

平成25年度第2回小平市献立作成委員会要録

- 1 開催日 平成25年11月20日（水）午後3時30分～午後5時00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 無し
- 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25年度 3学期分 献立について
 - ① 1月分
 - ② 2月分
 - ③ 3月分
- 6 閉会

議事要録

- 所長** これより、平成25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五味委員長からご挨拶をお願いいたします。
- 委員長** 今回は、2回目の献立作成委員会ということで、3学期の献立についてご協議をいただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。
- 所長** それでは、これより議事の進行について五味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。少し気になる点といたしまして、9月実施分のさつまいもで、放射性セシウムが2.0ベクレル、10月のまいたけについて9.5ベクレル検出されております。さつまいもにつきましては、10月以降使用するものについては、徳島産のものに変更いたしました。まいたけにつきましては、9月に小学校で長野県産のもので微量の放射性セシウムが検出されましたので、中学校では、小学校とは別の業者から群馬県産のものを使用した上、放射能検査も実施したところです。
いずれにしましても、国の定める基準値100ベクレルを大幅に下回っているところです。
- 委員長** 本件につきまして、何かご質問はありますか。
- 委員** 検出下限値というのは、どのような意味でしょうか。
- 所長** 検査する食材や、検査機器の性能によって、検出できる範囲が異なります。例えば、下限値1.5ベクレルと表記した場合、1.5ベクレル以下ということで、不検出といっても、必ずしも0ベクレルでは無いということです。
- 委員長** 他に無いようでしたら、協議事項、平成25年度3学期の献立について審議をしたいと思っております。それでは、1月分の説明をお願いいたします。
- 栄養士** 1月分の説明をさせていただきます。献立表をご覧ください。Aコース、Bコースで献立の日にちが異なりますので献立表左の番号に沿って説明を行います。
1番の献立です。中華風コーンスープは、クリームコーンやホールコーンを使ったスープになります。小麦粉やバターを使わないので、あっさりとした味になります。

また、でんぷんでとろみを付けて卵も入ります。また、チャプチェは韓国風の春雨の炒めものになります。コチュジャンと砂糖で甘辛い味付けにします。

3番の献立です。つみれ汁は、いわしのつみれと、だいこん、さといも、ねぎといった冬野菜が入った味噌仕立ての汁物になります。また、この日は、リクエストが多い雪見だいふくをデザートに出す予定です。デザートは、学校給食用で1人1個の商品がありますので、こちらを考えております。

5番の献立です。3年生の受験応援メニューとして、カツカレーを献立に取り入れました。昨年までは、かつ丼を出していましたが、今年は、カレーも人気メニューですので、カツカレーを考えてみました。カツは1人、25グラムの肉を2切れ付ける予定です。

9番の献立です。茎わかめとツナの和え物ですが、茎わかめと、もやし、にんじん、きゅうり、ツナを材料に、酢と醤油、ごま油で、さっぱりとした味付けにしております。また、いちごは、1人3個付けを考えております。

10番の献立です。ハンバーグデミグラスソースですが、前回この会議で、ソースが全体的にかかっていないというご意見をいただきましたので、その後、ソースの量も1.3倍から1.5倍に増やしまして、ソースが全体にかかるよう気を付けながら配食しております。

13番の献立です。1月24日が給食記念日ですので、この日に合せ、鯨の竜田揚げを献立に入れました。鯨は、1人何枚ではなく、一定の重量で配食する予定です。

14番の献立です。こちらも給食記念日に合わせた献立で、給食の始まりが、にぎりめし、焼き魚、菜の和え物などの献立だったことから、それに似たような献立として、五穀ご飯、鮭の塩焼き、青菜のピーナッツ和えにしてみました。また、これだけですと、少しもの足りないので、汁物として、すいとんを付けることにしました。

1月の献立は以上となります。

委員長 1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 10番の献立で、丸パンとなっておりますが、パンの献立の時は、ジャムなどの塗るものが付いていないという話を聞きました。この日は、どうでしょうか。

栄養士 10番の献立の日は、ハンバーガーですので、丸パンに切り目を入れて出しますので、ハンバーグを挟んで食べてもらう予定となっております、特にバター等を付ける予定はありません。

委員 鯨の竜田揚げですが、重さで配食という説明でしたが、どうやって配食するのでしょうか。

栄養士 角切りの鯨を油で揚げたものですので、1人分の配食量に対してクラスの人数分を計って配食します。クラスでは、おおよその目分量で、それぞれ盛り付けていきま

す。

委員長 その他ご質問が無いようでしたら、2月分献立の説明をお願いいたします。

栄養士 2月分の説明をさせていただきます。献立表をご覧ください。

1番の献立です。この日は、節分にちなんだ献立となっております。大豆を入れて炊き込んだ節分ご飯と、いわしのかば焼きです。節分にいわしを焼く煙で邪気を払うという言い伝えがあるため、このような献立となっております。給食放送なども利用しながら、行事と給食を結び付けていきたいと考えております。

3番の献立です。豚キムチ丼は、給食訪問でリクエストの多い献立です。デザートにパインを付けておりますが、フルーツとしてパインを付けることで、ビタミンCを多く摂取することができます。ビタミンCの基準値は、25ミリグラムですが、この日は27ミリグラム摂取できる献立となっております。

4番の献立です。11月には、味噌ラーメンを出しておりますが、ラーメンを出して欲しいとの生徒さんからのリクエストがありましたので、2月にタンメンを献立に取り入れてみました。タンメンの中には、もやし、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、ニラ、コーンなどが入り、野菜がたっぷり摂れる献立となっております。また、かに玉は、予算の都合で変更になるかもしれませんが、かにを提供したいと考えております。

5番の献立です。うどのきんぴらですが、うどは、小平の特産品として、この時期が旬ですので、きんぴらとして提供する予定です。醤油と砂糖、みりん、七味唐辛子で味付けをします。

7番の献立です。五目野菜炒めは、大豆もやし、キャベツ、にんじん、だいこん、しいたけ、油揚げなどが入って、野菜がたっぷり摂れる献立となっております。また、ごま油がきいており、大豆もよしの食感がシャキシャキとしておりますので、とても食べごたえのある献立となっております。

8番の献立です。14日のバレンタインデーにちなんだ献立となっております。主食のシュガートーストは、生徒さん人気のメニューで、デザートとして、チョコレートのもを提供する予定です。

9番の献立です。ししゃも焼きですが、前回の献立作成委員会では、ししゃもとわかさぎなどの小魚の献立の日が近いとのご意見をいただきましたので、今回は、あまり近くならないように気を付けました。ししゃもなどの小魚の献立が多いとの意見もいただきましたが、ししゃもなどの小魚は骨まで食べられることで、カルシウムを多く摂取することができます。給食の基準では、カルシウムが、1食400ミリグラムとなっておりますが、この献立では、578ミリグラムのカルシウムが摂取できます。また、キムチ入り肉豆腐は、キムチなどの少し香辛料の入っている献立で、寒い時期、体を温めてもらおうと献立に取り入れてみました。

10番の献立です。焼き鳥丼も人気のメニューです。また、ごぼうサラダは、ごぼ

うには、食物繊維がたくさん入っておりますので、ごぼうを使うことで、食物繊維が摂れる献立としました。

11番の献立です。野菜あんかけ焼きそばですが、蒸した中華麺に野菜のあんかけをかけます。野菜あんかけにも、にんじん、豚肉、たけのこ、はくさい、しいたけの他、いかやホタテなど、具たくさんで、ビタミンCや食物繊維がたくさん摂れる献立となります。

13番の献立です。ブルーベリーコロッケですが、丸パンにブルーベリーコロッケを挟んでコロッケバーガーのようにして食べてもらう献立となります。コロッケには、ブルーベリーの果実の他、ブルーベリーを粉末にしたパウダーを混ぜ込んで作っていきます。ブルーベリーは、小平市の特産物ですので、PRのためにも献立に取り入れました。

14番の献立です。エビピラフのクリームソースかけです。給食では、グラタンやドリアなどを提供することが難しいので、エビピラフの上にホワイトルーのソースをかけて、ドリア風に仕上げ提供する予定です。

15番の献立です。ワンタンスープは、給食訪問でリクエストをいただいたので献立に取り入れました。ワンタンは、スープと煮込むと、くずれやすいことから、配缶の直前に入れるなど工夫して提供したいと考えております。

17番の献立です。酢豚は、豚肉を素揚げして、野菜などの具材を混ぜ合わせて仕上げる予定です。

19番の献立です。この日は、月の最後ですので、Aコース、Bコースが同じ献立となります。人気のハヤシライスとヨーグルトを献立に取り入れ、カルシウムがたっぷり摂れるような献立にしました。カルシウムは、基準の400ミリに対して418ミリが摂取できます。

委員長 2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 4番のタンメンですが、本日、味噌ラーメンが給食で出されましたが、職員から、今日はいつもと違って麺が伸びているなどの声がありましたが、麺の配食方法はどうか。

栄養士 麺は、個包装したものをセンターに納品してもらい、センターでは、学校ごとに仕分けして、給食と一緒に配送しています。麺が伸びているとのご意見ですが、検食した際は、さほど感じませんでしたが、ご意見については、業者の方にも伝えておきます。

委員 5番のだまこ汁とは、どんな献立でしょうか。

栄養士 ご飯をつぶして、団子状にしたものが汁の中に入っております。東北地方の郷土料理です。

- 委員** シュガートーストの時、紙ナプキンを付けていただけるのでしょうか。
- 栄養士** シュガートーストは、皿に直接のせてもらいますので、紙ナプキンは特に予定しておりません。
- 委員** 揚げパンの時は、付けていただいているので、できれば、付けてもらえると食べやすいのですが。
- 栄養士** 検討させていただきます。
- 委員** ブルーベリーコロッケは、甘いコロッケになるのでしょうか。
- 栄養士** 試作した際は、普通のコロッケにブルーベリーが入りますので、ブルーベリーの部分を口にすると甘すっぱい感じがするかもしれませんが、基本的にソースをかけて食べますので、それほど甘さは感じないと思います。
- 委員長** 献立の中に、生徒の意見を取り入れながら、地場産や特産品をたくさん使うなどの工夫をいただいております、ありがとうございます。
その他ご質問が無いようでしたら、3月分献立の説明をお願いいたします。
- 栄養士** 1番の献立です。3月3日のひなまつりに合わせ、ちらしずしと桃のデザート献立です。また、えびフライですが、コロッケなどを作る機械で、衣とパン粉を付け、1人2本付けで出す予定です。
3番の献立です。高野豆腐の卵とじ丼は新たに取り入れた献立です。高野豆腐は、日本の伝統的な食材ですので、煮物などに使うことが多いのですが、にんじんや玉ねぎなどと一緒に炒めて、卵でとじた、親子丼のような味付けを考えております。
4番の献立です。ししゃもを青のりを混ぜた衣を付けて、油で揚げる予定です。ししゃもは、油で揚げていますので、食べやすくなっております。
7番の献立です。うどのサラダですが、うどは、2月も献立に取り入れる予定となっておりますが、3月もまだ収穫されるということですので、サラダとして献立の中に入れました。サラダといっても、給食では加熱する必要がありますので、うどの香りが少し飛んでしまうかもしれませんが、小平市の特産品ですので、給食に取り入れしました。
8番の献立です。たらこスパゲティも新しく取り入れた献立です。給食訪問に行った際、リクエストが多かったことで、献立に取り入れてみました。また、給食ですので、たらこの他に、玉ねぎ、マッシュルーム、ハウレンソウなどの具もたくさん使います。
9番の献立です。卒業祝い献立ということで、企画しました。中学校の卒業式は3月19日ということですが、その前後は、3年生は学校に来ない日も多いので、早めに設定しました。お赤飯は、うるち米ともち米を半分ずつ入れて、ささげとともに、給食センターで炊き上げます。また、れんこんのきんぴらですが、れんこんは穴が開

いていて先が見通せるなど、おめでたい食材として、献立に入れております。また、ぶりも出世魚ということで、めでたい日に使っております。

11番の献立です。チキン南蛮も新しい献立です。鶏のから揚げに甘酢のタレをかけて、1人ずつ小分けになったタルタルソースをかけて食べてもらいます。チキン南蛮ですが、宮崎の郷土料理です。宮崎は、切干大根の生産量が日本一ということで、切干大根も献立に入れました。

3月分の献立の説明は以上です。

委員 8番の献立の、チョコホットケーキは、センターで焼いているのですか。先日、生徒から、ブルーベリーやりんごのホットケーキは、果実の部分の色が変わって、カビのように見えると言われたことがあります。何か工夫はできないでしょうか。

栄養士 ブルーベリーは、インクのような色になったり、りんごは、皮と反応してカビのように見えたりすることは、こちらでも気になっております。ホットケーキのベーキングパウダーと反応して、変色するようなので、何か良い方法を探しているところです。

委員 例えば、チョコホットケーキなどのように、ココアを入れて、色が目立たないようにすることは難しいでしょうか。

栄養士 ココアを生地に混ぜ込むことは問題ありませんので、検討してみたいと思います。

委員 先日、甘えびが残ってしまうことがありました。塩辛いものではなく、ししゃもなどのような食べやすい魚の方が良いなどの意見がありました。

栄養士 甘えびのから揚げだったかと思います。好みの分かれる献立で、苦手な生徒は、えびと目が合ってしまうなどの話を聞きますが、いろいろな食材を食べてもらいたということで年1回位出しております。ご意見は、今後検討してまいります。

委員 ご飯の配食量ですが、生徒が配る量の差があるかもしれませんが、日によって変わるのでしょうか。

栄養士 味付けのご飯の時は、ご飯の量が変わることはありますが、普通のご飯の時は、1人当たり220グラムと決まっております。また、クラスごとの計量も、機械が計量しておりますので、基本的には同じ分量が配食されていると思います。

委員長 全体を通じて何かご意見、ご質問はありますか。

委員 地場産食材や、旬のもの、季節料理などをたくさん取り入れていただき、今から楽しみです。もしかしたら、生徒が少し苦手な献立もあるかもしれませんが、家に帰

って、今日給食でこんなのが出たよなどの話題作りが大切だと考えています。いろいろとバラエティーの富んだ献立を考えていただいている点に大変感激をいたしました。

委員 献立を工夫して、栄養を考えて作っていただいていることがよくわかりました。先日、試食会に参加したところ、少し味が薄いと感じたので、子どもに聞いてみたところ、やはり少し薄めだとの話でした。調理過程での味見などはどうしているのでしょうか。野菜から水が出るので、全体が薄くなってしまいかあるのでしょうか。せっかく工夫して調理いただいているのに、味が薄いことで残すことが多くなると、もったいない気もします。また、牛乳も、クラスで結構残る話を聞きます。うちの子どもは牛乳が好きで、残った生徒の分も飲んでいますが、学校の方でも、残さず食べるよう指導していただいたり、給食センターで作っている様子などを見る機会があったら、残さずに食べなきゃなど思うようになると思います。生徒さんには、できるだけ残さずに食べてもらいたいと思っています。

委員長 学校現場の方から、何か意見がありますか。

委員 野菜を残したりする生徒には、「野菜は肌に良いよ」など言わないと食べてくれなかったり、好きなものをお代わりする生徒には、「他のものもちゃんと食べなさい」など、細かく指導しないと、少し味が薄いなどの理由で平気で残す傾向があります。教員も、できるだけ、給食時間での指導を行っていかねばならないと考えております。

委員 給食センターでの試食会の時に、ビデオを見せていただいて、食材を厳選して献立を立てていることや、調理員さんが一生懸命作っている様子を見ると、大変な思いで給食が作られていることがわかります。子どもたちも、このような様子を見ると、だいぶ考え方が違ってくるかと思えます。

所長 給食訪問という形で毎月、学校に伺わせていただいております。給食で使っている牛乳は、低温殺菌牛乳とあって、大変美味しい牛乳を使っており、栄養価に優れており、牛乳を全部飲むことで、その日の献立のカロリーや栄養が摂れる話をしております。また、味についてですが、調理途中で栄養士が必ず味見をしておりますし、給食が終わって栄養士と調理長を交えて一日の反省を行い、次の日の調理につなげております。

献立の中に、地場産や特産物、旬の食材を使うことで、給食が単に食べるということだけでなく、食育の材料として提供ができるような取り組みにしていきたいと考えております。

委員 例えば、給食に異物が混入した場合、どのような対応を取っているのでしょうか。

所長 調理現場では、衛生管理はもちろんのことですが、異物混入に対しても細心の注意を払っております。調理に際しては、調理衣に髪の毛やほこりが付いていないよう、調理場に入る際や調理途中、また、調理後、クラス毎に配食する前にも、何度も粘着テープをかけております。また、学校にも、生徒さんが給食を配膳する際にも、白衣や帽子をちゃんとかぶって衛生管理を徹底して欲しいとのお願いもしているところで

委員長 その他、ご質問ございますか。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。