

## 第2回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成21年11月19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2名出席

傍聴者 1名

1 委員長挨拶

2 議題

(1) 平成21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

新型インフルエンザについて

## 議 事 要 録

### 所長

只今から、平成21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。ご多忙の中ご出席をいただきましてありがとうございます。寒くなってまいりましたが、新型インフルエンザも現在は一段落というところだと思いますが、10月から11月中旬に掛けて、各校に新型インフルエンザが猛威をふるいまして、全都でも何万人という単位で小・中学生が新型インフルエンザに感染しています。何千校という小・中学校で学級閉鎖等を行いました。小平市でも市内の全校で学級閉鎖等が起きています。先日、11月5日に行われました、共同調理場運営委員会でも議論しましたが、インフルエンザの流行で学級閉鎖が行われますと、給食にも影響が出てまい

ります。本日の報告事項にも、新型インフルエンザについてがございましてのご協議いただければと思います。

1月18日付の朝日新聞の投稿欄に、埼玉県にお住まいの保護者の方で、給食の試食会に参加したことが載っていました。最近、家庭でインスタントものやできた惣菜等を使う料理が増えているなか、給食は、スープを作るにも出汁を取ってから作るなど手をかけていることがわかって、子どもが給食は美味しいという理由がわかったとの投稿内容でした。逆に、こういう生徒もいます。小さい時から、インスタント食品やファーストフードばかり食べていますと、給食が美味しくないという生徒も中にはいます。給食のように、ご家庭でも料理に手を掛けることが、良い味につながると思いますので、よろしく願います。

本日は、3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21年度3学期の献立について審議をしたいと思えます。

それでは、1月分の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。事前に郵送しました資料にもありますとおり、献立は栄養価や食品構成等にのっとり立てています。予定献立表は日付けではなく番号を附っておりますのでご承知ください。

果物は、季節的にイチゴやミカン等を入れてあります。イチゴは値段もはりますので、予算との兼ね合いを見ながら個数を調整したいと思えます。3番のカツ丼は、3年生が受験シーズンになりますので、「受験、頑張っ」という気持ちを込めた受験の応援メニューになります。5番のニューロウホイハンハンは、牛肉の入った中華丼のような料理です。6番のカレーうどんは、温かい袋入りのうどんをカレーのつけ汁で食べていただきます。11番は、ごはんとおふりかけ、生揚げのおろし煮になります。生揚げのおろし煮は、以前、生揚げをオーブンで焼いてたれを掛けて出していたものがありましたが、味が良くしみていないという声が多いため、今回は、釜で煮て出したいと思えます。12番の白身魚のフライは、鱈を考えています。14番の野菜あんかけ焼きそばは、生徒に人気があり良く食べてもらえるメニューです。麺の量が少ないという意見を生徒からいただきますので、今回、麺の量を増やしてお出ししたいと思えます。鶏肉のから揚げは35gのものを2個付けで考えています。1月分につきましては以上です。

よろしく願います。

### **委員長**

1月分の説明が終わりました。

ご質問なりご意見がありましたら、お聞きしたいと思います。

## 委員

カツ丼の日ですが、1月は出願や入試がありますので、1月18日、22日、23日、24日、27日を避けていただければと思います。

## 栄養士

各学校から提出していただいている予定表を見て、3年生が食べられないことのないようにしたいと思います。

## 委員

1月18日が私立高校の推薦出願で、1月22日から24日まで私立高校の推薦入試で、1月27日は都立高校の推薦入試の日です。3年生は推薦関係でないことが多くなります。

## 栄養士

3年生には食べていただきたいと思いますので、その日は避けたいと思います。

## 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月分の説明をさせていただきます。

3番ですが、節分を考えた献立で大豆といわしが入っています。大豆ご飯といわしのかば焼きです。かば焼きはいわしに澱粉をつけて揚げたものに、釜で別に作りましたたれを掛ける形になります。うどのサラダは旬の小平産のうどを予定しています。6番の韓国風うどんは、キムチ入りの辛い味噌味のスープをお出ししたいと思います。ししゃもの天ぷらは2本付けを考えています。7番の鶏そぼろごはんは、下味をつけて炊いたご飯に別の釜で煮ておいたそぼろを混ぜ込みます。8番のミートコロケは、いつもの通り手作りで考えています。この日にチョコプリンが入っていますが、このあたりがバレンタインデーになることを想定しています。チョコプリンに限らず何かバレンタイン風のデザートで予算を考えながら入れていきたいと思います。10番の鮭の唐揚げは、個数付ではなく角切りの鮭に味を付けて唐揚げにした物を、重さで配食するものです。11番のだまこ汁は、秋田県の郷土料理です。きりたんぼ鍋のきりたんぼですと、学校給食センターで煮込みますと崩れてしまいますので、だまここというだんご状のきりたんぼを鶏ガラと醤油味の汁で出したいと思います。16番のタンメンは、塩味で野菜がたっぷり入ったスープに中華麺をつけて召し上がっていただきます。17番のかぼちゃのいとこ煮は、小豆と一緒にかぼちゃを甘く煮たものです。18番ガーリックトーストは、学校給食センターでガーリックバターを塗って焼き上げます。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3月の献立の審議をしたいと思います。3月分の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。1番は雛祭りメニューになっています。ちらしずし、ささかまぼこの磯辺揚げ、豚汁です。4番は背割りにしたコッペパンにツナペーストを挟んで食べていただくツナサンドになります。7番のさつま揚げは、木の葉型のさつま揚げを学校給食センターで焼いたものをお出しします。9番は3年生が卒業のシーズンになりますので、卒業祝いのメニューになります。お赤飯とそいの塩焼き、きんぴらごぼう、かきたま汁で、デザートにつきましては、卒業に相応しい物を選びたいと思っています。そいは初めて使いますが、あまり癖がなく食べやすいと思いますので入れていきたいと思っています。11番のミルクはいちご味の物を考えています。学校訪問で教室に行きますと、生徒からイチゴミルクやフルーツミルクが飲みたいという意見をいただきます。今回、試しに出してみたいと思います。16番のホットケーキは、学校給食センターで鉄板にホットケーキの素を流し、焼いてから四角に切った物をお出しします。既に、何度かお出ししていますので、今回は、ホットケーキの中にチョコレートチップ入れて変化をつけてみたいと思います。以上です。

よろしく願いいたします。

## 委員長

3月分の説明が終わりました。何か、ご質問ございますか。

## 所長

卒業祝いのメニューですが、3年生がいない日が分かりますでしょうか。

3年生には食べていただきたいメニューですから、各学校の日程がわかればと思います。

## 委員

小平第三中学校は、3月11日は3年生が遠足で、3月12日が都立高校へ行く予定になっています。

## 栄養士

毎月、前月の13日頃までに行事予定を出していただいておりますが、できれば早め目に知りたいと思いますので、電話で結構ですからご連絡をください。

## 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。

ないようですから、3学期分の献立につきましては、決定といたします。

## 栄養士

委員の皆様にお伺いしたいことがございます。冬場になりますと果物でりんごを出しています。学校給食センターではりんごを機械で皮むきをしています。りんごを丸のまま機械にセットして回転しながら皮をむき、芯をとりながら4つ割にする機械です。しかし、機械なのでりんごがボールのように丸くないとむき残しが出てしまいます。皮のむき残しや芯が斜めに取れてしまった物を、調理員が手作業で皮をむき直したり芯を取り直したりしています。かなり多いため手作業の皮むきと同じくらい手間がかかっています。

そのため、機械を使わず手作業でりんごを4つ割にして芯を取り、皮をむかずに出した場合、生徒に食べてもらえるかという話が出ています。皮をむいて出している状態でも、一口食べる程度かほとんど手をつけずに残ってくるのが現状です。今の生徒達が皮つきのままで食べるかどうか、考えがまとまらない状況です。保護者委員の方の意見を伺えればと思います。

#### 委員長

できるだけ多くの意見をいただきたいと思いますので、小平第一中学校の委員の方から順次お願いします。

#### 委員

皮つきは難しいと思います。皮つきを食べるとしたらうさぎの形だと思えます。

#### 委員

うちの子は、りんごが大好きなので皮だけ残して、何とかして食べると思います

#### 委員

皮つきでしたら丸ごとかじるというのはありますので、あまり抵抗はないとは思いますが、私の家では、皮にワックスが付いていると思っていますので、野菜専用の洗剤で良く洗っています。4つに切ったものに皮が付いているのは不思議な感じがします。

#### 栄養士

りんごにはワックスは使われていませんので、ご安心ください。

#### 委員

生徒によってまちまちだと思います。虫菌予防には皮つきで噛みごたえがあつて良いと思いますが、残りが多いのであれば考えた方が良いと思います。

#### 委員

生徒によっては食べたり食べなかったりするのではないのでしょうか。

#### 委員

りんごの種類にもよると思います。ふじはテカテカしていないので皮つきで食べると思いますが、やはり、生徒にもよると思います。

#### 委員長

先生方はいかがでしょう。家庭科の先生は多くの生徒を見ていると思いますので。

#### 委員

前任が調布市でしたが、確か皮つき4つ割で生徒達は食べていたと思います。家庭科で言いますと、りんごの皮をむくテストをうさぎ型で行ったりしますが、皮のことはあまり気にせず、テスト後は抵抗なく食べているとは思っています。

#### 委員長

1度皮つきのまま出して試してみるのも良いかもしれません。

#### 所長

うさぎ型に皮をむくのは無理です。

#### 委員

寒い日にりんごが出ると残る傾向があります。

**委員長**

りんごに限らず、果物を残すことが多いですか。

**委員**

みかんの皮をむくだけで手が汚れるとか、面倒であるとか思っているようです。

**委員**

みかんの皮をむくだけで手を洗う生徒もいます。

**委員**

前任校が三鷹市で自校式の給食でした。四つ割で皮つきのまま出ていたように思います。生徒はスプーンで皮をむこうとするようなことがあったかもしれません。

今迄、何で皮のむき残しがあるのか不思議に思っていました。機械で皮をむいていると初めて聞いて、むき残しがある理由が分かりました。

機械で皮をむいていることを全面に出して、人の手は加えないで、機械で出来るのはここまでですと言って、皆が納得すればそれで良いと思います。

**栄養士**

機械で皮をむいていることのPRも含め検討したいと思います。ご意見ありがとうございます。

**委員長**

その他、ご意見等ございますか。

**委員**

サラダ類の時にドレッシングが付いてきますが、教室でドレッシングを注ぐ時に1本全て入れてしまいますと多いので、3分の2位にしています。考えながら入れている給食当番の生徒も途中で止めています。1本全て入れてしまいますと、味が濃かったりしますので、少し小さいサイズのドレッシングにして欲しいという声が先生方からも上がっています。

食パンのことですが、4枚切り位の厚い物が出ていて食べにくくないかなという声が出ています。2枚に切って袋に入っていたら食べやすいかなという反面、2枚になると最初から1枚残す生徒もいるかなという意見もあります。

**栄養士**

ドレッシングですが、今、出しているものは300ml入りのものです。200ml入りの物もありますが、200mlの物にしてしまいますと人数の多いクラスですと足りないということが出てきます。クラスの人数に応じて使い分けるのは、130クラスありますので煩雑になり間違いの基にもなりますので、300mlの物を出しています。各教室で調整しながらお使いいただければと思います。

パンにつきましては、2枚に切ってお出しした場合、1枚を食べて1枚残すことも想定されます。現在、献立の組合せによって小麦粉が60gの物と70gのパンをお出ししています。小麦粉70gのパンの時に2枚に切った物を試してみたいと思います。

## 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、報告事項の新型インフルエンザについて、学校給食センターから説明をお願いします。

## 所長

新型インフルエンザについて報告をさせていただきます。2学期に入りまして、9月、10月に毎日のように各学校から学級閉鎖のご連絡をいただきました。学校でも大変な思いをされたことと思いますが、学校給食センターも食材のキャンセル等に追われました。11月になりましてから流行もおさまりつつあります。幸いと言っては申し訳ありませんが、新型インフルエンザの感染が広がったのが、小・中学校の児童生徒が中心で、我々大人には影響がありませんでした。しかし、今後もし大人にも新型インフルエンザが流行した場合、学校給食センター職員の間で流行する可能性があります。万が一給食を止めるような事態も考えられます。給食を止めないためにどうするか考えてまとめたものが、お手元にある資料です。11月5日に共同調理場運営委員会でお示しをして、ご了解をいただいたものです。

学校給食センターの職員が、インフルエンザに感染し職員が何名か休んだ場合の体制をどうするのかまとめたものです。学校給食センターの事務所には、市職員3名と東京都の栄養士2名で計5名おります。この5名で日々の給食の管理運営をしています。5名の内、誰が休んでも給食を止めないように体制を組んだのがお示しした資料です。また、調理・配送業務は委託しておりますので、委託業者に対しても体制を組むよう要請いたしました。委託会社では、社員が休んだ場合、他の事業所からの応援体制をすでに組んでいます。万が一学校給食センター内でインフルエンザが流行した場合でも、給食を出していこうという体制はできたのかと思っています。

資料につきましては、良くお読みいただければと思います。

## 委員長

学校給食センターの都合で、給食を止めないようするという事だと思えます。ご質問等ございますか。ないようでしたらこの件は終わります。

## 所長

委員長よろしいでしょうか。小平第三中学校の小野委員より、皆様に、「小平三中の食育」という立派な冊子の配布とお話がありますので、お願いしたいと思います。

## 委員

小平第三中学校が平成19年度・20年度の2年間、東京都教育委員会から食育研究推進指定校に指定されました。各種の調査をして冊子のまとめたものが、委員の皆様のお手元に配布した「小平三中の食育」です。是非、ご覧いただければと思います。

学校給食センターから資料をいただいた中から、各教室に貼ってあります盛付け図、各家庭に配布される献立表等を掲載してあります。また、この冊子を作成するにあたりまして、主に教職員が多いのですがPTAの方々にもご協力をいただきましたのでお名前をのせてあります。

**委員長**

ありがとうございました。この冊子を多くの人に見ていただいて活用していただければと思います。

**委員**

素晴らしいです。良くできていると思います。先生のご苦勞は大変だったことと思います。

**委員長**

他に、ご意見ご質問等ございませんか。

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。