

## 第1回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成23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 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 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22年度中学校給食費会計報告について
- (3) 計画停電について

4 議題

(1) 平成23年度 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

### 議 事 要 録

#### 所長

最初に、報告事項1の学校給食センターについてですが、報告といたしますより、学校給食センターを委員の皆様にご覧いただくために、会議の前に映像で紹介したいと思います。

(パワーポイントで紹介 栄養士)

#### 所長

会議に先立ちまして、1点お伝えいたします。献立作成委員会は市民の方が希望すれば、10名の範囲で傍聴できます。また、会議の要録を小平市及

び学校給食センターのホームページで公開いたしますのでご承知いただきたいと思ひます。

では、早速、委員会を開催させていただきます。

委員長をご紹介いたします。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。今年度も、第一中学校校長をお願いいたしました。

それでは、委員長、ご挨拶をお願いいたします。

### 委員長

皆様、こんにちは。本日は暑い中ご出席いただきましてありがとうございます。中学校校長会の代表として参りました。小平第一中学校長でございます。昨年に続き3年目となります。

委員の皆様からいろいろな意見をいただきますが、やはり食べることは大切なことであり、食べることについて、いろいろ考えて行かなければならないと思っております。本日は、第1回目の献立作成委員会になりますが、2学期分の審査をしていただきます。3学期分は11月の審査になります。翌年の2月に新年度の1学期分を審査していただくこととなります。年3回お集まりいただいて、献立を決めて行くこととなりますので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す。本日、第1回目の献立作成委員会でございますので、自己紹介をお願いしたいと存じます。

(自 己 紹 介)

### 所長

続きまして、当委員会の副委員長を選出したいと思ひます。

どなたか立候補がございませうでしょうか。ないようですので、昨年度は、上水中学校から選出されておりましたので、順番で今年度は花小金井南中学校の委員に副委員長をお願いしたいと思ひます。

### 委員長

よろしいでしょうか。特にないようですから、花小金井南中学校の委員に副委員長をお願いいたします。

続きまして、報告事項をお願いしたいと思ひます。平成22年度中学校給食費会計報告についてをお願いします。

### 所長

お手元の資料1に添いまして説明をさせていただきます。

まず、給食費の監査でございますが、6月3日に中学校校長会会長、それから、中学校保護者代表2名の監査委員に、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。

平成22年度中学校給食費会計1年間分の給食費の決算でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1食280円で、生徒・教職員、

試食会等の給食費でございます。年間の総額が220,372,429円でございます。2番目の諸収入でございますが、預金の利息が16,000円でございます。次に、保存食代でございますが、0157の関係で調理前の食材料と調理後の給食を-20℃以下で2週間保存するよう義務づけられております。この保存食代として211,840円を小平市からいただいております。諸収入の合計が227,840円になります。つづきまして、前年度繰越金でございます。これは、21年度からの繰越金で1,002,687円を22年度当初予算に入れたものでございます。4番目の過年度分給食費の収入が、633,233円でございます。平成22年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったものでございます。

以上、収入の合計でございますが222,236,189円でございます。

次に、右の欄の未収入額についてご説明いたします。22年度に発生した給食費の未収入額は1,817,820円でございます。収納率で申し上げますと99.2%で、件数的には53件になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない未納を減らす努力をいたします。

次に支出の部でございます。一番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、219,743,175円でございます。2番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付や3月11日の大震災による計画停電のため、パン・牛乳・デザートという簡易な臨時献立により対応したときの差額を3年生と教職員に還付したものです。平成22年度につきましては、1,520,490円でございます。3番目は、ゆうちょ銀行手数料で70,700円でございます。

支出合計として221,334,365円でございます。

以上が、平成22年度の収支決算でございます。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901,824円 となります。これにつきましては、平成23年度へ繰越いたしますが、2・3年生について大震災による臨時献立の還付すべき差額分を返金せず、新年度、最初の給食費で調整をしますので、繰越金のほとんどを調整金に充てることとなります。

次に、基金についてでございます。物価調整基金として、2,000,000円でございますが、平成22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。

今後の予定といたしまして、平成22年度中学校給食費会計収支決算書につきまして6月24日の教育委員会への報告後、各学校長への報告、保護者の方には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。

## 委員長

次に、計画停電について説明をお願いします。

## 所長

3月11日の大震災の影響で計画停電が4月中旬まで実施されました。学校給食センターでも3月中に4回程停電いたしました。今現在、計画停電は実施されておりましたが、東京電力(株)が6月9日付でホームページに公開した、

計画停電の運用についてをご覧ください。従来、1回3時間程度停電していたものを、1日1回2時間程度に見直したもので、6月20日から運用されます。実際の停電については、何時から実施するかは分かりません。

計画停電が実施された場合の影響は、午前中の停電ですと調理に影響がでます。例え、1回2時間といえども停電時間帯によっては食器の洗浄・消毒ができなくなることが予想されます。学校給食センターでは、できる限り通常に近い給食を出せるよう検討しておりますが、急な献立の変更、一部食器の家庭からの持参等お願いするかもしれません。計画停電が実施されるような場合の対応は校長会等を通じて決めて行きたいと思っています。

計画停電が実施されないよう望んでいますが、お話をさせていただきました。

もう1点、福島第1原子力発電所の事故に伴う食の安全についてでございますが、保護者から食材料の産地等の問い合わせがあります。学校給食センターでは特に産地を指定していません。野菜類につきましては、現在、関東地方や九州地方の野菜が主に入荷しています。牛乳は群馬県太田市の東毛酪農共同組合の低温殺菌牛乳をだしていますが、5月10日以前に、牧草に基準を上回る放射線量が測定されたため、安全な輸入飼料に変えるなどの対策をしています。5月10日以降は基準値を下回っているため牧草の給与制限は解除されています。

国の出荷制限等に当たらず市場に出回っている食品は安全であると考えております。

#### 委員長

報告事項の説明が終わりました。ご質問等ございますか。ないようでしたら、議題1の平成23年度2学期の献立について審議をしたいと思います。

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番の梨は学校給食センターで皮をむいてから、4分の1にカットしてお出しします。梨は毎年、小平市果樹組合にお願いしておりますので、今年も小平市内でとれた梨をお出ししたいと思っています。4番の糧うどんは、小平市の郷土食を紹介するために年に一度出しています。冷たい麺を温かい汁につけて食べるものです。本来ですと茹でた野菜は別だしになりますが、入れ物の関係で給食では糧を温かい汁の中に入れての状態でお出しします。麺は袋入りで一人1袋をお出しします。7番の吹きよせ栗ごはんは、栗の季節なので生の栗を使って、混ぜご飯にしてお出しします。10番のかぼちゃのコロッケは、冷凍の加工品を使うのではなく、かぼちゃとじゃがいもを使って学校給食センターで素材から手作りします。15番のイカリングサラダですが、通常、学校給食センターでは食中毒の多い5月から10月までは、タンパク源と野菜を和えることはしませんが、今年度から、タンパク源を別に入れる容器が準備でき、野菜とタンパク源を別にして出すことができるようになりましたので、この時期に取り入れました。教室でイカと野菜を和えていただくこととなります。18番の上海風焼きそばは、学校給食センターで麺を蒸して、別に作っておいた具と合わせ味付けをしてお出しします。

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。

#### 委員

献立を見て、魚が少ないと思います。魚がメインの主菜になる日が月に3回位しかありませんが、何か理由があるのでしょうか。

#### 栄養士

魚は週1回を目安に出すようにしています。しかし、魚より肉の方が良く食べてもらえるため多くなります。

#### 委員

5番の菜めしは、だいこんの葉を入れるのですか。

#### 栄養士

ふりかけ状になっている、菜めしの素を入れます。

#### 委員長

その他ご意見ございますか。ないようですから、9月の献立は終了いたします。次に、10月分の献立を審議いたします。説明をお願いします。

#### 栄養士

10月分の献立につきまして説明をさせていただきます。

1番のさんまの塩焼きです。さんまを筒切りにしたものを学校給食センターで焼き上げます。骨がついていますので、持参した箸で食べていただきたいと思います。2番のきつねうどんは、温かい袋入りのうどんを、きつねうどんの汁につけて食べていただきます。きつねうどんの油揚げは別に濃いめの味で煮て置いた物を汁に入れますので、味はしっかりしていると思います。5番のブルーベリーゼリーは、昨年度から始めたものですが小平市はブルーベリーが特産ということで、小平産のブルーベリーをJAむさしから食品加工業者の工場に持ち込んで、小平産のブルーベリーだけを使ったゼリー作ってもらい、各学校に納品してもらいます。今回は10月10日の「目の愛護デー」に近い7日と11日にブルーベリーゼリーを入れました。7番のココア揚げパンですが、砂糖やきな粉をまぶしていましたが、今回はココアの粉をまぶしてココア風味の揚げパンにしてみました。10番のチャプチェというのは、韓国風の春雨の炒め物になります。11番のりんごケーキは新しいメニューになります。学校給食センターでりんごを刻んだものをホットケーキの中に入れて焼きたいと思っています。13番のナンとカレーミートですが、ナンは生徒からリクエストが多くお出ししたいと思っていますが、値段が高いため予算との関係で食パンに変更するかもしれません。14番のさつま芋コロケは、学校給食センターでさつま芋を蒸かして作る手作りのコロケです。16番のえびのから揚げについてです。給食では、カルシウムの摂取のために小魚類の揚げものを取り入れています。なかなか食べてもらえないので、何か新しい食材がないか探したところ、えびを殻ごと食べると豊富だという情報を得ましたので、試作した結果、わりと食べやすいので出すことにしました。19番にプリンがありますが、「ハロウィン」が近いのでかぼちゃ味のプリンにしたいと思っています。20番のりんごは、生のり

んごを学校給食センターで皮をむいて、4つ割にしてお出しします。以上で10月の説明を終わります。よろしく願いいたします。

#### 委員長

10月分の説明が終わりました。ご質問などありましたらどうぞ。よろしいですか。

#### 委員

14番の梅菜めしですが、どのような状態で梅が入るのでしょうか。

#### 栄養士

先程の菜めしの素と同じような形で、カリカリ梅と菜めしの素が入っているドライの物を使います。ドライなものが蒸されて程良いませご飯になります。

#### 委員長

その他、ご質問等ございますか。なければ11月分の審査を行いたいと思います。説明をお願いします。

#### 栄養士

11月分の説明をさせていただきます。

3番のさんまのかば焼きは、ご家庭で作る場合は焼いて作りますが、学校給食センターでは揚げたさんまに、甘辛のかば焼きのたれを掛けて出します。7番のかた焼きそばは、中華麺を素揚げして中華あんを掛けて食べてもらう形になります。ホットケーキは、学校給食センターで手作りします。天板に生地を流しこみ、焼きあがったところで人数分に切り分けます。10番のコッペパンとロングウインナーですが、コッペパンにロングウインナーを挟んでもらい、別に個出ししたケチャップとマスタードを掛けて食べてもらいます。18番の手巻きずしは、酢飯と焼き肉、梅きゅうりの具を各自でのりに巻いて食べてもらうものです。19番の韓国風うどんですが、麺は袋めんになります。汁にキムチが入った韓国風の味付けになっています。11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。

#### 委員

7番のかた焼きそばとホットケーキの組合わせに違和感がありますが、生徒に人気があるとか理由があるのでしょうか。

#### 栄養士

麺の日は、麺を出せる分量が限られているため、エネルギー源や炭水化物の量が上がらないので、ホットケーキを出しています。少し変わった組合せではありますが、生徒に人気もあり良く食べてくれるので出しています。

#### 委員

19番の予定献立表には、うどん、韓国風うどんと書いてありますが、これは、2種類のうどんが出るということですか。

#### 栄養士

麺と汁のつもりで書いたものですが、分かりにくいのでうどんを削除して韓国風うどんにします。

## 委員長

その他、ご質問等ございますか。ないようですから12月の献立の審査をしたいと思います。説明をお願いします。

## 栄養士

12月の献立についてご説明いたします。1番のいちごですが、この時期、いちごが出始めるといいますので、いちごを一人3個ずつ出す予定です。2番のもやしのカラフルソテーは、もやし以外に赤ピーマン、ホールコーン、チンゲンサイ等の入った彩のきれいな炒め物になります。3番ののっぺい汁は、各地にある郷土料理の1種ですが、具たくさんで醤油味にとろみをつけた汁物になります。寒くなってきましたのでとろみをつけて冷めにくい汁にしてみました。4番の坦々麺は、胡麻風味で少しピリ辛のラーメンの汁に袋入りの麺をつけて食べていただきます。ししゃもの唐揚げは2本付を予定しています。9番のチーズ入りコロケは、5ミリ程のダイスカットのチーズをコロケの中に入れて揚げますので、チーズの風味がつくと思います。11番のミートボールのカレーシチューは、新しく取り入れたメニューです。ミートボールは学校給食センターで、挽肉から作った肉団子になります。角切り肉の代わりにミートボールを入れてカレーシチューにしました。14番はクリスマスが近づいてきますので、フライドチキン等クリスマスを意識したメニューになっています。予算が許せば小さなケーキのようなデザートを考えています。15番です。12月22日が冬至ですので給食最終日は、中華丼の他に冬至を意識して、挽肉を入れたかぼちゃのそぼろ煮を出したいと思います。説明は以上です。

## 委員長

12月分の説明が終わりました。何か、ご質問ございますか。

## 委員

12月の献立だけではないのですが、予算の限界もあると思いますが、夏であれば涼しくなるようなもの、寒い時期には暖まるデザートのようなものを出していただければと思います。デザート回数を増やしたりアレンジできないかと思います。

## 栄養士

学校訪問でも、生徒からデザート類のリクエストが多いです。学校給食センターでは、ゼリーやプリンを手作りできませんので、市販の物を使います。単価が50円から60円程度掛かります。1食当たり280円の所に予算の掛かるデザート類の回数を増やすことは難しいです。デザート等で予算を取ってしまうと、魚、肉、野菜等摂っていかなければならない食材が買えなくなってしまいます。楽しみにしてもれえることは嬉しいことですが、予算との兼ね合いもありますので、現在の回数が限度かと思います。

## 委員長

9月から12月分を通して、献立につきましてご質問やご意見等ございますか。

## 委員

子供が2人おりますので給食は通算6年お世話になっています。4月にいろいろなプリントが学校から配布されるが、アレルギーに関するプリントがあったと思います。アレルギーを持つ生徒への配膳の方法や牛乳を飲めない生徒はどうしているのかお聞きしたい。

#### 栄養士

アレルギーを持つ生徒への対応についてですが、学校給食センターでは、今のところ除去食は行っておりません。牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトの4品目について、アレルギーが原因で飲めないという申請を出していただいた生徒には、年間出た回数に単価を掛けた金額を年度末に返金しています。牛乳等、アレルギー持つ生徒の分は発注してありませんので教室では取らないというかたちになります。また、必要な生徒には、アレルギー源を詳しく載せた、アレルギー用献立の配布を行っています。例えば、ごはんの中に食べられないものが入る場合、代替えの物をご家庭から持ってきていただいている状態です。

#### 委員

生徒と担任の先生と学年の先生と連携で、家庭から持ち込むことができ得て、必要な栄養を摂取するというのでしょうか。

#### 栄養士

この日に何を持ってくるかまでは、学校給食センターがかかわれないので、担任の先生、養護教諭、保護者、生徒と相談されて各学校で決めていただいています。

#### 委員

アレルギーを持つ生徒は、年々多くなっていますか。

#### 栄養士

年々と言うよりはその年によって、各学校で多かったり少なかったりします。中学生になって来ると小学生よりは少なくなってくると思います。アレルギー用の献立表のアレルギー源の種類が減ったと思います。

#### 委員

混ぜご飯が普通なのでしょうか。白いご飯にふりかけではだめなのでしょうか。

#### 栄養士

日によって白いご飯とふりかけという献立もあります。学校給食センターで味付けをして炊きあげてしまうご飯については、ふりかけを別に出していないところです。

#### 委員

味付きご飯の日が多いと思います。おかずが味わえないことやアレルギーの事も考えると、白いご飯の回数を増やしてはどうか。

#### 栄養士

白いご飯の方が食べやすいとのご意見ですが、ご家庭で味付きご飯が出てくる回数と比べますと、給食は味付きのご飯が多くなっているかと思います。いろいろな材料を使い盛り込んでいることもあります。学校給食センターですとおかず等を入れる容器の数に限りがありますので、ご飯に具を入れるこ



とが多くなります。白いご飯が好きな方もいらっしゃると思いますので、注意はしていきたいと思えます。

#### 委員長

全体を通して、ご質問等ございますか。

#### 委員

献立とは少し外れますが、お肉類をはじめいろいろな食材を扱っていますが、肉類の場合、作業台や調理器具等は分けて使用しているのでしょうか。学校給食センターでは肉の処理に対して、気をつけていることはありますか。

#### 栄養士

学校給食センターでは、肉を切るという作業はありません。例えば、小間切れ、千切りや角切り等お肉屋さんで切って納品していただいていますので、学校給食センターで包丁を使って切ることはありません。納品時の業者のバットは汚染されていると考えまして、調理室に入れる前に肉専用のバットに移し替えます。肉専用のバットには他の野菜等入れてはいけないことになっています。その後、使用する直前まで冷蔵庫で保管をし、使う時になって釜等のそばに持って行って加熱します。使い終わった肉専用のバットは洗浄、殺菌をします。魚は魚専用バット、野菜は野菜専用で別に分けて色分け等をして使用しています。

#### 委員

学校給食センターのホームページを見ますと、ハンバーグやコロッケ等ミキサーや成型機を使って作っていますが、成型機は1台だけのようなのですがこういう場合はどうしているのですか。

#### 栄養士

成型機はコロッケ用とかハンバーグ用とかに分かれていません。同じ機械を日を変えて使用していますが、成型機は使用した後、分解して洗浄後、消毒をしています。

コロッケやハンバーグにしても出来上がり時に中心温度を1分間85℃あるか確認する等衛生面には気をつけています。調理器具としては1回使用するごとに洗浄消毒、殺菌をしています。

#### 委員

献立表の余白部分の記事のことですが、栄養士が話し合いで決めているのですか。

#### 栄養士

学校給食センターには栄養士が2名おります。1カ月ごとに献立を立てておりまして、担当する月にどのような記事を載せるかは担当が決めますが、内容が重複しないよう気をつけています。

#### 委員長

その他、ご質問ございますか。

ないようですので、2学期の献立は決定ということで、第1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。