

平成25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25年6月27日(木)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 17名 欠席者 無し 事務局3名
- 4 傍聴者 無し
- 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24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(第18報)
 - (4) 協議事項
平成25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25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、上水中学校の五味校長先生にお願いしたいと存じます。
それでは、五味委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長 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五味です。
さて、中学校給食におきましては、センター方式をとっておりますので、本委員会の中で、保護者や先生の皆様から、様々なご意見をいただきながら進めてまいりたいと考えております。
また、最近では、給食をめぐる課題の一つに、アレルギー問題が挙げられますが、市の方でも、6月25日に食物アレルギーの研修会を実施した他、各学校におきましてもアレルギーに関してはいろいろな対応をされていると思います。このような情報も共有しながら進めてまいりたいと考えておりますのでよろしくごお願いいたします。

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。

(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、小平第一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、今年度は小平第二中学校の毛利千津子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五味委員長をお願いします。

委員長 最初に、学校給食センターについて、事務局より説明願います。

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。

(パワーポイントで紹介)

委員長 次に給食費監査及び給食食材の放射性物質検査結果(第18報)について続けて説明願います。

所長 給食費の監査でございますが、6月4日に中学校校長会会長及び中学校保護者代表2名の監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等を監査いただいたものがお手元の資料2の決算書でございます。

平成24年度中学校給食費会計1年間分の給食費の決算でございます。

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228,798,502円でございます。次に、諸収入ですが、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。この保存食代として213,920円が小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成23年度からの繰越金で1,492,446円を24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、833,655円でございます。平成23年度以前の給食費未納分が平成24年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入に

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 231,338,523 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 24 年度に発生した給食費の未収入額は 2,200,812 円でございます。全体の収納率は 99.0%で、未納の件数は 67 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。

食材料費は食材料への支払にあてております。1 番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、229,258,889 円でございます。2 番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーのある生徒への還付によるもので、1,105,886 円でございます。3 番目は、ゆうちょ銀行手数料で 15,830 円でございます。

従いまして、支出合計が 230,380,605 円でございます。

以上が、平成 24 年度の収支決算でございます。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 957,918 円 となります。これにつきましては、平成 25 年度へ繰越いたします。

次に、基金についてでございます。物価調整基金として、2,001,181 円でございますが、平成 24 年度につきましては、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 20 日の教育委員会に報告を行いました。今後、各学校長への報告、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、ご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を予定しております。よろしく願いいたします。以上でございます。

委員長 これまでの説明の中で何かご質問はありますか。

委員 食用油の使いまわしは、どれくらいの頻度で廃棄するのでしょうか。

栄養士 センターでは、Aコース、Bコースの 2 つのコースの献立を作っておりまして、それぞれ 2 回、計 4 回油を使用した後に廃棄を行っております。

委員長 報告事項の説明が終わりました。全体を通して、何かご質問等ございますか。無いようでしたら、議題 1 の平成 25 年度 2 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、9 月分の説明をお願いいたします。

栄養士 それでは、9 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。

3番の献立です。巨峰は1人3粒付けで予定しております。ぶどうは房ではなく一粒ずつ切り離して納品してもらいますが、果汁が出ないように軸を残して切ってもらいます。そのため、昨年までは八百屋さんから購入していましたが、今年度からは、JAさんのご協力をいただき、小平産のぶどうを1粒ずつ切り離して納品いただくことが可能となりましたので、今年度は小平産のぶどうを使用する予定です。また、JAさんと相談した結果、9月のこの時期が一番納品しやすいとのことで、9月の献立に取り入れていきます。2日間で1万4千粒を使用する予定です。

5番の献立です。季節の献立ということで、さんまを使用いたします。さんまは油で揚げてかば焼きのタレをかけます。また、きのこサラダですが、茹でたキャベツ、きゅうり、ニンジンとシメジとえのきたけの2種類のキノコが入ります。

また、沢煮椀という汁物は、だいこんやごぼう、こんにゃくなど、具だくさんの醤油ベースの汁物になります。

6番の献立です。スパゲティペスカトーレは、えびやいかの輪切りが入ったトマトソースのスパゲティになります。小麦粉バターから手作りしたルーが入りますので、どちらかといえばコクのある味付けになります。サフランライス、ターメリックなどで色づけする場合がありますが、給食センターでは、本物のサフランを使用して黄色の色づけをします。また、スープカレーは、ご飯とカレーを別々の器に盛り付け、ご飯にカレーをつけて食べてもらいます。カレーよりとろみが少なくスープ状に仕上げる予定です。また、15番の献立にカレースープがありますが、こちらは野菜スープにカレー粉を加えたカレー味の野菜スープになります。

7番の献立です。梨は、小平産の梨を使用し、毎年、とても良質なものが入っておりますので、今年度も使用したいと考えております。機械で皮を剥いて芯を抜き4分の1カットしたものを提供します。

8番の献立です。さつまいもコロケは、じゃがいもとさつまいもを半々混ぜ合わせて作ります。

10番の献立です。ナムルサラダですが、衛生管理上、給食センターでは、5月から10月は和え物を献立に入れておりません。そのため、教室でドレッシングをかけて食べるサラダが多くなりますので、ドレッシングのバリエーションを増やすためにナムルドレッシングを新たに献立に取り入れました。試食したところ、ごま油がきいていて味もしっかりとしているので食べやすいかと思えます。

11番の献立です。糧うどんは、小平の郷土料理でもあります。入れ物の関係で、野菜の入った温かいつけ汁に、うどんをつけて食べてもらいます。また、献立名では、白玉ぜんざいとなっていますが、9月19日が十五夜ですので、白玉を月見団子に見立ててみました。従いまして、献立名も月見団子に変更する予定です。

17番の献立です。卵カレーは、うずら卵の入ったカレーです。うずら卵は各クラス均等に入るようカレーを配食した後、うずら卵をクラスごとに均等に入れていきます。

9月の献立の説明は以上となります。

委員長 9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 献立の中に結構マカロニを使う日がありますが、糖質に糖質が重なる傾向があると思います。例えば、1番のレーズントーストにマカロニミートソースなど、どうしてもマカロニは使う必要があるのですか。

栄養士 1番の献立ですが、マカロニが1人15グラムと少量です。他の献立でも、パンなどはエネルギーが上がりませんので、このような組み合わせで工夫をしているところでは。

委員 ミネストローネーなどは、糖質と糖質が重なる気がします。糖質をおかずに糖質の主食を食べるイメージとなってしまうと思います。

栄養士 マカロニは、主食として食べるほど出せないなので、副菜として使用することとなります。

委員 他の食材でエネルギーを補うことは難しいですか。

栄養士 マカロニも献立に取り入れたいと考えています。主食がある関係でマカロニを使いたい時は、主食との組み合わせで糖質が重なることもあります。

委員 マカロニを使わなければいけないということはあるのですか。

栄養士 マカロニを使わなければいけないという基準はありませんが、穀類の摂取基準があり、その中にマカロニが入ってきます。

委員 小学校の給食の時に、7分つき米を出していただいておりますが、栄養価も高く感じていたのですが、給食センターでは無洗米と聞いております。予算の関係もあると思いますが、できるだけ玄米から削らないお米を検討していただくなどは出来なんでしょうか。

栄養士 予算のことも出ましたが、精白米に比較して7分つき米の方が値段が高いです。現在の献立でビタミン類も取れておりますので、現在のところは考えておりません。

委員 1番の献立の中にあるマーガリンは、教室でつけて食べるのでしょうか。

栄養士 レーズン食パンを給食センターに納品してもらい、マーガリンを付けて焼いてお出しします。

委員 マーガリンに含まれるトランス脂肪酸などが気になります。学校給食でも、使われることに少し不安です。

栄養士 マーガリンは、毎回出しているわけではなく、学期に1、2回程度ですので、特に体に悪い影響を及ぼすとは考えておりません。

委員長 その他質問はありますか。無いようですから、10月分の献立について説明をお願いします。

栄養士 10月分の説明をさせていただきます。

1番の献立です。きな粉揚げパンは、生徒さんの人気メニューの一つとして取り入れられました。揚げたパンを温かいうちに、きな粉と砂糖をまぶしてお出しします。

2番の献立です。さつまいもご飯ですが、この時期は、さつまいもが旬の時期なので取り入れられました。さつまいもを塩やみりんなどの調味料で味付けをして炊きあがったご飯に混ぜていきます。炊き込みご飯は、具材すべてを最初から炊きこむことができませんので、一部調理した具を炊きあがったご飯に混ぜていきます。

4番の献立です。肉団子と野菜の甘酢煮は、成型機で肉団子を作り、揚げた肉団子を野菜と一緒に煮込んでいきます。

6番の献立です。ふわふわ卵スープは、ホウレン草を茹でた後、卵にパン粉、粉チーズを入れたものを混ぜて、ふわふわしたスープに仕上げていきます。

8番の献立です。10月10日は目の愛護デーで、ブルーベリーは目にいいということもあり、この日の献立にブルーベリーゼリーを入れてみました。

11番のハンバーグデミグラスソースは、肉から手作りします。出来上がったハンバーグの上にデミグラスソースをかけて各学校に配食します。

13番の献立です。卵の千草焼きは、たまごの卵液とつぶした豆腐と野菜を混ぜ合わせ天板に流し込み、焼いたものをカットして提供します。いものこ汁はサトイモやホンシメジ、まいたけ、長ネギ、ダイコンなどが入った汁です。

16番の献立です。梅ご飯は、かりかり梅と白炒りごまをご飯に混ぜたものです。また、田舎汁は、じゃがいも、白菜、ニンジン、ごぼう、長ネギ、こんにゃく、油揚げなど具がたくさん入った汁です。最近では、和食を家庭で食べる機会が少ないと思いますので、給食ですできるだけ提供できればと考えております。

17番の献立です。ガーリックトーストは、揚げパンと並んで人気の高い献立なので取り入れられました。バターに溶かしたニンニクなどを入れ、パンに付けて焼き物機で焼いていきます。

18番の献立です。家常豆腐は、中国で食べられている家庭料理の一つで、揚げた豆腐にお肉や野菜などを合せて調理し、とろみを付けたものです。

19番の献立です。フルーツヨーグルト和えは、給食センターでフルーツを混ぜ合わせたものを配食し、各教室でヨーグルトを食べる直前に混ぜます。

21番の献立です。さつまいもとりんごの甘煮は、さつまいもが旬の時期なので献立に取り入れました。さつまいもを輪切りにして下茹でし、りんごと砂糖をあらかじめ煮てから、レモン汁と合せていきます。

22番の献立です。プリンは、小平市内で採れたかぼちゃを、業者さんに頼んでプリンにしてもらいます。給食訪問などの機会を利用して生徒さんにPRできればと考えております。

10月分の献立の説明は以上です。

委員長 10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 15番の上海風焼きそばの中華麺の配送ですが、皿うどんなどの献立は、揚げ麺が個包装になっていましたが、センターで調理した麺が缶に入ってくる時は、配食に時間がかかります。特に揚げている麺は個包装の方が配食は楽なのですが、この日はどうなのでしょう。

栄養士 焼きそばは、中華麺をセンターに納品してもらい、蒸し機で蒸してからクラスごとに配食します。今回の献立は、クラスごとで盛り付けてもらう形式になります。

献立によっては、センターで調理する必要の無い中華麺やうどんなどは、業者から直接学校に配送する場合があります。

委員 11番のハンバーグデミグラスソースは、食缶にハンバーグが詰められて、その上にデミグラスソースがかかっていますが、ハンバーグとソースを別々に配食することはできないのでしょうか。

栄養士 ソースを別に配食するとなると、容器がクラス分必要になりますので、難しいかと思えます。

委員 ハンバーグとソースをその場でかけた方が美味しいかと思いますが、例えば、ビニール袋等で別に付けるなどはできませんか。

栄養士 現時点では、上にかけて配食する予定にしておりますが、何か別の方法があるかについては、少し検討してみたいと思います。

委員 ハンバーグの献立の時、一番上のハンバーグを盛り付けた生徒はソースがかかっていて、まん中のハンバーグはソースがかかって無いなどの声が聞こえたことがあります。センターの方で何か工夫してもらえればありがたいです。

栄養士 ハンバーグの下の方にソースを一旦かけて、上のハンバーグを乗せた後に再度ソースをかけるなど、工夫ができないか考えてみます。

委員 デミグラスソースは、かかっている生徒と、かかっていない生徒との差が出てしまいます。例えば、白菜のスープを無くして、そこにデミグラスソースを入れて配缶することはできないでしょうか。ハンバーグがメインなので、スープは無くても良い気がします。

栄養士 献立として、ハンバーグとソテーとパンだけではなく、汁物が欲しいので、白菜のスープを献立に入れております。

委員 スープではなく、ヨーグルトなどを別に付けて栄養価を補うなどの工夫はいかがでしょうか。

栄養士 給食では野菜もたっぷり摂りたいので、スープを付けることで野菜がたくさん摂れるような献立にしております。

委員長 その他質問はありますか。無いようですから、11月分の献立について説明をお願いします。

栄養士 11月分の説明をさせていただきます。

1番の献立です。和食の献立は、残りが多くなりがちですが、ひじきの煮つけなど海藻類もしっかり摂って欲しいので給食の献立に取り入れております。

2番の献立です。華風きゅうりは、厚めにスライスしたきゅうりを中華風の醤油ベースの味で煮込む料理になります。できるだけ、歯ごたえが残る形にしたいと考えております。

3番の献立です。チリビーンズは大豆を使用します。大豆は水煮のものではなく、乾燥大豆を前日から水に漬けたものを茹でて使用します。大豆本来の味としっかりとした食感になります。

4番の献立です。この日は沖縄の献立となっております。タコライスは、昨年初めて取り入れ好評だった献立です。また、フルーツゼリーですが、沖縄特産のシークアサーを使ったものを使用する予定です。

6番の献立です。11月8日は、いい歯の日ということで、じゃこや甘えびでカルシウムが取れるよう工夫しております。中学生の給食でのカルシウムの摂取基準が一日400ミリグラム必要ですが、この日の献立は、850ミリグラム摂れるようになっております。また、ごぼうや甘えびも殻ごと使っているので、よく噛んで食べるような献立になっております。

8番の献立です。キムチスープですが、今回初めて献立に取り入れしました。辛さが

難しいと思いますが、味を見ながらキムチの量を調節したいと思います。

10番の献立です。二色団子スープは、2種類の団子が入ります。ハンバーグを作る成型機のアタッチメントを団子のものに交換し、肉団子と白玉の2種類の団子が入ります。

14番の献立です。シーフードのチリソース煮は、エビのチリソースのように、イカとエビをチリソースで和える献立になります。普通、エビのチリソース煮といえ、エビを一旦油で揚げますが、今回は大学芋で油を使いますので、エビ、イカを茹でてチリソースと和えます。

17番の献立です。洋風卵焼きは、四角い天板に卵液を流して焼いたものを人数分にカットした角型の卵焼きになります。ハウレン草が入っているので、彩りの良い卵焼きです。

18番の献立です。鶏おこわは、ご飯にもち米を混ぜて、もちもちとした食感になります。おでんは、1人1個卵が付きます。ゆで卵を納品してもらい、それを釜で煮て味を付けます。

11月分の献立は以上になります。

委員長 11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 3番のフレンチトーストですが、最近給食に出た時に、直接手で食べる生徒が多くいました。その時の献立に付いていたのがスプーンだけだったので、フォークも付けてもらうか、揚げパンのように紙ナプキンが付いていれば食べやすいと思います。メープルシロップを付けて食べるので、手がベトベトになる生徒も見受けられました。少し配慮していただけたらありがたいです。

栄養士 スプーンとフォークを両方出せるかは、別コースの献立によりますので、紙ナプキンであれば毎回付けられると思います。

委員 手がべたべたになって、手を洗いに行く生徒もいますので、紙ナプキンでも付けてもらえればありがたいです。

委員長 その他質問はありますか。無いようですから、12月分の献立について説明をお願いします。

栄養士 12月分の説明をさせていただきます。

1番の献立です。えびのチリソースです。普通はエビを油で揚げますが、カロリーが上がってしまうこともあり、エビをボイルしてチリソースとからめていきます。

2番の献立です。スクランブルエッグは、玉ねぎとボイルしたコーンが入ります。大きなレボル釜で卵と混ぜ合わせながら作り、教室でケチャップをかけて食べてもら

います。

3番の献立です。卵カレーライスのカレーはルーから手作りをを行い、配缶の際に教室ごとにうずらの卵を混ぜて学校へ配食します。

4番の献立です。たらフライですが、たらが旬の時期なので給食で提供するとともに、放送資料などで生徒さんに呼びかけたいと考えております。

5番の献立です。豚肉のカシューナッツ和えは、小麦粉を付けて揚げた肉に、調理したタレをかけて配食します。

7番の献立です。コッペパンとロングウインナーは、コッペパンは縦に切り込みを入れ、ウインナーを挟んで食べてもらいます。

8番の献立です。わかさぎの南蛮漬けですが、この時期はわかさぎが美味しい時期であることや、骨まで食べられるので、魚が上手に食べられない生徒さんにも食べてもらいカルシウムをたくさん取ることができればと献立に取り入れました。

10番の献立です。12月13日はビタミンの日ということで、ゼリーを付けることで、ビタミンがたくさんとれるように献立に取り入れました。基準では、ビタミンCが25ミリグラム必要ですが、この献立では、74ミリグラム摂れるように考えました。

11番の献立です。ポークソテーは、下味を付けて焼いた肉に、上からソースをかけるもので、ソースが全体にかかるよう工夫したいと思います。

14番の献立です。少し早いですが、クリスマスを意識した献立です。24日ですと各家庭でもクリスマス料理を食べる機会もあると思いますので、早めに献立に入れました。フライドチキンとケーキなどのデザートをつけたいと考えております。なお、この日は961キロカロリーと高めですが、月平均としては、830キロカロリーとなっております。

15番の献立です。12月20日は、ぶりの日ということで、ぶりの照り焼きを提供します。

16番の献立です。豚丼は、学校訪問の際リクエストをいただいたので、献立に取り入れてみました。

12月分の献立は以上になります。

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 6番にししゃも焼きがあり、8番にもわかさぎの南蛮漬けがあります。本校の教員から言われたことですが、生徒からも魚が多いとの意見があるようです。ししゃもが1か月に1回程度出ているようにも思えますがいかがでしょうか。

栄養士 魚が苦手な生徒さんは多いです。ししゃもやわかさぎなど、骨を取る手間が無い小さめの魚だと食べられる生徒さんが多いと思いますので、魚が嫌いな生徒さんでもできるだけ魚を食べてもらえるよう、このような小魚を選んでいきます。日付が近いという

ことですが、焼いたししゃもとわかさぎの南蛮漬けは調理方法や献立が違いますので、美味しくたべていただければと思います。

委員 私は魚が大好きですが、魚を嫌がる生徒もいます。魚の献立の間隔など工夫してもらえると助かります。

委員 14番のクリスマスデザートのカークとは、どのように作るのでしょうか。手作りでしょか。

栄養士 業者さんから仕入れたものを、業者から直接学校配送にする予定です。手作りについては、まとまった大量の数を作ることとなりますので難しいです。

委員 8番の献立ですが、最近、小魚の献立がありましたが、味付けが辛いなどの意見がありました。辛さを抑えていただけるとありがたいのですが。

栄養士 提供する前に味見はしています。その時に、辛い場合はその時に調整することもあります。味付け等についてご意見があれば、今後の献立の参考にさせていただきます。

委員 ししゃもやわかさぎの件ですが、保護者の立場からすれば、栄養士さんが言うように、骨を取らずにそのまま食べられる魚であれば、カルシウムも多く摂れるので、積極的に取り入れてもらいたいと考えています。

栄養士 魚を出して全く手を付けずに残すよりも、小魚などをそのまま食べてもらえるように献立を工夫しておりますが、小魚だけでなく、普通の切り身の魚も出すことで、骨を上手に取って食べてもらえるよう、献立のバランスも考えながら魚を提供していきたいと思っています。

委員長 その他、全体をとおして何かご質問はありますか。

委員 白衣の件ですが、小学校は白衣を持ち帰って洗濯していましたが、中学校に入ると白衣を持ち帰ったことが無いのですが、白衣はセンターで洗ってもらっているのでしょうか。

栄養士 各学校に配膳員さんがおまして、その配膳員が週に一度洗濯をしております。

委員 小平産の野菜をたくさん使っていることは伺っているのですが、野菜は全国各地から入ってきており、小平産のものを使うことで輸送費等が抑えられるかと思っています。

安全面に関しても、放射能検査を実施していただいたりしているようですが、農薬などは、ゼロにすることは無理にしても、少しでも農薬の少ない野菜を選んでもらえれば保護者としては、安心できます。

所長 地場のお話がでましたが、小平市のような都市農業にあつては、畑の面積が狭い分、農家としても手間をかけて栽培しております。むしろ地方の方が、大量に同一の規格を栽培するため、農薬に頼る傾向があるかと思ひます。

また、地場野菜は農薬が少ない分、薬物などは虫がついていることもあり、調理の上で大変な面もありますが、安心して利用できる面もあります。

値段ですが、地場は手間がかかっている分、高めになります。市場を通して大量に入ってくる地方の野菜の方が安い傾向にあります。

委員 ドレッシングですが、市販のものが使われていますが、手作りではできないでしょうか。

栄養士 釜もフル稼働しております、作る場所や入れ物も無いこともあり、市販の物を使用しております。

委員 子どもに中学校の給食について聞いてみると、小学校に比べて中学校の給食が美味しくないということをお聞かせいただきました。同様の意見を他の生徒からも聞きますが、味の点についてどのように配慮しながら作っているのか、何かありましたらお伺いいたします。

委員 うちの子とも、中学校給食で胸やけがする話をしていました。油の質かなとも思ったりしています。栄養士さんもしっかり献立をたてていただいていることはわかりましたので、油の質や予算の関係などもあるのでしょうか。

委員 ストレートに言って申し訳ないのですが、子どもの本音というか、他のお母さん方からも、小学校に比べてあまり美味しくないとの意見があります。小学校は単独で調理しているので、その違いがあるのかと思つていたりしますが、センターの説明を聞くと、センター給食でも美味しくできると思ひますがいかがでしょうか。

栄養士 給食センターとしては、美味しいと思つて献立を作成し調理しております。具体的にどのように美味しくないのかお聞きできれば改善していきたいと思ひます。

委員 昨年小平市の中学校に異動してきましたが、それまでは区部の学校におりまして、そこは自校式の給食でした。異動してきて、小平市のセンター方式の給食を食べる時に美味しくないとの先入観があつたのですが、実際に食べた感想は、美味しいと思ひ

ました。小平市の小学校の給食は食べたことは無いので、違いはわかりませんが、給食センターの皆さんも一生懸命作っていただいておりますし、ご意見があったような美味しくないとの感覚はありません。

所長 ただ今、各方面からご意見を頂戴いたしました。共同調理場方式のメリットは、食材を大量に仕入れる関係で、安く食材が調達できるので、限られた給食費の中で効率よく給食を提供することができます。しかし反面、調理場が学校と離れており、調理が子どもたちの目に見えていないことがデメリットです。小学校ですと、10時頃には給食調理の美味しい匂いが教室に漂いますが、中学校はそれがありません。また、小学校では、栄養士も各学校におりますので、子どもたちも給食に対する愛着が深まります。

 このようなデメリットを埋めるために、栄養士や調理長など職員が給食訪問として中学校に出向いて、生徒さんとの距離を縮めるよう努力をしております。また、二重食缶などを利用し、温かいうちに届けるようにしておりますが、教室で盛り付ける際に、時間がかかると食べる時には冷めてしまうこともあります。できるだけ、小学校のような自校方式に近い給食を提供できるよう努力してまいりたいと考えております。

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。これをもちまして、本年度の第1回献立作成委員会を終了いたします。