

第2回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成22年11月18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 16名 欠席者1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22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

① 調理・配送委託契約の更新について

② 調理器具（レボル釜）の入替えについて

議 事 要 録

所長

只今から、平成22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した。1年は早いものだと思います。

早速、献立の審議に入りたいと思います。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説明いたします。1月は12日から給食が始まります。

1 番のカツ丼は、3 年生が高校受験シーズンになりますので、受験の応援メニューになります。今現在、分かっている範囲の行事をみると、各学校の3 年生が食べられる日が、給食開始日の1 2 日になりました。カツ丼は、白いご飯と食缶で出します卵とじ、一口カツ 2 個付を皿に盛って食べていただきます。3 番の肉だんごのクリーム煮は、学校給食センターのハンバーグ等を作る機械で肉団子を作り、白いシチューのようなクリーム煮にするものです。5 番のきのこスパゲティは、醤油味で和風のものになります。上からソースを掛けるのではなく、学校給食センターで味付けをして和えたものを出します。教室できざみのりを掛けて食べていただきます。1 1 番のだまこ汁は、だまこと言いまして白玉団子のような団子状飯を半分潰した形の団子状にしたものを汁に入れて召し上がっていただきます。1 月分につきましては以上です。 よろしく願いいたします。

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。

委員

1 4 番のスープカレーですが、ご飯等はつくのでしょうか。

栄養士

スープカレーは、カレーライスのようなもので、ご飯とスープカレーが別出しになります。ルーにとろみのついていない物がお椀に入りまして、お皿の方に白いご飯を盛ります。白いご飯をスープに浸して食べていただく物です。

委員長

その他、ご意見、ご質問等ございませんか。

委員

1 3 番のさんまのフライの時にオレンジジュースが出ていますが、オレンジジュースにした意味は何ですか。

栄養士

冬の寒い時期は牛乳の残りが多いため、1 月に 2 回位ミルクコーヒーかそれ以外の物を入れるようにしています。この日にオレンジジュースにしたのは、さんまのフライがつきますので、かなりエネルギーが高いため牛乳をつけなくても足りることと、汁物のつく日の牛乳は残りが多いためオレンジジュースにしました。和風の時のジュースは合わないということでしょうか。

委員

さんまのフライと切干大根がある日の組み合わせがどうかと思いました。他の日を見てもオレンジジュースが入れられる日はないと思います。

栄養士

ミルクコーヒーでもう 1 日と考えると、果物のつく日にミルクコーヒーですと果物の酸味が出てしまって合わないと思ひまして、この日にしました。

委員長

その他、ご意見、ご質問等ございませんか。

委員

8番のダイスチーズパンは、どのようなパンですか。

栄養士

細かい角切りのチーズがパンの中に入っている物です。

委員長

他にご質問等ございますか。よろしいですか。特にないようでしたら2月の献立の審議をしたいと思います。2月分の説明をお願いします。

栄養士

2月は給食回数が19回で、ご飯の日が12回、麺の日が2回、パンの日が5回になります。

3番の献立ですが、2月3日の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。大豆ご飯は、米にもち米を1割強混ぜて炊いた物に、大豆とひじき等の味付けした具を混ぜたご飯になっています。いわしのかば焼きですが、給食では焼いて作るのではなく、いわしに澱粉をつけて揚げたものに、たれを掛ける形になります。4番のかぶのシチューは、シチューは一年を通して給食に出しているメニューですが、具をかぶという季節の食材に変えて、いろいろとアレンジをしています。6番のうどのサラダは、小平市の農家から毎年、この時期にうどを提供していただいています。今年度も、旬の小平産のうどを使い、うどサラダを予定しています。うどサラダには、うどの他にきゅうり、キャベツ、人参が入る予定です。9番はバレンタイデーメニューとして、デザートにチョコプリンやチョコムース等のチョコレートを使ったデザートを出したいと思っています。14番のかぼちゃのいとし煮ですが、昨年、初めてお出ししたメニューです。好き嫌いが分かれるようですが、家庭ではあまり作られないメニューだと思いますので、今回、入れさせていただきました。17番のマセドアンサラダですが、マセドアンというのはさいの目切りという意味があり、じゃがいも、きゅうり、人参をさいの目切りにして、教室でマヨネーズと和えて食べてもらうサラダです。

2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

17番のマセドアンサラダですが、教室でマヨネーズと和えるのは、良くあることですか。

栄養士

マヨネーズの他、ドレッシング等も教室で和えてもらっています。

委員

教室で生徒がうまく混ぜられるのでしょうか。

栄養士

学校給食センターで混ぜてから出すメニューもありますが、マセドアンサラダは教室で混ぜてもらっています。

委員

今までも生徒は経験があるわけですね。混ぜ方に偏り等ないですか。

委員

マヨネーズは小袋ですか。大きい容器ですか。

栄養士

大きい容器の物です。

委員

大きい容器を廻して掛けるとすると、生徒によって好きな量だけ掛けるのですか。

所長

個々に廻さず食缶の中でマヨネーズを和えてから配っています。

委員長

他に、ご質問等ございますか。

委員

10番の献立ですが、今学期か1学期かは分かりませんが同じような献立の時がありまして、佃煮がついていた献立だと思います。筑前煮やほっけの干物、なめこ汁は味が濃いうえに、さらにかつおの佃煮が出た時があります。この献立ではかつおの佃煮はいらないと思います。最近、全体的に塩分が濃いような気がしますどうなっているのでしょうか。

栄養士

残菜が多いため味をしっかりつけている事があります。基準量の3gを超える日もあります。この日は4.5gとやや多いのですが、魚と筑前煮と白いご飯ですと残りが多いためかつおの佃煮をつけました。

委員

前回、佃煮がついていて味の濃かった時があったと思いますが、その時の残菜はどうでしたか。残菜の調査をしていなければ結構です。

委員

確かに佃煮はいらなかったような気がします。

委員

この日は、ほっけが魚でかつおの佃煮をつけるのが良く分かりません。ほっけだけで良いと思います。

委員長

10番の献立ですが、かつおの佃煮をつけると塩分が多くなるのでいらないのではという意見だと思いますが、いかがでしょうか。

委員

最近、子供がしょっぱいと言っています。家庭によって味付けは違うと思いますが、割と薄味が好きなせいかもしれません。

ここ1カ月位に何回かしょっぱかったと言っていました。食缶の下の方を盛りつけたためしょっぱかったのかもしれませんが、食缶の上と下では味が違うと思いますが。

栄養士

例えば、焼いた後にたれを掛けるような献立の時は、たれが全体に掛かるようにして蓋を閉めています。でも、たれが下の方に溜まっていて、下の部分を配食された生徒は、たれが全体に絡まっていて、上の部分を配食され

た生徒は味が薄いということはあるようです。調理する数が多いため難しいところでは。

委員

たまたま、食缶の下の方が当たったのだと思います。

栄養士

野菜サラダの時もドレッシングが濃すぎるという意見もあります。天缶で和える際、ドレッシングを全て掛けてしまうと、人数の少ないクラスですと下の方はドレッシングが多すぎる時があります。

ドレッシングを一人ずつ掛けていくと時間も掛かりますし、ドレッシングの分量も決まっているため人数の多いクラスでは、一人が多く掛けてしまいますと足りなくなることもありますので、ほとんどのクラスが天缶の中で和えてから配っています。家庭ですと盛りつけをして自分の分だけ掛けると思いますが、給食ですと難しい事もあり、給食当番の生徒に一度に掛けなくて調節しながら和えるようにしてはと言った事はあります。醤油味のドレッシングの時は、下の方は少ししょっぱく感じるかもしれません。

委員

10番の献立のかつおの佃煮はいらない気がします。

栄養士

10番の献立は、エネルギーが低い献立になっていますので、かつおの佃煮をカットするとエネルギーが更に低くなります。魚と魚でちあっていますので、汁物の具等で考えてみたいと思います。

委員

かつおの佃煮を止めて、デザートを付ければと思います。和食のメニューですが、最後に甘いものがあったら良いのではと思います。

ドレッシングの件ですが、先日、給食試食会に参加しました時に盛り付ける係をやらせていただきました。盛り付けは大人でもかなり難しいです。全員の分を考えながら盛りましたが、ぴったり合わせるのは難しいです。ドレッシングも小さい容器をいくつか用意すれば、全員で廻して使えるのではないかと思います。一度に掛けてしまうと下の方に溜まってしまうことがあるので、別に掛ける事は不可能なのかと感じています。

栄養士

小袋入りのドレッシングが良いと思いますが、値段が高くなります。単独校のようにドレッシングを手作りすると、調味料を合わせるだけで料金は安いのですが、学校給食センターでは無理なので、ボトル入りのドレッシングを出しています。それでもドレッシングにお金が掛かっています。それを小さい容器にしますと更にお金が掛かってしまい、1食280円の予算に収まらないと思います。

委員

小袋にするとゴミも出ますね。

栄養士

小袋ですと個人個人で調整はきくと思いますが、ゴミも出ることもあります。現在、使用しているドレッシングは学校給食会の物で、添加物の入って

いない300mlの物を出しています。人数の少ないクラスでは余るのもったいないという声も聞きますが、人数によって容器を変えるのは、かなり煩雑になりますので、300mlの物に統一させていただいています。

委員長

今、10番の献立の塩分のことと、天缶の中で一度にドレッシングを掛けて和える際、上と下では濃さが違うという問題がありますが、これらに関して、ご意見等ございますか。

委員

ドレッシングはボトルで配られるということですが、全て使いきるのではなく、生徒達が自分で調節するのですか。

栄養士

40人のクラスで足りる量なので、20人台のクラスでは多すぎますので、もったいないのですが衛生上残りは食缶に開けてもらっています。

委員

生徒は普段使用するものと違って、どれ位の量を使うのか分からず、味見もできないので、雰囲気でこれ位かという感じで配食しているのでしょうか。

委員長

ドレッシングの掛け方について、先生方いかがですか。

委員

クラスによって、和風のドレッシング等全て掛けてしまい、ビタビタになったり、最初は、半分位にしておこうというクラスもあります。

栄養士

ただいま、ドレッシングの話になっておりますが、本日、所用で欠席をしております小平第六中学校の先生から、前もってご意見としていただいた中に、シーザードレッシングは生徒にあまり評判が良くないというご意見をいただいています。醤油味のドレッシングの方が誰にも好まれているようです。給食ではサラダに変化をつけるため、野菜の種類を変えたりしていますが、野菜はボイルしますので、毎回、同じような味になってしまいます。醤油味のドレッシングには、和風と醤油、中華ドレッシングがありますが、いつも茹でた野菜に醤油味のドレッシングでは、変化がないと思ひまして、時には洋風のシーザードレッシング、ソイドレッシングなど、白濁したドレッシングを出しています。

委員

和食の時は残菜が多いので和食を止めようというのでは、偏った献立になってしまうと思います。生徒にはいろいろな味を味わうべきだと思いますので、いろいろな味のドレッシングを出していただくのが良いと思います。

委員長

ドレッシングには、醤油系、マヨネーズ系などあると思いますが、ご家庭でのお子様の様子はどうか。

委員

3種類位用意してあり、その日の好みで使い分けています。生徒には、いろいろな味のドレッシングがあるということと、献立に合ったドレッシングを考えて出してもらい食べてくれれば良いと思います。

委員

うちの子はカロリーを気にしているせいか、ドレッシングより塩だけにしたりしています。女子で中学生ですとお肉でカロリーが上がったりすると、チャーハンや野菜だけだったり、目玉焼きは醤油より塩を掛けたりします。カロリーを自分なりに気にして、カロリーよりは塩という感じです。

委員

シーザードレッシングはメーカーによって味が違いますが、学校給食センターではどのような原料の物を使っていますか。

栄養士

添加物のないものを指定していますので、旨味成分等が入った物に比べると、味としてはシンプルかと思います。現在、使用しているメーカーとは別に、東京都学校給食会から新しくシーザードレッシングが出ましたので、味を見てみるとチーズ風味が良く効いていましたので、3学期から使用したいと思っています。

委員

ボトルのドレッシングを掛けるという事ですが、基本の物が1本あるのでしょうか。それとも、決められた容器に入れて配るのでしょうか。

栄養士

ボトルで1クラス1本出しています。

委員

市販の物ですね。入替えとかしないのですか。

栄養士

入替えはしていません。1本300mlの物です。

委員

お店で量り売りの物を使うとしょっぱかったりしますので、生徒には、1本全て掛けるという雰囲気があると思いますので、少し減らして配るとかできればと思います。決まった容器であれば仕方がないかと思います。

栄養士

衛生上、学校給食センターでは封を切りません。学校で使う時に封を切ります。

委員

量を半分にするのも難しいですね。

栄養士

学校給食センターから学校へ配送車で送りますので、封を切ってしまうとこぼれたりしますので、封を切らずに送っています。

委員

ドレッシングは、学校給食センターで作ってはいけないのですか。

栄養士

作っても良いのですが、給食では加熱することが必要になります。ご家庭では醤油と油を合わせるだけで加熱はしないと思いますが、給食では一度煮立てることになります。

学校給食センターでドレッシングを作って配送するのは、ドレッシング容器がないことと、設備的なものや配送に必要なコンテナが必要になると思いますので、無理かと思います。

委員

メーカーで出しているドレッシングですと、いつも同じ味になってしまうと思いますので、予算的な事もあると思いますが手作り等で工夫をすれば、生徒達に食べてもれえると思いました。

栄養士

学校給食センターでドレッシングを作り、容器に入れて配送出来れば、給食費も助かりますし、味にもバリエーションが増えると思います。でも、小さな容器で配送しますとこぼれたりしないか心配です。

委員

何か良い容器はないものでしょうか。やっていただくと生徒も喜ぶと思います。

栄養士

容器の保管場所や配送方法等、検討すべき事がたくさん出てきます。

委員

ドレッシングには、醤油味の物が和風と醤油と中華味の3種類と、シーザと伺いましたが、その他、イタリアンとかありますか。

栄養士

イタリアンはありませんが、ソイドレッシングと言いましてマヨネーズと醤油を合わせたような感じの物があります。胡麻ドレッシングは粒々の胡麻が入った胡麻風味のドレッシングがあります。また以前は、フレンチと言いまして、白く白濁した物を出していましたが、生徒には不評でここ数年使っていません。その他にも、東京都学校給食会でいろいろなドレッシングを出していますので、今度、バンバンジードレッシングという物を出してみようと思っています。

委員

おひたしに醤油が1クラスに2本ついてきますが、担任の先生の裁量で2本使わず1本返してくる先生もいます。

醤油は2本ついているが、全て入れるものでもないので適量入れてくださいというような広報をしてはと思います。

栄養士

盛り付け図に載せるとか、放送原稿に入れる等、工夫をしてみたいと思います。

委員長

ドレッシングの話題に集中していますが、ドレッシングについてのご意見等ございますか。なければ、10番のかつおの佃煮をどうするか話を進めたいと思います。

栄養士

味付けが濃いということですので、かつおの佃煮を止めてデザートをいう意見もありましたので、予算の事もあります。市販のデザートを考えたいと思います。

委員

献立の日付の件ですが、2月の献立なので3年生の高校入学試験で、私立高校が2月10日、11日、12日。都立高校が2月23日で、この日は各校3年生が給食を摂らないと思います。数字の日がかならずしも順番ではないとのことですが、2月10日前後を見るとフライドポテトやハンバーグ、23日を見るとフルーツポンチが入っています。生徒に人気のあるメニューが入っていますので、この日は生徒のために外してはと思っています。3年生は給食をあと何回も食べられないのに、と言っていますので配慮をしていただけるとありがたいと思います。

委員長

その他、ご意見ございますか。

委員

14番の白玉汁ですが、以前、白玉が入ってなくてすまし汁のような時がありました。

所長

白玉汁ができあがり、食缶に配缶する際、通常かき混ぜながら配缶しますが、あまりかき混ぜず盛りつけたため、白玉が入らなかったと思われます。調理員には注意しておきます。

委員長

その他、ご意見ございますか。ないようですから、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。のっぺい汁は、片栗粉で少しとろみをつけた具だくさんの汁物になります。寒い時期なのでとろみをつけて冷めにくくした、郷土料理になります。3番のミートボールシチューは、学校給食センターで手作りしたミートボールを入れようと思います。4番のチャプチェというのは、はるさめと野菜の炒め物になります。7番のお赤飯は、3年生の卒業をお祝いする献立です。予算にもよりますが普段と違うデザートをつけられればと思っています。8番のメロンパンは、給食にはどうかと思うところもありますが、生徒からのリクエストが多いので入れてありますが、予算の都合で変更することもあります。9番のバンバンジーサラダですが、胡麻風味で醤油味のバンバンジードレッシングを新しく使ってみようと思います。鶏肉を蒸して裂いた物をサラダに混ぜ込んでいきます。15番にきびなごの南蛮漬が入っています。今学期の10月にきびなごの唐揚げが不評という話を聞いていますが、きびなごに味を付けずに素揚げにした物を、一人当たりの量も多めに出したためかと思っています。やはり、小魚は摂って欲しいと思いますので、今回は、きび

なごの分量を減らし、きびなごに澱粉をつけてからと揚げのものに、具を増やした南蛮漬にしたいと思います。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。

委員

7番のお赤飯の日ですが、3年生は15日が最後の給食になると思いますが、最後の給食を味わって食べたいという雰囲気もあるので、もう少し遅くしていただければと思います。生徒の思い出に残るような給食にしたいと思います。

栄養士

学校から年間行事として出している、資料から皆が食べられる日を割り出していきますと、この日になってしまいました。最後の方になりますと学校によって学年が抜けたりしています。また、前月に翌月の月間行事を出していただきますと、学年単位の行事の日にちが変わっていることもあります。食べられない日も出て来るかと思いますが、今現在、把握している行事から見て行きますとこの日になってしまいます。

委員

この日は入試の発表の日で、近くで発表のある生徒は帰って来るので、帰って来てから食べますので、給食は止めていません。

委員

3年生をお祝いする給食なので、他の学年には遠慮してもらい3年生が卒業式間際の所で、全員食べられる日があると良いと思っています。

所長

難しい点はAコースとBコースがありますので、2日間のことを考えなくていけないことです。

栄養士

最終的に確定した行事が学校から出てくるのが、前月の13日ですが、その時には献立が固まっていないと、その後の発注ができませんので、13日を待ってからの日にちの入替えは難しいです。

13日以降に3年生の食べられる日を割り出して、そこから、日にちを入れ替える場合は、センター方式ですとAとBの献立があって、揚げ物などの調理の順番も決まっていますので難しいのが現状です。

委員長

その他、ご意見、ご質問はございませんか。

前にきびなごを出した時はあまり良くないということですが、南蛮漬になるとどうかですね。

委員

きびなごについては、1学期の献立作成委員会に出席するにあたり、先生方に聞いたところ焼きそばにきびなごの組み合わせはおかしい、ご飯の方が良いという話を献立作成委員会でしました。ころもをつけて揚げる等して欲しかったと思います。

委員

今回も、きびなごときつねうどんですが大丈夫ですか。

委員

前回、意見をくださった先生がいれば、たぶん、ご飯がいいと思うと思いますが、きつねうどんで献立の栄養等を考えてそうなっていると思います。

委員

前回のきびなごは、どれ位盛り付けていいのか量が分かりませんでした。先日の共同調理場運営委員会でもお願いしましたが、数物は良いのですが、量で盛り付ける物のだいたいの目安がわかると良いと思います。昨日の大学芋も一人分の量が多く残ってしまいました。量で盛り付ける場合、魚でしたら5・6匹といよように分かればと思います。

栄養士

大学芋はそんなに多かったですか。

委員

量が多くて余りました。

栄養士

他の中学校はどうでしたでしょうか。

委員

小平第一中学校では、男子も女子も大学芋を奪い合うように食べていました。

栄養士

定量で配食した物を盛り付けしてもあまり多くないと思います。

委員長

他に、ご質問ございますか。

委員

先程から、盛り付ける量が難しいという事が出ていますが、適量を盛り付けるのも勉強だと思います。中学1年生ですと難しいかと思いますが、全量を見てクラスの数に分けることはできると思います。社会人になって寮生活を経験したことがあります。最初はできなくても、どんな物が出てきても均等に盛り付けられるようになるものです。先生方のアドバイスも必要ですが、先程のドレッシングの例で言いますと、全て掛けたらいいのか、残した方がいいのか、足りない生徒は残っているドレッシングを掛ける等、生徒に考えさせる事も勉強かだと思います。

所長

中学校1年生でも、小学校で給食当番を経験しているはずですが。先日、小平第一小学校に伺い、6年生の給食の様子を見学させていただきました。6年生でもしっかり盛り付けをしていました。給食当番は毎日ではなく、月に1度か2度位だと思いますので、なかなか難しい面もありますが勉強はして欲しいと思います。

委員長

先日の共同調理場運営委員会でも盛り付けの事が話題になりました。学校給食センターでは、一人分の分量はイメージできていますか。

栄養士

一人分の食べて欲しい量から、献立のレシピを割り出して全体の分量から食材の注文量を決めて行きます。

委員

スープの盛り付けが特に難しい気がします。スープには具が入っていますので、具が下の方にあると偏ってしまいます。給食で完璧に配食するのは難しいと思いますが、生徒達が考えながらやっていたらいいなと思います。

委員長

他に、ご意見等ございますか。1月から3月分までの献立についての質問でも結構です。

委員

生徒達は献立表を良く見えています。教室に貼ってある盛り付け図に献立の意味等のコメントを入れてはどうか。例えば、「今日は、3年生を応援するメニューです」等を入れることによって食べるのではないかと思います。

委員

献立以外の事ですが、配膳室に鍵を掛けるようになりましたが、何かがあって閉めるようにしたのですか。

所長

11月17日から全校一斉に配膳室の鍵を閉めることにしました。学校には各階に配膳室があります。今まで施錠はしておりませんでした。今後、配膳員が各階の配膳室にクラスの給食ワゴンを入れると同時に施錠をします。

12時40分の給食時間に合わせて、配膳員が各階の配膳室の鍵を開けることにしました。

委員

12時40分に教員が立ち会わないと開けられないということですか。

所長

時間になれば配膳員が4階から1階へと順次開けて行きます。教員の方の立ち会いをいただければ、より安全性が高まりますので強制ではありませんが、協力をいただければという事です。給食を衛生的で安全に生徒へ提供するための処置とご理解いただければと思います。

鍵の施錠、開錠につきまして、不徹底な面がございましたら調整いたします。

委員長

その他、ご意見等ございませんか。ないようですから平成21年度3学期の献立につきましては決定といたします。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

報告事項が2点ございます。1点目は、調理・配送業務委託契約の件でございます。学校給食センターは、昭和57年の開設以来、調理と配送を民間委託で実施しております。5年に1度契約の更新をしていますが、本年7月31日で契約が満了いたしましたので、小平市の条例である「小平市長期継続契約を締結することができる契約を定める条例」に基づきまして、8月1日から5年間の契約を締結いたしました。契約を締結した委託業者は、

(株) グリーンハウスという会社です。引き続き 5 年間調理・配送業務を行うこととなります。

第 2 点目は調理器具（レボル釜）の入替えでございます。レボル釜と標示してありますが、1, 0 0 0 リットルの容量があり、2, 0 0 0 人から 2, 5 0 0 人分のスープ等調理できる大きなお釜です。昭和 5 7 年の開設以来 2 8 年間使用してまいりましたが、老朽化により 2 基買替えをいたしました。夏季休業中に入替えを完了し、2 学期から使用しております。以上、簡単ですが報告いたします。

委員長

報告事項について、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。