

平成26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26年6月26日(木) 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 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) 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25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26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 26 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、小平第六中学校の阿部校長先生にお願いしたいと存じます。
それでは、阿部委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長 小平第六中学校校長の阿部です。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。
昨今、東日本大震災以降の放射能問題や食物アレルギー問題など給食をめぐっては課題も多く抱えております。この委員会を通じて、各学校や給食センターとの情報交換を行いながら課題に対応していけたらと考えております。どうぞ、よろしく願いいたします。

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、小平第二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、今年度は小平第三中学校の木全委員さん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阿部委員長にお願いします。

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 25 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 平成 25 年度中学校給食費会計について説明をいたします。

まず、給食費の監査でございますが、6 月 3 日に中学校校長会会長、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資料の決算書でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1 食 280 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 232,198,843 円でございます。次に、諸収入です。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。この保存食代が小平市から収入されている他、平成 25 年度から廃油を業者に売り渡しておりますのでその収入を含め、356,778 円となっております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成 24 年度からの繰越金で 957,918 円を 25 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、1,459,703 円でございます。平成 24 年度以前の給食費未納分が催告等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 234,973,242 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 25 年度に発生した給食費の未収入額は 1,441,489 円でございます。全体の収納率は 99.4%で、未納の件数は 40 件になります。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いたします。

続きまして、支出の部でございます。

1 の食材料費は、主食、牛乳、副食とそれぞれ明記されております。合計額が、232,230,017 円でございます。2 の還付金は、主に、アレルギーによる牛乳等不食に伴う、生徒への還付によるもので、1,132,467 円でございます。3 のその他は、給食費を学校長口座から振り替える際のゆうちょ銀行手数料で 13,400 円でございます。

支出合計は 233,375,884 円でございます。

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 1,597,358 円となります。これにつきましては、平成 26 年度へ繰越いたします。

次に、物価調整基金として、2,001,781 円ございますが、平成 25 年度は、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 19 日の教育委員会に報告をさせていただきました。併せて、各学校長へ報告を行い、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しております。

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 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 26 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。

2 番の献立です。いかのチリソースかけは、でんぷんをつけて揚げたいかの上から、チリソースをかけて教室に届けます。9 月はまだまだ暑く、食欲がわからないかもしれませんが、チリソースの辛みでご飯が進むのではないかと思います。また、この日のデザートは昨年度同様、小平産のぶどうを 1 人 3 粒付けで提供する予定です。

3 番の献立です。野菜あんかけ焼きそばは、蒸し中華麺を給食センターに納品し、センターにある蒸し機で再び加熱して配缶します。野菜のあんには、たけのこ・にんじん・はくさい・たまねぎなどの野菜がたっぷりと入ります。アイスクリームは冷えた状態で食べられるように、クラス毎に箱に入れ、ドライアイスで封入して直前まで保冷します。

5 番の献立です。秋の味覚である栗を主食のご飯に混ぜ込んで、吹き寄せ栗ご飯として提供します。栗は、ご飯と一緒に炊き込むことができないので、他の具材と一緒に調味しておき、最後に炊きあがったご飯に混ぜ込みます。いものこ汁は、さといも・しめじ・まいたけ・ねぎ・だいこんの入った具沢山のみの汁です。

6 番の献立です。9 月 8 日が十五夜ということで、この日のデザートにはお月見団子を提供したいと考えています。月見団子は、形が満月に似ていることから十五夜に食べられるといわれています。十五夜には、月見団子とススキをお供えし、栗・さといも・豆・ぶどうなどを食べる風習があります。これらは十五夜の時期に多く収穫され、これからもたくさん収穫できるようにという願いが込められているのだそうです。給食では、8 日と 9 日の 2 日間にわたり、十五夜にちなんだ食材として、栗・さといも・月見団子を提供したいと思います。

7 番の献立です。この日に提供するデザートは、小平梨を使用する予定です。梨は、皮むき機で皮を剥いてから、1/4 の大きさにカットします。特産品や地場産食材を積極的に使用する利点などを、放送資料などを通して伝え、食育につなげていきたいと思っています。

12 番の献立です。カレーミートとは、みじん切りにした野菜と挽き肉を炒めて作るキーマカレーのようなものです。これをナンに包んで食べてもらいます。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す。バター・生クリーム・砂糖・塩で調味し、クリーミーで甘いデザートです。さつま芋は 9 月頃から旬を迎えるので、この時期に取り入れてみました。

13 番の献立です。この日の汁物は、こだいらめぎましスープです。これは小平市の栄養士が平成 23 年度に「朝からしっかり野菜のとれるメニューを考案しよう」ということで作った小平のオリジナルメニューです。セロリー・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・キャベツ・だいこん・小松菜・トマトが入っていて、一度にたくさんの野菜が摂取できます。献立表にレシピを掲載するなどしてご家庭でも実践できるように PR していきたいと思っています。

15 番の献立です。スパゲティトマトソースは、昨年度提供した時には、トマトそのものは入れず、ケチャップとピューレを使用しましたが、今回はせっかく旬を迎えている時期なので、角切りにしたトマトの実を入れ、またバジルも加えて香りを出したいと思います。

最後に 19 番の献立です。9 月 30 日は、A・B 両コース統一の献立です。この日は「クルミの日」ということで、クルミパンを提供する予定です。クルミはアレルギーで食べられないという生徒もいますが、給食では種実類も組み込みながら献立を立てていきたいと思っていますので、この日は「クルミの日」にちなんで出したいと思っています。

以上で 9 月分の説明を終わります。

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 3 番の野菜あんかけ焼きそばですが、前回の会議でお願いした記憶がありますが、あんかけの量が少なく、生徒が焼きそばだけを食べている状況なので、あんかけの量を増やすことはできないでしょうか。

栄養士 前回の会議では、長崎皿うどんのチャー麺だったかと思います。一人当たりの量を決めてそれにクラスの人数をかけて配食しておりますが、クラスによって多少のバラつきがある場合もありますので、調理現場にも指導しておきます。

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番の献立は秋の味覚を意識した献立です。さつまいもは、あらかじめJAと2学期に使用する量を相談し、9月～12月の間に1トン程度給食センターで使用できるよう市内の農家に栽培をしてもらっているところです。その地場のさつまいもを使い、さつまいもご飯を献立に取り入れました。さつまいもが崩れないように、ご飯と一緒に炊き込むのではなく、さつまいもをあらかじめ調理しておき、炊きあがったご飯と混ぜ合わせるよう工夫します。さんまのおろしポン酢かけは新しいメニューになります。簡切のさんまに、センターで手作りするおろしポン酢をかけさっぱりと食べていただきたいと思います。

2番の献立です。小学校ではラーメンなどの麺は汁の中に入れて提供していますが、中学校では配送の時間によって麺が伸びてしまうことと、量が多く汁の中に入りきらないため、個包装の袋入り麺を使用しています。坦々麺の汁に麺をつけて食べてもらう、つけ麺方式になります。ごぼうチップスは新しいメニューです。昨年度の献立作成委員会でごぼうサラダが人気がなく残りが多いという意見があり、ごぼうを食べやすいようにメニューを工夫してみようと思い取り入れた献立です。薄切りにしたごぼうに片栗粉をつけ油で揚げ、しょうゆと砂糖で作った甘辛のタレを絡めて提供したいと思っています。まだ、大量調理での試し調理を行っていないため、夏休み等を利用し給食センターで試してみようと思います。

4番のあんかけ卵焼きは、大きな天板にタケノコやネギなどの具を加えた卵液を流して焼き、25等分にカットした厚焼きの四角い卵焼きになります。卵焼きはそのまま出すよりあんかけをかけた方が、残りが少ないようですので、今回和風のあんかけをかけて提供します。

5番の献立です。鶏肉のママレード焼きも新メニューになります。小平の農家の方の中に、小平で採れた果物を使用しジャムの加工をしている方がいるので、そちらのママレードジャムで鶏肉を漬け込み焼く献立です。ジャムは給食用に通常より甘さ控えて作ってもらいます。

7番の献立です。糧うどんは毎年小平の郷土料理として献立に取り入れています。糧うどんの付け合せは季節の茹で野菜を別に出すのが一般的ですが、給食では入れ物の数が限られているため、汁に野菜が入った状態で提供します。麺は冷たく、汁は温かいものになります。カレー揚げのカレイは骨ごと食べられるように圧力をかけ処理されたものを使用し、骨ごと調理します。小平産ブルーベリーゼリーは10月

10 日の目の愛護デーに合わせて献立に取り入れました。センターで手作りするのは難しいため、業者に依頼し小平産のブルーベリーを使って作ってもらいます。

8 番の献立です。だまこ汁は、秋田県の郷土料理だまこ餅を使った汁ものです。秋田県ではきりたんぼが有名ですが、きりたんぼを棒状ではなく団子状に丸めたものがだまこ餅です。もち米ではなくご飯を形が残る程度に潰して丸め、セリなどの野菜が入った鶏ガラだしで煮込みます。

9 番の献立です。紅玉りんごのホットケーキのりんごは調理に適した酸味がやや強い紅玉を使用します。昨年実施した際、りんごの量が少なく感じたため、今回はりんごの缶詰も加えりんごの量を増やしています。

10 番の献立です。五穀ご飯は雑穀を混ぜたご飯です。実りの秋、五穀豊穰を願う意味を込めて献立に取り入れました。

12 番の献立です。かぼちゃのいところ煮は最近家庭であまり食べられないこともあり、好き嫌いの好みの分かれる献立でもあります。給食ではたくさんの食体験や味覚体験をしてもらいたいと思い、今回献立に入れました。いところ煮の名前の由来は堅いものから順々においおい煮ることから甥と甥でいところという洒落でいところ煮と呼ばれるようになったそうで、センターではかぼちゃと小豆を煮てつくります。

13 番の献立です。沢煮椀は、すまし汁仕立てのあっさりとした汁ものです。沢という字にはたくさんという意味と、あっさりとしたという意味があり、具沢山のあっさりとした汁ものということから沢煮椀という名前になっています。にんじん・ごぼう・こんにゃく・しいたけ・三つ葉・大根・豚肉が入っています。

20 番の献立です。子ぎつねご飯は、狐の好物である油揚げを甘く煮て酢飯に混ぜたご飯で、いなりずしのような味付けになります。

21 番の献立です。10 月 31 日のハロウィンに合わせて、かぼちゃを使用した献立にしました。かぼちゃは J A と調整中ですが、小平産のものが使えるよう交渉中です。

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 ごぼうは水にさらしてから調理するのでしょうか。

栄養士 ごぼうは洗った後、機械でカットし茹でて使用します。

委員 子供から、ごぼうが土っぽいと話を聞きましたので、水にさらさないで調理しているのかと思いました。

栄養士 水にはさらしませんが、酢を入れたお湯で茹でて使用しております。

委員 シナモントーストの残食はどうでしょうか。生徒はちゃんと食べていますか。個人的にシナモンは苦手で、生徒は好んで食べているのか疑問に思いました。栄養価に影響しないのであれば、シナモンを変えてみてはいかがでしょうか。

栄養士 シナモントーストだけの残食量は把握していません。今月もシナモン揚げパンが出たかと思いますが、学校現場の方では、生徒さんの反応はいかがでしょうか。

委員 基本的に、揚げパンは好きで、抹茶やココアなどいろいろ出ますが、残りはほとんど無い状況です。シナモンも特に残ることはありません。シナモンも砂糖と一緒になっていますので、生徒も喜んで食べておりました。

委員 たまたま、試食会でシナモン揚げパンを食べましたが、砂糖がまぶしてあり、シナモンの味が特に強いわけではなく美味しくいただきました。

栄養士 今、学校の先生からのお話でも、特に生徒さんが嫌いと言っているわけではないようなので、9月もこのままの献立で出ささせていただきたいと思います。

委員 紅玉りんごのホットケーキですが、昨年出された時は、りんごの皮の部分がホットケーキの生地と反応して緑色がかったことがありましたが、今年も特に変わらないのでしょうか。例えば、チョコレート生地にするとかの工夫はあるのでしょうか。

栄養士 りんごの皮とホットケーキのベーキングパウダーが反応すると変色するようでしたので、今回は、りんごの皮をむき、皮を入れないように工夫してみようと思います。

委員 サンマのおろしポン酢かけのサンマは筒切りという説明でしたが、生徒さんが骨までちゃんと食べてくれるのでしょうか。

栄養士 昨年も、筒切りのサンマを骨付きのまま塩焼きで提供していましたが、箸を提供しているので、うまく食べているようでした。

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月の献立を説明します。

3番の献立です。給食訪問の時に、ラーメンをもっと出してほしいというリクエストを多数いただくので、ラーメンの新献立を取り入れてみようと思い、今回は海鮮ラーメンを入れてみました。あさり・いか・えびなどの海鮮が入り、にんじんやコーンなどで彩りもプラスします。生徒の皆さんに気に入ってもらえると嬉しいで

す。

4 番の献立です。ごぼうの甘辛炒めも今回初めて取り入れたメニューです。今までに提供しているごぼう料理には、サラダやごぼう汁などがありますが、残食調査を実施すると、ごぼうを使った料理は毎回残食がとて多いのが現状です。以前、給食担当の先生方に伺ってみると、今とは違う甘辛い味付けだったら食べてくれそうだと話していたので、今回は甘辛い味付けの炒め物としてごぼうを提供してみたいと思います。

5 番の献立です。ぶり大根も新しい献立です。これは、私が以前に他市の共同調理場を訪れた時に試食させていただいたメニューなのですが、小平市の中学校給食には、意外にもぶり大根という献立がなかったので、取り入れてみました。ぶりはそのまま大根と煮るよりも、一度揚げた方が味も絡みやすく、子供たちも食べやすいということで、揚げたぶりを大根と一緒に煮込んで提供したいと思います。

6 番の献立です。11 月 11 日はピーナッツの日ということで、今回は食パンにぬるピーナツクリームをつけたいと思います。以前の献立作成委員会で、食パンなどには塗るものがないと食べづらいという意見をいただきましたので、できる限り塗るものを付けるようにしています。

11 番の献立です。新しいパスタを取り入れてみました。カルシウムがたっぷり取れるよう、ちりめんじゃこを混ぜ合わせたパスタです。じゃこの他に、キャベツ・玉ねぎ・ツナを入れる予定です。この日は 1 食で 580 mg のカルシウムが摂取できます。給食でのカルシウム摂取量は、450 mg を目標としているため、この日は目標値の 1.3 倍のカルシウムが摂取できます。

13 番の献立です。スラッピージョーとは、名前だけ聞くとどんな料理だろうと感じるかと思いますが、挽き肉とみじん切りにした野菜をトマトソースで煮たものをパンにはさんで食べるという、アメリカで人気のサンドウィッチなのだそうです。パンにはさむとボロボロとこぼれてしまうことから、英語でボロボロ落ちるという意味の「スラッピー」、そしてこの料理を考えた人が「ジョー」さんということから、「スラッピージョーサンド」という名前が付いたそうです。背割りのコッペパンに、自分でスラッピージョーをサンドして食べてもらいます。

14 番の献立です。以前、給食訪問で、世界各国の料理を食べたいというリクエストをいただきました。そこで、今回は、スペイン料理のパエリアと、ペルー料理のロモサルタードという料理を組み合わせて、世界の食事というテーマで献立を立ててみました。ロモサルタードは、今回初めて提供する献立です。献立表には、揚げじゃが芋のトマト煮込みと書きましたが、揚げじゃが芋の炒め物に変更します。カットして素揚げした揚げじゃが芋を、トマトや玉ねぎ、肉といったほかの食材と一緒に炒めた料理になります。トマトが重なりますが、ロモサルタードにはピューレなどは使用せず、トマトの実を 1 人あたり 25 g と少量使用するだけなので、問題ないと考えております。

15 番の献立です。この日の主菜は、トミメのトマトマリネです。これは、小平第

五中学校が毎年行っている食育講演会の今年のテーマが「魚」で、東京産の魚を使った献立をこの日に提供してほしいという依頼があったため、この日に取り入れました。トミメは漁獲量が少なく、首都圏のスーパーではほとんど見られませんが、八丈島では日常的に食卓にのぼる魚だそうです。味は淡白ですが、身はぷりぷりしていて歯ごたえがあります。この日は八丈島産のトミメを使用します。

16 番の献立です。切り干し大根は、サラダや煮つけなどでも今まで提供してきましたが、煮つけだと残食が多いように感じています。そこで、今回は味付けを変えてオイスターソース炒めとして提供してみようと思います。味付けを変えることで残食量が減るのではないかと考え、新しく取り入れてみました。

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。何かご質問等はございますか。

委員 トマトが続くとの説明がありましたが、その前もトマトが続くようで、献立の入れ替えなどは出来ないでしょうか。

栄養士 献立は、調理場で使用する釜や、生ものや肉などの作業動線などを考慮して立てておりますので、献立を入れ替えると、様々な影響があり、場合によっては、献立の変更も必要となる場合もありますので、出来ればこのままの献立でお願いしたいと思います。

確かにトマトは使用しておりますが、味付けの方法等も違いますので、このままでも問題は無いかと考えております。

委員 1 番のガーリックトーストですが、子供が小学校ではパリパリしていたのが、中学校ではしっとりとしていると話しておりました。

栄養士 ガーリックトーストは、パンにガーリックを混ぜたバターに浸して焼き物機で焼いておりますが、焼きあがった後、すぐに蓋をすると蒸れてしっとりしてしまいますので、粗熱を取って蓋をするよう工夫していますが、蓋をした際に熱によって水分を含んでしまうこともあります。配缶する際には下に紙を敷いて水分がパンに移らないようにしています。

委員長 その他ご質問はありますか。特に無いようでしたら、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。この日は小魚をたくさん使用しているため、カルシウムが基準の 1.3 倍とれるようになっていきます。海鮮焼きビーフンは人気のあるビーフンソテーに

えびを加えています。

2 番の献立です。揚げパンはセンターにパンを納品してもらい調理しています。揚げ油は 4 回使用後新しいものに取り換えていて、揚げパンはきれいな油であげられるよう 1 回目の油を使用するようにしています。パンプキンポタージュはかぼちゃペーストとかぼちゃをつかった濃厚なポタージュです。ルーも手作りしていて、バターと小麦粉でホワイトルウを作っています。

6 番のチキンカレーは 1 学期、給食訪問をした際、カレーの種類を増やしてほしいという意見があったため取り入れた献立です。普段のカレーは豚肉で作っていますが角切りの鶏肉を使用し、カレー粉等スパイスを増やし少しスパイシーに仕上げたいと思います。

8 番の献立についてです。にんじんシリシリというのは昨年も実施した献立で沖縄の料理です。沖縄の方言で千切りの事をシリシリといい、人参の千切りの炒め物です。前は人参だけでしたが、今回は卵とバターを加え食べやすいようにレシピを改良しました。

9 番のコッペパン、ツナペーストは切れ目の入ったコッペパンにマヨネーズで和えたツナペーストを各自で挟んで食べてもらうセルフサンドです。また、9 番の献立のりんごですが、りんごは時間が経つと酸化し色が変わってしまうので、カット後に塩水につけ変色を防止します。

11 番の献立の洋風おでんは、だしに鶏ガラを使用し具に昆布やはんぺん、こんにゃくの他にウインナーやキャベツ、かぶが入った変わり種のおでんです。ひとり 1 個煮卵も付きます。

12 番の献立です。鮭のチャンチャン焼きは北海道の郷土料理で、キャベツなどの野菜と鮭を味噌とバターで味付けをします。給食では鮭を焼いた後野菜たっぷりのタレをかけて提供します。のっぺい汁は日本全国に伝わる郷土料理で、色々な野菜をだしで煮込み、でんぷんでとろみをつけた料理です。具だけではなく汁を残さず食べてもらう目的でとろみが付けられています。

14 番のぶりのゴマみそ焼きは 12 月 20 日のぶりの日にちなみ献立に取り入れしました。ぶりの旬が 12 月ということと、20 日の 2 が「ブ」、0 が「リ」の音に近いというゴロ合わせから来ています。

15 番さつまいもとりんごの甘煮は、さつまいもと紅玉りんごを砂糖とレモン汁を加えて煮た料理で、デザートです。

16 番の冬至ぜんざいは 12 月 22 日の冬至に合わせて新たに取り入れたメニューです。冬至にかぼちゃを食べると 1 年間健康に過ごせるという習わしがあります。今回、白玉ぜんざいにかぼちゃを加えて提供します。

17 番の献立です。12 月 24 日のクリスマスに合わせた献立です。フライドチキンはグローブやナツメグ、オールスパイスといった香辛料で味付けをします。ただ、骨付きではないので、見た目はから揚げのようになります。また、予算の都合もありますが、ここ数年クリスマスにはデザートにケーキをつけているので、年に 1 回ですので

予算を調整してケーキを出せたらと思っています。

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 2番の揚げパンの件ですが、油の交換時期について教えてください。

栄養士 給食センターでは、油を4回使用したら新しい油に取り換えることとしております。また、1回ごとに油ろ過機で汚れをろ過して次に使うようにしております。

委員 12月の献立にミルクコーヒーは無いのですか。

栄養士 12月は、最後の日にお茶を献立に入れている関係で、ミルクコーヒーは入れていないのですが、寒くなると牛乳の残りも多くなるので、デザートとの関係もみながら検討してみたいと思います。

委員 10月の献立になりますが、サンマの献立がありますが、産地はどの辺になりますか。

栄養士 時期によってまだ分かりませんが、放射能の検出状況も確認しながら使用したいと考えております。

委員 献立全般に対してですが、養護教諭から、ピーナッツやびわはアレルギーが多いので献立に使用しないことはできないのかと言われましたがいかがでしょうか。

所長 献立を立てる上では、食育の観点から、いろいろな食材を食べてもらう一方で、アレルギーによってその食材が食べられない生徒さんもいらっしゃるかと思います。

実際にナッツが使われる献立は、月に一度あるか無いかで頻度的にも非常に低いのが現状であります。現時点では、ナッツ類を献立からすべて外すことは考えておりませんが、使用する頻度、献立内容等アレルギーのある生徒さんにも一定の配慮をしたいと考えております。

委員 本日の献立のデザートにアイスクリームに使い捨てのスプーンが付いていましたが、給食を食べる際に本来のスプーンが付いていたので、ごみ減量の意味からも必要無いと思います。

栄養士 献立の内容によって、スプーンが付いている場合など代用できる場合はそちらを使って食べてもらうよう考慮したいと思います。

委員 スパゲティは、ミートソース等ルーをかける献立の場合は茹で具合もちょうど良いと思いますが、先日のきのこスパゲティは多く残ったことがあります。生徒に聞くと麺が柔らかすぎるとの意見でした。スパゲティを茹でてさらに炒めるなどの場合と茹で時間について工夫はしているのでしょうか。

栄養士 茹で時間は基本的に同じですが、教室でルーをかける献立は、スパゲティを茹でて一度水で冷やした上、配送する直前に一度お湯をかけております。一方で、炒める麺は茹でた後、手間がかけられないので、そのまま炒めております。水に通す工程が無い分伸びやすいかもしれません。今後、茹で時間を変えるなど工夫したいと思いません。

委員長 その他、ご質問ございますか。無いようですので、第2学期の献立は決定いたします。これもちまして、本年度の第1回献立作成委員会を終了いたします。