

平成23年度・第2回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成23年11月17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23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) 報告事項

○平成24・25年度中学校給食用食材納入業者の募集について

議 事 要 録

所長

只今から、平成23年度第2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。3学期の献立を決める時期となります。今年は暖かいせいかインフルエンザ等が発生していないようです。給食もインフルエンザが発生すると大変です。今、マイコプラズマが流行っているようですが十分注意していただければと思います。

第3学期、3か月分の献立の審議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。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、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、番号に沿って説明させていただきます。

2番のカツ丼は、行事食になっています。3年生が高校受験シーズンになりますので、年に1回カツ丼を出していますが、受験に勝つという意味で受験生の応援メニューになります。5番のかぼちゃとさつまいものサラダは、茹でたかぼちゃとさつまいも、コーンが入り、マヨネーズを学校給食センターで和えて提供します。彩のきれいなサラダになる予定です。9番の手巻きずしは、酢飯と具を別々に出します。教室で生徒が巻いて食べてもらうセルフ形式の手巻きずしになります。11番のいかのねぎ塩焼きは一人2枚付けになります。いかにねぎ塩のたれをつけて焼いた物をお出しします。

1月分につきましては以上です。よろしくをお願いいたします。

委員長

1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月の献立につきまして、説明をさせていただきます。

1番の献立ですが、節分を意識して大豆といわしを取り入れたメニューになっています。節分ご飯は、大豆の入ったご飯でもち米を1割程入れて炊きます。昨年までは、大豆とひじき等の味付けした具を混ぜていましたが、今年度はひじきを抜いて、大豆が目立つようにしました。同じく節分ですのでいわしもメニューに入れました。また、みそ汁の具に油揚げと豆腐の豆製品をいれました。合わせて大豆製品の紹介もしていきたいと思っています。2番のコッペパンとツナペーストは、ツナをマヨネーズで和えた具を、背割りしたコッペパンに挟んで食べてもらうものです。6番のこぎつねごはんは、酢飯に油揚げを短冊状に切り甘辛く煮たものを混ぜたご飯になります。うどのサラダは、小平市の農家で採れた小平産のうどのサラダになります。10番のチョコホットケーキはバレンタインデーのメニューです。昨年までは、チョコレートを使った市販のデザートを出していましたが、今年は、学校給食センターでチョコレートチップやアーモンドの入ったホットケーキを手作りして出したいと思っています。11番のバンサンスーは、もやしやきゅうり、春雨等千切りの中風中華風サラダになります。16番のそばろ丼は、鶏肉と豚肉のそばろと炒り卵を掛けて丼にしてもらいます。うどのきんぴらは、6番のうどサラダ同様小平産のうどを使う予定です。毎年、品質の良いうどを入れていただいておりますので、サラダだけではなく、うどをメインにしたきんぴらを出したいと思っています。17番の冬野菜のシチューは、ブロッコリーやカリフラワー等が入ったシチューになります。21番のバンバンジーサラダは、鶏のささみをほぐしたものが入るサラダです。

2月の説明は以上です。よろしくをお願いいたします。

委員長

説明がおわりました。ご質問等いただきたいと思っております。

ないようですから、3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

3月の献立についてご説明いたします。2番は雛祭りにちなんでちらしずしです。だまこ汁は、ご飯を潰した物を丸め汁に入れたもので、秋田県の郷土料理になります。3番のみそラーメンですが、麺は袋麺になります。みそラーメンの汁につけて食べていただく形になります。7番のいちごは、旬の時期を迎えますので、一人3個付けで出したいと思っています。9番の焼きそばパンは、学校給食センターで作った焼きそばを背割りのパンに挟んで食べるものです。10番の献立は卒業を祝う献立です。お赤飯を学校給食センターで炊いて出したいと思っています。学校行事の関係で全ての学校で食べられる日ということで、少し早めですがこの日に設定いたしました。3月の説明は以上になります。

委員長

3月分の説明が終わりました。ご質問、ご意見ございますか。1月、2月、3月と全体についてでも結構です。

委員

2月8番の甘えびの唐揚げですが、以前出た時と同じ感じでしょうか。

栄養士

同じ物を考えています。

委員

味は美味しく大人には良かったのですが、天缶の蓋を開けた瞬間、甘えびの目が見つめているようだと行って抵抗を示した生徒もおり、あまり食べられなかったようです。昨年は、きびなごのメニューがありましたが、その時と同じと思いますが、見た目がグロテスクでも食べれば美味しいと思いながらも、もう少し工夫ができたらいいなと思いました。

栄養士

カルシウム摂取のために小魚を月に2回程度入れています。小魚と言いますと、ししゃも等の限られた種類になってしまいます。何か新しい物はないか探して、先月、初めて甘えびを出しました。学校給食センターで試し調理をした時は、パリパリとして食べやすく目先も変わって良い思い出しました。美味しかったという意見と殻が口に残り食べずらかったという意見がありました。今回はどうかと思っていましたが、目については考えていませんでした。

委員

かき揚げのように一人1枚で固まっている方が食べやすいかと思います。

栄養士

学校給食センターでかき揚げを揚げるのは難しいので、衣を工夫してみたいと思います。

委員

甘えびを食べた後、体育の授業でじんましんがでた生徒がいました。顔や唇にじんましんがでたため、甘えびのメニューはどうかと話題になりました。

栄養士

アレルギーの関係ですが、エビやカニ等の甲殻類のアレルギーは小さい子供よりも成人して、ある程度、体が大きくなってきてから、突然出ると聞いています。エビを使った献立は他にも多くあります。むきエビ等は月に何度か出しています。アレルギーは個人により様々ですので、アレルギーを起こす食品をすべて止めてしまうのは難しいと思います。

委員

甘えびの分量が多いのではないのでしょうか。

栄養士

1人当たり50g出していますので、普段の中華丼の具等はもう少し少ない量ですが、どれ位の量でアレルギーが出るかは個人個人差がありますので、カットするのは難しいと思います。体育の授業が午後にある時は、運動性のアレルギーがでる可能性がありますので気をつけていただければと思います。万が一アレルギー反応が出てしまった場合は、できるだけ早く手当をしていただくよう学校の方で対応をしてくださるようお願いいたします。

委員長

他の学校での反応はいかがですか。小平第二中学校ではいかがでしたか。

委員

甘えびに関しては特にありません。ししゃもの焼き方が少し生っぽいという意見があります。蒸しているのでしょうか。

栄養士

ししゃもはオーブンで焼いていますが、スチームが効いていますので蒸し焼きになる感じかもしれません。

委員長

小平第三中学校では、甘えびに対する反応はいかがでしたか。

委員

大人にはとても好評でしたが、甘えびが好きな子はたくさん食べますし、苦手な子は手をつけないという感じです。

委員長

小平第五中学校では、甘えびに対する反応はいかがでしたか。

委員

やはり、同様に甘えびが好きな子はたくさん食べますし、苦手な子は手をつけないという感じでした。

ししゃもに関しては、もう少しこんがり焼いて欲しいと生徒が言っていました。

委員長

小平第六中学校では、甘えびに対する反応はいかがでしたか。

委員

めずらしい料理と話題になりました。どこのクラスにも手を出さない生徒がいました。

委員長

そうしますと、好む生徒は良く食べるが、苦手な生徒は食べないということになりますが、ご家庭ではエビや小魚等いかがですか。

委員

子供達3人は魚がとても好きですが、売っている魚は切り身が中心なので尾頭付きになると手が出しづらいのか、グロテスクに感じる傾向が3人共あるようです。食べてみると美味しいのですが喜んで食べるまではいきません。

委員長

エビ等は、ご家庭で良く出すのでしょうか。いかがですか。

委員

エビはフードプロセッサーに掛けて、しんじょにしたり、シュウマイに入れたりします。魚で言えば、ブリのあらを使うブリ大根を良く作ります。頭も骨も付いていますが平気で食べています。えびの唐揚げはやったことがないと思います。ししゃもの唐揚げは良くやります。子供がマヨネーズ好きで、ししゃものに掛けて良く食べています。

委員

家の中学生の子は、エビが嫌いなのでエビが入っている料理には手をつけていないという話でした。ししゃもは好きなので食べていると思います。

委員

甘えびは生のままが多いです。普通のエビは天井やエビフライにすると良く食べます。

委員

家の子はエビの形がグロテスクで、見た目では受け付けられないようです。ししゃもは好きで良く食べています。

委員

家の子はエビが得意ではなく、エビフライは食べますがエビの形が残っていると、茹でてあっても駄目です。ししゃもは食感が嫌いとは食べません。

委員

家の子は何でも食べます。甘えびの唐揚げが残ってもったいなかったと子供が言っていたのを思い出しました。残が多いともったいないので調理法を考えた方が良くと思います。甘えびの頭を取って残りを唐揚げにして、頭をお吸い物にする等したらと思います。

委員

エビの唐揚げをたまに買うことがありますが、油っこいので量が食べられないことと、アレルギーは無いのですが、エビの殻が口に刺さったり食感が悪い等から食べられない。エビのチリソースは良く食べますが、エビフライだとあまり食べないという感じです。

委員長

ありがとうございました。只今の意見を参考にして工夫をしていただければと思います。その他、3学期の献立についてご意見等ございますか。

委員

2月16番のうどのきんぴらは、うどだけのきんぴらでしょうか。

栄養士

うどだけではありません。材料としては、うど、糸こんにゃく、いんげん、さつま揚げ、人参、ごま等を入れ、醤油と砂糖で味を付けたものになります。うどは全体の2割程度になります。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

委員

月2回ミルクコーヒーが出ていますが、牛乳とミルクコーヒーの時と残りに差はありますか。

栄養士

冬場にミルクコーヒーを2回入れている理由は、寒くなると牛乳の飲み残しが増えますので2回にしています。牛乳に比べ飲み残しは少ないです。給食訪問で生徒の意見を聞くと、ごく稀にミルクコーヒーはいやなので普通の牛乳だけにしてという生徒もいます。全体から見ますとミルクコーヒーのように味のついている牛乳の方が残りは少ないです。

委員長

他に、ご意見等ございますか。

委員

小平第五中学校では、給食の交流ノートを行っています。生徒がその日の給食について、美味しいとかコメントを書いてワゴンの上に置きます。そうすると、配膳員さんから返事をもらうと生徒達は喜んでいきます。先日、美味しいメニューがあり、どのように作るのですかと書いた生徒がいて、学校給食センターの方だと思いますが、分量や作り方を丁寧に書いて返してくださいました。生徒達がそれを見てとても喜んでいました。ありがとうございました。

委員

子どもがさんまのかば焼きが美味しかったと自分から言ってきて、和風の汁との組み合わせも良かったとも言っていました。甘辛の味が好きなので今後も続けて欲しいと思います。中学3年生なので体力的にも腹もちの良い物をお願いします。

委員

息子の意見ですが、中華料理の時は味が同じに感じると言っています。サラダやチャーハン等同じ味付けに感じると言いますので、味にパンチを効かせるとか味を変えるとかできますか。

栄養士

和洋中の折中だと何の料理かわからないというご批判もいただきます。学校給食センターでは、メインが中華だとスープやサラダも中華風の味付けになることが多いです。中華だと胡麻油で風味を付けますが、今後、辛さや醤油味などを考えてみたいと思います。

委員

試食会の時に、もう少し生姜がきいたらいいなと思いました。全体的に何か1品パンチが欲しいと思いました。

栄養士

パンチとは辛さのことでしょうか。

委員

辛さと言うより、唐辛子、生姜、にんにく等の香が足りないのかと思います。どれか1品入ると違うのかと思います。

栄養士

辛味については、辛い物をもっと辛くしてと言う生徒と、少しでも辛いと食べられないという生徒もあり個人差があります。生姜やにんにくは、給食でも多くの料理に使用しています。しかし、香味野菜や香辛料も使いすぎると、苦手な生徒もいます。

委員

お酢を掛けたりできませんか。

栄養士

給食は85℃まで温度が上がったのを確認して出来上がりになりますので、家庭でする様に、仕上げにサッと掛ける調理法は難しいです。また、調理後、多少時間がたってしまいますので生姜風味も出来たての時とは違ってきます。

委員

味付けを工夫して、同じ味にならないようにしていただければと思います。

委員長

他に、ご意見等ございますか。

委員

寒くなると牛乳の飲み残しが多くなるのですが、牛乳を飲まず開封しない物をそのまま返さず、開封して食缶の中にあけることになっています。飲み残しで未開封の物はそのまま返しても良いでしょうか。

所長

以前はビンのまま返していました。東毛酪農業協同組合が1本当たり7円の処理費用を負担して処理をしていました。飼料の高騰、輸送費の上昇等があり牛乳を値上げしないためにも、学校給食センターで処理をしてから下水道へ流すことにしました。

委員

食缶に入った食べ残しの物は、学校給食センターで処分しているのですか。

所長

食缶にはご飯やおかず等の食べ残しと牛乳が混ざり、残菜として学校給食センターに戻って来ます。それを牛乳等の水分を切りながら残菜と分けて行きます。牛乳等の水分は除害施設と言いまして、汚水を浄化する施設に入り浄化してから下水道へ流します。残菜は相模原市の1次処理業者が引取り、乾燥させた後、2次処理され堆肥となった物を農家が使うというサイクルになっています。

委員長

残菜処理は年間どの位の費用がかかりますか。

所長

残菜処理は、中学校8校で1日平均500kg弱の残菜が出ます。年間の処理費用は400万円強になります。牛乳の処理費用は学校給食センターで処理していますので掛かっていません。残菜が残れば残るほど費用がかかることになります。4千数百名の生徒に、もう1口食べてもらえれば100kg位残菜が減ると思います。

委員

最初に盛り付けられた量を食べるのが、精一杯だそうです。給食当番が最初に盛り付ける量の目安が分かるようにする方法はないのでしょうか。実際の食べる時間が15分ぐらいなので、お代りする時間がないようです。残るのももったいないことですから、写真等で目安をわかりやすくできればと思います。

所長

現在、各クラスに盛り付け図と言いまして、お皿には何を盛りなさいという図を掲示していただいています。ただ、何グラム盛りなさいという目安は書いてありません。

委員

最初から多く盛り付けると最後の方がなくなってしまうのではと思います、少なく盛り付けるようです。お代りをするにも時間が足りないので残食になってしまうのではないのでしょうか。

所長

給食当番の生徒には、適量を盛り付けるのは大変なことと思います。平成21年に食器を全面的に入替えました。食器がやや大きくなるので、お椀には8分目を目安に盛り付けるようお知らせしました。当時の委員さんからもご意見をいただきました。

委員

再度、広報していただいた方が良いと思います。

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、報告事項について学校給食センターから説明をお願いします。

所長

平成24・25年度中学校給食用食材納入業者の募集につきまして、お手元の資料に添いまして説明をさせていただきます。

現在、平成22・23年度の食材納入業者の登録がありますが、平成24年3月末日で登録の期間が満了いたしますので、「小平市中学校給食用物資調達事務処理要領」により、2年に1度給食用食材の納入を希望する業者を募集し、小平市立学校給食共同調理場運営委員会で、納入業者の立地条件、衛生状況、供給能力等を審査し、指定することになっております。

今年度中に、平成24・25年度中学校給食用食材納入業者を決定する必要がありますので、次のような日程で進めてまいります。市報こだいらの12月20日号へ募集記事を掲載し、ホームページにも掲載します。12月21日から「登録申請書」等を配布し、平成24年1月10日から25日まで

申請書を受け付けます。新規に納入を希望する業者につきましては、立地条件、衛生状況、供給能力等を学校給食センターが事前に現地調査を実施します。平成24年2月に予定しております、共同調理場運営委員会で審査をいただいで決定する運びとなります。決定業者とは3月に契約を締結することとなります。

次に、給食用食材の予定産地の公開の件です。小平市では、小学校・中学校で9月から使用予定の食材の産地を、小平市のホームページで公開しています。中学校につきましては、学校給食センターのホームページでも公開しています。お手元の資料は実際に公開しているものです。学校給食センターでは、毎月10日前後に翌月分の食材の入札を行い、納入業者に食材の予定産地を記入していただいています。この入札時の予定産地を基に公開しているものです。資料の備考欄ですが、食品毎に各都道府県が放射能を測定した直近の結果を参考として載せてあります。「小・中学校給食で使用している牛乳について」という文書を既にご覧になっていると思います。11月の予定産地で目につくのが牛乳だと思います。東毛酪農業協同組合の行っている自主検査の結果、9月末の時点で放射性ヨウ素は検出されず、セシウム134が0.4ベクレル/kg、セシウム137が1.1ベクレル/kgが検出され、10月14日の自主検査では、放射性ヨウ素、セシウム137は検出されず、セシウム134が2ベクレル/kg検出されました。この数値は、東毛酪農業協同組合のホームページでも公開されていますので、そのまま公開したものです。

8月までは3月以前の牧草と輸入飼料を牛に与えていたことから、検出されなかったものと思われま。9月になって検出された原因として考えられるのは、3月以前の牧草がなくなり、震災後、牧草地でセシウムが検出され、その牧草を牛に与えないよう禁止されていましたが、規制が解除された牧草と輸入飼料を与え始めたことではないかと考えられます。いずれにいたしましても、食品衛生法の暫定規制値を大幅に下回っていることから、今まで通り牛乳を提供していくこととしています。また、放射能検査に対する小平市の方向性ですが、今年度3月まで毎月、食材5品目を1回程度の放射能検査を実施すべく準備を進めています。検査結果はホームページで公表する等して、給食用食材の安全性を確保しながら給食を提供したいと思っています。

委員長

平成24・25年度中学校給食用食材納入業者の募集と食材の予定産地、牛乳のセシウムについて、食材の放射能検査について3点報告がありました。ご質問等ございますか。

委員

東毛酪農業協同組合の自主検査の件ですが、検出限界値が3ベクレルなのに2ベクレルの検出とはどういうことですか。

所長

検出限界値が3ベクレルで2ベクレルであれば不検出となると思いますが、東毛酪農業協同組合が検査を委託している検査機関では、検出限界値以下で

も検出されれば表示するそうです。この検査結果を東毛酪農業協同組合では正直に組合のホームページに公開しているということです。

委員

数値的には問題のないレベルだと思います。

委員長

その他、ご質問等ございますか。ないようですので、3学期の献立は決定ということで、第2回献立作成委員会を終了させていただきます。皆様、どうもありがとうございました。