

第3回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成23年2月15日（火）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 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) その他

議 事 要 録

所長

只今から、平成22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。昨夜からの雪が積もりまして、各学校では始業前、雪かきをしたことと思います。学校給食センターでも午前中、雪かきに追われたそうです。それはさておき、今年度、最後の献立作成委員会になると思います。本日、話し合う内容は平成23年度の1学期の献立ということになります。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。それでは、議事に入りたいと思います。議事進行を委員長をお願いいたします。

委員長

それでは、平成23年度1学期の献立について審議をしたいと思います。
それでは、4月分の説明をお願いいたします。

所長

実際の献立を審議いただく前に、平成23年度の中学校給食で基本的な部分について、前段でお話をさせていただきたいと思います。

平成23年度の給食費は、今年度と同様1食当たり280円で実施いたします。最近の新聞等で、小麦、油等の値上げが報道されていますが、今年度の物価等の推移をみておりますと、来年度も280円で実施できるであろうと判断いたしました。

1食あたり280円を念頭に、献立をご審議いただければと思います。
4月分の献立につきまして、栄養士から説明いたします。

栄養士

4月分の献立について説明いたします。3番のアスパラサラダは旬のアスパラにキャベツやニンジンを入れたサラダになります。4番の山菜おこわは、ゼンマイやワラビ等をもち米に混ぜたご飯になります。6番のハンバーグ照り焼きソースかけのハンバーグは肉、豆腐、玉ねぎ等を使い、素材から手作りした物に、シメジやエノキ等の具を入れた照り焼き風のソースを掛けてお出しします。12番のフレンチトーストは、学校給食センターで食パンに卵液をつけてオーブンで焼いたものです。これを、教室でメープルシロップをかけて召し上がっていただきます。13番の手巻きずしですが、具は納豆とツナマヨネーズを予定しています。14番のカレーシチューは、カレー味ですが、牛乳や生クリームを使いますので、まろやかで白っぽい仕上がりになります。以上が4月の主な献立の説明になります。よろしく願いいたします。

委員長

4月分の説明が終わりました。ご質問なりご意見等ございますか。

委員

1番のデコポンは高いイメージがありますが、切って出すのですか。

栄養士

4分の1にカットして出します。

委員

3番のコッペパンとロングウィンナーですが、挟んで食べると思いますが、何かつける物がありますか。

栄養士

ケチャップ&マスタードを予定しています。

委員長

他に、ご意見、ご質問はございませんか。ないようでしたら5月分に参りますが、最後に、全体を通してご意見を伺おうと思います。それでは、5月の説明をお願いいたします。

栄養士

5月の献立についてご説明いたします。1番のマカロニの豆乳クリーム煮は、豆乳と牛乳を半々位で混ぜ合わせて作るホワイトシチューです。3番のたけのこごはんは、たけのこは通常は缶詰を使っていますが、季節の物ですから旬の茹でたけのこを使い、香りのよいたけのこごはんを作りたいと思います。5番の家常豆腐は、生揚げと野菜が主な具で、味噌味で少しピリ辛の煮ものになります。7番の卵カレーライス、うずらの卵の入ったカレーライスです。8番のかつおの南蛮漬けです。かつおは季節の物ですので、できるだけ使いたいと思っておりますが、肉質がパサついた感じのため揚げただけでは残食も多いので、今回は、角切りのかつおを揚げて、南蛮たれをかけた献立にしました。10番の卵の千草焼きは、卵の液の中にほうれん草やシイタケ、人参などを入れた彩りのある厚焼き卵になります。18番のおさかなッツというのは、カシューナッツとまぐろを甘辛く和えた献立になります。19番のビーフストロガノフは新しい献立になります。バターライス炊きまして、ハヤシライスのルーに似た、もう少し濃厚な味付けのストロガノフのルーを掛けて食べていただきます。以上で説明をおわります。

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。

委員

14番に春雨が使われていますが、クラス担任の先生方から春雨が長く盛り付けにくいので、短くならないかという要望がありました。今後の事も含めていかがでしょうか。

栄養士

以前の物は10cmカットのため盛りづらいという声もありました。今回、使いはじめた物は5cmカットになっていますので、盛り付けもしやすいと思っておりますので、様子を見ていただければと思います。

委員長

よろしいですか。特にないようでしたら6月の献立の審議をしたいと思います6月分の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。3番に旬を迎える枇杷を一人1個付で出してみたいと思っておりますが、値段の高い果物ですので予算の都合で、他の果物に変える事もありますのでご承知いただければと思います。5番のかぼちゃサラダは、かぼちゃ、コーン、グリーンピース、人参をマヨネーズで和えて提供します。7番のメンチカツは、コロッケを作る機械を使い、具を変えてメンチカツを手作りして提供します。9番は菜飯（なめし）と書きましてサイファンと読みます。もち米を炊いて山菜や豚肉等に味をつけた具を混ぜ合わせた中華風のおこわになります。14番の菜めしは、菜っ葉ご飯の素を混ぜた菜めしになります。生徒に配布する献立表には、9番にはサイファンとカタカナで書き、違いが出るようにしています。13番のビーンズサラダは、大豆の入ったサラダになります。18番のメロンは6分の1カットにして出したいと思っております。6月分は以上です。よろしく申し上げます。

委員長

6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

15番のマセドアンサラダというのは、どのようなサラダですか。

栄養士

さいの目切りにしたという意味で、じゃがいも等を細かくさいの目切りにしてマヨネーズで和えたサラダになります。

委員

1番のチャプチェはどのようなものですか。

栄養士

チャプチェは韓国風の炒め物で、春雨等を使った炒め物になります。

委員

21番のかわりきんぴらはどのようなものですか。

栄養士

きんぴらごぼうですと、ごぼうや人参が入っていますが、その他にいんげんやさつま揚げ等のいろいろな具材の入ったきんぴらになります。

委員

3番のかおりご飯は、どのようなご飯ですか。

栄養士

ゆかりご飯のような感じで、青じそを使ったご飯の素を混ぜ込むものです。

委員長

他に、ご質問ございますか。

委員

20番の冷し中華ですが、ハムとかチャーシュー等お肉系の物はつかないのですか。

所長

只今のご意見ですが、本日、学校給食センターから提案したい事がございます。栄養士から説明をいたします。

栄養士

冷し中華の時は、只今のご意見と同様にハムかチャーシューを出して欲しいという意見をいただいています。衛生上の問題から水分の多い野菜と動物系のたんぱく質を、学校給食センターで混ぜ合わせて出すという事は、5月から10月の暑い時期には食中毒を防止する観点から中止していました。

一昨年、ハムを焼いて出したことがあります。冷し中華に乗っている千切りのハムをイメージが違うということと、ハムを焼いて出すことは1品とカウントしますので品数にも制約があります。

学校給食センターで混ぜずに、たんぱく質系の物をサラダとして夏場も出せないかと考えました。

これは、現在、揚げ物やサラダを入れている天缶という入れ物です。夏場は茹でた野菜だけを入れて、教室でドレッシング等を和えてもらっています。そこで、

天缶の中に入る小さな容器を用意して、加熱したハムの千切りをこの容器に入れ、野菜と混ざらないようにして天缶で配食できないか考えています。本

日、献立作成委員会でご審議いただいて、やっても良いというご意見がいただければ、夏場にツナやイカのサラダが安全に出せるのではないかと考えています。小さな容器に入ったツナ等を野菜とドレッシングで教室で和えて食べていただければと思います。委員の皆様からご意見をいただきたいと思ひます。

委員長

只今の提案に関しまして、ご意見を伺いたひと思ひます。

冷し中華の時、今までは夏場にハムやチャーシューを入れられなかった、理由は野菜と一緒に入れると野菜から水分が出て細菌が繁殖しやすいため止めていたということですが、夏場でも野菜だけではなくハム等のような物を出して欲しいという要望があることから、野菜とハム等を天缶の中で分離して、夏場でも出せるように工夫していこうということですが、学校での配膳方法等について何か問題はあるでしょうか。先生方のご意見はいかがですか。

所長

実は昨年の9月に1度実施した事がござひます。詳しくは栄養士から説明します。

栄養士

多摩小平保健所が主催する食ネット会議というものがあひまして、管内の小平市と近隣5市の、学校だけではなく保育園などの施設の栄養士が参加し、朝食に野菜を摂り入れようという活動を行ってひます。

朝食に取り入れやすい野菜料理として、9月に全市一斉に小松菜とツナの和え物の献立で実施することになりました。学校給食センターでは、夏場にツナと小松菜を和えて出すといひことはやっておりませんでした、9月の「めざましスイッチ朝ごはん月間」にすることに意義があることから、献立表等で紹介しました。ツナをどう和えずに出すか考えまして、いつも食器として使用しているお椀にツナを入れて、教室で小松菜と和えてもらう事にしました。教室で生徒が和える様子を見に行きましたが、特に戸惑う様子もなくスムーズに配食できてひました。そういうことであれば、今まで要望のあつた冷し中華にハムが入れられるとか、ツナサラダやシーフードサラダもできるかと思ひ検討していたところでした。

委員長

提案に対しましてのご意見等ござひますか。

委員

冷し中華のたれはどうなつてひますか。

栄養士

冷し中華のたれは40ml入りで一人1袋です。袋入りの冷たい中華麺を開けてもらひ、今までですと茹でた野菜だけを載せて、たれを掛けて食べてひました。味が淡白とか、物足りないという意見があひましてハム等が欲しいという要望が多くあひました。

委員

具は、それぞればらばらでも、盛り付けたあと混ぜればいいわけですね。

栄養士

教室で野菜とたんぱく質の物が混ぜ合わさるのであれば、すぐに食べてしまうので衛生上問題ないと思います。

委員

生徒が盛り付けてから混ぜるのは問題ないですね。

栄養士

水分の多い茹で野菜とたんぱく質の物と和えると、細菌が繁殖し始めるという事例がありますので、食べる直前に和えるようにといわれております。給食ですと難しい面もありまして夏場は避けていた献立です。今まで、夏場の間はドレッシングが変わるだけで、毎食似たような茹で野菜が出てくるというようなイメージがあり、ハムやツナが入れば変化が付けられるかと思っています。

委員

冷し中華の茹で野菜というのはもやしを茹でるという事ですか。

栄養士

もやし、きゅうり、人参、キャベツが入ります。

委員

いろいろな制限がある中で、生徒の要望に応えようとして努力されていることが素晴らしいと思いますし、ありがたいと感じました。

委員長

学校給食センターからの提案に関しましては、実施することとしたいと思えます。6月の献立につきましてご意見等ございますか。

委員

12番さくらんぼゼリーは、市販の物ですか。学校給食センターで作るのですか。

栄養士

ゼリー等は学校給食センターでは作れませんので市販の物です。

委員長

よろしいですか。特にならなければ7月の献立の審議をしたいと思えます7月分の説明をお願いします。

栄養士

7月分の献立についてご説明いたします。

今現在、7月の最後の終業式の日程が確定していませんので、15日まで献立を立ててありますが、20日になった場合は19日の1日分を追加いたしますのでご了承いただきたいと思えます。

2番のジャンバラヤは、米と麦を合わせて炊き上げます。エビやベーコンの具をトマトチリソース味で味付けしたものを炊きあがりに混ぜ込みます。4番の沢煮椀は、千切りの野菜の入った具だくさんのすまし汁になります。5番のスイカは小玉ではなく大玉のすいかを、32分の1カットにしまして、普段はご飯を入れる入れ物で配食したいと思えます。6番の二色団子スープは、学校給食センターで手作りした肉団子と、白玉団子を半々位に入れた具だくさんの野菜スープになります。七番のこぎつねごはんは、新しいメニューになります。きつねの好物とされています油揚げを、醤油味で甘辛く煮て

酢飯に混ぜ込んだ物です。枝豆が旬の時期ですので、できれば小平産の物を使いたいと思っています。9番の献立は沖縄料理の日にしてみました。ラフテーとは豚の角煮のことですが昨年も出しましたが、好評でしたのでおかずとして出したいと思います。ジュウシイは新しい献立で聞きなれないと思いますが、豚肉やきざみ昆布等が入った沖縄風の混ぜご飯のことです。ゴーヤチャンプルーも沖縄料理で、ゴーヤの入った炒め物です。昨年味付けを変えたところ、割と食べてもらえたので今年もやりたいと思います。アーサ汁というのも沖縄料理で、沖縄のあおさという海藻の入った味噌汁ですが、あおさが給食で使用するだけの量が入らない可能性もありますのでその場合は別の物になります。11番のサフランライスと夏野菜キーマカレーは新しい献立になります。黄色く炊き上げたサフランライスに、好評なキーマカレーを掛けて食べてもらうものですが、ピーマンやトウモロコシ等の夏野菜が入ったキーマカレーにしたいと思っています。以上が主な7月の献立になります。よろしくお願ひします。

委員長

7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

ゴーヤチャンプルーの味付けを変えたとの説明がありましたが、どのように変えたのでしょうか。

栄養士

卵の量を増やしたことと、かつお節を入れて風味を良くしたことです。学校訪問に行きますと、生徒からゴーヤは嫌いという意見もありますが、逆にゴーヤが美味しかったという意見もいただきます。ゴーヤもポピュラーになってきておりますので、沖縄の長寿の料理であるということも合わせて説明をしていきたいと思っています。

委員

一学期を通してナンは出ないですか。今年は一回出たと思いますが、一年生がスキー教室のため食べられなかったのも、ナンを出して欲しいという声が多いです。

栄養士

予算が許せば出していきたいと思っています。

委員長

7月分はよろしいですか。よろしければ、4月から7月の献立や全般的な事でご意見等ございますか。

委員

全体を通してのことですが、麺の日ですが、小平第一中学校の生徒は麺がとても好きで、いつもルーよりも麺が足りないという意見が多く出ています。一人一袋の時は大丈夫ですが、袋麺以外の時は麺を増やせないでしょうか。

栄養士

あんかけ焼きそばですが、以前から麺が足りないという意見をいただいておりまして、麺の量は以前より増やしてあります。袋入りの麺は加熱された

状態で業者から納入されますが、飯缶といいまして、ご飯を入れる缶で配食しているバラバラの麺の場合、学校給食センターで蒸して配食します。その際、蒸し器の中に入れられる量が限られておりまして、以前は1度に蒸せる量が今より少なかったのですが、現在は、蒸し器に入る限界まで蒸し籠を買い足して配食量を増やしています。これ以上の増量を図るには、もう1台蒸し器用のコンテナを購入しないと困難な状況です。栄養士としては増やしたいと思っておりますが、新しく高価な備品を購入するとなりますと難しいところではあります。

委員長

蒸し器で蒸せる量が限界で、増やすのは現在のところ難しいということですので。その他、全般的なことをございませつか。

委員

6月15番のかきたまうどんはどのようなうどんですか。

栄養士

汁の方に卵が入ります。

委員長

今年度最後の委員会となると思しますので、全体的なことご質問等ございませつか。

委員

他の教員と話をするなか、デザートの出る日に片付け用のビニール袋がついてきますが、そのビニール袋がもう一回り大きいと片づけ易いのですが、ご検討いただけますか。

所長

検討するまでもなく、大きな物を用意したいと思ひます。但し、現在の大ききのビニール袋に在庫がある場合は、在庫がなくなるまで使用させていただきます。

委員長

その他、ございませつか。

委員

献立と違ひ事ですが、学校給食センターの防災時の役割はあるのでしょうか。例えば、震災時の避難所や市民のために食事を作る等するのでしょうか。

所長

小平市地域防災計画の中には明確な位置づけはありません。市の職員は震度5強の地震が発生した場合、勤務地である学校給食センターに参集します。参集して被害状況の把握、災害対策本部等へ被害状況を報告し、学校給食センター施設の安全確保をしたのち、教育委員会学務課班に合流し学校の避難所の応援をすることとされています。

避難所の閉鎖等の状況により、学校給食センターの復旧及び給食開始に向けての作業に入ることになりますので、学校給食センターが炊き出しをすることは想定されておひませつか。

学校給食センターは昭和56年度に建築しておりますが、建物の耐震化が開始された頃の設計と聞いておりますが、屋根は軽い作りになっておりますので落ちないとは思っておりますが、ライフライン等の破損も予想されます。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

委員

5月17番のししゃも焼きがありますが、この日は四川豆腐が中華風で切り昆布サラダが和風かと思いますが、この場合のししゃもは焼くだけですか。

栄養士

焼いただけの物になります。

委員

もし残菜を減らす事を考えるならば、今日のように頭から食べられる唐揚げの方が良いと思います。

栄養士

今日、残菜を見たところししゃもの割には食べてもらえていると思いましたが、ただ、学校給食センターではA・Bの2コースを作っている関係から、17番と18番が同じ日の組み合わせになります。相手のコースでまぐろの角切りを揚げたおさかなッツを作るため、どうしてもししゃもは焼くだけになってしまいますので、ご了承をいただければと思います。小魚など食べにくいものは、できるだけ食べやすい調理方法にしたいと思います。

委員

魚を焼いたり献立に出てくる魚料理を食べさせていただいていますが、鮮度がいいのか美味しいと思います。

栄養士

ありがとうございます。焼き物の塩加減が難しいですが、できるだけ美味しく食べていただけるように、味付けと焼き具合を工夫したいと思います。

委員

素材は良いものだと思います。

委員長

その他、どのような事でもございましたら、どうぞ。

委員

焼いたししゃもの時は、生徒達はいつも頭を残すのですか。

栄養士

食べ馴れているかどうかという事もあるかと思いますが、食べている生徒は頭から食べています。今日のししゃもの残菜を見ましたが、骨だけ綺麗にとって食べてあったり、卵のアレルギーがあるのか分かりませんが、卵の部分だけ残しているのが見受けられました。また、一人二本づけで、一本は手を付けられないのか綺麗に残っているのもあります。個人差があるのかと思います。

委員

カロリーの計算は、ししゃもを全て食べたとして考えているわけですね。

栄養士

小魚は頭から尻尾まで食べてのカルシウム等を計算していますので、小魚類は全部食べてもらうのが前提です。生徒には全て食べて欲しいと思います。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

委員

先日、テレビで見ましたが、静岡県は干物が多く焼かないで揚げて頭から食べるというのを放送していました。他の県では聞きませんが静岡県では、干物類が多いので、焼いていると手間がかかるので揚げるという事でした。揚げることによって子供が頭から全部食べられて、何も残らないので良いというのをやっていました。

干物は焼くものと思っていましたが、揚げるのも一つの方法だと思います。

栄養士

学校給食センターでも試し調理をしてみて、美味しく揚げられましたら献立に取り入れたいと思います。

委員長

その他、ご意見等ございますか。

委員

春はアスパラが美味しい季節ですが、4月、5月、6月とアスパラサラダがありますが、サラダとして味付けを変えるのでしょうか。

栄養士

4月のアスパラサラダはごまドレッシングで6月はソイドレッシングになります。

栄養士

5月はソイドレッシングです。5月と6月が同じになりますので変えた方がよろしいでしょうか。

委員

印象としてアスパラサラダは残食が多いような気がしていますので、味に変化をつけた方が良いと思います。

栄養士

アスパラはこの時期には使いたい食材ですが、残食もやや多い方に入りますので、味を変えて食べていただくことも重要ですから、どのようなドレッシングにするか検討させていただきます。

委員長

その他、ございませんか。

委員

ししゃもが残るというお話ですが、ししゃもにマヨネーズ等をつける等の工夫をすれば食べるのではないのでしょうか。

栄養士

マヨネーズの出し方にもよります。サラダにドレッシングを掛けるように、全体が欲しいと思う場合以外は付けていません。おでんにカラシ、何かにラー油等のように個人の好みによることが強い場合は、つける物を細かく対応はできないところです。

委員

ししゃもの件ですが、もう少し良く焼いてあったら食欲をそそるのと言った給食当番の生徒がいました。火が通っていることは解りますが、もう少しカリッと焼いて欲しいという女子生徒が5・6人おりました。

栄養士

ししゃもの焼き上がりはカリッとして食感も良いのです。天缶にクラス分の本数を数えて入れ、しばらく蓋をせずに湯気等を飛ばすようにしていますが、蓋を閉めてから食べるまでの間に食感が変わると思いますので、できるだけ粗熱を取る等改善はしたいと思えます。

委員長

本日は、委員の皆様のご協力でもう1学期の献立も決定いたしましたので、第3回献立作成委員会を終了させていただきます。皆様、1年間どうもありがとうございました。