

## 平成25年度第3回小平市献立作成委員会要録

1 開催日 平成26年2月18日（火）午後3時30分～午後4時40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 なし 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

- ① 給食食材の放射性物質検査結果について
- ② 給食費の改定について
- ③ 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26年度 1学期分 献立について

- ① 4月分
- ② 5月分
- ③ 6月分
- ④ 7月分

6 閉会

## 議事要録

**所長** これより、平成25年度第3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五味委員長からご挨拶及び議事進行をお願いいたします。

**委員長** 第3回献立作成委員会をはじめさせていただきます。  
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** 前回の会議では11月までの検査結果をお示しいたしましたので、今回は、12月及び1月実施しました結果を資料としてお示しいたします。中学校給食では、毎月5品目を選定し放射能検査を実施しております。12月は、地場産野菜を検査しましたので、地場産については、小学校の検査も含めて一括で表示してあります。  
なお、今回の結果につきましては、すべての品目において放射能は検出されませんでしたので報告させていただきます。

**委員長** 本件につきまして、何かご質問はありますか。

質疑なし

**委員長** ないようでしたら、給食費の改定についてご説明をお願いします。

**所長** 給食費の改定につきましては、検討経緯について、1月に小中学校を通じて全保護者の方へ資料にありますリーフレットを配付させていただいております。

ご案内のとおり、改定に当たりまして、説明会の開催やメール等でご意見をいただきながら、中学校給食については、1月30日に開催いたしました共同調理場運営委員会で改定についてご承認をいただいたところであります。

このことを受け、教育委員会でも改定について正式に決定をし、2月20日開催の教育委員会定例会に報告をさせていただく予定となっております。

改定内容の詳細は、資料にあるとおりでございます。

**委員長** 本件につきまして、何かご質問はありますか。

質疑なし

**委員長** ないようでしたら、食物アレルギーへの学校給食の対応について、事務局より説明をお願いします。

**所長** 資料№.2をご覧ください。本件につきましては、1月30日に開催された共同調理場運営委員会で承認をいただきましたので、報告を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ついては、献立の含有食品を詳細に記載したアレルギー献立を事前に配付し、保護者を含めて確認いただいた上で、献立の中の該当食材を食べるか自己判断していただくこととなっております。

また、牛乳等の乳製品については、学校長を通じて申請をいただき、不食扱いとして、毎年3月の給食費精算時に食数に応じて返金する対応を行っております。

乳製品について、これまでは、牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトと4品目について、それぞれ申請をいただいております。しかし、小平市の給食で出しているミルクコーヒーは、生乳が90パーセント含まれており、個人差はあるかもしれませんが、成分的にはほぼ牛乳と変わらないものと考えられます。同様に、ヨーグルト及び飲むヨーグルトについても、成分的には変わらないものと考えられるため、平成26年度から、牛乳ミルクコーヒーを含めた飲用乳とヨーグルトなどの発酵乳という2分類で申請を受け付けたいと考えております。

なお、申請については、保護者は学校長に申請をしていただき、学校長等管理職、養護教諭、給食担当教諭等を経由し、給食センターに申請書を転送していただくしくみとなっております。

また、本申請は、成長期にある生徒さんであることから、毎年状況の変化を確認する意味からも、年度ごとに申請をいただくこととしております。従いまして、本申請書は、毎年度、新学期に学校を通じて必要な保護者に配付いただき、学校で取りまとめて給食センターに提出していただきます。

**委員長** 本件につきまして、何かご質問はありますか。

質疑なし

**委員長** ないようでしたら、協議事項に移ります。平成26年度4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** 献立の説明の前に、栄養基準について説明をさせていただきます。文部科学省の学校給食における摂取基準の変更に伴い、小平市の中学校給食の基準値も、エネルギー830キロカロリーから820キロカロリーに、たんぱく質を33グラムから30グラムに変更したいと思います。なお、この基準は、26年度の4月から適用になります。

続きまして、献立の説明をさせていただきます。

今回4月10日からの献立を作成しましたが、まだ学校の行事が確定していないため、あくまでも4月10日を給食開始予定として献立を立てさせていただきました。なお、Aコース、Bコースとで提供日が異なりますので、献立の番号で説明をいたします。

まず1番の献立ですが、和食の献立になります。つくね焼きは、鶏肉と豚肉に豆腐、長

ねぎを混ぜ、成型機を使用して手作りし小判形にして焼きます。

2番の献立です。この日のデザートには旬のいちごを提供したいと思います。1人3粒づけにする予定です。いちごにはビタミンが豊富に含まれているため、この日のビタミンC摂取量は、基準値の約1.3倍です。

4番の献立です。この日にはココア揚げパンを取り入れました。新1年生が給食を食べ始めて、早く中学校給食にも親しみを持ってもらえるように人気の揚げパンを取り入れました。揚げたパンにグラニュー糖とピュアココアをまぶします。

7番の献立です。4月18日は「良い歯の日」ということにちなみ、よく噛んで食べられる和食の献立を立てました。ごはんには、炊き上げた白ごはんに梅ちりめんを混ぜます。主菜はイカの唐揚げで、副菜にはごぼうサラダを取り入れ、食感を味わえるようにしました。また、汁物は新物の筍を使った若竹汁にしました。

9番の献立です。チーズ入りコロケは、サイの目状のプロセスチーズを入れたコロケです。この日のパンは、横に切り込みを入れた丸パンにする予定なので、コロケにソースをかけた後に、パンにはさんでコロケバーガーにして食べることができます。

11番の献立です。毎月1回程度、頭や骨ごと食べられる小魚を提供できるように献立を立てていますが、4月は豆あじの南蛮漬けにしようと考えています。南蛮漬けのタレがしっかりとした味付けなので、素揚げよりは食べやすいと思います。

13番の献立です。鶏肉のトマト煮込みは、鶏肉だけでなく、たまねぎ・にんじん・じゃがいもをトマトベースのスープで煮込んだ料理です。また、マカロニサラダは、茹でたマカロニと野菜に塩こしょうで下味をつけ、教室でマヨネーズと和えて食べてもらいます。

以上で4月の献立の説明を終わります。

**委員長** 4月分の献立の説明が終わりました。何かご質問ご意見等がありますでしょうか。

**委員** 2番の献立で、スクランブルエッグ、ポークビーンズに食パンが出ておりますが、食パンの時に何かパンにぬるものはないかという声が教室で聞かれますが、食パンの時は何も付けられないのでしょうか。

**栄養士** この日のポークビーンズは、しっかり味が付いていますので、こちらを食べながら食パンも食べてもらおうと思っておりますので、特にぬるものは付けておりましたが、予算の調整で可能であれば、ジャムマーガリンなども検討してみたいと思います。

**委員** 2番の献立にポークビーンズがあって、5番にビーンズサラダがありますが、豆が苦手な生徒が多いので、豆の献立をもう少し離せないでしょうか。献立の組み合わせもあると思いますが、例えば、別の日のマカロニサラダと入れ替えるなどの工夫は可能でしょうか。

**栄養士** 週がずれているので問題無いかと思いましたが、献立を変更するとなると、調理の釜の関係などもありますので、このまま提供させていただきたいと思います。今のご意見は今後の参考にさせていただきます。

**委員** 7番のごぼうサラダは乾燥ごぼうでしょうか。ごぼうサラダは残念ながら残食が多く人気がありません。また、いつもソイドレッシングが付いて、私は美味しいと思いますが、実際に残食が多くて残念に思っております。何かドレッシングも含めて工夫できないものでしょうか。

**栄養士** ごぼうサラダのごぼうは、通常のごぼうを茹でたものになります。ごぼうサラダは毎回残食が多い献立の一つです。また、給食訪問で生徒さんに聞くと、一部の生徒さんはソイドレッシングが苦手という声も聞きますが、特に嫌いでもないという生徒さんもいます。

**委員** 醤油や中華は人気があるのですが、ソイドレッシングはあまり人気が無く、残食が多くなる傾向にあります。

**栄養士** 献立を立てる時にも、ドレッシングは気になっているところなので、いろいろと工夫してみたいと思います。硬さは、良く噛んで食べてもらおうと、若干硬めに調理しているところですが、ごぼうを美味しく食べてもらう工夫をしてみたいと思います。

**委員** ソイドレッシングというのは、醤油味でしょうか。

**栄養士** 醤油というよりも、大豆ベースのクリーミーな食感になります。

**委員** 4番のココア揚げパンですが、甘いパンと聞きましたが、この日はミルクコーヒーが付きます。甘いものと甘いミルクコーヒーの組み合わせのようなので、あえてミルクコーヒーではなくても良い気がします。

**栄養士** この日は、1年生に給食に興味を持ってもらうため人気メニューを入れてみたのですが、甘い物に偏らないよう再検討をしたいと思います。

**委員長** その他ご質問、ご意見はありますか。ないようでしたら、5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** 5月の献立について説明をいたします。

1番の献立です。5月5日のこどもの日には、ちまきを食べる風習があります。給食では、ちまきに似た、中華おこわをこの日の献立に考えました。中華おこわは、米にもち米を加えて炊いたものに、味付けをした具を混ぜて調理します。

2 番の献立です。5 月 2 日は緑茶の日になっています。緑茶の日とは、5 月 1 日～5 月 3 日が八十八夜にあたり、茶摘みが盛んなため、この日に制定されたということです。緑茶の日に合わせ、この日の献立に、抹茶揚げパンを新しくメニューに考えました。苦くなりすぎないように、抹茶にきな粉を加え、砂糖と一緒に揚げたパンにまぶして調理します。豆乳のクリーム煮は旬のアスパラを使用します。アスパラは、サラダやソテーで提供することが多かったのですが、今回、クリーム煮に使用しいつもと違った雰囲気が出せればと考えています。

3 番の献立です。グリーンピースご飯のグリーンピースは普段、冷凍のものを使用しますが、旬のこの時期は生のグリーンピースを使用したいと考えています。グリーンピースは苦手な生徒も多く、グリーンピースだけのご飯ですと残りが多くなってしまいうため、ご飯をわかめご飯にし、味付けをしたところにグリーンピースを加え、残りが減るように工夫して提供したいと思います。

6 番の献立です。味噌カツは新しいメニューになります。味噌カツは名古屋発祥の料理で、とんかつに甘いみそだれをかけてお出しします。みそ味のしっかりした味付けなので、汁ものはすまし汁にしました。

7 番の献立です。ジャージャー麺は生徒に人気のある献立の一つです。普段は、麺にひき肉たっぷりのみそだれをかけて食べてもらいますが、肉みそだけですと、彩りがさみしいので、今回は、茹でたチンゲン菜、人参、もやしを別に出し、教室で上にトッピングしてもらおうことを考えています。

1 3 番の献立です。山菜うどんも新しく取り入れたメニューです。うどんの汁に、ぜんまいとわらび 2 種類の山菜を入れる予定です。また、天ぷらには旬の魚のきすを使用し季節感のある献立にしました。

1 4 番の二色団子スープは、白玉団子とセンターで手作りする肉団子の二種類の団子を加えた中華風の味付けのスープです。

1 8 番の彩りご飯はカラフルな野菜ふりかけを混ぜ込んだ彩りのきれいなご飯です。はたはたのから揚げは、頭は堅いためとってありますが、骨ごと食べられるためカルシウムがしっかりとれます。たぬき汁はももとは精進料理で、肉の代わりに油で炒めたこんにゃくを使用します。こんにゃくの食感と油のこくがたぬきの肉の代わりとなっています。

5 月の説明は以上です。

委員            うちの子どもはキムチのような辛いものが苦手ですが、他の生徒さんは、キムチなどは好きな献立でしょうか。

委員            ご飯に何か混ざっている方が生徒は食べやすいようです。また、給食のキムチはそんなに辛くないので結構人気の献立です。

委員            1 2 番のりんご缶というのは、どんなものでしょうか。

**栄養士** りんごを缶詰めにしたもので、りんごを4分の1カットしたものを1人1個付けにしてお出しします。

**委員長** その他ご質問、ご意見はありますでしょうか。ないようでしたら、6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6月の献立の説明をします。1番の献立のジャンバラヤは、スペイン料理のパエリアが起源となっているアメリカの料理で、チリパウダーで少し辛みをつけたトマトベースのごはんです。具材はむきエビ、赤ピーマン、青ピーマン、たまねぎが入ります。

2番の献立です。鮭のバターソースかけは、塩こしょうで下味をつけた鮭を焼き、その上にバター・レモン果汁・白ワイン・パセリで作ったソースをかけて提供します。レモン果汁が入ることによりさわやかさがプラスされます。

3番の献立です。6月4日は「虫歯予防デー」ということで、4月の「良い歯の日」のようによく噛んで食べられる献立にしました。虫歯予防に役立つ知識などと合わせて給食の放送資料等でもPRしていきたいと思います。

4番の献立です。長崎皿うどんは、チャーメンという個包装のパリパリの中華めんと、センターで作ったあんかけを混ぜて食べます。あんには、えびやいかなどの魚介類や、きのこ類、野菜がたくさん入ります。

7番の献立です。2学期の給食訪問の時に「豆乳を出してほしい。」というリクエストを生徒からいただきました。飲用乳を豆乳に変えてしまうと、カルシウム摂取量が少なくなってしまうので、スープに使ってみようと思い取り入れました。

12番の献立です。フレンチトーストは牛乳・砂糖・バニラエッセンス・バターを混ぜた卵液に食パンを浸け、焼き物機で焼きます。メイプルシロップは個包装になっているものを付けて、各自でつけながら食べてもらいます。また、6月17日は「さくらんぼの日」なのでさくらんぼゼリーを提供したいと思います。生のさくらんぼを提供するのは難しいと思いますので、今回はゼリーにしました。

14番の献立です。チョコホットケーキですが、以前りんごのホットケーキを提供した時に、リンゴが変色して見た目が良くないというご指摘を献立作成委員会で受けたことがあります。今回はチョコレートのホットケーキなので、その心配はないかと思います。なお、給食で甘いデザートを出すのは良くないという意見もありますが、年に数回の楽しみとして食べてほしいと思います。

18番の献立です。この日のデザートにはびわを1人1個付けて提供します。びわは、4月から6月が旬の果物です。びわをご家庭で召し上がる機会はありませんかと思いますが、給食ではいろいろな食品に触れてほしいと思い、取り入れています。

21番の献立です。この日はAコースとBコースが同じ献立を食べます。メインは人気の焼き鳥井で、副菜には根菜サラダを取り入れました。ごぼう・れんこんが入っていて、食感が楽しめる料理です。

以上で6月の献立の説明を終わります。

委員長 6月分の献立の説明が終わりました。何かご質問ご意見等がありますでしょうか。

質疑なし

委員長 その他ご質問、ご意見はありますか。ないようでしたら、7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 7月の献立について説明をいたします。

1番の献立です。この日は和風の献立になります。麦ごはんは、米に麦を1割加えて炊きます。麦には食物繊維が多く、1割加えるだけで、白米の3倍の食物繊維をとることができます。焼き魚は残りやすいメニューですが、ほっけは骨がきれいに取れ食べやすいこともあり焼き魚の中では人気があります。

2番の献立です。7月で暑い時期ですので、冷たい冷やし中華を献立に取り入れました。ゴマだれは個包装のものですが、市販品ではなく、給食センターで配合を考え業者に特注をしているものです。ゆでた野菜とハムを乗せて食べてもらいます。

3番の献立です。ゆでとうもろこしですが、とうもろこしは今回、小平で採れたものを使用したいと考えています。とうもろこしは時間が経つとすぐに味が落ちてしまうため、小平で採れた新鮮なものが提供できればと思っています。但し、給食では使用する日が決まってしまうため、収穫日を合わせるのが難しいと聞いております。今後、小平で採れたものが使用できるよう農家やJAと調整を進めていきます。

4番の献立です。ウインナードッグは切れ目の入ったパンに各自でウインナーを挟んで食べてもらう献立です。普段は個包装のケチャップとマスタードを好みで使ってもらいますが、今回はセンターで調理したチリソースをウインナーにかけて提供したいと考えています。

5番の献立です。この日は韓国風のメニューで統一をしました。学校で生徒さんにリクエストを聞くと、韓国料理を食べたいという声が多かったため献立に取り入れました。プルコギは新しく取り入れたメニューで、韓国語でプルは火、コギは肉のことで焼き肉のことのように思えますが、日本のすき焼きに近い料理になります。トックスープは、トックという韓国の餅が入ったスープです。

7番の献立です。沖縄献立として毎年提供しているものです。暑い夏を、暑いところの料理を食べて乗り切ってもらいたいと思います。ジュウシイは沖縄の混ぜご飯のことで、豚肉、にんじん、ネギ、昆布などの具が入ります。ラフテーは豚の角煮です。給食では煮込み時間が限られてしまいますが、できるだけ味がしっかりしみこむよう調理したいと思っています。アーサ汁はあおさという海藻の入った汁ものです。味噌仕立ての場合もありますが、今回は、あっさりとしたすまし汁にします。

8番の献立です。鮭のラビゴットソースのラビゴットというのは、フランス語で元気の出るといった意味があり、酢で酸味をつけた具たくさんソースを揚げた鮭にかける料理

です。スイカは大玉のスイカを3 2等分に切り分け提供します。冷たいまま教室に届くように、普段はご飯を保温するために使用している発泡スチロールのケースに入れ配送をします。

1 3番の献立です。夏野菜キーマカレーにはいんげん、青ピーマン、赤ピーマン、とうもろこしの4種類の夏野菜が入ります。そのほかにも大豆やじゃがいもなどが入りひき肉の量を控えた給食ならではの具だくさんのカレーです。また、枝豆は、小平産の枝豆をさや付きで茹でて提供します。

7月の説明は以上です。

**委員長** 7月分の献立の説明が終わりました。何かご質問ご意見等がありますでしょうか。

**委員** 8番の献立で、パインパンというのはどんなものでしょうか。

**栄養士** 角切りの乾燥パイナップルの入ったパンになります。

**委員** 鮭のソテーなど味のある献立に味のあるパンが合うのかと思いますし、その後にAコースですと1 1日にパインがデザートに出ますので、丸パンくらいで鮭を挟んで食べる程度でいかがかと思いました。

**栄養士** 確かにパインが連続していますので、献立内容を検討したいと思います。

**委員長** その他何かご質問、ご意見等がありますでしょうか。ないようでしたら、全体を通じて何かありますでしょうか。

**委員** 最初に給食の栄養基準が変わったとの説明がありましたが、もう少し具体的に説明をいただけないでしょうか。

**栄養士** 文部科学省から出されている学校給食法に基づく栄養摂取基準が昨年改定されましたので、それに合わせて小平市でも変更するものです。

**委員** 6月の1 2番の献立ですが、フレンチトーストにマカロニミートソースと肉団子のスープがありますが、肉の量が多いように思えますが実際はどうでしょうか。

**栄養士** 肉団子のスープは小さな肉団子ですし、マカロニミートソースも1人当たりの肉の量が1 5グラムから2 0グラムですので、マカロニに絡む程度で、お肉がメインになるほどの献立ではないと思います。

**委員** 4月から7月までの献立はこれでほぼ確定ということで理解しました。そうしますと、

献立表がいつも月末に学校に届けられますが、確定しているのであれば、もう少し早めにいただけないでしょうか。特にアレルギーのある生徒さんは、一週間前位にいただければ、早めに確認してもらい事前に対応が取れると思います。

**栄養士** 献立表の印刷は大量になりますので、1週間は必要になります。献立の主な内容はここで確定しますが、実際の食材発注の段階では食材購入予算の都合もあり、多少の変更が生じてきますので、どうしても配付が月末になってしまいます。

**委員** 特にアレルギーのある生徒さんは、保護者の方も早く給食の内容を知りたいと思いますので、何とか早く献立表をいただけないでしょうか。

**栄養士** 食材の入札は、例えば4月分は3月の初旬になります。それから予算を調整しますので、どうしても献立表が完成するのが月末になってしまいます。検討して可能であれば、アレルギー献立表は印刷枚数も少ないことですので一週間前位に配付することはいかがでしょうか。

**委員** 生徒さんのためにできるだけ早めに対応いただければありがたいです。

**委員** 給食の白衣ですが、体格がいいため小さくて困る生徒がいます。白衣のサイズは同じようなので、逆に一年生などはダボダボの生徒もいます。白衣が小さいと着たがらない生徒がいるのですが、給食指導上無理をしながら着せているのが現状です。特に中学生は体格が大きくなる時期ですので、ワンサイズ位大きな白衣も用意してもらえればありがたいです。

**栄養士** センターでは、大きいサイズも購入して学校に配付しておりますので、学校現場でどのサイズを備えているのか配膳員の方で把握していると思います。

**委員長** それでは、センターから配膳員と調整して、対応できるか確認をお願いします。

**委員** 白衣は交換できるのでしょうか。古くなるとゴムが伸びたりして、汚れや傷みで交換して欲しいものが見受けられます。

**栄養士** 配膳員の判断で汚れた白衣などは交換するようにお願いしております。

**所長** 学校の方から、配膳員に言っていただければ、配膳員からセンターを通じて学校へお渡しできるかと思います。但し、予算の都合もありますので、できるだけ使用できるものは使っていただきますようお願いいたします。

**委員** 2月は給食費の精算月なので、毎年食数が多いので毎月の集金よりも多い金額になり、口座の残高不足の家庭が多くなります。学校の行事等の違いで、学校ごとに年間の給食費が変わってきますが、できれば2月の精算金額が、毎月と同額か少なめになるよう月々の給食費を設定していただければ、引き落とせない保護者も少なくなるかと思えます。

**所長** 中学校の給食費は単価方式ですので、学校学年ごとに年間給食費が異なります。4月からは給食費の改定も予定されている中で、1食単価×給食予定回数から年間の給食費を想定し、2月の精算額が月々の徴収額を大きく上回ることがないように、月々5,200円という徴収金額を設定させていただいているところです。

なお、口座引き落としができなかった場合は、3月に再度引き落をさせていただくよう手続きをとっているところです。

**委員長** その他、特にないようでしたら、これもちまして献立作成委員会を終了します。