

平成24年度第3回小平市献立作成委員会議事要録

- 1 開催日時 平成25年2月25日（月）午後3時30分～午後4時30分
- 2 場 所 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 1名
- 5 議題
平成25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 その他報告

議事要録

- 所長** ただ今から、平成24年度第3回献立作成委員会を開催いたします。開会に当たり、委員長からご挨拶をお願いいたします。
- 委員長** もう2月も下旬となり、本年度も残すところ1か月あまりとなりました。委員の皆様におかれましてはお寒い中、ご出席をいただきありがとうございます。本日の会議は、平成25年度1学期の献立をご協議いただくこととなります。最後までよろしく願いいたします。
- 所長** ありがとうございます。
それでは議事に入りたいと思います。議事の進行は松村委員長をお願いいたします。
- 委員長** それでは、早速議事に入ります。まず、平成25年度の4月分の献立について説明をお願いいたします。
- 栄養士** 4月分の献立について、説明させていただきます。献立は、Aコース、Bコースが1つの組み合わせとなりますので、献立表の番号に沿って説明させていただきます。
4月は、10日から給食が開始となり、全体で14回となります。まず、1番の献立

ですが、カレーライスのカレーは、給食センターでルーから手づくりしたもので、人気の高い献立の一つとなっております。また、この日の献立のデザート的美生柑は、和製グレープフルーツとも呼ばれ、爽やかな味わいの柑橘類となっております。こちらは、1人4分の1カットでお出しします。2番のガーリックポテトは、フライドポテトにガーリックパウダーをまぶしたガーリック風味のフライドポテトとなります。3番のたぬき汁です。たぬき汁と言っても、たぬきの肉を使っているわけではなく、精進料理の一つで、こんにゃくをごま油で炒めて、たぬきの肉に似せて作った味噌仕立ての汁となります。7番のガーリックトーストは、パンを業者から納品してもらい、すりおろしたニンニクと溶かしバターをパンに付けて給食センターで焼きます。また、ペンネアラビータのペンネというのは、ペン先の形をしたマカロニです。味付けはトマト味に一味唐辛子を加え、ピリ辛の味となっております。12番の深川飯は、あさりの炊き込みご飯で、東京の郷土料理でもあります。あさは4月が旬の時期ですので、4月の献立に取り入れました。国産のむきあさりを使用する予定です。また、若竹汁は、たけのことワカメが入った汁になります。たけのこは、通常、缶詰めのものを使用しますが、4月は新たけのこを使用して季節感を出したいと思っております。13番の献立の中のりんごは、生のものではなく、缶詰めのものを使用する予定です。4月の説明は以上となります。

委員長 4月分の説明が終わりました。何かご質問ご意見はありますか。

委員 3番の献立のたぬき汁ですが、今月に一度たぬき汁が出た時に、油が食缶の中に浮いていて、それが少し気になるとの意見が給食委員の方から出ておりました。

栄養士 油は、どうしても表面に浮いてしまうので、配缶する順番の関係で、多少クラスでのばらつきが出るかと思えます。こちらでも、配缶する際は良く混ぜておりましたが、油が偏らないような工夫をしていきたいと思えます。

委員長 配缶する時は、混ぜながら行うのでしょうか。

栄養士 油や具材が均一になるように混ぜながら行っております。

委員 13番のりんごですが、缶詰めですか。りんごの缶詰めは珍しい気がしますが、何か理由はありますか。

栄養士 この時期ですと、いちごや柑橘類が中心になりますので、それ以外の果物としてりんごを入れてみました。

委員 12番の深川飯ですが、結構人気が無いような話を聞きます。理由を聞いてみたら、

汁が多くてベトベトした感じになるようです。貝類は、生徒によって好みが分かれるように思えます。

栄養士 炊き込みご飯ですので、炊き方を工夫しながら美味しくたべてもらいたいと思います。

委員長 その他に何かご質問等がありますか。特にならなければ5月の献立の審議をしたいと思います。5月分の説明をお願いします

栄養士 5月分の献立について、番号に沿って説明させていただきます。

1番のたけのこご飯は、季節の献立となっております。4月の献立にもありますが、茹でた新たけのこを使ってご飯を炊き上げます。また、かつおの南蛮漬けは、初かつおを意識して献立に入れたものです。かつおは、焼くと堅くなって食べにくくなりますが、今回は、かつおを角切りにしたものを揚げて味付けをしていきます。2番のアスパラとキャベツのソテーですが、アスパラが旬の野菜ですので、この季節に使いたいと思います。4番の韓国風うどんですが、こちらは、汁の中にキムチを入れて味噌で味付けをしたピリ辛味のうどんになっています。5番の人参ご飯は、今回初めての献立となっております。こちらは、給食時間に伺った際に、生徒さんから食べたいとのリクエストがあったものです。小学校では、ニンジンが5月が旬ということで、献立に取り入れているようですので、小学校からレシピを聞いて作ることにしました。人参のみじん切りを入れ炊きこみ、ワカメを加えることで食べやすくしてあります。また、肉団子スープは、給食センターで挽肉から手作りした肉団子を入れます。9番の五目豆は、新しい献立となっております。家庭では、豆の煮物を作る機会が少なくなっておりますので、あえて給食で取り入れました。大豆、人参、ごぼう、こんにゃくを醤油味で煮つけます。10番の長崎皿うどんは、揚げてある、ちゃー麺に野菜あんをかけた、あんかけ焼きそばになります。11番の卵カレーライス、うずらの卵が入ったカレーライスです。ちょうど新じゃがの季節なので、新じゃがを使って作りたいと思います。12番の新じゃがの煮物ですが、小ぶりの新じゃがを玉ねぎなどと一緒に醤油味で煮たものです。13番のチーズ入りコロケは、給食センターでじゃがいもから作る手作りコロケで、蒸したじゃがいもをつぶした中に、角切りのチーズを入れて成型機でコロケを作っていきます。17番の手巻き寿司は、酢飯を炊きあげて、炒めて醤油で味付けした焼肉と、きゅうりに梅を合せた梅きゅうりの2つの具を、海苔に巻いて食べてもらいます。18番のブルーベリーホットケーキは、今年度初めて出した献立の2回目になります。小平産のブルーベリーを混ぜたホットケーキを給食センターで焼き上げます。季節的に生のブルーベリーは手に入りませんので、冷凍されている小平産のブルーベリーを使う予定です。19番のおさかなナッツは、かつおの角切りを揚げたものにカシューナッツを加えて醤油味で甘辛く味付けをしたもので、食べやすい味になっているかと思えます。20番のメロンは6

分の1カットで出します。季節の果物なので、この季節に一度は入れてみたい果物として献立に盛り込んでみました。21番のマセドアンサラダは、じゃがいもやきゅうり、人参などを角切りにして茹でた野菜サラダです。こちらにクリーム味のソイドレッシングをかけて食べてもらいます。5月分の説明は以上になります。

委員長 5月分の説明が終わりました。何かご質問やご意見はありますか。特に無いようでしたら6月の献立の審議をしたいと思います。6月分の説明をお願いします。

栄養士 6月分の献立について、番号に沿って説明させていただきます。1番の献立ですが、6月4日が、虫歯予防デーということなので、サラダにいかを入れ、汁にはごぼうを入れるなどして噛みごたえのある献立としています。また、歯のもととなる、カルシウムの豊富なひじきや魚に加え、カルシウムの吸収を助けるビタミンDの多いきくらげを使った献立となっております。3番のみそ汁は、具に生揚げ、わかめ、ねぎが入ります。出汁は、かつおの削り節から取り、みそは赤みそと白みそを混ぜて使います。8番のエビピラフのクリームソースかけは、エビピラフとクリームソースを別々に出し、教室で盛り付ける際に、エビピラフにクリームソースをかけて、ドリアのような食感でいただきます。また、デザートのみわですが、昨年も、献立に入れましたが、みわが不作のため入荷できずに別の果物を出した経緯があります。今年は、旬の果物として1人1個付けで予定しております。10番のこぎつねご飯は、きつねの好物の油揚げを醤油と砂糖で味付けしたものを、酢飯に混ぜた混ぜご飯になります。13番の豚肉のかりんと揚げは、スティック状の豚肉にデンプンを付けて油で揚げ、醤油や砂糖の甘辛いタレで味付けしたのになります。17番のフレンチトーストは、ガーリックトースト同様給食センターで、卵、牛乳、バターなどを合せた液に食パンを浸して焼きます。1人1個付けで、メープルシロップをかけて食べてもらいます。18番の、茹でとうもろこしは、旬のトウモロコシを茹でて、塩でシンプルに味付けしたのになります。小平産のとうもろこしを使えると良いのですが、給食では、この日に決まった量を入れていただく必要があることや、皮を剥いて切って納品してもらうことが難しいということで、毎年、八百屋さんから納品してもらっています。19番の冷やし中華の醤油ダレですが、市販の物と違い添加物を使用しないセンター独自の配合による醤油だれを使用します。これまで、タレが甘いなどの声をいただきながら改良を重ねております。

6月分の献立の説明は以上となります。

委員長 6月分の説明が終わりました。何かご質問ご意見はありますか。

委員 17番のフレンチトーストに、メープルシロップが付くとの説明がありましたが、献立名の中にメープルシロップの表示が無いようですが。以前は、献立名のところにメープルシロップという表示があり、材料の方に、はちみつと書かれていて、どちらが本当なのかと疑問に思っておりました。学校に、はちみつアレルギーのある生徒がおりま

して、献立名を見るとメープルシロップとなっており、材料としてはちみつと書かれておりました。メープルシロップと材料のはちみつとは違うものですがから、出来れば、材料として本当に使われているものを献立名の中に表記してもらった方が良いと思います。

栄養士

メープルシロップといっても、本物のかえでの木から取った樹液100パーセントの物を使うのは、値段が高くて使えないので、メープルシロップ風のものを使っており、その中の材料として、はちみつが使用されているというものです。アレルギーのある生徒さんには、アレルギー献立表を出しております、それには、例えばソースなどに入っているわずかな食材も記載されておりますので、メープルシロップも、アレルギー献立表の中では、材料としてのはちみつが記載されています。従いまして、一般の生徒さん用の献立表には、すべての食材を記載しているものではないので、アレルギーがある生徒さんなどは、アレルギー献立表を見ていただきたいと思います。

委員長

その他に何かご質問等がありますか。特にないようでしたら7月の献立の審議をしたいと思います。7月分の説明をお願いします

栄養士

7月分の献立について、番号に沿って説明させていただきます。1番のジャンバラヤは、洋風の炊き込みご飯になります。エビやベーコンの具を、チリパウダーやトマト味で炊き込んだピラフのようなものになります。2番のミートボールのカレーシチューですが、中のカレールーやミートボールは、給食センターで材料から手作りのものです。また、デザートは、暑くなってくる時期ですので、冷凍みかんをいれてみました。3番の中華おこわは、お米にもち米を加えて炊きます。具は、たけのこやホタテ、焼き豚などを入れて醤油味で炊き上げます。5番は季節の献立になります。旬を迎えるアジをフライにして出します。えだ豆は旬のもので1年に1度は取り入れております。昨年同様、できるだけ、小平産のえだ豆を使いたいと考えております。夏野菜のみそ汁は、具に、かぼちゃ、きぬさやなどの夏野菜が入っております。6番の麻婆ナス井ですが、昨年、初めて麻婆井にナスをいれてみましたが、この時期は小平市内でも、なすがたくさん取れるようなので、今年は、ナスの量を少し増やしてみたいと思います。7番のかぼちゃのコロッケは手作りのコロッケになります。蒸したじゃがいもに、同量のかぼちゃを加えてきれいな黄色いコロッケになります。8番は沖縄料理の献立にしました。ジュウシイというのは、沖縄の混ぜご飯です。具は人参や昆布をいれた醤油味になります。ラフテーは、何度か出していますが、豚肉の角切りを給食センターの釜で煮ていきます。人参シリシリは初めての献立です。シリシリというのは、沖縄で千切りという意味で、人参の千切りを炒めた献立になります。もずくスープのもずくは沖縄産のものを使う予定です。9番のすいかは、小玉すいかではなく、大きいすいかを32分の1に切りまして、通常はご飯を入れる飯缶に入れて、各学校に配食する予定です。11番の夏野菜のキーマカレーは具にピーマンやとうもろこし、いんげんなどの夏野菜を入

れた挽肉のカレーになります。13番の焼き鳥丼は、今年度初めて出したところ好評でしたので、来年度も入れていきます。デザートのアイスcreamは、1学期の終了ということで、お楽しみの献立として入れました。7月分の献立の説明は以上となります。

委員長 7月分の説明が終わりました。何かご質問ご意見はありますでしょうか。

委員 前回の会議で話題になった卵のふわふわスープの件ですが、その後出されたスープにチーズが入っていないくて、生徒から好印象でした。チーズが嫌いな生徒は、臭いが苦手なようで、入っていても、臭いが無ければ気付かないのですが、どうしてもスープにチーズの臭いが残りますので、生徒によっては苦手なようです。

栄養士 前回、ご意見をいただき、チーズを抜いてお出ししたのですが、センターの方でも抜いたふわふわ卵スープを味見したところ、普通のたまごスープに味が近くていいという話もしました。また、調理の方からも、もしかして、使っているチーズがチーズ臭が強いのかななどの意見もあり、今後、入れた方がいいのか、入れない方がいいのか検討していきたいと思います。

委員 小平二中でも、チーズ入れない方が好評でしたので、入れない方がいいと思います。

委員 小平産の食材を今後増やしていくためには、何か難しい問題があるのでしょうか。

栄養士 小平市は、まだ畑が多くいろいろな種類の野菜が作られておりますので、地場産のものは、できるだけ給食に取り入れるように努力しております。また、地場産野菜や小平の特産品などは、給食訪問などの機会を通じて生徒さんにお話をしたり、各学校の給食放送などを利用し、小平でも、こんな野菜や果物が取れることを説明しています。しかし、農産物は、自然のもので、天候によって左右されます。例えば、葉物などは、今年の冬は特に寒かったので、急なキャンセルなどが出たりしました。また、畑の広さも限られていることから、生産量も限られていることや、農薬も減らしている関係で、葉に虫が付いたりするなど、使う側としても苦勞もあります。ただ、新鮮で安全なものなので、できるだけ使いたいと考えていますが、下処理に時間がかかることや、急なキャンセルなど、納品が不安定などの課題もあります。なお、2月は、小平産の特産のうどを入れる予定です。

所長 地場野菜の納入に当たっては、生産者団体を中心に、JAも納入業者に加わっていただいておりますが、献立に取り入れる時に、収穫期を合わせるタイミングが大変重要となります。特に葉物などは、納品の日に、まだ十分に育っていなかったり、逆に伸びすぎたりと、大変難しいところがあります。従いまして、需要と供給の時期をマッチングさせるために、日頃から農家と調整を取りながら、作付けの調整などをお願いすることが

大切かと思えます。

委員 7月の5番の、あじフライ、えだ豆、夏野菜のみそ汁ですが、給食の後の残菜を見ると、結構えだ豆が残ることが多いように感じます。あじフライの添え物だと思えますが、夏野菜のかぼちゃ、さやえんどうなども入っていますので、えだ豆は、分量的にどうでしょうか。

栄養士 えだ豆は、サヤの残りなのか、豆が入っている状態で残りなのか、一見、分かりにくいですが、特に、えだ豆の残りが多かったという印象は無いように思えます。

委員 全体のクラスの状況を見ても、小鉢にえだ豆が残っているような印象がありました。えだ豆とサヤエンドウという豆の組み合わせなので、残るのかなという感じもします。

栄養士 サヤエンドウは、青み付け程度の量しか使わないので、特に豆が多い献立ではないかと思えます。

委員長 えだ豆の量はどれくらいですか。

栄養士 小鉢に盛る程度ですから、サヤの数にすれば10個程度かと思えますが、サヤを剥いてしまえば、あまりたくさん量ではないと思えます。ご家庭では、茹でたえだ豆は最近食べないでしょうか。

委員 家庭でも結構食べますが、女子生徒などは、サヤを口にするのを嫌がるなどの一面もあるのでしょうか。

委員 野菜の摂取に関連してですが、2番のシナモン揚げパンとマカロニサラダとありますが、サラダといっても、ほとんどがマカロニで、パンとマカロニで炭水化物が重なり、サラダのドレッシングで油が入るので栄養バランスとしてどうなのかなと感じます。これまでの献立の中でも、名前はサラダと付いても、じゃがいもが主体となる場合もあります。

栄養士 揚げパンなどの調理パンを出す時は、パンをご飯用の入れ物に入れる関係で、50グラム程度のパンまでしか使えない制約があります。それ以上大きなパンとなると入れ物がありませんので、調理を行うパンは、通常中学生が食べるパンよりも小ぶりのものを使います。また、油で揚げても、パンの中まで油を吸うことはありませんので、この日の摂取エネルギーをみても798キロカロリーと基準の830キロカロリーを下回る献立となっております。通常、揚げパンというと油っぽくエネルギーも高い印象があり、

さらにシチューとの組み合わせでエネルギーが高くなるのではないかと思います。もし、シチューをあっさりとしたスープに代えるとエネルギーが不足してしまいます。また、マカロニサラダも炭水化物が重なるようですがマカロニも15グラムしか使っていませんし、サラダの具材は、ニンジン、キャベツ、キュウリが中心となります。献立の印象と実際の栄養価と少しずれが出るかもしれませんが、調理の関係でこのような献立とさせていただきます。

委員長

組み合わせも含めまして、今のご意見を参考にしてもらえればと思います。

その他、ご意見等ございませんか。ないようですから、次に、「平成25年度中学校給食実施計画について」報告をお願いいたします。

所長

平成25年度中学校実施計画について説明をいたします。

まず、給食費でございますが、平成25年度も今年度と同額の1食あたり280円で実施いたします。但し、平成26年度からは消費税の改定が予定されております。また、日々の食材の他、バターや小麦粉などの調味料の値段も上がっている状況の中で、次年度以降は、給食費の改定も検討する必要があると考えております。このへんのところは、共同調理場運営委員会とも調整を図っていきたいと思います。

次に、各学校の年間給食回数ですが、現在、各校に喫食回数を調査しておりますので、後で確定した回数に訂正いたします。

実施計画の中で、昨年度の計画から特に付け加えた部分等をご説明いたします。

7の献立作成の(2)、食物アレルギーのある生徒に対して、アレルギー献立表を配布する他、牛乳等の不食者に対して給食費の一部を返金するなどの、アレルギーへの対応について記載いたしました。

(5)、及び(6)、地場産野菜を積極的に使用するとともに、小平特産のうどん、梨、ブルーベリーなども献立に取り入れていきます。また、旬の食材をできるだけ使用するとともに、時季に応じた行事食なども取り入れ、季節感のある献立の工夫を行う、いわゆる、食育という視点をもって給食を実施していくことを明記させていただきました。また、給食を通じて季節を感じていただくために、クリスマスやひなまつりなどの季節の献立や、受験応援メニューや卒業祝い献立などの行事食も積極的に取り入れております。

次に8の衛生管理の中で、(5) 薬剤師会による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導、調理業務委託業者による自主衛生検査の他、食材料検査等を実施し、衛生管理の徹底を図ることとして、衛生管理について触れております。

そして、9の(6) 各学期、学校を決めて残食調査を実施し、生徒の嗜好の傾向を把握するとともに、食育に活かします。ここでは、生徒の嗜好を把握しながら、給食を通じて、嫌いなものや苦手なものも食べてもらいたいと考えております。

以上、給食実施計画について要点を中心に説明させていただきました。

委員 9番の(6)の残食調査の件ですが、給食センターの方が、一日中学校に出向いて調査をするのでしょうか。

栄養士 調査の方法ですが、こちらから計量に伺うことは難しいので、学校の方で、こちらから配食した飯缶や天缶などの容器にそれぞれ返してもらって、給食センターに戻った時点で、料理ごとに計量し、こちらから出した量と残った量を計算して、残食率を計算しております。各学期一週間1つの学校を決めて実施しております。

委員 昨年度、残食が多いのではないかと話題が出たので、保護者の方で、一日だけ、どのような給食を食べているのか観察したことがあります。保護者からは、例えば、カレーライスなどは残らないでしょうし、切干だいこんなどの、普段あまり食べる機会の少ない食材は多く残ると思いますので1週間位かけて調査しないと分からないのではないかと意見がでましたので、どのような調査をしているのか気になり聞いてみました。

委員 その他のところで、給食費を含めまして、新一年生が学納金を納付する口座を、これまで、給食センターで手続きをお願いしていたところですが、今年から、前もって保護者が手続きを行い、そのコピーを学校が集めて給食センターへ提出するように方式が変更されました。ほとんどの保護者が行ってもらえると思うのですが、用紙を無くしたなどの人は、入学式後に学校から再度用紙をもらい、保護者が郵便局で手続きを行い、コピーをして給食センターに送るのか、保護者が書いたらすぐに給食センターに送るのか、どうすればいいのか決めてもらえればありがたいかと思います。結構、保護者の負担が増えると思います。家庭にコピー機が無い人はコンビニを利用する必要もあるので、遅れて手続きを取る人の対応について決めておいていただければと思います。

また、収納、未収納の件ですが、収納の名簿にも未収納の名簿にも搭載されていない人がおまして混乱する場合があります。名簿については、学校の名簿全員が載っていれば分かりやすいと思いますので検討していただければと思います。

所長 今年度から、学納金の納付方法を変更させていただきました。今年度までは、入学式後に、給食センターで口座データを作成してゆうちょ銀行に手続きを取っておりますが、かなりのエラーが出まして、その都度、保護者の方に確認を取っているのが現状です。

また、小学校は一年生の入学時に保護者の方が、入学前にゆう銀行で手続きをとっていただいている関係もあり、小学校と同様な方法に変更させていただきました。実際にやってみて、問題を検証しながら、保護者の方に過度な負担をお願いすることなく、かつ出来るだけエラーを少なくする方法を今後も検討したいと思います。特に、年度の初回は、4月分、5月分と2ヶ月分の給食費をお支払いいただくこととなっており、エラーが出ますと、場合によっては、6月分も含めた3か月分の給食費を納付することとなり、更に保護者の方の負担となる場合があります。

次に、収納、未収納の件ですが、準要保護者の方のように口座を作る必要の無い方もいらっしゃり、そのような方が、準要保護から外れると、口座無しとしてエラーが出る場合があります。詳細は、会計担当と調整したいと思います。

委員長

全体を通して何かご質問、ご意見等がありますか。特に無いようでしたら、これをもちまして第3回の献立作成委員会を終了いたします。