あたりの配色量を95グラムの計算で提供したことがあるのですが、95グラムですとかなりボリュームがあったため、今回は少し減らして85グラムになるように食材の使用量を調整しました。大豆などは、味だけでなく箸でつかみにくいという点から敬遠されがちですが、つかみにくいものを箸でつかむ練習をすることも食育の一環です。この日はスプーンを付けず、箸のみで食べてもらう予定です。正しく箸を持って、上手に食べてもらいたいと思います。

11番の献立です。家常豆腐とは、中国全土で食べられるポピュラーな豆腐料理で、揚げ豆腐と豚肉を煮込んだ料理です。味付けに豆板醤を使って、ピリ辛の味噌味に仕上げます。

14番の献立です。昨年度は3月にエビフライを1人2本付けで提供しましたが、今年はえびの天ぷらとして、うどんと一緒に提供したいと思います。えびの天ぷらには、食べるときに各自でかけるように卓上しょうゆをつける予定ではありますが、お好みで、えび天のせ肉うどんとして食べていただいても良いかと思います。

15番の献立です。キムタクごはんは新しい献立です。長野県の塩尻市の学校給食から広がり、テレビなどでも取り上げられる評判の料理だそうです。すでにご存じの方もいらっしゃるかもしれませんが、キムチとたくあんを炒めて

炊き上がったご飯に混ぜ込む混ぜご飯になります。この料理の誕生のきっかけには、長野県の漬物文化を伝承したいという思いがあったそうです。最近の子供はあまりたくあんを食べてくれないため、子供のころからたくあんをおいしく食べてもらいたいという思いで栄養士が開発したそうです。今回は、キムチとたくあんの他に豚肉と長ねぎを入れます。味付けは、薄口しょうゆとごま油というシンプルなものですが、ごま油が入ることによってコクが出ます。キムチチャーハンも人気ですので、キムタクごはんも生徒にも気に入ってもらえるのではないかと思います。

委員長 3月分の献立の説明が終わりました。何か質問、ご意見等がありますか。

委員 4番のごぼうサラダですが、ごぼうの切り方と味付けについて教えてください。

栄養士 ごぼうサラダのごぼうの切り方は、千切りの予定で、これまで、ゆで方が固めなので食べづらいという意見もありましたので、今回は、柔らかめにゆでるようにする予定です。ドレッシングは、洋食の献立なので、大豆のクリーミーなソイドレッシングを使用する予定です。

委員 ドレッシングは、食べてみて美味しいと思って組み合わせるのですか。それとも和食、洋食などで決まっているのでしょうか。

栄養士 和食、洋食の献立もありますし、献立とのバランスで合うものを選んでおります。

委員 茎わかめの産地はどこのを予定していますか。三陸産でしょうか。食品として出回っているものなので心配は無いと思いますが、海外では、放射能を懸念する声もあります。

栄養士 茎わかめは、業者の方でも放射能検査を行って、安全を確認しております。

委員 検査基準も、下限値などが検査機関によって異なりますので、十分チェックして欲しいと思います。

委員 7番のパン、コロッケ、ミネストローネの献立ですが、炭水化物が多い気がします。

栄養士 パンは、カロリーが出にくい献立の一つです。コロッケのジャガイモが炭水化物という面もありますので、ミネストローネのマカロニなどの食材について

再検討してみたいと思います。

委員 和食は美味しくいただいているのですが、全体的に野菜が少ないという声もあります。炭水化物の意見も出ましたが、もう少し野菜が増えれば良いと思います。

委員長 その他、ご意見、ご質問等がありますか。特に無いようでしたら、その他として事務局の方からお願いいたします。

栄養士 給食センターから3点ほどお願いがあります。

1点目に、箸の片づけ方ですが、箸の先を揃えて返していただくようお願いしているところですが、最近、箸の先と持ち手の方が交互になって返してくるクラスが見受けられます。給食センターでは、洗浄後、再度箸を揃える手間が必要になってきますので、下膳する際は、箸の一方だけを揃えて返してもらえようをお願いいたします。

2点目に、食器の裏側にシールが貼られていたり、スプーンが曲げられたりしている事例が何度かありました。みんなで使う食器ですので、大事に使っていただきたいと思います。

3点目ですが、トレイの間に牛乳キャップが挟まっている事例がありました。トレイは機械で洗浄しておりまして、トレイは1枚1枚自動で洗浄機に供給され、キャップを除けることができません。キャップが入っていると機械に挟まって故障の原因にもなりますので、下膳の際は気を付けていただきたいと思います。

次に、学校にご相談があります。

翌月の献立は、給食センターで配付部数を印刷し、月末にお渡しをしております。印刷は市役所の業者に依頼しますので、仕上がりまで約1週間かかります。従いまして、実際に学校に届くのが月末の2、3日前となってしまいます。

学校から、献立をもう少し早く欲しいというご意見をいただいたことがありますので、献立データが出来た時点で学校にメール等でデータを差し上げ、学校の方で必要部数印刷いただければ、1週間以上早く献立をお届けすることができますが、いかがでしょうか。

委員 アレルギー生徒さん用は早目にいただいて、該当する家庭に配付しておりますが、一般の献立は、早く家庭に配付する必要もないかと考えますので、今の方法で問題無いかと思います。

委員 先日、試食会を給食センターで行った際に、実際に調理現場を見学して試食すると思いが違う感想を持ちました。給食に対して、いろいろと要望等がある

と思いますが、実際に見学するとどれだけ衛生管理等を使っているかなどの思いが伝わるとと思います。全校生徒が、給食センターに来る事は難しいと思いますが、生徒の代表もしくは新しく中学生になった生徒だけでも見学に来て、センターの話を聞いて持ち帰って発表の場を設けるなど、センターと学校と連携できればという意見がありました。

所長 職場訪問という形で、生徒さんが実際に見学に来る機会もあります。ただし、学校の授業が終わって午後に来られると、調理現場が見学できない状態です。本当ならば、10時頃の調理時間が一番見学には適しているのですが、もし、授業の一環として、見学会を設定していただけるのであれば、センターとしてはいつでも対応可能です。

また、保護者の方でも、試食会を行っていただいておりますが、保護者の方の有志でセンターの見学はいつでも可能です。ぜひ、多くの方に見学いただければと思います。

申し込みについては、給食センターホームページで試食会の流れとして紹介しております。

委員 その他、何かご意見等ございますか。無いようでしたら、これをもちまして第2回の献立作成委員会を終了いたします。

16時20分終了