

平成20年度・第3回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成21年2月19日(木) 午後3時30分～午後5時10分

会 場 小平市立学校給食センター会議室

出欠席 出席者 14名 欠席者3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21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) その他

議 事 要 録

所長

皆様、こんにちは。今年度、第3回献立作成委員会を開催させていただきたいと思います。

最初に、委員長からご挨拶をいただきたいと思います。

委員長

皆様、こんにちは。本日、小平第三中学校で来年度4月に入学する、新入生体験入学がございまして、6つの小学校から学校の様子を見にこられましたので、挨拶をしてみました。

本日は、今年度最後の献立作成委員会になりますが、来年度の4・5・6・7月分の献立を審議いたしますのでよろしく願いいたします。また、先月の1月24日土曜日ですが、大阪の毎日放送の番組をTBSテレビで午前7時44分位から、小平市立学校給食センターが紹介されました。内容は大阪市で中学校給食を始めるとの報道がされたことから、現在の学校給食はどうなっているのかという趣旨で、取材を受けたものです。放映された内容

は、栄養士が調理場内を紹介したり、当日の献立が美味しそうに映っていたり、衛生管理もきちんとしていることなど分かりやすく放映されていました。小平市の給食を全国にPRできたのではないかと思います。

来年度もより良い給食を生徒に提供できますよう、1学期の献立をご審議いただき、より良い献立になりますようご協力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。

本日は、平成21年度1学期分の審査をお願いいたしますが、委員の皆様には、来年度の給食費がどうなるのか関心をお持ちのことと思いますので、献立の審査の前に、給食費についてお話をさせていただきます。平成21年度の給食費は今年度と同額の280円で据え置くことを、2月9日の小平市立学校給食共同調理場運営委員会で、ご審議いただき決定いただいたところです。来年度、牛乳が3円値上がりしますが、昨年来の物価高騰も収まりつつありますので、献立の工夫等で280円で運営できるとの判断をいたしました。また、物価調整基金もございますので、万が一の場合は基金の繰り入れで対応したいと考えております。

来年度も1食当たり280円で実施をしていくということ、念頭に置かれ献立のご審議をいただきたいと思っております。よろしくをお願いいたします。

それでは、議事に入りたいと思っております。議事進行を委員長をお願いいたします。

委員長

それでは、4月分の献立を審議したいと思っておりますので、説明をお願いします。

栄養士

事前にお送りいたしました4月分の予定献立表をご覧ください。前回の献立作成委員会で、予め食材料がわかった方が分かりやすいとのご意見がございましたので、家庭配布用の様式にいたしました。様式につきまして見にくい等ご意見がございましたらお聞かせいただきたいと思っております。

予定献立表に番号が附っておりますが、日付とは関係がありませんので、前後する場合がございますのでご了承をいただきたいと思っております。

4月は、特に新しいメニューは入れてありませんが、季節の果物として、キウイフルーツを考えています。1人2分の1個に切ったものをスプーンで食べる形を予定しています。デコポンも美味しい時期になりますので、4分の1に切ったものをお出しする予定です。先日、テレビ番組で紹介されました、スパゲティペペロンチーノ、キムチチャーハン等を入れました。4月分の説明は以上です。よろしくをお願いいたします。

委員長

4月分の説明が終わりました。旬の物として、キウイフルーツとデコポンがあります。また、今回から食材料が分かるように細かく書かれています。これは、前回の献立作成委員会の意見に学校給食センターで応えていただきありがたいと思っております。ご意見ご要望等がございますか。

委員

11番のビビンバですが、ご飯が茶めしなので味が濃いと思います。白いご飯の方が良いという意見もあります。何故、茶めしなのでしょう。

栄養士

最初は白いご飯で出していました。その時は味が薄いという意見がありまして、ご飯に味をつけることを考え、現在出しているところです。肉があまり多くないので、肉がなくなると白いご飯だけでは食べにくいと思っています。他の委員の方のご意見はいかがでしょうか。

委員

生徒からは聞いておりませんが、職員室の声は白いご飯の方が良いという意見が多いです。

委員長

確かにビビンバの時は茶めしでしたが、白いご飯が良いという意見ですが。

栄養士

塩分の摂りすぎもよくないと思いますので、4月は白いご飯にしたいと思います。また、ご意見も頂ければありがたいです。

委員

余ったビビンバを生徒に配りましたので、足りないということはないと思います。

委員

スパゲティペペロンチーノを給食の場合、調理はどのようにするのですか。

栄養士

具を炒めて味を調べてから、茹でたスパゲティを炒め合わせる形になります。作り方はあまりご家庭と変わらないと思います。唐辛子だけですと給食の場合さみしいため、ベーコンとマッシュルーム、玉葱が入った塩味のスパゲティになります。

委員長

全体の栄養のバランスやカロリー等について、ご意見等ございますか。

委員

2番の献立ですが、揚げ物、シチュー、マヨネーズ、チーズでは油っぽく、さっぱりした物が欲しくなるのではないのでしょうか。

栄養士

チーズに替えて果物はいかがでしょう。

委員

シナモン揚げパンは甘いので、果物やデザートは甘いので合わないと思います。

栄養士

それでは、マカロニサラダをノンオイルドレッシングのさっぱりしたサラダに変更したいと思います。

委員長

他に、ご意見等ございますか。ないようですから4月分は決定といたします。次に、5月分の審査を行います。説明をお願いいたします。

栄養士

5月分の献立につきまして説明をさせていただきます。5番にナンとカレーミートがあります。ナンを挽肉のカレーミートにつけて食べる形になります。ポテトサラダはジャガイモを熱い状態で味付けをしてしまう形のポテトサラダを考えています。ゼリーはオレンジゼリーを考えていますが、予算によって変わる場合もあります。7番の野菜あんかけ焼きそばは、中華麺と野菜あんかけが別出しになります。中華麺は学校給食センターで蒸してから、通常、ご飯を入れる飯缶で配食します。はたはたのから揚げは、今年の1月に初めてだしましたが、残りも少なく好評のようでしたので献立に入れました。11番のカレーコロッケは、学校給食センターでジャガイモを蒸してから作る、手作りコロッケです。ジャガイモの具の方の中にカレー粉を入れた、カレー風味のコロッケになります。17番のおさかなッツというのは、角切りのマグロを揚げたものと、カシューナッツを入れて醤油味のたれでからめて合わせる形になります。5月の主な献立を説明させていただきました。以上です。

委員長

5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。

委員

18番の卵カレーライスの日ですが、他の日と比べてタンパク質が少ないのは、飲み物がオレンジジュースのためでしょうか。

栄養士

この日のタンパク質が少ないのは、牛乳の代わりにオレンジジュースということもありますが、この日は、カレーにうずらの卵が入りますので肉を控えめにしているためタンパク質が低いのもあります。普段ですとカレーライスの日は果物を出すことが多いですが、福神漬を予定しておりますので、オレンジジュースを牛乳に替えたいと思います。

委員長

タンパク質が低いので牛乳にするのが良いと思います。

栄養士

1番の日をオレンジジュースにして、18番の卵カレーライスの日を牛乳に交換したいと思います。

委員長

それでは、オレンジジュースと牛乳を差し替えることといたします。他に、ご質問等ございますか。特に、ないようでしたら5月の献立は決定といたします。では、6月分の説明をお願いします。

栄養士

6月分の説明をさせていただきます。

1番の焼き肉サンドは、セルフサンドの形になりますが、スライスしたコッペパンに、焼き肉と言ってもビビンバの肉のような料理を挟んで食べてもらおうと思います。7番のジャージャーめんは、5月の献立に野菜あんかけ中華麺がありますが同様に、ご飯の入れ物に入れた中華麺に、挽肉で作った肉味噌を掛ける形になります。8番の手巻きずしは、今回3種類の具を考えてみました。スティックの納豆、ツナペーストとたくあんです。スティック

の納豆は以前出したことがあります。好みが分かれるところですが、久々に出してみようと思います。13番の冷し中華は、ここ数年6月、7月にしていますが、6月は胡麻だれで出したいと思います。麺の上のにせる具が野菜だけのためか、ハムが欲しいという声もありました。ハムも加熱するか蒸さないとお出しできませんので、今回、半月切りのハムを焼いて、1人2枚出して麺の上のにせてもらおうと思っています。7番のハンバーグスパゲティというのは、特に新しいメニューではありません。組み合わせが新しいかと思いますが、スパゲティは茹でただけの物をご飯の入れ物に入れて出します。デミグラスソースはハヤシライスのはやしソースとさせていただければ良いと思います。それとハンバーグを出しますので、配膳の時に、皿にスパゲティを盛り、その上にハンバーグをのせてソースを掛けてから食べてもらおうと思っています。以上です。よろしく願いいたします。

委員長

説明が終わりました。ご質問等いただきたいと思います。

委員

22番のカレーライス日ですが、カロリーが高めでタンパク質が低いようですが、シーザーサラダを他のものに替えてはと思いますが。

栄養士

カレーは油と小麦粉をたくさん使いますのでカロリーは上がりますが、タンパク質が上がらないというジレンマがあります。そのため、牛乳をやめるとたんぱく質が下がってしまいます。シーザーサラダについてはタンパク質が多いわけではないので、他のサラダに替えても特に問題はないと思いますが、シーザーサラダはキャベツときゅうり、人参にシーザードレッシングを掛けて食べるものなので、他のサラダに替えてもエネルギーは下がらないと思います。

委員長

カレーライスは生徒に人気のメニューです。他に、ご質問ございますか。

委員

8番の手巻きずしの日のスティック納豆はどのようなものですか。

栄養士

ジャムの小袋を細長くしたようなもので、ひき割り納豆が入っています。生徒によっては嫌だという意見もありますが、手巻きずしの日に納豆を巻いて食べたいという意見を聞きます。ここ数年出していませんでしたが、今回出してみて反応を見たいと思っています。

委員長

その他、ご質問ございますか。ないようですので6月は決定といたします。次に、7月分の審議をしたいと思います。説明をお願いいたします。

栄養士

7月の献立についてご説明いたします。季節のものとして、3番に茹でとうもろこしがあります。生でカットされた物を学校給食センターで茹でて出したいと思います。12番の枝豆は茹でてお出しするものですが、小平市産の枝豆を予定しています。10番のジャンバラヤは、お米に麦を1割程度入

れて炊きます。味付けは、えびやピーマン等を入れたケチャップ味のご飯になります。6番のたぬき汁というのは、こんにゃくの入った汁ものです。7番のジャーマンポテトは、ベーコンや玉ねぎ等を炒めたところにじゃがいもを入れて炒めるものです。11番の冷し中華は、6月に胡麻だれを出しますので、7月は醤油だれのスープで出したいと思います。

以上です。よろしく願いいたします。

委員長

7月分の説明が終わりました。寒い時に夏の献立を審議しておりますので、暑い時期のことも考えていただければと思います。何か、ご質問ございますか。

委員

すいかの日に甘いチョコクリームは、どちらも甘いので、チョコクリームを他の物に替えた方が良いと思います。

ワンタンスープですが、先日もありまして、ワンタンが溶けて形がなくなっていました。何らかの工夫をするか他のスープにしてはと思います。

栄養士

出したばかりなので感想等聞いていませんが、以前出した時は、どろどろになったことがあり、ワンタンの量を減らしましたがそれでも変わっていませんでしょうか。

委員長

メニュー的にはチャーハンとワンタンスープが良いと思いますが。

委員

ワンタンスープですが、生徒はワンタンの量を上手に配っていましたが、食べる時はワンタンの形ではありませんでした。今回のワンタンは粉っぽかったように思います。

栄養士

ワンタンは生ではなく、乾燥のワンタンでお湯に入れば戻るワンタンを使い、調理の仕上がる状態の頃にワンタンを入れていきますので、乾燥ワンタンの表面についている粉が、粉っぽく感じるのかもしれませんが。生のワンタンで調理するとさらにどろどろになってしまうと思います。また、春雨につきましても、最近、あまり出していませんのでお気づきと思いますが、春雨で加熱に耐えるものは中国産しかありません。そのため、春雨の使用は控えています。サラダ等に入れてお出ししているのはビーフンです。

ワンタンスープをビーフンスープにしますとカロリーが落ちてしまいます。

栄養士

キムチチャーハン自体が主食と副食をかねた料理です。スープを重いものにしなないとボリュームやカロリー等が足りなくなりますので、ワンタンスープにしました。

委員長

キムチチャーハンは生徒が良く食べますのでスープがあった方が良いでしょう。もう1度、ワンタンスープを試してみて感想などを聞いてみるか、

カロリーが落ちるようであれば、もう1品増やし他のスープにする方法もあると思います。

栄養士

ボリュームのあるスープに変えたいと思います。それから、すいかの日にお出しするパンにつけるチョコクリームを、マーガリンに変更させていただきたいと思います。

委員長

他に、ご質問等ございますか。ないようですから献立につきましては、4月から7月までの1学期分は決定とさせていただきます。

次に、今年度、最後の献立作成委員会になりますので、委員の皆様から意見等お聞かせいただきたいと思います。最初に学校給食センターから、袋麺についての説明があります。

栄養士

前回の献立作成委員会で袋麺の袋の臭いが気になりますということと、開封しにくいという質問がございました。この件に関しましてお答えしたいと思います。袋の材質はポリプロピレンというプラスチック系の袋になります。人体に害のあるような物質につきましては、国で定めている基準値以下であるという証明をいただいております。臭いが気になるという点につきましては、材質がプラスチックのためやむを得ないと思っておりますが、人体には害がありませんとの業者の見解でした。材質については、麺の業者が試行錯誤を重ね現在の材質にたどり着いたものだと思います。開封しにくいという点につきましては、袋の上部に3か所の切り込みがあり、開封しやすいようになっていますとの回答でした。

今後、袋麺の開封につきまして、盛付図に書いて生徒にお知らせしようと思っております。

学校給食センターといたしましては、麺類をご飯缶に入れて出すのを基本にしておりますが、献立によっては袋麺を使用しておりますのでご理解をいただきたいと思います。

委員長

本日、食べてまいりましたが臭いはあまり気になりませんでした。袋麺がなくなると、冷し中華をはじめとする麺類のメニューにバリエーションが少なくなる心配もあります。問題もないようですからこのままで良いと思います。

今までに気がついたことや、ご意見があればお聞かせいただきたいと思います。

委員

ビーフンの入ったスープは、大人であれば塊等をかき混ぜながらできますが、生徒にとって盛り付けにくいようです。

栄養士

ビーフンは配食のことを考え10cmにカットしたものを使用していますが、さらに短くするとあまり形が残らなくなると思いますので、盛り付け時に工夫していただければと思います。

委員

醤油やソース等の調味料がクラスに2本ついてくるが、少人数のクラスには多いと思いますので、1本でも良いと思いますが。

栄養士

1度クラスに出したものは開封しなくても、衛生上の観点から使用せず処分しています。1本にするかということですが、生徒数の多いクラスもあれば少ないクラスもありますので、クラスごとに本数を変えるのは煩雑な作業になりますので、不足しないよう2本ずつ出しています

委員長

作業工程からいいますと難しいと思います。その他、ご質問等ございますか。

委員

シーフードスパゲティのことですが、シーフードに生臭さがあるという意見がありました。もう1点は、牛乳のことですが、多く残るクラスと少ないクラスがあり学校全体では飲んでいらっしゃる方だと思いますが、前回の献立作成委員会で牛乳とミルクコーヒーは値段が同じと聞きましたので、生徒の良く飲むミルクコーヒーの回数を増やして欲しいと思います。また、生徒はお茶とかジュースを増やして欲しいともいっています。

栄養士

シーフードが生臭いというのは、シーフードがらみのメニューの時に聞きしますが、学校給食センターでは、香辛料やワインを使用して工夫をしています。カレーとかケチャップの料理ではないので、臭いが際立ったかもしませんので作り方を工夫したいと思います。

牛乳の件ですが、前回の献立作成委員会で2月、3月はミルクコーヒーを2回にしました。1学期につきましてもご要望がでると思いますが、白い牛乳は暑い時期に生徒が良く飲んでくれますので、あまりミルクコーヒーに頼りたくないということがあります。冬場でしたらミルクコーヒーの回数を増やそうと思っています。この時期は白い牛乳に親んでもらいたいと思います。お茶やジュースにつきましては、先ほど、平成21年度の給食費を280円に据え置きますという説明がございましたが、お茶やジュースは、かなり高価なため21年度につきましては、他の飲み物はあまり出せないと思いますのでよろしく願いいたします。

委員長

牛乳を飲まなくなる冬場にはミルクコーヒーも良いと思いますが。委員、牛乳の残は多いですか。

委員

多いと思います。今年度から残った牛乳を食缶にあげていますが、食缶が一杯になることもあります。

委員長

生徒はあまり飲まないのでしょうか。学校で指導する場合でもアレルギーもありますので無理な指導はできないと思います。

委員

家ではあまり飲みません。学校では飲んでいるようです。辛いメニューの時は進んで飲んでいるようです。また、果物を食べるときは、甘さを味わいたいので牛乳を飲んでから食べているそうです。

委員

牛乳が大好きな子なので、良く飲んでいるようです。逆にミルクコーヒーはあまり好かないようです。

委員

うちは女の子なので冬になると牛乳をあまり飲まなくなります。家ではヨーグルトやホットコーヒーにして飲んでいます。学校ではあまり飲んでいないようです。たくさん残るのであれば、牛乳の代金を他の飲み物に替えて残さず食べてもらう方が良いと思いますが、牛乳の大切さをどこで教えたいのでしょうか。

委員長

食育の意味では、牛乳を飲まない生徒に飲むように指導すべきであるとは思いますが。

委員

ご飯と牛乳は小さい頃から給食で馴れているので抵抗はないと思いますが、本来ご飯の時はお茶かもしれませんが、給食の中では日本人がカルシウムの摂取が少ないことや、1日の栄養摂取を考えたらうえて、飲みやすい牛乳が出ているということを学校では指導しますが、食育だからと言っても無理があると思います。

委員長

足りないカルシウムを牛乳で補うというのは、おかしいことではないと思います。牛乳を飲むことによって、生徒の健康につながることも理解していただければと思います。

委員

牛乳を否定しているわけではなく、自然な形で飲むのが一番良いと思っています。学校から帰って牛乳を飲むことや朝起きて飲むことも家庭の中でも習慣づけばと思います。

委員

昔の給食に比べて今の給食は献立が年々良くなっているのに、栄養のことを考えて牛乳が毎回ついていますが、和食の時に牛乳はおかしいと思います。経済的には厳しいと思いますが、献立にあった飲み物もあると思います。

委員

パンと牛乳で始まった給食にご飯が入ってきたわけであるから、ご飯に合った飲み物も大切だと思います。また、先ほどのシーフードスパゲティが生臭い等について、学校給食センターから学校に来てもらい、朝礼等で話してもらったり、生徒に伝えることも大切だと思います。

所長

生徒に伝えるということですが、先日、小平第二中学校の給食委員会の生徒と先生が授業終了後、給食委員会の活動として学校給食センターに来ていただきました。残菜や食器の洗浄の様子を見ていただいてから、話し合いを

持ちました。非常に有意義な時間を過ごしたと思っています。各学校でもこのような活動がありましたら、是非、学校給食センターに来ていただければ歓迎いたしますので、機会を作っていただければと思います。

牛乳の件ですが、牛乳に代わる飲み物はお茶等いろいろあると思いますが、カルシウムが摂れないということがあります。カルシウムを食物で摂る場合、例えば、海藻類で摂るといたしますと、中位のボールに一杯くらい食べないと摂れないと思います。牛乳を他の飲み物にした場合、カルシウムをどのように摂るかが問題になります。1食280円の食材料費ではむずかしいと思います。牛乳に頼っている面もございまして、ミルクコーヒーも考えながら献立を立てたいと思いますが、当面、牛乳で行きたいと思っています。

委員長

学校給食センターでは、毎月3回、各学校を給食時間に訪問して生徒の配膳の様子や簡単な栄養の話をしたり、生徒からメニューのリクエスト等を聞いたり、理解を深めています。また、学校給食センターでは給食のメニューをカセットテープに録音し、各学校で給食時間にテープで流したり、生徒が読んで放送したりしています。この放送の方法につきましては、先日の共同調理場運営委員会で話題となり、改善を望む声もありました。

栄養士

只今の放送の件でございまして、学校給食センターでは毎月生徒に伝えたいことを、録音したテープと原稿を学校に送り、給食時間にテープを流すか生徒に原稿を読んでいただいています。また、放送テープの他にメニューを説明するための原稿も併せてお送りしています。メニューを説明する原稿は生徒に読んで放送していただいていると思います。まだお話をしていない学校もありますが、放送テープの件で夏休みに一度アンケートを取らせていただきました。学校の放送設備の関係でテープはいらぬということもありました。テープはやめた方がよろしいでしょうか。ご意見を伺いたいと思います。

委員

小平第一中学校では、テープをながす機器が古く、雑音が入ってしましますが視聴覚委員が流しています。テープを流すのは難しくなっています。生徒は聞いていると思います。

委員

小平第二中学校は、テープを流すと雑音で聞きにくいので、生徒が読んだ方がよいと思います。

委員

小平第四中学校はテープが使えません。

委員

小平第五中学校では、給食時間にテープを流しています。給食だよりも掲載し、二本立てでお知らせしています。テープの録音のボリュームを上げていただきたいと思います。

委員

小平第六中学校では、保健委員の生徒が読んで放送しています。保健委員の中に原稿を読みたがる生徒が多いので順番に読んでいます。教室ではよく聞いています。

委員

上水中学校では、テープを流していますが、録音状態があまり良くないので聞き取りにくいことがあります。生徒が読むには文章が長すぎるので、メニューの説明のように短い方が読みやすいと思います。あまり長い文章ですと生徒も聞いていないようです。

生徒が読んで放送する場合は、保健委員の先生が生徒に読み方の練習を指導して、実際の放送をしています。放送を担当した生徒は給食を食べる時間が10分位遅れてしまいます。短い原稿であれば生徒が読んで良いと思います。

委員

小平第六中学校は、生徒が読んで放送した後、教室に戻って食べています。

所長

学校によっては、放送室へ給食を持って行っていませんか。

委員

上水中学校では、放送室へ持って行くのは放送委員だけです。給食時間の放送原稿を読みに行く生徒は、12時55分頃に配膳された給食を教室に置いて放送に行きますので、放送を終えて教室に戻るとあまり食べる時間が無い状態です。

栄養士

放送室へ給食を持って行くことはできないのでしょうか。

委員

放送委員がおりますので、原稿を読む生徒が1年生だったり、2年生だったりしますので、放送室へ給食を持って行くのはしていません。

委員長

食べられるような工夫をすれば、生徒が読むことのできないことはないですね。

委員

放送するのは毎日ではなく、月に1回程度ですから読むことは大丈夫だと思います。

栄養士

現在、お昼の放送とメニューの説明を週1回のペースで放送していただいています。2週間に1度の割合で放送していただくのであれば、生徒にはあまり負担にならないと思います。また、読んでいただく原稿も短いものにしたと思います。学校給食センターのテープレコーダも古いため録音状態が良くないこともありますので、新年度から生徒さんに原稿を読んで放送していただく方向でお願いしたいと思います。

委員長

それでは、各学校で放送するようよろしく願いいたします。
他に、ご質問等ございませんか。

委員

3年生の3学期は、入試の関係で抜ける生徒が多いのですが、授業時間確保のため入試の日でも学校に戻って、給食を食べて5・6時間目の授業をするため、入試で抜けた生徒の分、残菜がでるのもったいないと思っています。2つ問題があって、1つは、メロンパンが出た2月10日が入試でした。できれば、校長と学校給食センターと連絡を取り合って情報が共有できればと思いました。2つ目は、2月23日が都立高校の一般入試で、給食があるのは3校だけでした。受験のため半数の生徒がぬけるので量的に減らすこととお話ししましたが、対応が難しいということでした。授業時間確保のため生徒が残るのであれば、都立高校入試の日だけでも給食を加減していただければ残も減ると思います。

委員長

実際の問題として、生徒が来ないのに授業時間確保のために、給食まで残すことは好ましいことではないと思います。場合によっては3年生の給食は止めるのも方法だと思います。

委員

給食なしで生徒を帰した場合、保護者からお昼を準備しなくてはならないということもあり、学校としては、できるだけ給食のある形にしています。

委員長

各学校、事情があると思います。食べないで捨てられることは好ましいことではありませんので、校長会でも話題にしてみたいと思います。

所長

1月に受験に勝つという意味でかつ丼をお出ししました。1度献立を組みましたが、各校で3年生が食べない日と分り、日にちを変えて出した経過があります。今回のメロンパンにつきましても、全校で食べられると思い予定したところ、小平第六中学校が食べられませんでした。生徒の好むメニューの日は気を使いますし、献立を組むのも苦労します。

委員

きちんと情報が伝わればと思います。

委員

授業時間確保のためにテストの後も授業をしていますので、給食の回数は増えています。小平第四中学校でも、学校の経営上ということで昨年と今年も給食を出しました。残菜のことでいえば、管理職の方も検討して欲しいと思います。

委員長

何回、給食を食べなさいというのはありませんが、学年によって差があります。昔は各学校であまりにも差があったため、学年によって違いますが何食以上という数字が決められており、最低食数以上になるように各学校の実情に応じて回数を決めています。また、保護者からの要望もあると思います。

3年生に関しては、いろいろな情報を収集する等して改善すべきところがあると思います。

委員

給食費の未納を防ぐために、給食費を前もって納入する形のプリペイドカード方式など検討されても良いのではないかと思います。

所長

最近、プリペイド方式の給食を始めた市もありますが、小平市のように完全給食ではなくお弁当方式の給食が多いです。給食を食べる生徒が約7割であとはお弁当を持参していると聞いています。完全給食では難しいように思います。

委員

調布市では1学期ごとに、給食費を前払いして頼む形になっていて、98%の生徒が申し込んでいます。残りの2%はアレルギーかお弁当を持参する生徒です。

委員

未納は、学校給食センターだけの問題だけではなく、皆で対応しなくてはいけないと思います。

委員長

未納がなくなるよう対応していく必要があると思います。

他に、ないようですので、平成21年度1学期の献立につきましては、決定といたします。

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。