

第3回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成24年2月16日（木）午後3時30分～午後4時35分

会 場 小平市立学校給食センター会議室

出欠席 出席者 15名 欠席者2名 事務局3名出席

傍聴者 なし

1 委員長挨拶

2 議 題

(1) 平成24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

(2) 報告事項

○平成24・25年度中学校給食用食材納入業者について

議 事 要 録

所長

只今から、平成24年度第3回献立作成委員会を開催いたします。
最初に、委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長

皆様、こんにちは。今年度、最後の献立作成委員会になります。本日は、平成24年度、第1学期献立を検討いたしますのでよろしくお願いいたします。中学校は小学校程ではありませんが、インフルエンザによる学級閉鎖がありました。ほぼ、峠を越えたかと思っています。

それでは、審議の程、よろしくお願いいたします。

所長

ご挨拶ありがとうございました。委員長から議事を進めていただきたいと思います。

委員長

それでは、平成24年度4月の献立について説明をお願いいたします。

所長

委員長よろしいでしょうか。平成24年度の献立になりますので、実際の献立をご審議いただく前に、基本的な事項について先に説明をさせていただきますと思います。

お手元に、平成24年度中学校実施計画と小平市中学校給食用物資納入登録業者の一覧表をお配りしてありますのでご覧ください。

平成24年度中学校実施計画について簡単に説明をいたします。まず、給食費でございますが、平成24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。ただ、消費税が上がった場合は給食費も上げざるを得ないと思いますが、来年度、消費税は上がらないと思いますので280円で実施いたします。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。

実施計画の中で変わったところは、食の安全及び食育のところですが、給食用食材の予定産地の公開と、月1回、5品目の放射能検査を実施し、いずれも小平市及び学校給食センターのホームページで公開して行きます。

各学校の養護教諭との連携とありますが、生活習慣病予備群とされる生徒を対象に、養護教諭と学校給食センターの栄養士が連携して、栄養に関する話や指導をするものです。現在、上水中学校と花小金井南中学校の2校で実施しています。他の学校からもご要望いただければ対応させていただきます。

次に、最後の報告事項でお話しようと思いましたが、小平市中学校給食用物資納入登録業者について、説明をさせていただきますと思います。

2月7日の小平市立学校給食共同調理場運営委員会で、審議のうえ指定することに決定した業者の一覧表です。これらの納入業者が、中学校給食の食材を平成24・25年度の2年間入れて行くことになります。以上、献立の審議に入る前にお話をさせていただきました。

委員長

それでは、献立について審議を始めたいと思います。4月の説明をお願いいたします。

栄養士

4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番から10番までは、新1年生が入りますので割と人気のあるものにして、楽しみにしてもらい易い献立を中心に入れてあります。11番の長崎皿うどんは、揚げた麺を学校配送で業者から取ります。麺に掛けるあんは学校給食センターで作ります。教室で揚げてある麺にあんを掛けて食べていただきます。同じく11番のブルーベリーホットケーキは、小平市特産のブルーベリーをホットケーキの中に入れて、学校給食センターで焼き上げたいと思います。12番のたけのこごはんです。季節の食材のたけのこをごはんと若竹汁にして、たけのこづくしの献立にしました。たけのこは、普段使用して

いる水煮の缶詰ではなく、香の強い生のたけのこを使用したいと思っています。いかのさらさ揚げは、いかの切り身に澱粉をつけて揚げ、醤油味のたれを揚げあがりに掛けたものです。13番の白身魚のフライは、丸パンに白身魚のフライを挟んでタルタルソースを掛けて、バーガーにして食べていただくものです。4月の説明は以上になります。

委員長

4月分の説明が終わりました。ご質問なりご意見ございますか。特にないようでしたら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月の献立につきまして、説明をさせていただきます。
3番の卵焼きですが、たけのこ、玉ねぎ、人参等の具の入った卵焼きになります。4番の豆乳クリームシチューですが、豆乳だけですと癖がありますので、牛乳と一緒に加え癖のないクリームシチューに仕上げたいと思います。8番のおさかなッツは、角切りの魚に澱粉をつけて揚げたものに、カシューナッツの入った中華風のたれを掛けた献立で、不足しがちな種実類をしっかりと摂れる献立になっています。中華風のしっかりした味付けになりますので、白いご飯も進むものと思っています。10番の飲み物がジュースになっていますが、給食訪問に行きますと生徒からジュースを出して欲しいというリクエストがありますので、100%果汁のジュースを考えています。11番のグリーンピースご飯は、グリーンピースが苦手という生徒も多いと思いますが、小平の小学校ではグリーンピースご飯にわかめを入れて、わかめご飯にグリーンピースが入っている形で、給食で出しており児童も良く食べているということを知りましたので、中学校でも同様にわかめご飯にグリーンピースを入れる形で新たに出新したいと思います。14番のフレンチトーストは、食パンに卵液をつけて学校給食センターで焼いた物を、教室でメープルシロップをつけて食べてもらいます。17番のメロンは6分の1カットで出したと思います。

5月の説明は以上です。よろしく願いいたします。

委員長

説明がおわりました。ご質問等いただきたいと思います。ないようですから、6月の献立を審議したいと思います。説明をお願いします。

栄養士

6月の献立についてご説明いたします。最初に訂正を2点お願いいたします。2番のカレーライスの日びわですが、調理作業の都合でりんごに変更させていただきたいと思います。もう1点は、9番の美生柑をびわに変更していただきたいと思います。

1番のもやしのカラフルソテーは、もやしの中に赤ピーマンやチンゲン菜、コーン等が入った、カラフルな色どりのソテーになります。5番のシーフードクリームスパゲティは、学校給食センターで麺を茹でて別出しにして、クリームソースの中にはエビやいか等のシーフードの入ったスパゲティになり

ます。9番のびわは、昨年、季節の果物としてかなり久しぶりに出しましたが、今年も予算が許せば出したいと思っています。10番のアスパラとキャベツのソテーは、アスパラが季節の野菜になりますので、生のアスパラを使いソテーにします。18番の冷し中華は、昨年から具の中にハムが入れられるようになりましたので、ハムの入った冷し中華になっています。たれは胡麻だれになります。同じ日の小あじの唐揚げは、一人2本付してきた豆あじと違って、頭から尻尾まで食べられる小さいサイズのあじを出したいと思えます。21番ですが、この日はA・B統一献立になります。統一献立の時は揚げもの等個付の物はできないのですが、今回は、ご飯をチャーハンにしてボリュームをもたせましたので、鶏肉の唐揚げを1個付けにすることでA・B両コースでやってみようと思います。

6月の説明は以上になります。

委員長

6月分の説明が終わりました。ご質問、ご意見ございますか。ないようですから、7月の説明をお願いします。

栄養士

7月の献立について説明いたします。3番のジャンバラヤは、麦ご飯にケチャップを混ぜたチキンライスのような混ぜご飯になっています。パラパラとした食感のご飯です。同じく3番の枝豆ですが、毎年、7月に取り入れている献立です。できれば小平市産の地場の物を使いたいと思っています。6番の麻婆井ですが、麻婆豆腐に素揚げした茄子を加えた麻婆井を出したいと思っています。学校給食センターでは今までほとんど茄子を使っていませんでしたが、農家の方から小平ではたくさん茄子が採れると聞きましたので、給食でも使いたいと思いこの献立にしました。同じく6番のゆでとうもろこしです。こちらも7月の夏野菜ということで、生のとうもろこしを4分の1にカットした物を仕入れ、茹でて塩で味付けしたものをお出ししたいと思います。7番の鮭のラビゴットソースですが、ラビゴットソースは、きゅうりやトマト等の夏野菜が角切りで入った、少し酸味のあるソースになります。同じく7番の献立ですいかが入っています。大玉のすいかを32等分したものをお出しします。8番は沖縄料理を取り入れた献立になっています。ゴーヤチャンプルーはかつお節を掛けて苦みの少ない食べやすいものになっています。9番のナンですが、ナンは他のパンと比べて値段が高いため、予算を見ながら検討することになりますが、生徒にも人気がありますので、できるだけ出したいと思っています。7月の説明は以上になります。

委員長

7月の説明に対しまして、ご意見、ご質問等ございますか。なければ、4月から7月まで通しての質問等ございますか。

委員

職員室で先生方と献立について話しましたが、4月の11番長崎皿うどんとブルーベリーホットケーキ、チーズという組み合わせは、少し変な組み合わせではないか。5月の19番のいちご&マーガリンはパンに塗って、フルーツ白玉がありますが、どちらもフルーツなのでどちらかいらぬのではと

思います。チリビーンズとかぼちゃサラダはどちらもかぶる感じで、もそもそする感じになる気がします。6月の18番冷し中華については、ごまだれが良いと言う人と、ちょっとという人と別れていました。小あじの唐揚げについては、いつも人気がないねということでした。7月の4番、焼きそばとホットケーキという取り合わせは、炭水化物が足りないからこのような組み合わせになる気がします、やはり変な組み合わせの感じがします。ホットケーキではなく、ポテトサラダの方が良いのではということでした。

委員長

只今、各月の献立について意見がでました。長崎皿うどんとブルーベリーホットケーキについてはどうですか。

栄養士

ホットケーキをどこに付けるかとなりますと、エネルギーや炭水化物が足りないうどんの時とか、焼きそば等の麺類の時にデザート感覚で付けさせていただく事が多くなります。一般的にはうどんとパンとかチーズの組み合わせはしないかもしれませんが、給食には食器として井ぶりがないので、麺類を出しますとどうしてもエネルギーが足りなくて、もう1品付けることとなります。何年か前まで小さなパンを付けていましたが、パンと麺よりはデザートとしてホットケーキの方が、良いと思いでしています。

委員

そういう説明を私もするのですが、やはり変な組み合わせと言われます。皿うどんの麺に関してですが、うどんは一人ずつパックになっていますが、皿うどんの麺は配りにくいので、一人ずつパックになったものがあればと思っています。

栄養士

前は、学校給食センターで中華麺を揚げ、生徒が皿に取り分けてあんを掛けましたが、今回はチャー麺と言いまして、個々に袋に入った麺をお出しします。

以前、献立作成委員会で袋麺の使用について審議をいただき、袋麺が使用できるようになってから、麺の時は揚げものを付けるなどしてエネルギーを上げながら、パンを付けないで済むように考えてきましたが、焼きそばやスパゲティになると、どうしてもエネルギーが足りません。

委員

バレンタインデーにちなんだ献立で、スパゲティとチョコチップの入ったホットケーキはかなり抵抗があったようです。無理に行事食にしなくても良いと思います。ホットケーキよりパンかポテトサラダの組み合わせの方が良いと思います。

委員

バレンタインデーの献立ですが、大人には抵抗ある献立のような事を職員室では聞かれました。私はクラス担任を持っていますので生徒と一緒に食べています。生徒達はスパゲティもチョコホットケーキも大好きで、欠席者の分を取り合うほど好評でした。

委員長

スパゲティとチョコホットケーキの他に、焼きそばとホットケーキの組み合わせ等もありますが、生徒の反応はどうでしょうか。先生方にお聞きしたいと思います。

委員

2月14日は男子生徒がとても喜んでいました。余りも、一人以外は全員がジャンケンに参加していました。スパゲティも全て食べきりましたのでこの日は好評でした。

焼きそばとホットケーキの時は、焼きそばの方も油っぽい感じがしたので残す生徒が多かったと思います。

委員長

生徒は喜んで食べているようですが、残菜はどうですか。

栄養士

麺類は好きな生徒が多いようです。和風のうどんは袋入りのため抵抗があるようで、半分位しか食べない生徒もいるようです。スパゲティや焼きそばは足りないという意見もあります。ホットケーキにつきましても良く食べていただけていると思います。残菜は比較的少ないと思います。

委員長

職員室では、たまにうどんだけで十分等と聞くことがあります。保護者の方はいかがですか。

委員

先日の新聞でホットケーキを甘くなく、クレープ生地のように具を乗せて食べている北欧の国があるという記事を見ました。息子のご飯よりパンが好きなので、お肉やいろいろなもの挟んで朝食や部活のお弁当に持って行きます。やってみると色々な物が挟め上手く行きました。甘くないホットケーキの生地を使い、甘くないハムやチーズを乗せるのが朝食の定番の北欧の国があり、それを広めたいということでした。挟むことによって食べやすくなるので、違和感があるのであれば何か挟んで食べるのも良いのではと思います。

5月の豆乳クリームシチューの豆乳ですが、豆乳は煮立てて火を通す場合湯葉のように膜ができませんか。

栄養士

学校給食センターでは、レボル釜と言いまして攪拌できる羽で釜の中を回転させながら調理しますので、湯葉のような膜ができることはありません。

委員

うどんとホットケーキは両方とも小麦粉が原料ですが、米粉を使って何かを作るというのはどうでしょうか。

栄養士

米粉パン等がありますが、米の消費拡大になるということで米粉も広がって来てはいますが、学校給食センターでホットケーキを作るとすると、まだ扱いが難しいのが現状です。今後、給食でもできるだけ取り入れていきたいとは思っています。

委員

デザート感覚でしたらお団子はできますか。

栄養士

学校給食センターで団子を手作りすることは難しいです。単独校ですと、人手を掛けて手で丸め、蒸したり茹でたりして、お月見の頃の行事食として出したりします。学校給食センターには肉団子を作る機械はありますが、お団子用には使えませんので、手作りするのは数的に無理です。使うとすれば市販の物をデザートして出すことになると思います。

委員

焼きそばやホットケーキの組み合わせが当たり前になってしまいますと、親としては与えたくないと言う気持ちはあります。定期的に出るのであれば考えていただきたいと思います。それから、前に出たミネストローネの臭いがおかしかったようですが、聞いていらっしゃいますか。

栄養士

普段はスープ類は焦げることがない蒸気釜で調理をしますが、その日は、調理の組み合わせの関係で、いつもは野菜を茹でるために使用しているガス釜でミネストローネを調理しました。かき回していれば焦げないはずなのですが、ガスの火がきつく当ってしまいまして焦げが出てしまいました。できるだけ焦げを入れないように配食をしましたが、焦げくさい臭いが廻ってしまいました。各学校からも問い合わせをいただきました。申し訳ないことをしたと思っています。

委員

事前に連絡があれば良かったのではないのでしょうか。

所長

今後は気をつけたいと思います。

それから、小野委員の冷し中華の話にもお答えしますか。

委員

先程の話は、2・3年生の担任の先生方の話でしたということです。2月のミートソースの日には教室に入って一緒に食べました。その時は、スパゲティの量が多くなったみたいだけど考えてくれたのか、大盛りにしても大丈夫と生徒は喜んでいました。小平第四中学校はバレンタインデーのチョコは全面禁止なので、チョコがあったのが嬉しかったようです。

今日の先生方との話では、長崎皿うどんとホットケーキは合わないので変えてくれと言うのではなく、そのような話も意見としてあったということです。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

委員

皿うどんは配りにくいと思いましたが、個別に包装されていると聞きましたので良いと思いました。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

委員

小平第四中学校の校長が給食のベスト3を発表しました。第1位はジャージャー麺、第2位がスパゲティミートソース、第3位はカレーライス、第4位は丼ぶりものです。ほとんど、生徒と一緒にという声もありました。ご飯物は、腹もちが良く押し並べて良く食べますが、パンは好き嫌いがあるようです。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

栄養士

前回の献立作成委員会で、甘えびの唐揚げは、甘えびの目が気になり食べにくいという声を聞きましたので、今回、2月は衣として澱粉を付けて揚げました。量も少し減らしてお出ししました。教室での反応はいかがでしたでしょうか。

委員長

それでは、小平第一中学校から順次お願いします。

委員

クラスによってはたくさん残ったということを聞いています。

委員

副担任なのでクラスの事は良くわかりませんが、残ったという話はありませんでした。カルシウムが摂れるので成長期の子どもには良いと思います。

委員

前回と違いあまり話題にならなかった。

委員

教室に行っていました。こういう献立は誰かがまずいと言うと、皆の食欲を奪ってしまうような感じがします。私の行ったクラスは誰もまずい等と言わなかった。何の違和感を持つことなく食べていました。美味しいと言って食べているクラスもありました。マイナス発言をする生徒がいるクラスは残っているという話を聞きました。

委員

エビが苦手という生徒が数人おり、この子たちは手をつけませんでした。おおむね好評で男子生徒はごちそう様をしてからも食べていました。

委員

今回で2回目なので前に出た献立かという感じですが、このエビに関しては好き嫌いははっきりしています。好きな生徒はたくさん食べて、嫌いな生徒は全く食べませんでした。

委員

教室には行っていませんが、1・2年生に聞いてみるとクラスによって、全部食べたクラスと残ったクラスもあったようです。

栄養士

前回の時よりは受け入れていただけたのかと思いますがいかがでしょうか。

委員

エビの量を減らして、他の物を入れるなどして組合せを工夫すると良いと思います。

栄養士

甘えび等の小魚類というのはあまり食べ馴れていないのと、その反面、食べ馴れていないからこそ給食で摂りましょうというのがあります。栄養基準を満たすためには量も多くなります。また、小あじの唐揚げもあまり人気がありませんが、今回は、小ぶりのあじで中骨が目立ちにくく口に残りにくい物にしますので、6月に出た時には気に掛けて見ていただければと思います。

委員

量の事に関してですが、パスタの日に麺がなくなり、ミートソースがたくさん残りました。大人から見れば、クラスは40人だからどの位分けて行けば良いという感覚ですが、生徒は自分の感覚でミートソースはこれ位だろうという感覚で配っています。結局、麺がなくなりミートソースだけがすごく余ってしまいました。今日もコーンスープの時に、お椀に8分目から9分目というように一杯入れて行きましたが余りました。かと言えば、ナムルの時は、生徒の感覚で普通に配って言ったら足りなくなりました。その量がいつも難しいと思いながら、生徒に40人分だからと言って配らせます。普通にたくさん配っても余ってしまうこともあります。給食のエネルギーというのは、その人数で割りきって配りきって、必要なエネルギーになるのですか。

栄養士

余るのを見越してではなく、全て食べきって、エネルギーの必要量を満たすことになります。余った場合はお代りをして欲しいと思います。例えばクラスが40人でしたら、お椀を20個、20個にしておいて、半分を20個で盛りきれそうな形で、盛り付けの時に声を掛けていただくと良いと思います。足りなくなつて後から集めるのは怖いと思い、少なめ少なめに盛り付け残ってしまうこともありますので、できるだけ残らないよう盛り付けるようお願いいたします。

委員

結構な量を盛り付けましたが残った事がありました。お椀一杯分ではないのでしょうか。

栄養士

配食量とありますが、汁物は、大体お椀に入る量が220gから230gです。それに人数を掛けた量を大きな釜で作ります。配缶して行くと誤差で最後の方に少し多めに配缶することもあります。

委員

汁物でしたら、おたまのサイズを決めて、1杯とか2杯を盛り付ければ大丈夫というような方法は取れないのでしょうか。

おたまの容量を決める等すれば解りやすいと思いますが。

栄養士

汁は必ず同じ量ではなく、シチューにしても多めな配食量になるシチューもありますし、給食は具たくさん汁物が多いので測るのが難しい面があります。計量カップのように簡単にはいかないと思いますが、今、使用しているおたまの容量を測って、目安になるかどうか検討してみたいと思います。

委員長

その他、ご意見、ご質問ございますか。

委員

今まで茄子を使用しなかったのはなぜでしょうか。

栄養士

茄子はあまり生徒に好まれないというのがありました。また、ヘタを落としたり下処理に時間がかかり分量が使えないことや1度素揚げをすることがあり、揚げ物機を使ってしまうため、他の献立に制約が出てきてしまう事になります。そのために1品減らすことにもなるのが、あまり茄子を使わなかった理由です。

委員

揚げ浸しやみそ汁の具として入れたり、スパゲティですとトマトソースと煮込めば、茄子の形はなくなってしまいます。茄子は使いやすいと思います。

栄養士

今回、生徒の反応を見て好評であれば、今後も使って行こうと思っています。

委員長

その他、ご意見、ご質問ございますか。ないようですから、1学期の献立につきましては決定といたします。

学校給食センターからお願いがあるそうです。お聞きください。

栄養士

先生方をお願いをしたいことがございます。後片付けでカップに入ったデザート類は分別するようお願いしていますが、できるだけ重ねるなどしてコンパクトにまとめていただければと思います。学校給食センターで8校分ゴミを回収し処分しています。かなりの量になりますのでよろしくお願い致します。併せて、ゴミの分別を徹底するよう生徒への指導もお願いしたいと思っております。

もう1点は、小平市栄養士連絡会で作っているカレンダーの事です。いま、子どもが描いた野菜の絵のカレンダーが各校に配られていると思いますが、見たことがございますか。今まで中学校には2冊位しか配られていないと思います。

今回、小平第四中学校の生徒がたくさん応募され、表彰もされています。印刷部数を増やす方向で進んでいますので、ご希望があれば必要部数を2月中に言っていただければ要望したいと思います。

委員

少し多めにいただければと思います。

栄養士

小平第四中学校の必要部数を連絡いただけたと思います。他の学校につきましては、5部申込みをしておきたいと思っております。

委員長

本日の議事は全て終了いたしました。皆様、ご苦労さまでした。