

平成24年度第2回小平市献立作成委員会議事要録

1 開催日時 平成24年11月16日（金）午後3時30分～午後4時15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 17名 事務局3名

4 傍聴者 なし

5 議題

(1) 平成24年度 3学期分 献立について

① 1月分

② 2月分

③ 3月分

(2) その他報告

議事要録

所長 ただ今から、平成24年度第2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 皆さんこんにちは。お忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。本日は今年度第2回の献立作成委員会ということで、3学期の献立について、委員の皆様にご審議いただきたいと思いますので、よろしくをお願いいたします。

所長 ご挨拶ありがとうございました。なお、議事に入る前に保護者委員の交代がありましたのでご紹介いたします。

小平第二中学校から保護者委員として庄司委員をお願いしていたところですが、庄司委員の転出に伴い、後任として太田委員さんにご出席をいただいております。

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、1月分の献立について説明をお願いいたします。

栄養士 1月分の献立について説明させていただきます。お手元にあります献立表をご覧ください。

献立表は、AコースとBコースを1つの番号にまとめてありますので、番号に沿って説明させていただきます。

まず、1番のカツ丼です。この時期、3年生の受験が始まりますので、受験応援メニューということで毎年取り入れております。卵とじを食缶に入れてお出ししますので、盛り付けの時にご飯の上にカツを2個乗せてその上から卵とじをかけて食べてもらいます。

3番は、鏡開きにちなんで、今回初めて白玉ぜんざいを取り入れました。分量としては、デザート程度の少なめとなりますが、給食センターで小豆を煮るところから作っていきたいと考えております。

5番は、セサミコッペパンとロングウインナーです。背割のコッペパンに自分でウインナーを挟んで、ケチャップとマスタードをかけてホットドックとして召し上がってもらいます。また、冬野菜のシチューはカリフラワーやブロッコリーが入りますので、できれば小平産の野菜を入れられればと考えております。

6番のポークピラフは、麦をお米の1割ほど炊きこんで、パラっとした感触のピラフに炊き上げたいと思います。またピラフの中には、豚肉や玉ねぎなどの具材が入る予定です。

7番の麻婆丼とチャプチェです。副菜のチャプチェは韓国料理で、春雨と野菜

を炒めたものになります。

9番のコッペパン、ジャム、鯨の南蛮漬けは、この日が給食の日に当たりますので、昔の給食の献立をイメージしてもらえるような内容にしています。鯨の南蛮漬けは、鯨の角切りを揚げて南蛮タレをかけて食べてもらいます。

11番、スパゲティペスカトーレは、魚介の具をトマト味で煮込んだソースをかけて食べてもらうスパゲティになります。

12番の手巻き寿司です。こちらは、酢飯を別に出します。手巻き海苔の中の具として、スティック状のイカを竜田揚げにしたものを一人2本付けで出します。また、ツナをマヨネーズで和えたツナペーストと合わせて2種類の具となります。そして、入りの手巻きの海苔が別に付きます。

13番の肉団子と白菜のスープは、給食センターで挽肉や豆腐などの食材を混ぜて手作りの肉団子状にしたものを茹でて、それをスープに入れたものです。

16番のわかさぎの南蛮漬けです。カルシウム摂取のため、小魚のメニューを増やすために新しく加えた献立です。わかさぎは、小さな魚になりますので、本数付けではなく分量で出したいと考えております。衣を付けた揚げたものを南蛮風のタレかけて食べてもらうようになっております。

1月分の献立は以上になります。

委員長

1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。

特に無いようでしたら2月の献立の審議をしたいと思っております。2月分の説明をお願いします

栄養士

2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番のひじきサラダですが、家庭ではひじきを煮ものにする人が多いと思いますが、今回はサラダにしてみました。ひじきだけではなく、キャベツ、ニンジン、キュウリなどの野菜と一緒に和えて、教室でドレッシングをかけて食べてもらう予定です。

2番は、節分を意識して、イワシと大豆製品を使った献立です。

4番の洋風たまご焼きですが、たまご焼きの中に玉ねぎ、マッシュルーム、ホウレン草などの具が入り、上からケチャップをかけて食べてもらう献立となっています。また、もやしのカラフルソテーですが、チンゲンサイ、コーン、赤ピーマンといった、赤、黄色、緑、白といった色とりどりの野菜を炒めた物になります。

5番は韓国風の献立です。トックスープは新たに取り入れたメニューです。トックというのは、韓国のお餅です。日本のお餅は汁物にいれると崩れてしましますが、トックは、煮崩れしにくいので給食でも出せると思いましたので献立に取り入れてみました。

7番の献立はバレンタインが近いということで、ココア味の揚げパンを献立に取り入れてみました。以前、ココア揚げパンとあって、ココアをまぶした揚げパン

を出したことがあります。今回はココア味のパンにグラニュー糖をまぶした揚げパンになります。また、マカロニの豆乳クリーム煮は、豆乳だけではなく牛乳と豆乳を合わせたシチューのような煮物となります。

12番のふわふわ卵スープは、溶き卵にパン粉を入れてスープに入れますので、卵がふわふわと仕上がるスープになります。

14番の鶏肉の香草焼きは、新たに取り入れた献立になります。バジルやローズマリーなどの香草とガーリックの風味をきかせた鶏肉の焼き物になります。

16番の豚肉のカシューナッツ和えは新しく取り入れた献立です。豚の角切りを油で揚げ、カシューナッツが入った甘だれをかけて和えたメニューになります。味がしっかりとしているので、ご飯が進むメニューになるかと思えます。

18番のうどのきんぴらは、小平特産のうどを使ったきんぴらです。一昨年までは、うどのサラダを献立に出していたのですが、昨年、うどのきんぴらを出したところ人気だったので、今年も取り入れてみました。

2月の献立の説明は以上です。

委員長 2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 12番の献立ですが、主な材料の中でチーズとありますが、これは、ふわふわ卵スープに入るのでしょうか。

栄養士 そうです。卵スープの中に入ります。以前にも何度か出したことがあります。

委員 チーズの匂いが気になるという意見がクラスから出たことがあります。確かにチーズ臭いにおいがあるかと思えます。チーズの入らない卵スープはできるのでしょうか。そうして欲しいというのではなく、生徒からそのような意見があったことを参考までに受け止めてもらえれば結構です。

また、海苔はどこに入っているのでしょうか。

栄養士 海苔は、フライドポテトを揚げた後、青海苔を上からまぶします。

委員 小平第二中学校ですが、私の学校でも、ふわふわ卵スープの匂いが気になるという意見があります。とはいえ、出さないでくださいとはいづらいのですが、このような意見があることだけお伝えしておきます。

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3月の献立の審議をしたいと思えます。3月分の説明をお願いします

栄養士 3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番は、雛祭りの献立となっております。ちらしずしと菜の花サラダです。菜の花は苦手という生徒さんがいらっしゃると思いますので、あまり量を増やさず、色味と菜の花の食材を紹介する意味でサラダの中に入れてみました。また、2色団子スープは、手作りの肉団子と白玉団子を半々に入れた具だくさんのスープになります。

2番の華風きゅうりと中華風クリームスープは新しい献立となります。華風きゅうりは大きめに切ったきゅうりをごま油風味の醤油に漬けたものです。中華風クリームスープは、ほたての出汁にチンゲンサイやしめじが入ったクリームスープです。

4番のクープイリチーですが、これは沖縄料理で、昆布と野菜の炒め物です。こちらは、先日、市制50周年の料理コンテストを小平市で実施し、1位になったメニューです。地場野菜がたっぷり入っているメニューで、クープとは昆布のことですが、その他にダイコンやニンジンなどの野菜がたくさん入った炒め物で、野菜もできれば小平産の物を使えたらと考えております。

7番は、卒業祝いのメニューになります。少し日が早いかもしれませんが、3年生全員に食べてもらいたいと思ひましてこの日に設定いたしました。もし、学校の方で、この日に3年生が行事で食べないということがあれば、今なら献立の組み合わせを変更することが可能ですので、早めにお知らせください。内容は、赤飯と海老フライで、海老フライは1人2本付けの予定です。また、具だくさんの沢煮椀というすまし汁と卒業祝いデザートです。デザートは普段のゼリーやプリンなどとは違った少し豪華なものを予算の範囲内で出せればと考えております。

10番の豚肉のかりんと揚げは、スティック状に切った豚肉を揚げて甘辛いタレをかける献立です。いちごは1人3個付けを予定しております。

12番の中華風のそぼろ丼も新しい献立です。豚のひき肉を甜面醬や豆板醬などの中華風で少しピリ辛に味付けをし、白いご飯にそぼろをかけて食べていただくものです。

14番のこぎつねご飯です。短冊状に切った油揚げを甘辛く煮て酢飯に混ぜ込んだご飯です。洋風おでんは新しい献立で、鶏ガラのスープをおでんの出汁にして、具の方もかぶや海鮮ボールなど普段の具とは少し違った内容としております。

3月分の献立の説明は以上です。

委員長

3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。
7番は、3年生の行事などの都合で変更可能でしょうか。

栄養士

もし、この日に何かの行事で3年生が全員お休みになるようなことがありましたら、3年生はできるだけ食べてもらいたいので、早めにご連絡いただきたいと思ひます。

委員長 Aコース、Bコースそれぞれで変更可能なのでしょうか。バラバラには変更できませんよね。

栄養士 Aコースだけなど片コースのみを変更することは難しいです。

委員 3月の行事は、1月13日に決まると思います。その時点で全校の行事予定が出揃うと思いますので、その状況をみて検討いただけないでしょうか。

栄養士 できれば早めに教えていただければと思うのですが、1月でも普段の予定よりも早いので、それからでも変更可能です。

委員長 その他、ご意見等ございませんか。ないようですから、次に、その他報告事項についてお願いいたします。

所長 給食センターでは、本年2学期より、給食に箸を付けることとなりました。夏休み期間中に、箸の購入と洗浄トレイや箸の消毒保管庫を整備し、2学期最初の給食より箸を配膳しております。箸の導入に当たりましては、洗浄作業もさることながら、天地を揃えてクラスの数に応じて数を数え収納籠に入れて翌日の配送に備えるわけですが、学校から戻ってくる際に、箸の天地がバラバラだと、さらに作業工程が増えるものと心配しておりました。しかしながら、実際に始めてみますと、生徒さんは箸をちゃんと揃えて返していただいております。洗浄する現場の方も大変スムーズにしていることを報告いたします。

また、箸の導入に当たり、生徒さんへは箸の使い方について、学校給食訪問の機会を利用して栄養士から指導を行っております。

この辺の感想を含めて一言栄養士から申し上げます。

栄養士 箸の導入については、給食訪問を利用して、箸の持ち方やマナーなどを説明しております。箸の正しい使い方は、一度説明したからといって癖が直るものではありませんが、日本人として上手にお箸を持ってもらいたいということで、説明をしております。説明の際は、きれいな箸などイラストを用いてわかりやすく紹介しています。例えば、なみだ箸やくわえ箸などは、生徒さんも良く知っていて、こちらから質問すると答えてくれるなど正しい知識を持っております。

また、箸とスプーン両方を出す日は、持ち替えて使っているか心配しておりましたが、実際は、箸とスプーンを上手に使い分けており、スムーズに箸の導入が出来たかと思っております。

委員長 箸が折れたなどのトラブルはありますか。

所長 箸は樹脂と木材が合成された素材のため、細い割には丈夫に出来ています。但し、無理な力を加えると先が折れることもありますので、数本は折れた例もあり

ますが、概ね破損が無く使っていただいております。

委員長 全体を通して何かご質問、ご意見等がありますか。

委員 1週間位のメニューにたまご焼きはありましたか。うちの娘はたまごが苦手ですが、給食のたまご焼きが美味しかったと喜んで帰ってきました。どんな工夫がされたのか分かれば教えてください。

栄養士 たまご焼きは何種類かありますが、今回はいつもより少し工夫した中華風のたまご焼きを出してみました。豚肉の挽肉やきくらげ、長ネギを炒めてごま油の風味をきかせたものをたまごに混ぜて鉄板で焼いております。そして焼き上がりに醤油味の少し甘みのあるタレをかけたものです。

給食のたまご焼きはしっかり焼くため、食感が良くないせいか、残りが多いメニューの一つとなっています。今回、六中で残菜調査を行っていますが、たまご焼きの割にはしっかり食べてもらった印象を持ちました。

委員 うちも、何人か子どもがいて、たまご焼きがあまり好きではありませんが、給食のたまご焼きが美味しいと家庭で話題になったので、興味を持って聞いてみました。

栄養士 給食では、たまご摂取の目標量が決まっておりますが、なかなか給食では足りないことが多いので、一度にたまごが取れる献立として、たまご焼きを取り入れるようにしています。また、たまごスープなども出したりしながらたまご摂取ができるよう工夫しています。

委員 今回の献立は、季節感や行事などを考えてもらっていて嬉しいと思います。ふわふわたまごなど給食の献立を参考に、家庭料理にも工夫してみたいと思います。

委員 1月の13番で、肉団子と白菜のスープですが、盛り付ける時に、中の春雨が長いために垂れてしまったりして時間がかかることがあります。少し短めに加工していただければ、手際良く盛りつけられると思うのですが。

栄養士 カットの春雨を使っているのですが、更にカットした方が盛り付けやすいようでしたら検討させていただきます。

委員長 他に何かご意見、ご質問はありますか。無いようでしたら、これをもって第2回献立作成委員会を終了いたします。