

平成22年度・第1回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成22年6月24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 13名 欠席者4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21年度中学校給食費会計報告について

4 議 題

(1) 平成22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でございます、学校給食センターについてですが、報告といいますより、学校給食センターを委員の皆様にご存知いただくために、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

少しでも、学校給食センターへのご理解が深まればと思います。

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います。

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。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2年目となります。

給食を作る立場であまり考えたことがなかったのですが、昨年、一年間委員会に携わりまして、給食を作る側の立場や食べることの奥の深さ等を勉強させていただきました。今年度も忌憚のない意見を出していただき、より良い献立ができればと思っております。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。続きまして、当委員会の副委員長を選出したいと思っております。

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、小平第六中学校から選出されておりましたので、順番で今年度は上水中学校の委員に副委員長をお願いしたいと思います。

委員長

よろしいでしょうか。特にないようですから、上水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、3番目の報告事項をお願いしたいと思います。平成21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

資料1をご覧くださいと思います。平成21年度の給食費の監査が6月4日に終了いたしまして、7月の予定献立表の裏面に、平成21年度、中学校給食費収支決算及び監査報告を印刷いたしまして、生徒を通じ保護者の方に届くと思いますので、目を通していただきたいと思っております。給食費未納の件でございませうが、平成21年度は未納件数58件で175万円程ございました。収納率を見ますと99.21%で多摩地区でも高い収納率です。高い収納率を維持できるのは、各学校の校長、副校長、給食担当教諭、クラス担任の先生方や、事務職員の方々の大変な努力をいただいた結果です。

委員長

平成21年度中学校給食費会計報告について説明が終わりました。ご質問等ございませうか。ないようですので、報告事項が終わりまして議題1の平成22年度2学期の献立について審議をしたいと思っております。

それでは、9月分の説明をお願いいたします。

栄養士

各校の先生方の席にDVDをお配りいたしました。これは、文部科学省から送られてきました物で、給食と家庭を連携するために活用して欲しいということで、保護者会等に活用していただければと思います。

9月分の献立について説明いたします。学校給食センターでは8校の給食を作っていますが、8校をAコース、Bコースの4校ずつ分けて、2日間で同じものを食べる組み合わせになっておりますので、日付が順番ではないことをご承知ください。

9月の献立といたしまして、2番のごま揚げパンです。揚げパンは生徒に人気のあるメニューで、今回はごまと砂糖を混ぜたものをまぶすことにしたいと思います。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。5番は、沖縄料理の日にしてみました。沖縄料理は特徴のある料理ですので、まとめて紹介して長寿の料理として紹介したいと思っています。ラフテーは初めて入れた献立です。豚肉の角煮を個数で付けてみようと思っています。もずくスープも初めての献立です。もずく入りの味噌汁はお出ししていますが、中華風のスープにもずくを入れようと思っています。6番のかぼちゃのコロッケは、給食センターで手作りします。かぼちゃとジャガイモを3対2位の割合で蒸して潰してコロッケ状に作り上げていきます。8番の家常豆腐は、生揚げと野菜等を炒めて味噌で味付けをしたものです。巨峰は5粒位出したいと考えていますが、予算の都合で変更になることもあります。9番はカレーミートをナンか食パンにつけて食べていただくものです。ナンが好評なので、できればナンを出したいと考えていますが、予算の都合で食パンに挟んで食べていただく形になるかもしれません。11番豆あじの南蛮漬けですが、なるべくカルシウムを摂って欲しいので食べやすいように南蛮漬けにしてみました。13番のさつまアーモンドは、ふかしたさつまいもにアーモンドの粉、バター、生クリーム等を混ぜて、デザート風にしたものです。15番のさんまのみりん干しは、新しいメニューです。みりん干しは業者によって味も違いますので、できるだけ味の良いものを入れていきたいと思っています。16番の鶏肉のから揚げおろしかけは、鶏肉のから揚げは人気のある献立ですが、今回は、醤油味の大根おろしのたれをかけるさっぱりした味の物にしてみました。17番のりんごは、学校給食センターにあるりんご皮むき機で皮をむき、4分の1にカットしてお出しします。18番の栗おこわは、栗が旬になってまいりますので、生のむき栗を使いおこわにしてみたいと思います。同じく18番のほうれん草とツナの和え物は、近隣の5市で作っています食ネット会議という集まりがあります。各市の栄養士が連携して食指導を進めていこうという会議です。「めざましスイッチ朝ごはん」という標語やポスター等を考えています。朝ごはんには野菜が簡単に食べられる献立を考えて作ったメニューの一つです。地場野菜を使いたいと思っていますので、地元の農家をお願いして、給食を出す日に合わせて種まき等をしていただく予定になっています。19番のニューローホイハンは、中華丼のよう

なもので、中華丼には豚肉や野菜等を使いますが、ニューローホイハンは牛肉を使いオイスターソースの風味で味を調えたものです。

9月の献立の説明は以上です、よろしくお願ひします。

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

3番のキムチチャーハンとビーフンソテーの組み合わせは、炭水化物が重なっています。また、11番の豆あじの南蛮漬けですが、焼きそばよりご飯がいいねという意見もありました。

焼きそばの時のトングを2本にしてもらえないかということと、春雨スープの時はギザギザのついた物にして欲しいという要望が先生方からありました。

栄養士

小平市では避けていますが、給食にありがちなうどんに小さなパンをつけるメニューの場合は、一般的にみるとアンバランスではないかのご意見もいただきます。しかし、給食の栄養価を見て行きますと摂りすぎになっているのが、脂質で次にたんぱく質です。この献立では、副菜として入れているので、ビーフンを主食として食べるほどの量は出ませんので、この組み合わせでお願いできればと思います。豆あじの南蛮漬けにつきましても、ごはんのおかずにするほど量は出ません。焼きそばには肉等も入りますので、たんぱく質も若干摂れ、豆あじで補う形になります。味的には白いご飯に合うと思いますが、量が付け合わせ程度になりますのでご了承いただければと思います。

所長

トングを2本にする件とスープを盛りつける時にギザギザのついた物にできないかということですが、予算を伴いますので検討させていただきたいと思ひます。

委員長

その他、ご質問やご意見等ございますか。

委員

18番のほうれん草は地場と伺ひしましたが、9月の地場野菜はほうれん草だけでしょうか。

栄養士

地場野菜を入れる時のことですが、食材は毎月、見積もり等を取って決めています。見積もりは翌月に使用する食材や量をお知らせし、農家の方にも内容を見ていただいて、納品できる野菜を決定していただいています。今の時点では、9月に入る野菜はわかりませんが、傾向としては予想ができます。

また、今回、使用予定のほうれん草は、この時期作るの難しいそうですが、企画の趣旨を説明して農家の方に無理をお願いして作っていただくことになったものです。

委員

ほうれん草がだめな場合は、他の野菜になりますか。

栄養士

農家の方にはこの日に向けて作っていただくようお願いはしていますが、この夏の天候次第では、ほうれん草ができない可能性もありますので、地場の小松菜があればそれに変えることもあります。また、地場の青菜がないとなれば市販の物を使うこともあります。

所長

協力をいただける農家が数件あり、8月20日頃、数回に分けて種まきをしていただけることになっています。また、ほうれん草の生育過程を学校給食センターのホームページでも紹介していきたいと考えています。

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。

3番のきな粉揚げパンは学校給食センターで揚げてきな粉をまぶしてお出しします。巨峰は一人5粒の予定です。5番のきびなごの唐揚げは初めてお出しするメニューで、ししゃも以外の小魚を取り入れたいと思い献立に加えました。7番では、10日に目の愛護デーがありますので、目に良いといわれている、ブルーベリーのジャムをお出しする予定です。12番のドライカレーのご飯はサフランを使いサフランライスにしてお出しします。カレーやホワイトルーは小麦粉、バターなどから手作りをしています。17番のミートコロケは、学校給食センターで手作りしてお出しします。19番のみそラーメンは、麺は袋麺です。袋から取り出し具だくさんのスープで召し上がっていただきます。以上で10月の説明を終わります。よろしくお願いいたします。

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

果物等のデザートは、生徒が食べる時冷たいのでしょうか。常温になっているのでしょうか。

栄養士

果物等のデザートや野菜サラダも、配送時間ぎりぎりまで冷蔵庫に入れ保冷しています。また、食中毒を防止するためにも、できるだけ低温で保管することに努めています。ご飯は保温ケースがあり、汁物は保温できるように二重食缶になっていますが、果物やサラダを入れる天缶は、保温、保冷ができません。季節によっては、給食時間になって生徒が配膳する間に常温近くになってしまうこともあると思います。

所長

その他、牛乳、アイスクリーム、プリン、ゼリー等が学校に直接納品されます。牛乳は納品されてからクラスごとに分け、冷蔵庫で給食時間ぎりぎりまで保冷しています。配膳に手間取りますと多少温くなってしまうと思いま

す。アイスクリーム等は冷凍の状態での納品されたものを、給食時間に生徒が食べやすい状態になるよう工夫はしていますが、なかなか難しいです。

委員長

その他、ご質問等ございますか。

委員

10月の献立とは関係ありませんが、アレルギーのことですが、エビや牛乳等の除去食はどうなっているのでしょうか。

栄養士

牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト等の個付けの物につきましては、申請をしていただければ年度末に返金しています。ただ、料理の中から原因食物を除く除去食につきましては、施設設備の都合上、現在は対応していません。それらのアレルギーの生徒には、使用食材の詳細が分かる「アレルギー献立表」申請によってお配りしています。

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。

2番のガーリックポテトです。フライドポテトの揚げあがりにガーリックパウダーを振ってにんにく風味にしたものです。3番のさんまのかば焼きは、学校給食センターで澱粉をつけた開きのさんまを揚げて、かば焼きのたれを掛けてお出しするものです。6番の韓国風うどんは、袋入りの温かいうどんを、キムチの入った味噌味の韓国風スープに付けながら食べていただきます。いかのごま天ぷらは、天ぷらのころもの中に胡麻を入れたもので、一人2本を予定しています。8番の鮭の唐揚げは、角切りの鮭をから揚げにして出させていただきます。10番のハンバーグ照り焼きソースかけは、学校給食センターで挽肉や玉ねぎ等の素材から手作りするハンバーグを焼いたものに、シメジやエノキ等の具のたくさん入ったソースをかけます。11番のスパゲティペスカトーレは、イカやエビ等の魚介類をトマト味で煮たソースを教室でかけて食べていただきます。15番のさつま芋とりんごの甘煮です。さつま芋とりんごが旬を迎えますので、りんごは紅玉を使い学校給食センターで煮たいと思っています。シーフードのチリソース煮は、エビやイカ等をぴり辛のケチャップ味で煮たものになります。16番のさばのみそ焼きは、酒や味噌に一味で多少辛味をつけたたれにさばを漬け込みまして、学校給食センターで焼きあげます。17番のチョコ入りホットケーキは、学校給食センターで焼きますが、生地の中にチョコチップを入れて変化をつけたものです。19番のロングウィナーは、学校給食センターで焼いた物を、コッペパンに挟んで食べていただきます。かぼちゃのシチューは、ホワイトシチューのじゃがいもの代わりに、かぼちゃを角切りにしたものをに入れて作ります。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。

よろしいですか。特にないようでしたら12月の献立の審議をしたいと思
います。12月分の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番の献立ですが、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つずつ出す予定です。3
番の卵焼きですが、卵焼きは給食センターで卵液をつくり、天板に流し込み
焼きます。焼けた卵焼きを切り分けお出しします。7番のいものこ汁ですが、
具は里芋、しめじなどで旬の食材をとり入れるようにしています。8番につ
いてですが、12月にはクリスマスがあるということで、フライドチキン
をお出しする予定です。フライドチキンはクローブ、ナツメグ、オールスパ
イスなど香辛料をつけて油で揚げます。また、15番にクリスマスデザート
を入れています。内容は予算で変わってきてしまいますが、昨年度はケーキ
を出すことができましたので、今年も生徒に喜んでもらえるものと考えてお
ります。16番ですが、冬至の日と近いので、かぼちゃの甘煮を献立に入れ
ました。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

15番のブロッコリーサラダは、ブロッコリー以外に何か入りますか。

栄養士

ブロッコリーの他、人参、キャベツが入ります。

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

献立とは違いますが、小学校ではお箸がついていますが中学校はお箸がつ
いていないのは何か理由があるのでしょうか。

所長

ここ数年、お箸をつけてくださいという要望をいただいております。学校
給食センターとしても箸をつけたいと思っています。2年前から予算要望を
しているところです。今年度はとっておりましたが、学校給食センターの
調理設備の事情がありまして、開設以来、28年間使用しているお釜が2基
ございまして、老朽化が進んでいることから調理に支障をきたさないよう、
今年度はお釜の交換を優先することにいたしました。従いまして、お箸はお
出しできないこととなります。予算的にはお釜2基で1,800万円程かか
ります。

委員長

お箸をつけるとすると予算的にはどの位になりますか。

所長

箸だけを購入するのであれば200万円位ですが、洗浄、乾燥、消毒、配
送等を総合的に考える必要があります。乾燥・消毒設備等を足しますと80
0万円強の予算が必要になるといいます。

学校給食センターでも箸をつけたいという考えはございますので、引き続き予算要望はしていきたいと思っております。

委員長

9月から12月分を通して、ご質問やご意見等ございますか。

委員

和食の献立の方が残食が多いと思っております。例えば、12月の3番、卵焼きの献立の日等、放送原稿でも「食べよう」と呼びかけるようなPRが必要だと思っております。

栄養士

放送原稿は学校給食センターの栄養士が考えていますが、どうしてもこちらの伝えたいことが主になりがちだと思っております。このような、ご要望をいただけるとありがたいと思っております。

委員

生徒へのPRはお手紙とか便りですか。

栄養士

放送原稿と言いまして、月に3回位PRをしたい献立の内容とか行事食の紹介等を、原稿という形で学校に送付し、学校の給食委員や放送委員の生徒に、給食時間に読んで放送していただいているものです。また、給食訪問と言いまして、月に3回程度、給食時間に学校を訪問し地場野菜や栄養についての話等をさせていただいております。今後も、訪問回数を増やす等していきたいと思っております。

委員

給食担当の先生方は、どのような役割をしているのでしょうか。

所長

給食に関する連絡が主になりますが、学校と学校給食センターのパイプ役になると思っております。

委員

給食担当の先生方は、毎年変わりますか。

所長

各学校で給食担当を決めますので、変わることもあります。

委員

主な事は、給食費と教材費を扱いますし、担当する教科の授業も行います。献立作成委員会にも出席しております。

委員長

和食の時のPRが何かできればとおもいますが、その都度PRするのも一つの方法だとは思いますが、何か良い案があればと思っております。

全体を通してご意見、ご質問等ございますか。

委員

ソースを手作りしているという説明がありましたが、12月の6番に、いかのチリソースかけや他のメニューも手作りしているのですか。

栄養士

野菜サラダ等に使用するドレッシングは作れませんが、ハンバーグにかけるソースやチリソースは手作りしています。

委員長

他にご意見、ご質問ございますか。

委員

12月14番、のり和えはどのような料理ですか。

栄養士

野菜サラダにのりをかけたものです。

委員長

献立に関しまして、その他ご意見等ございますか。

委員

献立はどうやって立てて行くのですか。1日1日毎に栄養士が考えて行くのか、リストのようなものがあって選んで行くのか伺いたいと思います。

栄養士

基本的にはコンピューターを使い献立作成用のソフトを活用していますが、でき合いの物ではなく、食品マスターからオリジナルの料理を作っていく形にしています。

所長

コンピューターを使用すると説明しておりましたが、その前にノートに手書きで案を練っているようです。

委員

1か月分の献立を作るのにどのくらいの時間がかかりますか。

栄養士

日や時間を決めて献立を考えるわけではなく、調理を見たり、検収作業をしたりする合間に少しずつ考えていますので、集中して考える時間は何時間もないと思います。夏季休業中ですと比較的集中して考える時間がとれますので、まとめて考えておいたりします。

委員

小学校に比べ中学校は食育が行きとどいていないと思いますが。

委員長

食育の面からいたしますと、小学校のように1校1名の栄養士がいれば知識や資料等得られるでしょうが、中学校は8校あります。教科の中で食育に関連することを取り入れたりしていますが、保護者の方が力になっていただければと思います。

委員

保護者の方が中学校の給食について、意見をいう場として献立作成委員会があると思いますので、この場でたくさんのお意見を出していただくと、栄養士も考えて応えてくださるので、いろいろな意見を出した方が良いでしょう。

委員長

残菜が多いということもありますので、ご家庭で工夫していること等を教えていただくと、栄養士も参考になると思います。

委員

和食に残食が多いとのことですが、和食の中でも特に残るメニューはどのようなものですか。

栄養士

切干大根の煮つけやきんぴらごぼう等が多いです。お皿に盛りつけて1人当たり食べて欲しい量がありますので、それから計算して全体量をつくりまします。残菜調査をしたときに、食べ残して戻って来たというよりは、少ししか盛らないできれいなまま戻ってくるのも多いです。学校訪問に行って配膳の様子を見ていますと、ご飯、主菜、副菜、汁物という和風の献立の日でしたが、ある男子生徒がわかめご飯しか食べていないことがありました。心配になりおかずがなくて大丈夫と聞いたことがあります。食べて残すというよりも最初から皿にもらない、食べず嫌いのようなようでした。

委員

先生方の声掛けで食べ残しが多少減るのではと思いますが。

所長

先生の声掛けも食べ残しに関係すると思いますが、声を掛けなくても生徒が自主的にお代りをしているクラスもあります。

委員

サラダはマヨネーズが多いですか。

栄養士

サラダ類は茹で野菜の状態で味がついていません。ボトル入りのドレッシングを教室で掛けていただいています。のり和えのようにのりを掛けてからドレッシングを掛けたり、ドレッシングの味を変えてみたり工夫はしています。マヨネーズ味が苦手という声を聞くこともありますが、いつも同じ味にならないようにマヨネーズ風味のドレッシングもお出しする日もあります。

委員長

他に、ご質問等ございませんか。

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。