

平成24年度第1回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成24年6月23日(木) 午後3時30分～午後5時00分

会場 小平市立学校給食センター会議室

出欠席 出席者 16名 欠席者1名 事務局3名

傍聴者 なし

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23年度中学校給食費会計報告について

(3) 箸の導入について

4 協議事項

(1) 平成24年度第2学期分 献立について

① 9月分

② 10月分

③ 11月分

④ 12月分

(2) その他

## 議事要録

**所長** これより、平成24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、小平第五中学校校長の松村先生にお願いしたいと存じます。

それでは、松村委員長からご挨拶をお願いいたします。

**委員長** 本日は、お忙しい中、献立作成委員会にお集りいただきありがとうございます。

さて、ここ数年、食についての関心が集まっており、テレビや雑誌でも様々なグルメ番組やレシピの紹介などが盛んに行われております。

中学校の生徒におきましては、3年間で一番成長する時期ですし、この時期における家庭での食生活や学校給食は大変重要な役割を担うものと考えております。

学校給食は、安全で美味しい質の高い給食を提供することが大きな目標と思っております。このような意味で、本日の会議では献立内容の検討が中心となりますので、皆様の活発なご意見をいただきたいと思います。

本日は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。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、花小金井南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、今年度は小平第一中学校の保護者委員の中釜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松村委員長にお願いします。

**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** 次に給食費監査について説明願います。

**所長** 給食費の監査結果について説明させていただきます。6月4日に中学校校長会会長及び中学校保護者代表2名からなる監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の資料1の決算書でございます。

まず、収入の部の給食費です。給食費は、1食280円で、生徒・教職員、試食会等の給食費で、年間の総額が221,960,371円です。次に、諸収入ですが、食中毒対策の保存食代として215,040円を小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金です。これは、平成22年度からの繰越金で901,824円を23年度当初予算に入れたものです。

最後に4の過年度分給食費の収入が、896,491円収入されておりますので、収入の合計は223,973,726円となっております。

また収入の部右の欄の未収入額についてご説明いたします。23年度に発生した給食費の未収入額は1,803,318円です。

続きまして、支出について説明いたします。

食材料費は給食食材費の支払に充てております。1番目に、主食、牛乳、副食とそれぞれ明記されており、合計金額は、221,641,798円となっております。

2番の給食費還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付によるもので、821,122円となっております。

3番目のゆうちょ銀行の手数料として18,360円の支出があり、これらを合わせますと、支出の合計は222,481,280円となりました。

以上が平成23年度の収支決算の概要です。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1,492,446円となります。これにつきましては、平成24年度へ繰越いたします。

次に、基金について説明いたします。物価調整基金として、2,000,582円ありますが、平成23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。

なお、この会計収支決算書は、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。

**委員長** 報告事項第2点目の、2学期から箸を付ける予定と伺っておりますので、事務局よりご説明願います。

**所長** 本年度2学期から予定しております箸の導入についてご説明させていただきます。資料No.2をご覧ください。導入の経緯でございますが、学校給食開始当初は割りば

しを使用しておりましたが、環境意識への高まりもあり、平成3年度からは、割り箸の提供をやめ、生徒自身が自宅から箸を持参してもらうこととしました。

その後、各中学校では、入学に併せて、給食時に箸を持参するよう保護者へお願いしているところですが、学年が進むにつれて箸を持参する生徒が少なくなっております。給食センターでは、スプーン又はフォークを付けておりますが、魚などはスプーンで食べることが難しいことから、残食が増える原因にもなっているかと思えます。

このようなことから、2学期から、全中学校給食で箸の提供を行うこととなりました。なお、導入する箸ですが、給食で使用する場合は、使いやすさはもとより、耐久性、消毒の際の耐熱性も含めて総合的に検討をした結果、樹脂が6割、樺の木が4割で合成された「京華木」という箸を導入する予定となっております。

長所といたしましては、長寿命であること。細い割に強度があること。重さも適切で、市内の小学校で使っているほか、近隣市給食施設等でも多く採用している実績があります。

#### 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24年度2学期の献立について審議をしたいと思えます。それでは、9月分の説明をお願いいたします。

#### 栄養士

9月分の献立について番号順に説明いたします。

資料は、AコースとBコースを一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番です。9月は、小平特産の梨が収穫できますので、地元の農家から納入していただきます。昨年も大変好評でした。梨は給食センターにあります皮むき機で皮をむいた後、同じ機械で芯を取り除き4分の1にカットしたものを提供いたします。

2番はミートコロッケです。蒸したじゃがいもに、玉ねぎなどの素材を炒めたものを混ぜ合わせた手作りコロッケです。

3番目はスープカレーです。カレーライスの時に福神漬を添えて欲しいとの要望をいただきますが、給食センターで福神漬を出すとなりますと、それを配缶するための容器が一つ必要となることから、他のおかずを削る必要があり、福神漬などの添え物的なものは給食センターでは出しづらくなっております。また、小袋入りの福神漬もありますが、1つが10円～20円することもあり、限られた給食費の中では厳しいものがあります。

4番の糧うどんです。こちらは小平市の郷土料理ということもあり年に1回出させていただいております。冷たい茹でうどんを温かい汁につけながら食べていただきます。本来ならば、糧という茹でた野菜を別に付けますが、献立の品数の関係で給食では、茹でた野菜を付け汁の中に入れて提供しております。また、デザートフルーツゼリーですが、小平市の特産品であるブルーベリーを使用したブルーベリーゼリーを

業者に発注して作ってもらいます。

9番の鮭の磯辺揚げです。鮭の切り身に青のりを混ぜた衣を付けて揚げたもので、青のりの風味を活かした献立となっております。

11番のハンバーグのデミグラスソースかけです。挽肉と玉ねぎなどを混ぜ合わせ、成型機を使ってオーブンで焼き上げる手作りハンバーグです。

13番のタコライスです。こちらは新しい献立となります。タコライスは小学校でも出されており、好評であることから中学校でも献立に取り入れてみることにしました。タコライスといってもタコが入っているわけではなく沖縄の賄い料理の一つです。メキシコ料理のタコスの具をご飯を乗せて混ぜながら食べるもので、白いご飯と肉のそぼろのようなタコミートに加え、本来は、生のレタスの千切りやトマトを乗せますが、給食の場合は、ボイルキャベツなどにアレンジしながら作っていきたく思っております。また、沖縄料理ということで、沖縄産の冷凍パインを付ける予定となっております。

14番のカツオの南蛮漬けです。こちらはカツオの角切りを揚げてピリ辛のタレをからめた献立です。

17番のミートボールシチューです。ハンバーグなどを作る成型機の部品を取り替えて、手作りの肉団子を作ったものを入れたシチューとなります。

18番は季節の献立として栗おこわです。カットした生の栗をお米ともち米で炊き上げたものです。そして旬のさんまの塩焼きを提供したいと思っております。2学期からは箸も提供できる予定ですので是非上手に食べてもらいたいと考えております。

9月の献立の説明は以上です。よろしく申し上げます。

#### 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。

無いようですから、9月の献立は終了いたします。

次に、10月分の献立について説明をお願いします。

#### 栄養士

10月分の献立について説明いたします。番号に沿って説明させていただきます。

まず、3番の韓国風うどんです。こちらはつけ汁にキムチが入っている少しピリ辛のうどんになります。麺は袋麺を使っておりますので、器につけ汁を入れて麺をつけて食べる献立になります。

4番のエビピラフのクリームソースかけです。こちらはエビピラフにルーから手作りしたクリームソースをかけて食べてもらうドリアのような献立となっております。

5番の魚の酢豚風甘酢あんかけです。こちらは酢豚をアレンジしたものです。豚肉の代わりに白身魚のメルルーサを油で揚げて酢豚風の味付けを行います。

7番は季節の献立として、さつまいもご飯を入れました。さつまいもを別に茹でておき、炊きあがったご飯に混ぜます。また、揚げ豆腐の肉みそあんかけは新しいメニューになります。揚げだし豆腐をイメージしていただきたいと思っておりますが、普通の豆腐ですと崩れやすくなりますので、生揚げを油で揚げたものにあんかけをかける形を

考えております。

11番の手巻き寿司です。焼肉と梅きゅうりの2種類の具を用意し、各自で手巻きにして食べてもらいます。限られた給食時間で楽しみながら食べてもらえたらと考えております。

16番の甘えびのから揚げです。甘えびに粉を付けて揚げたものです。甘えびは殻ごと食べられカルシウム豊富な食材ですので、中学生には是非食べてもらいたい献立となっております。

18番のガーリックトーストです。パン屋からソフトフランスパンを納入してもらい、給食センターでガーリックバターを付けて焼いた献立です。

22番のかぼちゃコロッケです。こちらは10月のハロウィンを意識したもので、給食センターでは、コロッケもすべて手作りをしていることから、このように、じゃがいもだけでなくかぼちゃを使ってアレンジすることもできます。

10月の献立の説明は以上です。よろしく申し上げます。

**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** 10月5日のバンサンスーとは、どんなメニューでしょうか。

**栄養士** バンサンスーとは中華風サラダで、千切りという意味あり、春雨やきゅうり、ハムなどが入ったサラダです。

**委員** このような説明は、どこかで書かれるのでしょうか。献立表だけですと、生徒だけではなく、親もこのメニュー何？とか疑問も持つと思うのですが。

**栄養士** 特別に説明はしませんが、必要に応じて盛り付け図などに書くなど、分かりやすいように工夫したいと思います。

**委員** うどんの時、つけ汁とうどんのバランスが悪いと子供から聞きます。袋に入ったうどんを手で4つに分けて、汁につけて食べるようですが、4つ目になると汁が薄くなって美味しく食べられないという話を聞きます。

**栄養士** 給食センターでも、そのような意見があるので、つけ汁にもしっかりと味付けするように工夫はしております。また、配食量も多めに出しております。どんぶりがあれば良いのですが、つけ汁も普通のおかずを盛る碗を使用しますので、一度に多く盛ることができません。そのため、汁が薄くなったらお代わりをして美味しく最後まで食べていただけるようにしております。限られた給食時間ですのでなかなか難しいかもしれませんが、早く準備をして、できるだけお代わりをしてもらいたいと思います。

**委員** お代わりの発想自体が生徒には無いと思いますので、何かアナウンスしてもらえれば良いと思います。

**栄養士** 放送原稿や盛り付け図の中でも、お代わりをして最後まで食べましょうなどのアナウンスはしております。毎回説明をするわけにもいきませんが、今後もいろいろと工夫していきたいと思います。

**委員** マナー違反になるかもしれませんが、皿に麺を入れて、上から汁をかけて食べるという食べ方はどうなのでしょう。そうすればお代わりしなくても食べやすいと思います。準備から片付けまで30分という限られた時間ですので、少しでも効率の良い食べ方はどうでしょうか。特に男子生徒はよくやっていると聞きますが。

**栄養士** 皿の上には、別のおかずも乗っているので、食べ方にも工夫が必要になるかと思います。冷し中華は、付け合わせの野菜などがお皿に盛られているので、麺を袋から開けて、上からスープをかけて食べますが、うどんの場合、どのような工夫ができるのか考えてみたいと思います。

**委員長** その他ご意見ございますか。無いようですから、10月の献立は終了いたします。次に、11月分の献立の説明をお願いします。

**栄養士** 11月分の献立について説明いたします。番号に沿って説明させていただきます。

7番の中華風たまご焼きです。こちらは新しいメニューになります。これまでも、いろいろな具を入れた五目たまご焼きも作っておりますが、今回は中華風ということで中華の味付けをします。具を入れた卵液を四角い鉄板に入れて焼き上げた後、中華風のアンをかけた献立です。また、だまこ汁は、秋田県の郷土料理となります。きりたんぼの団子状のものに鶏肉、マイタケ、ごぼうなどが入った汁になります。

11番の紅玉りんごのホットケーキです。こちらも給食センターで焼き上げます。ちょうどりんごの季節なので、生のりんごをカットしてホットケーキの生地と混ぜて焼き上げる予定です。

12番の焼き鳥丼です。給食訪問した時に、生徒からリクエストが多かった献立で新たに取り入れました。焼き鳥といっても、給食センターで焼き鳥を焼くのは難しいので、角切の鶏肉を炒めて焼き鳥風の味付けをしたものをご飯の上に乗せて食べてもらう献立となっております。

14番の肉団子と野菜の甘酢煮です。挽肉などを練った手作り肉団子を野菜と一緒に炒めて甘酢あんでき味付けをしたものです。

18番の広東麺です。とろみの付いたラーメンです。ラーメンに入れる煮卵を、1人1個付けで別に煮て出したいと思います。

11月の献立の説明は以上です。よろしく申し上げます。

**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。  
無いようですから、11月の献立は終了いたします。次に、12月分の献立の説明をお願いします。

**栄養士** 12月分の献立について説明いたします。番号に沿って説明させていただきます。  
2番の上海風焼きそばです。こちらは、エビの入ったあっさりした塩焼きそばとなります。  
5番の鮭のチャンチャン焼きですが、北海道や東北の郷土料理となります。家庭では鮭をアルミホイルなどで包んで焼きますが、センターでは焼いた鮭に野菜の入った甘い味噌だれをかける献立となります。  
10番のチリコンカンは新しい献立となります。チリパウダーを使った少しスパイシーな味付けでチリビーンズに似ており、サフランライスにかけて食べる献立となっております。  
13番はクリスマスを意識した献立となっており、フライドチキンとケーキが付く予定となっております。  
14番は冬至を意識した献立となっており、かぼちゃと柚子を使った献立となっております。さわらの柚子みそ焼は、みそに柚子の果汁を入れてさわらに塗って焼くものです。かぼちゃのいとこ煮は、かぼちゃとあずき一緒に煮たものになります。  
12月の献立の説明は以上です。よろしくをお願いします。

**委員長** 12月分の説明が終わりました。12月は、季節や時期を考えた献立が多く取り入れられているようです。ご質問やご意見等ございますか。

**委員** パンについては、パン屋から納品してもらっただけで、給食センターでは加工していないのでしょうか。

**栄養士** フレンチトーストやガーリックトースト、揚げパンなどは給食センターで調理します。また、コッペパンや丸パンなどは、業者から直接納品されます。

**委員長** 9月から12月分まで全体を通して、献立につきましてご質問やご意見等ございますか。

**委員** 牛乳についてですが、特にこれから暑くなると牛乳の温度もなまぬるく、飲みづらくなることで、牛乳の残りが多くなる原因になるかと思えます。冷たさを保つ工夫などはできないのでしょうか。

**栄養士** 各学校には牛乳保冷庫が設置されており、保冷トラックから配送された牛乳は、牛乳保冷庫で保冷された後、配食直前まで保管されることとなっております。しかし、



教室まで配食する容器に保冷機能があるわけではないので、授業の終了のチャイムが鳴って、準備から配食までの間に牛乳が温まったりしてしまいますので、保冷庫から出した直後の冷えた状態で飲むことは難しいかと思います。配膳員の方でも、配食の直前まで保冷庫で冷やしておくなどの努力はしております。

**委員長** 日頃見ておりますと、4時間目終了のチャイムが鳴ると配膳員さんがそこから給食を配膳するよう努力をされているようですが、これから暑くなると、配膳から口にするまでの間に温度が上がってしまいますので、十分冷えた状態で教室に運んで口にするのは、なかなか難しい問題かと思います。

**委員** 保冷の温度はどれくらいでしょうか

**栄養士** 保冷庫は5℃～10℃位だと思います。

**委員** もう少し温度を下げても保管することはできないでしょうか。

**栄養士** あまり温度を下げますと、凍ったり成分が変質したりしますので、5～10℃位が適当と考えております。

**委員** 保冷バッグなどの活用はできないのでしょうか。

**栄養士** 現在は、金属製の保管容器を使っていますが、保冷バッグだと衛生的に保つのが難しいことや、バッグを保管する場所などの問題もありますので、保冷バッグなどを利用した保冷、保温はなかなか難しい問題があると思います。

**委員** 2学期のメニューは、小平市の特産品があったり、魚料理もたくさん入っていますし、季節の料理や新メニューなどを積極的に取り入れてもらっている点では素晴らしいと思いました。ただし、全体的に柔らかいものが多いと感じました。根菜類などが少ない印象を持ちました。また、ほうれんそうなどの葉物などの野菜も少ないとも感じました。もう少し歯ごたえのある食材も入れてみてはどうでしょうか。

**栄養士** できるだけ根菜類は取り入れるような献立を工夫しております。きんぴらごぼうや豆類も入れるようにしております。このようなメニューは残食も多いのが実情ですが、こちらの方としても食べてもらいたい献立として取り入れるようにしております。また、和風の料理も多く取り入れようとしているのですが、生徒が好む洋風の献立とのバランスを見ながら献立を立てております。

**委員長** その他、ご質問ございますか。

無いようですので、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。