

## 平成20年度・第2回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成20年11月19日(水) 午後3時30分～午後4時50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3名出席

傍聴者 なし

1 委員長挨拶

2 議題

(1) 平成20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) その他

## 議 事 要 録

### 所長

皆様、こんにちは。今年度、第2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。本日は、3学期分の審査をよろしく願いいたします。

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、よろしく願いいたします。

### 委員長

皆様、こんにちは。急に寒くなってまいりましたが、本日、献立作成委員会へのご出席ありがとうございます。今日は、日頃の給食が生徒にとって栄養面でバランスがとれ、おいしい献立になりますようご協力をお願いします。

今、日本全体として、食への関心が高くなっています。文部科学省も率先して食育指導に取り組んでいます。偏った食事とか、生活リズムの乱れた食事とか、日本の伝統的な食材が最近忘れられている等の様々な原因で、食の重要性が見直されていると思います。小平市の食育につきましては、各学校で年間指導計画を立てて、取り組んでいくことになっています。食に関して、各小学校・中学校では、気を使っているのが現状です。このような中で、事

故米や偽装の問題がありましたが、非常に大切なところに無責任なことが起き残念なことだと思います。学校給食センターは原則国産の食材を使用しているため安全で、栄養バランスのとれた給食を食べられることは良いことであり、ありがたいと思います。

学校給食センターの栄養士が、日々、栄養バランス等を考えた献立になっていると思いますが、生徒達が楽しく美味しく安全に食べられるよう、委員の皆様のご協力をいただきながら、3学期分の献立を審議したいと思います。よろしく願いいたします。

### 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

それでは、1月分の献立を審議したいと思いますので、説明をお願いします。

### 栄養士

1月分の献立について説明いたします。1月は給食回数が15回で米飯が9回、麺が2回、パンが4回になります。3番のキムチチャーハンは、人気のあるメニューです。具たくさんので、わかめスープのさっぱりとしたスープをつけました。5番のカツ丼は、3年生が受験のシーズンに入りますので、受験に勝つという意味で出しているメニューです。やや時期が早めですが、埼玉県の高校では受験が始まるとのことで、この時期に入れさせていただきました。8番の中華おこわですが、うるち米ともち米を6対4の割合で混ぜて炊きます。9番のポークソテーは、豚のロース肉70g切の物を予定しています。炒めた玉ねぎのケチャップ味のソースを掛けたいと思います。10番のみそ汁ですが、具は豆腐、わかめ長ネギ等です。サバのたたき揚げは、醤油や生姜で下味をつけ、デンプンをつけて揚げたものです。12番の切干大根のナムルは、切干大根を中華風の味付けにして、食べやすくしたものです。13番のしめじごはんは、しめじや油揚げ等の具を入れた醤油味のご飯になります。14番のしょうゆラーメンは、10月にみそラーメンを出していますので、1月は醤油味のラーメンにしました。同じ日にハタハタのから揚げがありますが、小魚のメニューはししゃもを使うことが多いのですが、頭なしのハタハタの良い物が入りそうなので、一人2本付けで空揚げにして骨ごと食べてもらうメニューにしてあります。以上でございます。よろしく願いいたします。

### 委員長

1月分の説明が終わりました。ご意見、ご要望がございますか。1月は15食になる予定です。

### 委員

14番のしょうゆラーメンの汁に野菜は入りますか。

### 栄養士

しょうゆラーメンは、袋入りの中華麺とスープを食缶に入れ別出しになります。具は、キャベツ、長ネギ、人参、もやし、わかめ等が入ります。具だくさんのスープに、麺をつけて食べていただく形になります。

#### 委員

フルーツミックスは缶詰ですか。

#### 栄養士

リンゴ、みかん、黄桃、パインの缶詰で、ダイス切りになっている物を学校給食センターで混ぜ合わせ、デザートとして出すものです。

#### 委員長

ハタハタのから揚げがありますが、ハタハタは初めてのメニューですが、生徒達がおいしく食べてくれればうれしいと思います。

他に、ご質問ございませんか。

#### 委員

牛乳とミルクコーヒーは値段的に違うのでしょうか。

#### 栄養士

同じ値段です。今年度は、物価が上がっていることもあり、値段の高いジュース類を控え、ミルクコーヒーをお出ししています。

#### 委員

牛乳とミルクコーヒーでは残量も違うと思います。栄養価的には違いがありますか。

#### 栄養士

市販のコーヒー牛乳は、ほとんど牛乳分がなく脱脂粉乳に砂糖を入れコーヒー味を付けたものが多いようですが、給食で出しているミルクコーヒーは低温殺菌牛乳を90%使ったミルクコーヒーです。牛乳より10%低いです。ほぼ牛乳と変わらない栄養価です。

#### 委員

値段が牛乳と同額で、栄養価があまり変わらないのであれば、ミルクコーヒー出す回数を増やせば残乳が減ると思いますが。

#### 栄養士

ミルクコーヒーが良いという生徒もおりますが、コーヒー味が苦手な生徒もいます。牛乳分が90%と言っても栄養価はやや劣りますし、甘いものから、献立のバランスをとるのが難しいため牛乳が多くなります。

#### 委員

牛乳を飲まないで、牛乳の栄養摂取は0ですね。牛乳分90%のミルクコーヒーであれば、飲み残しが減り栄養摂取ができると思います。

#### 委員長

副菜によっても違うと思いますが。小平第一中学校は牛乳に関していかがですか。牛乳の残は多いですか。

#### 委員

担任の先生方に聞いてきましたが、やはり、寒くなってくると牛乳の残が多くなって来るそうです。飲んでない牛乳を食缶に開けさせるのは、食育の面から抵抗を感じるという先生方もいらっしゃいます。

### 委員長

美味しくカルシウムの吸収の良い牛乳ということが、生徒達に意図が伝わっていないのか、牛乳離れをしているのかなど難しい問題があると思います。学校給食は牛乳を飲む意味等を教える必要もあると思います。

### 栄養士

ミルクコーヒーを1カ月2回出すことについてご意見をお聞かせいただけますか。

### 委員長

小平第二中学校はいかがですか。

### 委員

大丈夫と思います

### 委員長

小平第三中学校はいかがですか。

### 委員

大丈夫と思います。ヨーグルト等、今年度は出ていないと思いますが、予算的に厳しいと聞いておりますので、ミルクコーヒーであれば良いと思います。今日、ミルクコーヒーだったので、三年生のクラスを見ましたが残りがありませんでした。

### 委員長

月に1回より2回出すのも良いと思います。最近の物価上昇の中、280円でやりくりをしていただいておりますが、単品物は単価が決まっていますので、1食単価に占める割合が上がります。牛乳の場合は納入業者の協力もあり価格が低く抑えられています。

### 委員

味の辛い献立の時に、甘いミルクコーヒーを組み合わせるのが良いと思います。寒くなると牛乳を飲まなくなる生徒もおりますので、飲むことが目標ですが、残乳を減らすためにはミルクコーヒーを出すことも良いと思います。

### 委員長

今のような意見を参考にして検討してください。他にご質問等ございますか。

### 委員

8番の中華おこわですが、中華おこわは油っぽいイメージがあり、炒めものがあって、ビーフンスープに肉が入ると思いますので、少し油っぽい感じがしますが。

### 栄養士

肉の分量等を考えて工夫したいと思います。

### 委員長

他にご質問ございますか。

### 委員

先日、花小金井南中学校で試食会を行いました。その時のメニューがマーボ丼でしたが、丼物の時に汁物をつけるというのは予算の都合でつかないのでしょうか。

#### 栄養士

予算の関係ではなく、給食を入れる容器の関係です。食缶は1クラス1つのため、マーボ丼の具を入れましたので汁物はお出しできなくなります。もう1つ食缶があればと思いますが、食器、クラスのワゴンや配送の問題もあり難しいです。

#### 委員長

他にないようですから、1月の献立は終了いたします。次に、2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

予定献立表の中に番号がありますが、日付とは関係ありません。実施する場合は順番が替わることもありますのでご了承ください。

2月分の献立につきまして説明をさせていただきます。先程、ミルクコーヒーを月2回出しても、残乳が減るのであればというご意見もありましたので、もう1回、ミルクコーヒーを入れてみたいと思います。もし、この日が良いというご意見があれば伺いたいと思います。特徴のある献立といたしまして、3番のあんかけチャーハンは、6月の献立作成委員会でいただきましたご意見をもとに、学校給食センターで考えたメニューです。あんが食缶に入りますのでスープは付けられない組み合わせになりますが、カレーライスのように教室でチャーハンの上に中華あんかけのような具をかけるメニューになります。8番のメロンパンですが、毎月、給食時間に学校訪問をしております際、生徒から再々メロンパンを出して欲しいという要望をいただきます。メロンパンは値段が高かったので控えていましたが、今まであまり値段の不高くないパンを出していましたので、今回、出せるという見通しになりました。急な物価の高騰等で出せなくなる可能性もありますが、予定として入れてあります。9番にパインゼリーと入れてありますが、バレンタインデーの近くですので、チョコレート系の美味しいものがあれば変えてみたいと思っています。14番の担々麺は、ラーメンのバリエーションの1つとして入れたメニューです。芝麻醬（チーマージャン）を使用したスープで食べるつけ麺方式のラーメンです。17番のうどんサラダは、毎年、この時期に小平産のうどんを使用したメニューを入れてあります。うどんを輪切りにし湯通ししてキャベツやきゅうりと一緒にサラダにしてみます。果物は、ポンカン、いちご、いよかんを入れてありますが、19番のいよかんにつきましては、他に良い果物があれば変更することもありますので、ご了承いただきたいと思います。以上です。

#### 委員長

2月分の説明がございました。ミルクコーヒーは2回にするということですが、いつ頃がよろしいと思いますか。

#### 委員

3年生が受験等でいない日があるので、3年生が給食を食べる日に出すのが良いと思います。

#### 委員長

他に、ご意見、ご質問等ございますか。

#### 委員

15番のみぞれ汁ですが、中味はどのようなものが入りますか。

#### 栄養士

みぞれというのは、大根おろしをみぞれに見立てています。中味は、豚肉、人参、ごぼう、糸こんにゃく、干しいたけ、みつばが入ります。大根おろし以外は千切りにして、すまし汁仕立てでお出しします。

#### 委員

10番のさばのカレー揚げと青菜とコーンのソテー、豚汁は全て油を使用しているように思いますが、カロリーも893キロカロリーと高いので、青菜とコーンのソテーをお浸しにしてはどうか。

15番の手巻きずしとみぞれ汁は、節分の時期ということで考えたメニューでしょうか。1月、2月、3月と節句ごとのメニューがあると思いますが、家庭と重なったりすることを心配する反面、家庭では食べない子もいるので食べさせたいという矛盾も感じますが、節句物のメニューをいつにするか迷われるかと思いますが、どのように考えているのでしょうか。

8番はメロンパンとシーフードシチューと牛乳ですが、シチューがミルク系であれば牛乳ではなくミルクコーヒーが良いと思います。

1番のぶりの照り焼きと切干大根の煮付けと白玉汁ですが、使用する野菜の中味がわかりませんが、色彩的に茶色系のような気がしますので中味をお聞かせください。

#### 栄養士

10番が油を使用した料理が重なっているというご指摘ですが、A・B2コースを調理する関係から、調理する組み合わせを決めてあります。調理場内で茹でて冷やすサラダを作るために釜をかなり使いますので、青菜とコーンソテーにしてあります。学校給食センターのソテーは、あまり油を使わず蒸し煮にするような感じで調理しておりますので、ソテー自体は油っぽくないと思います。豚汁の方を、豚肉を抜いた具だくさんのみそ汁という形にしたいと思います。

15番は節分にちなんだ献立かというお尋ねですが、節分にちなんだメニューは入れてありません。

#### 委員

1月から3月までにメニューを見ますと、和食ではないチリビーンズ等の豆類が月に一度位ありますが、大豆の煮物等の豆料理を出せないでしょうか。

#### 栄養士

大豆の煮物は生徒に食べてもらえるかどうか心配があります。

#### 委員

子供はあまり好きではないと思いますが。

#### 委員長

手巻きずしについては問題がないわけで、行事食のお話しですね。

#### 栄養士

豆料理につきましては、来年度に検討したいと思います。行事食が家庭と重なる件ですが、以前、朝日新聞の投書欄の中で、家庭でちらし寿司を作ったら子供が学校の給食で食べてきたと言われ、がっかりしたという投書でした。しかしながら、栄養士といたしましては、できるだけその時期に行事食をだしたいと考えております。

ミルクコーヒーをシチューの時にどうかということですが、この日はメロンパンと黄桃が甘いため、甘いものが重なりますので別の日が良いと思います。

1番の献立の彩りですが、和食の日は茶色系が多くなりますが、白玉汁に人参、大根、白菜、小松菜が入ります。小松菜は塩茹でしたものを最後にさっと煮たてるぐらいにしますので、青い物が少しあると思います。

#### 委員長

他に、ご質問等ございますか。

#### 委員

1 1番のワンタンスープですが、乾燥ワンタンの量を減らしましたと説明書きがありますが、コストの問題で減らすのでしょうか。

#### 栄養士

コストの問題ではなく、以前の献立作成委員会の時にワンタンが溶けて、食缶の中でどろどろになってしまい見栄えもよくないというお話がありました。そのため、ワンタンがどろどろにならないように減らしましたという意味です。

#### 委員長

他に、ご質問ございますか。

#### 委員

小平第五中学校の生徒は喜んで食べていますが、とろみのついた献立で片栗粉の塊がありましたという意見がありました。

#### 委員長

調理上の問題だと思いますので、学校給食センターで注意してください。

#### 委員

澱粉の固まったものがあつたので言っておいてほしいと子供から言われました。袋麺はビニール臭がすると言われたが、材質が変わったのでしょうか。

#### 委員長

変わったように感じませんが。

#### 栄養士

何年か前に開けにくいという意見がありまして、その時に材質を変えましたが、変えてから2、3年経ちます。

#### 委員長

確かに、以前は開けにくく鋏で切って開けたような記憶があります。一応、材質について確認してください。他に、ご質問ございますか。

#### 委員

12番のフレンチトースト、チリビーンズ、ブロッコリーサラダ、ポンカンではボリュームが足りないということはないですか。

#### 栄養士

肉の切り身等はありませんが、チリビーンズの中に大豆と鶏肉がかなりの量が入りますので、全て食べていただければボリューム不足はないと思います。フレンチトーストに卵をつけて焼きますので、タンパク質も31.9gありますので少ないことはないと思います。

#### 委員

19番のカラーライス、コーンサラダ、いよかんのメニューですが、色彩が黄色に感じますが、他の色は入りますか。

#### 栄養士

コーンサラダにキャベツときゅうりの緑が入ります。委員長

コーンの量がそんなに多いわけではないので問題ないと思います。

他に、ご質問等ございますか。なければ3月分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月分の説明をさせていただきます。

1番は雛祭りのメニューとして、ちらしずしが入っています。具はかんぴょう、タケノコ等が入ります。つみれ汁はつみれの入った味噌仕立ての汁になります。2番のかぼちやのコロッケは、いつものジャガイモに変えてかぼちやを使い、豚のひき肉を混ぜ学校給食センターで手作りします。3番の鶏肉のバンバンジーソースかけは、鶏肉を1人2切れで考えています。ごま風味のたれをかけます。4番のカレーうどんですが、袋に入ったうどんを食缶に入ったカレーつけ汁につけながら食べていただく形になります。カレーうどんは、給食訪問で3年生からリクエストのあったメニューです。7番の豆乳クリームシチューは、豆乳と牛乳を2対3の割合で入れたシチューになります。豆乳とあまり感じないような配合になっています。10番は卒業をお祝いする献立になっています。赤飯と人気のある鶏のから揚げを2個づけて考えています。デザートをいちごゼリーとしてありますが、予算に多少の余裕ができれば、卒業にふさわしいようなデザートを考えたいと思っておりますが、予算に合ったデザートを決めさせていただきたいと思います。12番のかやくごはんは、鶏肉や人参、油揚げ等の具の入った醤油味のご飯になります。15番の上海風焼きそばは、エビやイカ等の魚介類の入った塩味の焼きそばになります。この日の清見オレンジは4分の1切を考えています。以上です。

#### 委員長

説明がおわりました。いろいろと工夫したところが見られます。ご質問等いただきたいと思います。

#### 委員

15番の上海風焼きそばの日ですが、麺類の時はパンがつかないと思っていましたが、カロリーが足りないのでパンケーキがつくのか。また、焼きそばとパンケーキはイメージがわかりませんが。



### 栄養士

上海風焼きそばが主になります。パンケーキは学校給食センターで焼きますが、1つの鉄板で25人分を焼き、切り分けますのであまり大きくありません。パンというよりデザート的なものです。

### 委員長

他に、ご質問ございますか。ミルクコーヒーを月2回にしてはどの意見もありましたがどこかに入れますか。

### 栄養士

3月の後半ですと3年生が卒業してしまいますので、2番の日をミルクコーヒーに替えたいと思います。

### 委員

14番の日のカロリーが高いと思います。フライ物はよく食べますが、ししゃものフライとなっていますが、フライではなくししゃもだけでも良いと思います。肉豆腐にしてもカロリーは高いと思います。

### 栄養士

肉豆腐が具たくさんのためカロリーが上がっています。ししゃものフライは初めて出すメニューで、フライにした場合の反応を見たいと思いますので、肉豆腐をあっさりとした汁物の形で考えたいと思います。

### 委員

ミルクコーヒーの件ですが、牛乳と値段も変わらないということであれば、卒業前にもう一度ミルクコーヒーを飲ませてあげたいという思いがあります。寒くなると牛乳の残が多くなります。ミルクコーヒーですとほとんど残りません。できれば3月にもう1回出して欲しいと思います。

### 委員長

もう1回出すとしたら、どこの時期がよろしいですか。

### 栄養士

3月の学校行事が出た段階で、できるだけ多くの生徒が飲める日をみて決めたいと思います。

### 委員長

何か、ご質問ございますか。

### 委員

献立作成委員会に出される献立表をつくる時点では、細かい献立表はまだできていないのでしょうか。審議をする中で具の材料や色彩についての意見等が出ますので、献立名からある程度の推測はできますが、わからない部分もありますので、食材の欄を設けるなどすれば良いと思います。

### 栄養士

毎月配布している献立表のような形でよろしければ、次回の献立作成委員会から食材のわかる献立表にしたいと思います。

### 委員長

書式について、検討してください。

### 委員

牛乳とミルクコーヒーの件ですが、牛乳とご飯の組み合わせも変と言えば変ですが、ミルクコーヒーですとデザートという感覚で飲めるので、ご飯の時でも大丈夫と思います。

#### **委員長**

他に、ご質問等ございますか。花小金井南中学校はいかがですか。

#### **委員**

花小金井南中学校の生徒は、学年によって食べる学年、食べない学年がありますが、和食系のきんぴらごぼう等は箸が進まないようです。

3月で11番のシュガートーストとビーフシチューとマカロニサラダですが、シュガートーストが炭水化物でマカロニも炭水化物だねと話が出たりします。

#### **委員長**

時々、炭水化物が多いと思う時もあります。

#### **栄養士**

うどんにパンとかを給食として時々出すこともありますが、栄養価を算出しますと炭水化物が逆に足りません。タンパク質、糖質、脂質のバランスを見ると、どうしても脂質やタンパク質が多くなり、炭水化物はそれほど多く摂りすぎていません。

#### **委員長**

他に、ご質問等ございますか。全体を通してのご質問でも結構です。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させていただきます。次に、学校給食センターからの報告がありましたら、お願いいたします。

#### **所長**

11月10日に共同調理場運営委員会を開催いたしました。その時のお話を2点させていただきます。

第1点目は、現在、使用しておりますメラミン食器を他の食器に替えたいという意向を学校給食センターでは持っています。予算が獲得できればという前提のもとにお話させていただき、ご意見を伺いました。

第2点目ですが、常日頃、箸を持参するようお願いしていますが、11月にさんまの塩焼きを初めてお出ししました。その際、スプーンでは食べにくいと思い、生徒に箸を持参するよう各学校お願いしたところです。

学校給食センターで箸を用意する方が良いと思い研究を始めています。先日、他市の給食センターで箸の洗浄等を見てまいりました。大型の洗浄機で箸を洗っておりましたが、箸は手洗いでできるのではないかと研究をしています。箸の材質、洗浄方法等検討が終わった段階で予算要望をしたいと考えています。以上でございます。

#### **委員長**

今、トレーを年次的に入替えを行なっています。予算措置が前提になりますが、食器を入れ替える努力をしていただいているところです。箸につきましても、学校給食センターで用意するよう学校からの要望もあり、中学校長会で教育委員会に毎年要望しておりますが、予算化できるよう努力を続けていただきたいと思います。

### 委員

スプーンのことですが、最近、3度ほど折れてしまいました。老朽化していると思いますので善処をお願いします。もう1点は、さんまの骨の問題ですが、骨は食缶に入れて大丈夫ですとのFAXが来ましたが、豚が食べられるかどうか様々な意見がでました。豚さんは大丈夫だったのでしょうか。

### 所長

スプーンの件につきましては善処いたします。

### 栄養士

骨の件ですが、金子牧場に直接聞きましたところ大丈夫ですというお返事をいただきました。その後にも聞きましたが、大丈夫でしたとのことでした。今、骨を食缶に入れなくてくださいとお願いしているのは、鶏の骨のことです。最近、鶏の骨のついたメニューはだしていませんので、まぎらわしかったかもしれません。

### 委員

魚の骨は大丈夫ということですね。魚が出ると片付けが気になりますので。

### 栄養士

後片付けのお願いの書き方について見直したいと思います。

### 委員長

鶏の骨は刺さるということですか。

### 栄養士

刺さりますし、骨が太いということがあると思います。それから、金子牧場からは、果物と残菜とは別にしてくださいと言われていました。

### 委員長

他に、ご質問等ございませんか。

ないようですので、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。