

第1回小平市献立作成委員会議事要録

開催日 平成20年6月20日（金）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 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) 副委員長の選出

(2) 平成20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

(3) 学校給食センターからの報告

① 平成19年度中学校給食費会計報告について

② 熱風消毒保管庫（トラックイン式）の入替えについて

③ トレーについて

議 事 要 録

所長

会議に先立ちまして、2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っております。

本日は、平成20年度初めての委員会でございますので、委員会を開催する前に、小平市献立作成委員会についてご説明させていただきます。

委員会の仕事内容でございますが、あらかじめ、学校給食センター栄養士が作成いたしました献立について審議していただきます。

開催回数でございますが、年度3回でございます。今回は、20年度、第1回目として、2学期分9・10・11・12月の審議をしていただきます。第2回目は、11月ごろ、3学期分1・2・3月分を、第3回目は、2月ごろ、新年度1学期分4・5・6・7月分を審議していただきます。よろしくお願いたします。

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、中学校長会の会長でもあります小平第三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。委員長は一昨年から引き続き3年目になります。小平市の美味しい給食のために関わってまいりました。生徒達から給食が美味しいと聞きますと嬉しくなります。今、食に関しまして国際的な高まりがあります。中国製冷凍餃子の問題があり、日本でも食に関心が高まりました。先日、アフリカ開発会議がございましたが、アフリカの子供達は飢餓や食料不足に直面しています。日本では1年間に1900万トン近い食糧を廃棄しているそうです。1900万トンの廃棄量は、国際機関が食糧困難国への援助する量の3倍にあたるといわれております。日本で廃棄する量を援助すれば、食糧不足で困っている世界の国々の人達が、飢えから解放されるといわれるくらいの食糧を無駄にしていることとなります。食糧を無駄にしているにも関わらず、食糧自給率が40%までいっていません。人から与えられて当たり前と言うような感覚になっています。このような時代の中で食育が叫ばれていますが、食育は物を大切にするとか、バランスのとれた栄養のある食事をするとか、エチケットやマナーを守ることや家族で食事をするなどの課題がありますが、最近では、料理も冷凍化が進んでおりまして、あまり手を加えないで料理ができる時代になっていると思います。このようなことが子供達にとって良いことかどうか考えた場合に、やはり、食育にしっかり取り組む必要があると思っております。

本日の、献立作成委員会は学校給食センターの栄養士が考えた献立は、子供達のことを考えて作られていることを考えていただいて、検討していただければと思います。また、先生方におかれましては、学校に戻り生徒に反映していただき、保護者の方々におかれましては、PTA等に持ち帰り、献立作成委員会で確認したことなどや給食を残さず食べるよう伝えていただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

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。

議事進行を委員長にお願いいたします。

委員長

第1回目の委員会でございますので、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。

議題(1)の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しますが、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。今年度は、小平第五中学校から選出されております、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そのように決定いたします。

学校の先生方は期末テストの時期であったり、授業があったり、午後3時では学校を出られないため、午後3時30分から開始してはという要望もいただきましたので、今年度から午後3時30分から開始することになりました。その成果か、本日は多くの先生方の出席をいただきました。

それでは、9月分の献立の説明をお願いします。

栄養士

9月分の献立について説明いたします。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。主に、特徴のあるメニューや季節のメニュー等について説明させていただきます。特徴のある献立といたしまして、3番の糧うどんは一昨年から取り入れているメニューで、冷たい麺を野菜のたくさん入った温かい汁につけて食べます。昔から小平の郷土料理として食べられていることを、生徒に知ってもらいたいと思います。4番のキムチチャーハンは、無添加の国産キムチを使い、チャーハン風に味付けをした混ぜご飯です。生徒には好評なメニューで、回数を多く出しています。16番の栗おこわは季節のメニューとして、生の栗を同じ割合の米ともち米で炊き込みます。果物は、暑い時期なので冷凍みかんと冷凍りんごを入れました。冷凍りんごは、半分位のりんごをシロップ漬けにして冷凍して袋に入れたものです。2番の梨は、小平産の梨です。小平市は梨が特産品として有名ですから、東京むさし農業協同組合に協力いただいて納品していただきます。13番の巨峰も季節の果物として取り入れました。

ご審議の程、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。

皆さん、9月の季節がらを想定して、暑い時期に食べることをイメージしてお考えいただきたいと思います。カロリーやタンパク質等のことで、お願いなり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。

小平市では、原則として国産の食材を使用し、地産地消ということで小平産のものを使っていく方針です。ご質問等ございませんか。

委員

ミルクコーヒーの日の組み合わせのことですが、17番でフルーツポンチの日にミルクコーヒーですと、甘いものが重なりますので変えていただいた方が良いと思います。

委員長

甘いものが重複するというご意見ですが。

栄養士

料理に牛乳を使用する時は、ミルクコーヒーの方が良いのではないかとこの考えがあります。この考え方からしますと、1番のコーンスープの日に変えてはいかがでしょうか。

委員長

よろしいですか。1番の牛乳をミルクコーヒーに、17番のミルクコーヒーを牛乳に変更することにいたします。他に、ご質問等ございますか。

委員

ミルクコーヒーと普通の牛乳とでは、栄養価は違いますか。

栄養士

給食で出しているミルクコーヒーは、市販のコーヒー牛乳といわれるコーヒー味の乳飲料とは違いますが、牛乳分が90%ですからエネルギー的にはほとんど変わりません。若干、カルシウムが少ないくらいで、そのため、牛乳の料理の時に組み合わせたいと思っています。

委員長

他に、ご質問ございませんか。

2番と3番の献立は、カロリーとタンパク質が少し低いようですが。

栄養士

3番の献立は、うどんと天ぷらで食べ応えはあると思います。もう1品付けますと食べ残しが心配されますので、3番につきましては、献立どおりでお願いしたいと思います。2番につきましては、カロリーが少し低いと思いますので、予算を見ながらですが何か1品追加するか検討させていただきたいと思います。

委員長

現在、物価が上がっている中で1食280円ですから、すぐに、追加というわけには行かないと思いますが、努力していただくということですから、よろしく願いいたします。他にございませんか。

委員

カレーライスとかスパゲティミートソース、肉みそ丼等のときに、ルーが足りないのご飯が残ってしまいます。もう少しルーを多めにできないでしょうか。

栄養士

カレーのルーを増やすように検討してみます。本日のAコースは肉みそ丼でした。小平第二中学校が残食調査中で、実際に残食をみましたが肉みそがかなり残っていましたので、肉みそが多かったと思いました。

委員

今日は、ちょうど良かったと思います。

所長

カレーライスの日は、お米にして10グラム程多くしてご飯を出しています。

委員長

ご飯が大盛りの分、カレーが少なく感じるのかも知れません。ルールについて検討してください。

委員

カレーライスの日にはルールが足りなくてご飯が残るなら、ご飯は少なくとも良いのではないのでしょうか。生徒一人一人が好みの量を盛り付けるというのでは。

委員長

各学校では、給食当番がいて盛り付けをしています。

委員

花小金井南中学校では、盛り付けをする班と配る班に分けて配膳しています。盛り付け後、残っている場合は担任が欲しい生徒に配っています。

委員長

基本的には、皆が同じになるように配膳していることになりますね。他に質問ございますか。

委員

11番のナンのことですが、以前、冷凍のまま届いたことがありました。カレーミートが温かいので、冷たいナンはさけていただきたいと思います。

栄養士

食べる時間に合わせて解凍して納品するようにしていますが、再度、確認いたします。

委員長

他にないようですから、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。特徴のある献立といたしまして、1番の手巻きずしです。手巻きずしの具はいろいろなバリエーションがありますが、この日は、焼肉風の味付けをした炒め肉とたくあんを予定しております。この焼肉は何年か前の献立作成委員会で、手巻きずしの具で良いものはありませんかと、保護者の方にお尋ねしたところ焼肉にしてはという意見をいただきました。生徒に出してみたところ好評でしたので続けております。2番のガーリックトーストは、好評をいただいているメニューで、ソフトフランスパンを縦割りにし、切り口にガーリックバターをつけて、学校給食センターで焼いておだしします。7番の五穀ご飯は、黒米、きび、あわ、押し麦、アマランサスを炊き込んだものです。10月は収穫の秋でもございますので取り入れました。20番のみそラーメンは、生徒からリクエストの多いメニューですが、学校給食センターで煮込んでだしますと、学校に着くころにはのびてしまい、汁のない状態になってしまいますので、学校給食センターではつけ麺の形のラーメンを出しています。温かい袋入り

の中華麺を保温ケースに入れてお届けします。それを学校給食センターで作りましたみそラーメンのスープに各自つけながら食べるメニューになります。21番の一口カツカレーライス、カツカレーが食べたいという生徒からのリクエストもありますので入れてみました。この日のカツは、ヒレカツを一人一切れの予定ですので多くはありませんが、スプーンで切りやすいようにヒレカツにしました。果物は9月に引き続き巨峰を出したいと思います。

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。

委員

手巻きずしに牛乳は合わないと思いますので、麦茶かお茶にしていだければと思います。手巻きずしは時間がないと巻いていられないので、ご飯と海苔を別々に食べることになると思います。牛乳やミルクコーヒーの他にリンゴジュースとか麦茶は出したことがありますか。

栄養士

麦茶は出したことがあります。麦茶は0カロリーですので、このままのメニューで麦茶に変えると120カロリーが不足します。麦茶や緑茶を出して欲しいという意見があり出したことがあります。お茶も好みがあるようで、お茶は美味しくないという意見もありました。いろいろな種類を探したところ、ペットボトルですといろいろな種類がありますが、ゴミの問題がありペットボトルは出さないようにしています。パックで美味しいお茶があれば出したいと思いますが、この日のメニューはエネルギーの関係で牛乳を出したいと思います。

委員長

中学校の先生方はいかがですか。

委員

給食には牛乳という感じだと思います。生徒たちから合わないという声があっても飲んでいきます。

委員

やかんでお茶を出すのは不可能ですか。

委員長

難しい問題ですね。

委員

日本の食文化としてもお茶を考えて欲しいと思います。

委員長

食文化となりますとご希望に副いたところですが、やかんやカップ、給湯設備等の問題もあり、予算面でも難しいと思います。

委員

時間がないといっているなかで、飲み物が2種類あっても飲む時間がないと思います。生徒は給食には牛乳と思っているようなので、あまり問題ではないと思います。

委員長

確かに、お茶を入れる時間などを考えますと、食べる時間が少なくなってしまふと思います。他に、ご質問ございますか。

委員

きんぴらごぼうは残菜が多いのですが、9月と10月の献立にあります、少し間隔をあけた方が良くと思います。

栄養士

9月、10月と続いていますので、10月のきんぴらごぼうを他の煮物か炒め物に変えるよう検討いたします。

委員長

10月の7番きんぴらごぼうについて検討をお願いします。
他に、ご質問ございますか。

委員

袋麺のことですが、子供に聞くと学校で食べるときには冷めていて、ほぐれにくいといっています。ほぐれやすくするような工夫はできないでしょうか。

委員長

袋麺をほぐす方法は、袋を開封する前に指で4つに分けるようにして、4分の1ずつ汁につければ食べやすいです。

委員

子供たちは聞いていないといっています。先生方が指導しないとおかしいと思います。

委員長

学校の先生方にも指導するようお願いしたいと思います。

委員

個人的にはこと細かに指導しなくても良い気がします。生徒自身の食べやすさがあって、食べるのも勉強ですし、失敗して覚えていくことがあると思います。自分が食べにくければ人を見て参考にするなどすれば良いと思います。時間のないこともありますが、細かに指導をすれば親切ですがそこまで指導しなくても良いと思います。

委員長

それぞれ考え方はありますが、生徒に指導することが必要ならば教えることは問題ないと思います。

委員

学校給食センターから給食の盛付図が、毎月、クラス分送られてきます。盛付図は各クラスに貼ってあります。袋麺が出る時などは、食べ方まで書いてあります。生徒達は給食当番にあたる時もありますので良く見ています。3年位前袋麺を取り入れるとき、ほぐれにくい等の問題がありましたが、冷めたお弁当を食べるより、1日4,000食以上を作り学校へ配送している間に冷めることはあっても給食の袋麺が良いということになりました。袋麺にすることによって、一人分が多かったり、少なかったりすることもなく一人分の量が確保できるため袋麺に決まりました。

袋麺をほぐす方法は、袋を開封する前に指で4つに分けると食べやすいことを、献立作成委員会でも話したり、毎月の献立表等を書いて啓蒙してきました。袋麺は食べにくいこともありますが、汁を吸ってしまった麺をよそうのは大変なことでしたので、袋麺は一人分の量が確保され、配るのもらくです。本日、出席されている皆様が袋麺のことを知ったわけですから、お子様に伝えていけば広まっていくと思います。

委員長

学校給食センターは、小学校のように単独校方式と違って、その場で作るわけではありません。しかし、牛乳などは冷たいまま飲める工夫や温かいものは温かいまま出す工夫をしています。家庭と同じようなわけにはいきませんが可能な限りの努力はしていると思います。

他に、ご質問等ございますか。なければ11月分の審議をしたいと思えます。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。

1番のさんまの塩焼きは、さんまを筒切りにしたものをオーブンで焼きます。学校訪問の際、生徒からリクエストがあり取り入れたものです。2番のきな粉揚げパンは、学校給食センターでパンを揚げ、きな粉と砂糖をまぶします。揚げパンも生徒に人気のあるメニューで、よくリクエストをいただきます。7番の笹かまぼこの磯辺焼きは一人2枚付けで、青のり風味の醤油だれに漬けて焼きます。8番の焼きそばも生徒の好むメニューです。焼きそばと一緒に出しますいかのチリソースかけは、40gのいかを唐揚げにして少し辛いケチャップ味のソースをかけて出します。9番の青菜のピーナッツ和えは、ピーナッツの香ばしい和えものになると思います。11番の献立ですが、コーンサラダとコーンチャウダーと書いてあり、とうもろこしが重複しておりますので、一方を別のものに変えさせていただきたいと思えます。14番のおでんは、11月も終わりになりますと寒くなりますので、おでんを取り入れました。具の煮卵は鶏卵を煮て一人1個づつで別に出します。焼き豚サラダは、焼き豚の短冊切りが入りますのでボリューム感があるサラダになると思います。15番の肉団子と白菜のスープの肉団子は、ひき肉や豆腐等を学校給食センターで練りまして、手作りの肉団子を茹でてスープの中に入れます。果物は、みかんとりんごを予定しています。以上です。

委員長

説明がおわりました。11番の献立でコーンサラダとコーンチャウダーは、とうもろこしが重複するので、一方を変更するとのことでした。

ご質問等いただきたいと思います。

委員

11番の日は牛乳ではなくりんごジュースになっていますが、ジュースの日はカルシウムが不足するので料理に乳製品が使われると理解していますが、コーンチャウダーには牛乳が入っていますか。

栄養士

牛乳の入ったスープになりますので、カルシウムは摂れます。

委員長

他に、ご質問ございますか。

委員

10番の麻婆豆腐と牛肉とチンゲンサイのかき油炒めは、それぞれ肉が入っていますが重たくはないですか。

栄養士

麻婆豆腐にはひき肉が入ります。牛肉とチンゲンサイのかき油炒めは副菜で量的にも少なめで牛肉がメインではなく、牛肉の入った野菜炒めといった感じになります。

委員長

その他、ご質問ございますか。ないようですので11月は決定といたします。次に、12月分の審議をしたいと思えます。それでは、説明をお願いいたします。

栄養士

12月の献立についてご説明いたします。4番のフレンチトーストは生徒に人気のあるメニューです。食パンに少し砂糖を入れた卵液をつけて学校給食センターで焼きます。食べるときにメープルシロップをかけて食べるものです。14番のクリスマスデザートですが、例年、小さめのケーキを出しております。今年は予算の関係でケーキになるかどうか、今のところ確約はできませんが、お楽しみデザートとなるものをつけたいと思っております。15番のほうとううどん汁は、味噌汁の中に麺を入れて出すメニューです。先程、麺を食缶の中に入れて出すと、汁を吸ってしまうというお話がありましたが、このメニューは汁物として食べていただく形でそれほど多く麺は入りませんが、やはり麺ですのでご飯の量を少し控える予定です。16番のフライドチキンはクリスマスの時期ということで入れてみました。普段は生姜醤油味で中華風の鶏肉の唐揚げですが、この日は香辛料を工夫して、洋風な感じのフライドチキンにしたいと思います。果物は、イチゴが出始めると思えますので7番に入れてみました。その他、みかんを入れてみました。例年ですとイチゴをもう少し使うところですが、予算の関係や物価上昇もありみかんの回数を多くしました。果物の回数を減らす考え方もありますが、果物は生徒が楽しみにしておりますので、あまり減らさないようにしたいと思います。

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

昨年のクリスマスケーキのとき、上下逆さまにしないようにという指示がありました。生徒がわからずケーキが傾いたりしてしまいました。予め教えてもらえると良いと思えます。

栄養士

わかりました。

委員長

他に、ご質問等ございませんか。特になければ12月の献立は決定として、全体を通してのご質問、ご意見等ございますか。

委員

小平第三中学校の給食委員会で、委員に事前に配布された献立作成委員会の二学期分の資料を生徒に見せまして、一言ずつ書いてもらいました。生徒達に「良いこと」や「悪いこと」でも1つだけ書くように言いました。良いことがたくさん書いてありまして、生徒達は満足しているように思いました。

委員

高校1年生と中学1年生の子供がおりますが、献立の資料を見せたら高校1年生の子は給食が美味しかったといっています。中学1年生の子は、委員の私に言えば希望が伝わると思い、友達までに出して欲しいメニューを聞いていました。メロンパン、あんパンは何故でないのか。カレーパン、あんかけチャーハン、焼き鳥が食べたい等といっておりました。

委員長

メロンパンは二学期には入っていませんか。今まで出たことがあると思いますが。

栄養士

去年は、お出ししました。

所長

皆様、お気づきかと思いますが、二学期のパンですが値段の高いパンは入っていません。今年度に入りパンが値上がりしていることから、東京都学校給食会指定のパンで献立を立ててあります。メロンパンは小平第五中学校の生徒からリクエストをいただいて実現したメニューです。二学期中の動向をみながら予算が許せば入れたいと思っています。

委員

いろいろな食品が値上がりしているので、予定どおりできるのか心配です。

所長

一学期の給食は、2月の献立作成委員会で決めていただいたメニューをほぼ予定通りだせていると思います。10月に小麦の値上げが予定されていることもあり、パンにつきましては、東京都学校給食会指定のパンに抑えてあります。また、ご飯の回数を多くするという所もあるようですが、今まで、あまりご飯を出していない所が、週3回程度にするということだと思えます。学校給食センターでは、既に週3回ご飯給食を実施しています。学校給食センターで使用している米の値段が、平成19年度と比べ10kgあたり100円値下がりしたこともあり助かっています。

物価の高騰には予断を許せませんが、今後の動向を見ながら工夫をしていきたいと思っています。

委員長

他に、ご質問等ございますか。ないようですから二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すので、お願いいたします。

所長

学校給食センターから3点程、報告をさせていただきます。

第1点目は、平成19年度の給食費の監査が6月2日に終了いたしまして、7月の予定献立表の裏面に、平成19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て、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。平成20年度への繰越金が22万円程ございまして、物価高騰のおり緊急に使用いたします、物価調整基金を使用することなく運営ができたと思っております。給食費未納の件でございしますが、平成19年度は未納件数49件で153万円程ございました。収納率を見ますと99.3%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。累積した過年度未納分は、今後、学校給食センターで5年間、催告等を行い徴収に努めます。

第2点目は、熱風消毒保管庫の入替えでございます。写真付の資料をご覧ください。給食を開始してから26年間、補修等をしながら使用してまいりましたが老朽化のため入替えるものです。給食のない夏休み中に工事を予定しております。熱風消毒保管庫は、食器や食缶を洗浄した後、高温で乾燥、消毒をするための保管庫です。この保管庫が故障いたしますと、乾燥、消毒ができなくなりますので、衛生上、給食を止めるような事態もありうる重要な保管庫です。

本日の次第にはございませんが、もう1点報告をさせていただきたいとおもいます。

二学期の始まります9月から、トレーを部分的に入替えます。もう少し早い時期に入替えたいと思っておりましたが、リサイクルできる物で洗浄機械に対応できるものを探しましたがありませんので、現在、使用している、トレーと同じ形のものにしました。トレーの色をダークグリーンにいたします。

現在、1日4,500枚のトレーを使用しておりますが、その内、3,000枚を入替えます。ダークグリーンのトレーが完全に揃うまでの間、現在のアイボリーのトレーと混在する形となりますので、ご了解をいただきたいと思っております。

混乱を避けるために、9月に学校宛の文書をお出ししたいと思います。

委員長

本日、予定されておりました献立の審議と学校給食センターからの報告が終わりました。全体を通してご質問等ございますか。

委員

トレーのことですが、現在、使用しているトレーに不具合があつて変えるのでしょうか。

所長

不具合があつて替えるものではありません。ここ数年替えていないことと、従来のトレーは薄い色のため汚れが目につくためです。

委員

不要になったトレーはどうなるのでしょうか。

所長

トレーを購入した業者に引き取ってもらい、廃棄処分されます。

委員

家庭科室等で利用したいと思いますが、いただけますか。

所長

再利用していただければと思います。各学校でもご希望があれば一学期中に必要な枚数を教えていただきたいと思います。

委員長

他に、ご質問等ございませんか。

ないようですので、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。