

平成21年度・第1回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成21年6月29日(月) 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 17名 欠席者0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20年度中学校給食費会計報告について
- (3) 食器の入替えについて

4 議 題

(1) 平成21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

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えます。

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、第一中学校校長に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。中学校校長会の会長ということで、献立作成委員会の委員長ということになりました。今年度、一年間よろしくをお願いいたします。献立作成委員会は保護者の立場あるいは教員の立場から、給食の献立についてご意見を伺う会で、学校給食センターから所長と2名の栄養士に出席をいただいで、献立作成の参考にしていこうという会であります。献立作成委員会は、6月、11月、2月の年3回開催されまして、学期毎に献立を決めていくこととなります。教員の委員の方は、毎日のように給食を食べていますが、保護者の方々には試食会等を通じて保護者の方々の意見等伺えればと思っております。献立作成委員会は大切な会議で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

第1回目の委員会でございますので、委員名簿の順に自己紹介をお願いしたいと思います。

(出席委員自己紹介)

委員長

自己紹介ありがとうございました。

続きまして、副委員長の選出をしたいと思います。副委員長は委員の互選でございますが、どなたかいかがでしょうか。

いらっしゃらないようですので、事務局で案などありますか。

所長

事務局の腹案を申し上げたいと思います。昨年度は、小平第五中学校から選出されておりましたので、順番で今年度は小平第六中学校選出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、小平第六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。最初に、(1)の学校給食センターについてをお願いします。

所長

献立作成委員の皆様が、学校給食センターについて分からない点もあろうかと思っておりますので、栄養士が中学校給食について簡単にパワーポイントにまとめましたので、説明をさせていただきたいと思っております。

栄養士

中学校給食について、パワーポイントで説明。

委員長

次に、(2)の平成20年度中学校給食費会計報告についてと、(3)食器の入替えについてをお願いいたします。

所長

資料といたしまして、皆様に7月分の予定献立表を配布させていただいております。そちらをご覧いただきたいと思います。平成20年度の給食費の監査が6月2日に終了いたしました。7月の予定献立表の裏面に、平成20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た。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います。学校給食センターのホームページにも掲載いたしますのでご覧いただきたいと思います。給食費未納の件でございますが、平成20年度は未納件数55件で139万円程ございました。収納率を見ますと99.4%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。

次に、(3)の食器の入替えについて、ご説明いたします。現在使用している食器はメラミン食器ですが、2学期からABS樹脂製食器に全て入替えます。両方の食器を委員の皆様にお回しいたしますので、ご覧いただきたいと思います。

購入するための予算が、6月9日に決まりましたので、2学期に間に合わせるために、既に発注いたしました。したがって、食器の色等は決定させていただきました。

委員長

報告事項が終わりましたので、議題1の平成21年度2学期の献立について審議をしたいと思います。

それでは、9月分の説明をお願いいたします。

栄養士

9月分の献立について説明いたします。献立は事前に郵送しました資料にもありますとおり、給食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。学校給食センターで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月の特徴的な献立といたしまして、2番の梨は、小平産の梨を使う予定です。1つを4分の1にカットし皮を剥いて芯をとった形でお出しします。5番の糧うどんは、小平市の郷土食と言うことで、2年前から取り入れています。冷たい麺を温かい汁につけて食べるものです。麺は袋入りで一人1袋をお出しします。8番にゴーヤチャンプルを入れました。一昨年、お出したときに、生徒からは苦いという声も聞きましたが、年に1度、残暑の時

期にスタミナをつけてもらう意味で出したいと思います。11番のさつまアーモンドと言うのは、マッシュポテト状にしたさつまいもとアーモンドの粉を練り合わせて、デザート感覚で食べていただくようなクリーム状のものです。18番は秋らしいメニューとして、栗おこわとさんまフライを入れました。以上です。

よろしく願いいたします。

委員長

9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

12番のきのこごはんの日ですが、和風の献立に牛乳はあわないのでお茶系の飲み物にして欲しいと生徒が言っていました。この日はミルクコーヒーになっていますが、食べていて合わないのではないかと思います。

栄養士

ごはんと牛乳は合わないというのは、以前から言われており、献立作成委員会でも何度かご議論をいただいているところです。数年前にパックのお茶を出したことがあります。パックの臭いが気になるということで好評ではありませんでした。ミルクコーヒーは値段的にも高くはありませんので、月に1、2回ミルクコーヒーを入れましょうということに昨年度からなりました。ごはんとミルクコーヒーですと、ミルクコーヒーはデザート感覚で飲めるので、あまり料理には関係なく飲めるという意見が出まして、このような組み合わせにしました。

委員

パックのお茶というのは紙パックのことだと思いますが、紙パックに臭いがあるということですか。

栄養士

私どもは、あまり臭いは気にならなかったのですが。

委員

お茶の方が和食の時にはすっきりしていると思います。9月ですとまだ暑いと思いますので、温くなった牛乳よりもお茶の方がありがたいと思います。臭いがつくというのはアンケート等を取ったのでしょうか。

栄養士

アンケートは取っておりませんが、学校訪問の際、生徒から直接聞きました。ペットボトルですとあまり臭いがないということでしたが、ペットボトルですとかなりのゴミが出ますので、給食には向いていないと思います。そのうえ、お茶は牛乳より価格が高く、ペットボトルはさらに高くなっています。また、中学校のカルシウム摂取の基準がかなり高いため、毎日、牛乳を付けても基準量をなかなかクリアできないのが現状です。1日でも牛乳以外の飲み物を付けてしまいますと、その月はカルシウムが不足がちになります。学校給食は栄養価を満たすという大前提がありますし、現在、文部科学省では原則として1日1本の牛乳をつけるような指導になっていますので、

この指導に基づいて献立を立てています。牛乳の件は根本的な所から議論をしなければいけない部分だと思っています。

暑い時期にお茶の方がありがたいとお話ですが、夏の時期は、喉が渴いていると思いますので、牛乳を良く飲んでくれます。

委員

例えば、麦茶を作っていただいて出すのはどうでしょうか。

栄養士

例え麦茶を作ったとしても、運ぶ容器を購入することが必要になりますが、それ以前に、学校給食センターの施設では困難です。学校で麦茶を作るとしても、学校にも場所や設備もないと思います。

所長

学校には給湯設備もありませんので無理だと思います。

委員長

只今の給食にお茶をとというのは難しいようです。栄養の面からもカルシウムが不足しても困ると思います。他にご質問ございますか。

委員

1 2 番のきのこごはんの日は汁物がないのですが、ミルクコーヒーを飲みながら肉じゃがやししゃも焼きを食べるのはどうかと思います。むしろ、牛乳の方がいつもごはんについているものなので、生徒にはあまり抵抗がないと思います。

栄養士

汁物がないので間に飲むだろうということでしょうか。他の委員の方はいかがでしょうか。

ミルクコーヒーを牛乳に替えるのは差し支えありませんが、9月にミルクコーヒーの日がなくなってしまいます。

委員

1 3 番のカレー丸パンの献立には、ミルクコーヒーが合うと思います。

栄養士

1 2 番のミルクコーヒーを牛乳に、1 3 番の牛乳をミルクコーヒーに入替えたいと思います。よろしいでしょうか。

委員長

ミルクコーヒーと牛乳の入替えですので、そのように決定いたします。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。1番の巨峰は予算にもよりますが、今のところ一人5粒を予定しております。5番のえびピラフクリームソースは、サフランで色をつけ、えびやコーンを入れたピラフに鶏肉の入ったクリームソースを、カレーライスのような形で掛けて食べる献立になります。6番のけんちんうどんは、袋に入った温かいうどんを別出しにして、醤油味のつゆを食缶で出し教室で合わせて食べていただきます。いかのごま天ぷらは、いか30gの物を2切れで考えています。さつま芋と

りんごの甘煮は季節の物として、りんごとさつま芋を三温糖で煮るものです。10番のミートコロケは、学校給食センターでじゃが芋を蒸し、炒めた肉と合わせて作るコロケになります。11番のこんにゃくサラダのこんにゃくは、サラダ用の白いこんにゃくを野菜と一緒に出します。りんごは4分の1カットで出す予定です。13番のホットケーキは、学校給食センターで牛乳と卵とミックス粉を混ぜて、天板に流し四角く焼いたホットケーキにはちみつを掛けて食べていただきます。17番の担々麺は、スープに練りごまを入れた味噌味の中華麺になります。19番の肉団子と白菜のスープの肉団子は、学校給食センターで挽肉を練って、成形機で肉団子を作り茹でてスープの中に入れます。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。特にないようでしたら11月の献立の審議をしたいと思います。11月分の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。

4番のさんまのかば焼きは、毎年、出しているメニューですが、かば焼きと言っても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番のつくね焼きは、見た目はハンバーグ風になりますが、鶏の挽肉で作るもので和風のたれをかけるものです。10番の大学芋は、学校給食センターでさつま芋を揚げまして、甘じょっぱいたれを掛けてお出しいたします。さつま芋の時期なので大学芋と16番にさつま芋ごはんを入れました。さつま芋ごはんは薄い塩味をつけた炊き込みごはん、角切りにしたさつま芋を入れます。前後しましたが、15番のスープカレーは、7月にもスープカレーをお出しする予定ですが、ここ2、3年、新メニューで取り入れているもので、カレーライスのようにごはんにかレーを掛けるのではなく、別々によそって食べる時にごはんをスープにつけながら食べるものです。以上です。よろしくお願いいたします。

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。4番の肉団子と野菜の甘酢煮は、成形機で肉団子を作り、揚げてから野菜の炒めた物を一緒にあえた酢豚のような形の献立です。6番のレーズントーストは、ぶどう入りの食パンにバターとマーガリンをぬり、学校給食センターで焼いてお出しするものです。8番の広東麺は、寒い季節ですのでスープにとろみをつけてあります。いかのチリソースかけは、いか2切れを予定しています。13番のスパゲティミートソースの日は、予算にもよりますがクリスマスにちなんだデザートを考えています。できれば、ケーキのようなものをお出しできればと思っています。

先程、お話が出ましたが寒い時期になると牛乳の残りが多くなるということから、冬場は2回程度ミルクコーヒーを出してはどうかという意見が、昨年の献立作成委員会でありましたので、12月はミルクコーヒーを2回入れました。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

12月の献立もそうですが全体的なことで、油の質のことでアメリカ等で話題になっていますが、トランス脂肪酸を含む物を敬遠していますが、マーガリン等はトランス脂肪酸が含まれているとアメリカでは言われていますが、日本ではそこまで至っていないと思いますが、献立表を見ますと若干マーガリンを使っていますが、この点はいかがでしょうか。また、揚げ物用の油等はどのような油を使用しているのでしょうか。

栄養士

炒めものや揚げ物等の調理に使用する油は米ぬか油を使用しています。米ぬか油にトランス脂肪酸が含まれているかは調べておりませんが。

委員

植物油には含まれていなくて、固形にする段階で水素と結合させてマーガリンをのような固形になるそうですが、マーガリンにはトランス脂肪酸が含まれているという認識を持っています。

栄養士

マーガリンは使いすぎないようにしておりますが、バターばかりですとしつこい感じがしてしまいますので、バターとマーガリンを半々にしたりしています。ジャム&マーガリンというペアパックになったパンにぬるものがありますが、ジャムとバターという組み合わせの市販の物がないために、ジャム&マーガリンを時々出しています。固形のバターや小パックのホイップバターをできるだけ使うようにしていますが、日本のマーガリン業界の情報誌を見たところによりますと、日本のマーガリンは、アメリカのマーガリンよりもトランス脂肪酸が少ないと載っておりますので、安心はしているところです。今後も、いろいろな新しい情報を取り入れながら、安全には注意していきたいと思っています。

委員長

トランス脂肪酸とはどのようなものですか。

委員

LDLのコレステロールの悪玉コレステロールが作用して、心臓疾患いわゆる生活習慣病を引き起こすような原因となるとアメリカでは言われています。アメリカでは油を使う食べ物も多いために生活習慣病の患者が増えてきているようで、トランス脂肪酸がひとつの原因ではないかと言われています。

委員長

トランス脂肪酸はマーガリンに多く含まれているのですか。

委員

アメリカのマーガリンを替えようということで、トランス脂肪酸を含まないマーガリンが新しく発売されているそうです。

委員長

トランス脂肪酸というのはマーガリンに多く含まれていて、給食の中にもマーガリンを使用したメニューもあります。この点についてのご質問であったと思います。

炒めもの等には米ぬか油を使用し、マーガリンも一部使っていますが、日本製のマーガリンには比較的、トランス脂肪酸が少ないという栄養士の情報もありました。この件につきましてはよろしいでしょうか。よろしければ、その他のことにつきまして、ご質問ございますか。本日の委員会全般のことでも結構です。

委員

新しい食器を見せていただいて良いと思いました。スプーンを箸に替えることは難しいでしょうか。魚等をスプーンでちぎりながら食べていますので、箸があればと思います。

委員長

箸の件ですが、献立について終わってから学校給食センター所長から説明をしてもらおうと思っておりますので、献立についての質問を先にしたいと思っております。質問ございますか。なければ2学期の献立は決定といたしまして、他に質問ございますか。

委員

2学期の献立にはありませんでしたが、クルミパンが給食に出ることがありますが、ナッツアレルギーの生徒がいて、その日あまりにお腹がすいていたためクルミを除けるようにして食べてしまいました。下校途中にアナフィラキシーショックを起こし、病院に友人の保護者の車で運ばれたことがありました。主食として出るパンにナッツやクルミが既に入っていると、中学校給食は代替食がないので、あまり主食のパンにナッツ等を使わないようにしていただければと思います。

栄養士

初めてお聞きするお話ですが、その生徒はアレルギー献立表の申請はされていますか。

委員

毎月、渡しています。

栄養士

学校給食センターとしては、アレルギー献立表を見ていただいて食べられない物があれば家庭から代りの物を持ってきていただければと思っています。学校からもご指導いただければと思います。

委員長

学校の指導にも関わらず本人の間違った判断にあるようですね。

栄養士

クルミに限らず今はいろいろなアレルギーがあります。例えば、ゴマ入りのごはんもやめなければいけないとなると、種実類が不足してしまいます。

種実類はビタミンEが豊富なので摂って欲しい食材でもありますので、先生方もご注意くださいと思います。

委員長

学校給食センターとしては、数あるアレルギー食物を取り除いていたら、献立が成り立たなくなると思います。あくまでも個人で気をつけて、アレルギーのもととなる食べ物が出たら食べないようにして、他の物を持参するなどしないと対応できないと思います。

アレルギーの件につきまして、他にご意見ございますか。

委員

本人に自覚させることが大切だと思います。クルミとかピーナッツ、そばに関しては重症になってしまうことが多いので、そばだったら一切食べないというように気をつけないといけないと思います。エビやイカもそうです。

本人に絶対だめと言って、保護者にはごはんやおにぎりを持たせて欲しいと言えば、中学生なので理解はできると思います。

エビやイカが使えずピーナッツもとなると、給食の食材がなくなってしまうと思います。

今まで大丈夫だったのに発症したという例も過去にありました。体育の時間中に太陽を浴びて運動をしたとたんに出たことがありました。今までアレルギー症状のない生徒でしたから、どうしてか分かりませんでした。イカのアレルギーでした。1度アレルギー症状がでるとずっと出てしまいますので、大変難しいです。

委員長

保護者委員の方でアレルギーに関してご意見等ございますか。

委員

うちの子は、卵のアレルギーがあり、お弁当を持たせていました。食べないように言うのも保護者の責任だと思いますし、何か代りの物を持たせないといけないと思います。

委員長

他に質問ございますか。アレルギーの問題は大切だと思いますので。ないようですから、まとめますと、その生徒にとって一生の問題ですから、きちんとアレルギーであることを自覚して、給食に限らず食事のたびに注意しないと、大変なことになると思いますので、家庭も本人にもしっかり自覚を持つことだと思います。給食は様々な食材を使用しますので、アレルギーは個々に違いますので対応しきれないということだと思います。

他に、ご質問等ございますか。

委員

アレルギーに関連しますが、その子にとって自分で判断して選んで食べていくということを身につけるのは大切なことだと思います。昨年ですが、卵カレーが出たときのことですが、卵のダメな生徒がおりました。その家庭ではアレルギー献立表はもらわず、普通の献立表で判断していました。その生徒は卵が入っていなければ食べられたのにと呟いていました。卵カレーにな

ってしまうと食べられない生徒が出てしまうということを、一応お伝えしたいと思います。

栄養士

卵アレルギーの生徒は食べられないと思いますが、豚肉が入っていないので、卵カレーの時は、豚肉を食べられない生徒は卵カレーなら食べられると喜んでいきます。

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

ゴーヤチャンプルですが、何年か前に不人気だった物を、あえて同じメニューを出す理由は何ですか。

栄養士

一番メジャーなゴーヤ料理ですし、何回かお出しすれば生徒も馴れてくれるかと思っています。

委員

ゴーヤにもいろいろな調理法があると思います。豚肉と甘辛く炒めると良いと思います。炒めることによって苦味が消えて食べると思います。調理法を変えて食べるようにすることも重要だと思います。

栄養士

研究したいと思います。9月の献立につきましては、このままでお出ししたいと思います。

委員長

ゴーヤチャンプルを美味しく食べられるよう研究していただきたいと思います。その他、ご意見等ございますか。

特にないようですから、先程、出ました箸について学校給食センターからお願いします。

所長

箸につきましては、3年以上前から献立作成委員会でも箸をつけて欲しいという意見が出ております。また、小平市立中学校長会からも要望をいただいております。学校給食センターでは来年度に向けて研究をしております。ほぼ導入に向けての構想ができつつありますので、来年度に向けて予算要求をしていきたいと考えております。基本的には、和食の時に箸をお出ししますが、一部、スプーンも併用しないと無理かと思っています。来年度、予算がつけば平成22年度の2学期から箸をつけられますということを、6月17日の小平市立共同調理場運営委員会でお話をいたしました。学校給食センターとしての意向を明確にいたしました。以上です。

委員

一昨年にも同じような話を聞きましたが、その時は洗浄機が高価なため無理とのお話でしたが。

所長

洗浄の方法など研究の結果、箸を手洗いして、既存の洗浄機を使用し箸を器の中に入れて洗浄できると思いますので、箸専用の洗浄機は購入しない予

定です。ただし、箸を消毒し乾燥させるための保管庫は購入する必要があります。また、箸の材質ですが、木製ですと金属と比べ乾燥時間が長くかかりますので、樹脂と木で成形された京華木になると思います。

委員長

箸の導入に向けて、予算要求や議会への対応等、学校給食センターで努力をお願いしたいと思います。その他、ご質問等ございますか。

委員

給食に週3回ごはんが出ていますが、給食時間は30分間で配膳して食べて片づけをします。給食時間の前が体育の授業だったりすると時間が足りないことがあります。このような時に、ご飯をよそうシャモジが1つしかないと時間がかかってしまいます。温かい汁物等が冷めてしまいます。今年度からごはんがこびりつかないシャモジに変わりましたが、人数の多いクラスにシャモジを2本付けて欲しいという要望が先生方からありますので、是非、2本にして欲しいと思います。

所長

昨年度までシャモジを2本出していました。今年度から1本にしました。1本にした理由は、こびりつきにくいシャモジに変えたことと、毎日、洗浄をしている現場から、2本出してもほとんど1本しか使われていないので、無駄ではないでしょうかという声もあり、1本にさせていただきました。

その後、小平第四中学校、小平第二中学校、花小金井南中学校から学年によって2本にして欲しいという要望はいただいておりますが、現在、検討しているところです。

委員

小平第二中学校は、担任の先生が最初から2本あると思って、配膳方法を考えていましたが、1年生は39名のクラスもあり2本あった方が配膳も早くなるので2本にするよう、4月をお願いしました。

所長

配膳時間を短くするのも重要ですから2学期に向け、再度、検討いたします。

委員長

シャモジについては検討していただきたいと思います。その他、ありますか。

委員

新しい食器のお椀の容量は、前のものと同じでしょうか。

所長

お椀の容量は同じです。

委員

3年生位になりますときっちり盛り付けますので、容量が同じだということ伝えてあげれば、盛り付けしやすいと思います。

所長

食器が替わることについて、ご家庭には9月の献立表の裏面に印刷をしてお知らせをしようと思っております。学校には、お皿の容量が少し大きくなり

ますので、盛付け過ぎないように注意していただくよう、文書等でお知らせしたいと思っています。

委員

メラミン食器からABS樹脂製の食器に代わるということですが、コレール食器等は検討されたのでしょうか。

所長

昨年11月の共同調理場運営委員会に食器を替えたい、替える場合は樹脂製の食器になりますというお話をいたしました。その席上、保護者委員の方から磁器食器かコレール食器が良いのではというご意見もいただきました。検討した結果、磁器食器やコレール食器は、メラミン食器より1・5倍以上にかさばり重くなるため、洗浄機、保管庫の増設、運搬方法、また、各学校の配膳室を拡張しないと納まりきれない等の施設面の問題があり、樹脂製の食器にいたしました。また、新しく導入するABS樹脂は、子供の玩具でレゴブロックというのがありますが、その素材にABS樹脂が使用されているように、安全であることが確認できましたので決定しました。

委員

古い方の食器を、家庭科や技術科で再利用できると思いますが、頂けるでしょうか。

所長

再利用していただければ幸いです。7月31日までに各学校必要枚数を、学校給食センターまでご連絡をいただければ、8月中旬に各学校へお届けいたします。

委員長

必要枚数を学校給食センターに連絡すれば、届けていただけるということです。

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。