

平成21年度・第3回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成22年2月16日(火) 午後3時30分～午後5時05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22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) 報告事項

残渣処理方法の変更について

議 事 要 録

所長

只今から、平成21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。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22年度の1学期の献立ということになります。学校給食センターからの報告事項に、残渣処理方法の変更について予定されていますが、2月8日の共同調理場運営委員会の席上、誰もが給食の食べ残しはもったいないという意見で、処理するのに年間約500万円程かかるということです。なんとかしたいのですが、大変難しい問題だと思っています。残渣がなくなり費用がかからなければ、学校の施設も少しは良くなると思います。

本日は、1学期分の献立につきまして、ご審議をいただき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。それでは、議事に入りたいと思います。
議事進行を委員長にお願いいたします。

委員長

それでは、議題1の平成22年度1学期の献立について審議をしたいと思
います。

所長

実際の献立を審議いただく前に、平成22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22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。従いまして、毎月、5,200円ずつ保護者の方の口座から引き落と
しをさせていただいて、2月に清算をすることになります。今年度と同じ考
え方でございます。

次に、アレルギーの件です。現在の1年生、2年生につきましては、卒業
するまでは今まで通りで変更はありませんが、新1年生につきましては、今
まで、7品目のアレルギー食品を対象にしておりましたが、4品目に変更させ
ていただきます。減らす食品のジョアはここ数年出していないこと、今後も
出す予定がないため対象から除外しました。ヨークという商品名の飲むヨー
グルトがありますが、商品名をやめて飲むヨーグルトにいたしました。

プリンとゼリーは、原材料の配合によっては食べられる場合もありますの
で、一律に対象食品に入れる必要がないことから外したものです。今回の改
正で乳製品にしぼらせていただきました。平成22年4月1日からの新1年
生につきましては牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトの4
品目にさせていただきたいと思います。

また、委員長のご挨拶にもございました、残渣処理の変更についてですが、
報告事項でお話をさせていただく予定でしたが、来年度のことでもあります
ので、この場で報告をさせていただきます。

現在、学校給食センターでは、野菜の下処理からでる野菜くずと食べ残し
の残渣を、市内の畜産農家に有料で引き取っていただき、野菜くずは牛、残
渣は豚の飼料となっています。家畜の排泄物から作られる堆肥は市内の農家
で有機肥料として利用され、循環型のシステムになっています。

昨年、12月に畜産農家から経済的な理由で、本年3月末日で畜産を止め
るので、22年度から残渣の収集はできないとの申し出がございました。知
り合いの畜産農家がないか尋ねましたがないとのことであり、急遽、残渣処
理方法を検討いたしました。学校給食センターの敷地内に生ゴミ処理機を設
置する方法では、日量850Kg排出される生ごみを処理するには、相当な
施設と設備、財政的な負担が大きいことから、他市でも導入している、農林
水産大臣、環境大臣に生ゴミの堆肥化事業者として登録している業者に、処
理を委託したいと思えます。学校給食センターの生ゴミを回収し、自社の工
場で乾燥、発酵させ堆肥にするもので、完成した堆肥を学校給食センターへ
戻してもらい、今後の協議になりますが、農家で肥料として使っただけ
ればと考えています。また、市民の方へ一部配布することも検討したいと思

っております。残渣処理の変更につきましては以上でございます。1学期の残渣が乾燥、発酵をへて堆肥となるのは2学期になると思います。

次に、献立の件でございますが、1月期は4月にさくら、5月は鯉のぼり、6月は梅雨、7月暑さ等をイメージされて献立をお考えいただければと思います。よろしく願いいたします。

委員長

只今、何点か報告等がございました。ご質問等ございますか。

委員

プリンはアレルギーのないものに変えるということでしょうか。

所長

製品によってアレルギー食品を含まないものもありますので、それを出した場合、本来は食べられるのに食べられないという状況が生まれていますので除外することにいたしました。ゼリーにつきましても同様の考え方ですが、全校で2名の方が対象になっています。

委員長

その他、ご質問等ございますか。ないようでしたら4月の献立を審議したいと思います。説明をお願いいたします。

栄養士

4月分の献立について説明いたします。今までの予定献立表は日付ではなく番号を附ってありましたが、今回からAコース、Bコースと日付を入れました。その横に番号が振ってあります。おおよその学校行事を加味したうえで日付を入れてありますが、今後、日付の入替え等があるかもしれませんが、本日、ご決定いただければこの日付で実施したいと思います。もし、学校で行事の変更等があった場合はご連絡をいただければと思います。

2番のアーモンド揚げパンは、グラニュー糖とアーモンドの粉を混ぜて揚げたパンにまぶしてお出します。4番の肉うどんは、普段より豚肉を多く入れた汁に、袋入りのうどんを入れて食べていただきます。あじの天ぷらは30gの物を2枚づけて予定しています。7番の卵焼きは、卵に豆腐を入れて鉄板に流して焼きます。豆腐が入っていますので柔らかい出来上がりになるかと思えます。11番の広東麺は、中華麺をとろみのあるスープにつけて召し上がっていただきます。13番のたけのこごはんは、季節ですので新たけのこを使いたいと思っています。たぬき汁はこんにゃくの入った汁物です。16番のスパゲティペスカトーレは、エビやイカの入ったトマト味のソースのスパゲティになります。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。

特に、ないようですから、次に、5月分の説明をお願いします。

栄養士

5月の献立についてご説明いたします。5番のじゃこいりごはんは、ちりめんじゃこを空煎りして、炊きあがったごはんに混ぜるものです。ごはんには予め醤油で薄く味をつけて炊いています。6番のスクランブルエッグは、

大きなお釜で大量のスクランブルエッグを作るのは大変ですが、少しずつ卵液を入れましてかき混ぜて作ります。これにはボトルのケチャップをクラスに1本出す予定です。季節の魚として8番に、かつおを入れました。かつおをたつた揚げにしてお出しします。10番のジャージャーめんは、中華麺に挽肉入りの味噌をかけて食べるものです。配缶の時、中華麺の上に肉味噌をかけていただきます。14番のガーリックトーストは好評なメニューの一つです。フランスパンを縦割りにした断面に、にんにくのすりおろしとバターとマーガリンを混ぜたものを塗って、学校給食センターで焼くものです。16番のスパゲティペペロンチーノは、唐辛子の輪切りとベーコンと玉ねぎを入れて塩味で炒めたものです。17番のおさかなッツというのは、まぐろの角切りを素揚げしまして、カシューナッツを煎って砂糖醤油で甘辛く味をつけたものと合わせるものです。昨年、パンの時にだしましたところ、味がしっかりついているのでご飯の方が合うのではないかという意見がありましたので、今回は、ご飯と組み合わせてみました。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います。

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。1番の鶏肉の薬味ソースは、揚げた鶏肉にねぎやしょうが等の薬味のきいたソースをかけるものです。3番のアスパラサラダは、季節の野菜ですので生のアスパラを使ってでサラダにしたいと思います。5番のさくらんぼですが、予算の関係でゼリーになる可能性もあります。7番のマセドアンサラダは、じゃがいもやきゅうり等を角切りにしたものに、マヨネーズをかけて食べるものです。8番のメンチカツは豆腐を入れて、素材から学校給食センターで作るメンチカツになります。18番の冷し中華ですが、今回は醤油味のたれを予定しています。冷たい中華麺に野菜をのせてスープをかけて食べていただきます。はたはたのから揚げは食べやすいので好評です。2本づけを予定しています。21番の焼き肉サンドは、炒めた焼き肉を背割りのコッペパンに挟んで食べていただくものです。22番の菜飯（サイファン）は、中華風の混ぜご飯になります。豚肉やタアサイを炒めておき、下味をつけて炊き上げたご飯に混ぜ込みます。6月分は以上です。

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。

よろしいですか。特にないようでしたら7月の献立の審議をしたいと思います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。

1番の鮭のラビゴットソースは、鮭をから揚げしましてきゅうりやトマトのみじん切りを入れた、ドレッシングのようなソースをかけてお出しするものです。同じ日の、ゆでとうもろこしは、季節の物ということで一人4分の

1 本位になりますが、学校給食センターで茹でて軽く塩をしてお出しします。6 番の手巻きずしは、手巻き用の海苔に、ご自分でご飯と具を手で巻いて食べていただきます。具はスティック納豆とツナペーストです。7 番の枝豆は、季節の物として出したいと思います。昨年も市内の物を使う予定をしていますが、学校給食センターの使用する量ですとなかなか揃わないこともあり、市内の物が使えるか未定ですが、できれば市内の物を使いたいと思っています。9 番のすいかは年に1度しか出せませんが、大きいすいかを切りまして、ご飯を出している入れ物に入れてお出しします。11 番の冷し中華は、6 月は醤油だれですが7月は胡麻だれのスープを予定しています。12 番のアイスクリームは、夏の時期、冷たいデザートをとという要望が多いため出したいと思います。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

6 番の手巻きずしの納豆ですが、この時期、納豆の臭いが教室中に広がらないか、他の先生から言われていますが。

栄養士

久しぶりに出しますので生徒の反応は見たいと思います。納豆の好きな生徒が言うのかも知れませんが、納豆をまた出してとも言われています。7月は暑い時期ですので、出す時期を変えた方が良いのであれば、7月は別の具にして寒い時期に出そうと思ひますがいかがでしょうか。

委員

学校給食センターで出している納豆は、あまり臭いがしない気がします。納豆スティックはどのようなものですか。

栄養士

納豆スティックは容器から出しやすいことや味を見て選んだものです。

委員

私はあまり気になりませんが、他の生徒には話してみます。

委員

献立のことではありませんが、先日、保護者の方から子供のことでお話をいただきました。中華のマーボー豆腐等の辛味が強くてマーボー豆腐を掛けずに食べたり、韓国風うどんも汁をつけずに食べたということでした。実際、昨年11月に行った試食会のメニューがマーボー豆腐で、その生徒の保護者の方も食べたそうです。やはり、ご本人も辛いと感じたそうです。辛味が強いという現状をお伝えしておこうと思ひまして申しあげました。

委員

少し辛いせいか1年生で、マーボー豆腐の時も辛いと言ってあまり食べなかった生徒がいました。

栄養士

味がぼやけているとあまり食べないのかと思ひ、辛味を利かせるとその刺激で食べてくれるかと思ひて辛くしています。

委員

その生徒は基本的に辛いのは苦手なのだと思います。カレーについて辛いとは言っていませんでした。

栄養士

カレー粉と唐辛子の辛さは違いますので、唐辛子が辛いのだと思います。辛くて食べられないのは申し訳ないので、少し唐辛子は控えたいと思います。

委員長

4月から7月までの全体を通して、食材や味などについてご質問、ご意見等ございますか。

委員

厚切りのパンを2枚切りにしていただきましたが、2枚にすると1枚残るのではないかということでしたが、残りはどうでしたでしょうか。

栄養士

食べやすいようで残りは少ないように思います。

委員長

食パンが2枚ですと挟むことができるので食べやすいと思います。その他、ご質問等ございますか。

委員

塩分の摂りすぎは好ましくないと思っています。薄味の方が素材そのものの味で美味しく食べられると思います。試食会の時に味付けが濃いと思いました。生活習慣病の予防のためにも薄味が良いと思います。

栄養士

薄味で美味しいもの、濃い味が美味しいものとあると思いますが、中華系の物は濃い味になりがちだと思います。できるだけ薄味にしたいと思いますので研究してみたいと思います。

委員

委員になって8年になりますが、びっくりカレーというびっくりするような献立がありましたが、今は改善されています。袋めんについてもこの献立作成委員会で議論して決めたものです。新入生の保護者で、まだ、小学校の給食の方が美味しいと漏らした人がいました。小学校と学校給食センターの栄養士同士で試食等交流はあるのですか。

栄養士

小学校の給食が美味しかったと言われるのは残念に思っています。小学校での試食や話を聞いたりするなど交流はしています。学校給食センターと小学校では、同じ土俵では比較できないと思います。小学校と同じように給食を作るのは無理だと思いますので、学校給食センターとして、できるだけ美味しいものを出す努力はしていますので、理解していただければと思っています。

委員長

その他、ご意見等ございますか。

委員

生ゴミの処理方法が変わり重さを計量するそうですが、今、牛乳の飲み残しを食缶に入れていますが、汁は計量されるのですか。

所長

現在、家畜の飼料となっていますが、牛乳や汁物の水分を切ってからわたしています。処理方法が変わっても水分を切りますので、計量されることはありません。

委員

生ゴミから切った水分は下水道に流れるのですか。

所長

下水道には流しません。市の下水道条例で直接下水道へ流すことができない施設のため、除害施設を設け浄化してから下水道に流しています。今日流した水が浄化されて約2日後に下水道に流れていきます。除害施設の話が出ましたので申し上げたいと思います。臭いの問題があります。以前は近隣の方から臭いについて苦情をいただきましたが、最近は少なくなりました。この除外施設に改善の予算を使っています。お陰さまで、現在の臭いのレベルまで抑えられてまいりました。下水道に生放流すれば、臭いの問題は解決すると思いますが、違法になりますので、さらに臭いの問題については改善をしていきたいと考えています。

委員

パンも残せば食缶に入れますが、パンも水分を吸いますので少しでも食べるようにして欲しいですね。

所長

パンも水分を吸います。遠心分離機のような機械もあるそうですが、設置費用やスペースの問題で難しいと思います。他市で生ゴミの堆肥化委託で処理をしている調理場があるましたので見学させていただきました。生ゴミを網のざるで濾して水分を切ってから計量する方法でした。

一番、良い方法は残さず食べていただくことだと思います。

委員

残ったパン等を持って帰ってはいけませんよね。

所長

衛生上の観点から禁止させていただいています。2学期に新型インフルエンザが流行しまして学級閉鎖等が相次ぎました。この時、東京都の見解のもと牛乳を使い回しいたしました。学校の配膳室に納品され1度もクラスに出されず、牛乳保冷庫で温度管理がされ消費期限内の物に限り使用いたしました。

委員長

その他、ご質問等ございますか。ないようでしたら1学期の献立は決定させていただきます。

次に、献立作成委員会も今年度最後となりますので、各委員から感想等、一言ずついただければと思います。

委員

献立作成委員会に参加させていただく前は、給食についてあまり気にしていませんでしたが、この会に参加して勉強になりました。

委員

給食を作る学校給食センターの苦勞がわかり、子供には伝えていますが、季節を大切にしていることも子供に伝えました。さんまを頑張って食べたと言っていました。大変さがもっと伝わればと思います。

委員

子供が「給食はあまり……………」と言っていたが、よく考えられ作られていることと、衛生管理もしっかりされていて、とても恵まれた環境だと思えます。今後もよろしくお願いします。

委員

しょうが、にんにくが毎回入っているので体を温めると思います。辛味も調整していただけるということなので、よろしくお願いします。

臭いのことですが、夕方5時頃、学校給食センターの横を通って帰る時に、臭いが気になっていました。近所の方はどう感じているのかと思っていました。学校給食センターで排水や臭いのことも考えていることがわかり安心しました。

小学生の子供がおりますが、中学校の給食が美味しくないから受験する子がいるというのを耳にして、そんなことはなく中学校の給食はすごく美味しいのよと、献立作成委員会に参加したのをきっかけに小学校の方でも言っています。今後とも学校給食センターのホームページを見てくださいとPRしたいと思います。今後ともよろしくお願いいたします。

所長

小学校の保護者の方で、できれば6年生のお子さんをお持ちの保護者を対象に、中学校給食を理解していただくためにも試食会を行いたいと思っています。以前、小平第15小学校の保護者の方が、学校給食センターで行ったことがあります。学校給食センターを見学して試食するのが理想ですが、遠い場合は中学校の部屋をお借りして実施することも考えています。

委員

中学校の試食会の時に、小学校の保護者の方も一緒にやればと思います。

栄養士

大きな学校ですと、中学校の保護者だけで定員40名に達してしまいます。

委員

学校の部屋自体が授業でいっぱいの状況があります。部屋の貸し出しは校長先生の許可になります。試食会を主催される小学校の方が、独自に試食会を企画運営できるかにあると思います。

所長

学校給食センターで実施していただく場合は問題ありませんが、学校をお借りして実施する場合のことをもう少し検討してみたいと思います。

委員

子供は中学校に入る前は美味しくないと思っていたようですが、日を迫うにつれ美味しいよと言っています。

小学校にも声をかけて試食会をしていけば、中学校給食の理解も深まると
思います。また、学校給食センターの栄養士の心くばりがすごいと思いま
した。今後ともよろしく願ひいたします。

委員

花南中学校の保護者で11月試食会を行いました。当日、小平第八小学校
が振替休校のため、小学校の5・6年生も数名参加し一緒に食べました。小
学生は美味しいよと言っていました。美味しくないという子供のうわさもあ
りますが、食べる機会があると良いと思います。PTAの関係もありますの
で、連絡を取り合うのも必要になってきます。

委員

事前に献立の資料をいただけるので、給食委員会の生徒に見せて意見を聞
いています。生徒からは美味しくないという意見はあまり聞きません。毎日の
献立を覚えてくる生徒もいます。

委員

前任校では給食がありませんでした。今は美味しくいただいています。
少人数の学級はゆっくり食べられますが、大人数の学級になると食べる時
間が少なくなります。一年生は準備等に時間がかかるので、食べる時間が1
0分位になりますので、味より時間ではないかと思います。小学校と中学校
との差はそこにあるような気がします。1年生の最初の時期は、準備や片付
けに時間がかかるので、時間の余裕を持っていたいただければと思います。

委員

2年目になりますが、今年はメニューに対して生徒から要望がなくなって
きているように思います。前任校は親子方式の給食で2年前は自校式でした。
給食に対して条件が厳しい状況のなか、食缶等が少ないが良く工夫されてい
ると思います。配膳が終わり盛り残ったものを男子生徒がよくおかわりをし
ています。

委員

生徒も職員も美味しいと言って食べています。前任校は外注のお弁当でし
た。鮭が洋風に揚げてあったり工夫されていると思いますし、麺類も入っ
ているのでバリエーションがあって良いと思います。各クラスにメニューが書
いてあって生徒はとても楽しみにしています。

委員

今年は全学年で、学校給食センターの栄養士の話聞く行事を行いました。
生徒達の感想は、残渣のことも良く考えなければと言っていました。また、
牛乳のパフレットが学校給食センターから全生徒分きたので、授業で使
いました。

1月の生あげのおろし煮ですが、実際の盛り付けを見て思うところがあり
ました。素材はよいのですが味が染みていなくてパサついた感じで残念な気
がしました。油で炒めて味噌味にしてはどうかと思いました。

委員

中学生と高校生の子供が給食のない学校に行っているのですが、自分だけ得しています。前任校も、前々任校も自校式の給食を食べましたが、ひけは取らないと思います。生徒達は白いご飯が美味しいと言っています。

委員

区から来ましたが自校式の給食でした。市内の食材を取り入れる等いろいろと工夫されていて良いと思います。保護者の方の意見も聞かれて良かったと思います。

委員

小平市に来て2年になります。昨年度は副担任でしたが、今年は1年生の担任をしています。生徒が慣れるまで配膳等をして「いただきます」をするまでかなり時間がかかります。決められた時間の中で食べる時間が多いのが良いと思いますが、最近は慣れてきたせいか、ゆっくり食べられるようになってきました。最初の頃は、女子生徒は恥ずかしがっておかわりをしませんでした。今はおかわりをするようになってきました。

献立作成委員会に参加させていただいて、いろいろな事が分かる、知るということは自身にとって良い機会だったと思います。ありがとうございました。

栄養士

小平市に来て2年になります。給食時間に所長と栄養士で教室を訪問して、生徒の意見やリクエストを聞く「給食訪問」をしています。学校給食センターと学校は、どうしても場所が離れてしまっていますので、そのような機会にいただく意見は大変参考になっています。献立作成委員会は、給食訪問とは、また違う方向からのご意見が伺えるので、とても良い勉強をさせていただきました。これからもよろしくお願いいたします。

栄養士

センター方式の調理場は3か所目ですが、献立を検討する会議はどこのセンターもありますが、保護者の方が全校入っているのは珍しいと思います。このような機会がないと保護者の方の意見が聞けませんので、とても良いことだと思っています。

所長

1年間ありがとうございました。献立作成委員会は委員さんが変わっても続いていきますので、更により良い献立を目指していきたいと思います。今後ともよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

委員長

今年度、共同調理場運営委員会と献立作成委員会の委員長をやらせていただきました。食べることにあまり興味がなかったのですが、まずいとか美味しいとか含めて、食べ物について考えるのは必要だなとつくづく思いました。本日は、委員の皆様のご協力ですべて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、どうもありがとうございました。