

平成30年度第1回小平市献立作成委員会 進行表

1 開催日 平成30年6月27日(水) 16時00分～17時05分

2 会場 小平市立学校給食センター会議室

3 出欠席 出席者15名 欠席者2名 事務局3名

4 傍聴者 なし

5 次第

- (1) 委員長任命・・・小平市立中学校長会長
- (2) 副委員長選出・・・花小金井南中学校保護者委員
- (3) 報告事項等

①学校給食センターについて

学校給食の歴史、小平市の学校給食の概要、学校給食センターの役割等について栄養士が説明した。

②平成29年度中学校給食費会計報告について

6月5日の監査を実施。校長会代表1名及び保護者委員2名の監査委員が諸帳簿、証拠書類等を監査し、適正に処理されているものとして承認された。

③給食食材の放射性物質検査結果について

平成30年4月・5月分の検査結果について不検出であった。

(4) 協議事項 平成30年度第2学期分の献立について

学校給食センターでは2種類の献立を並行して調理している。中学校を4校ずつAとBのコースに分け、2日間同じ献立を作って配送先を入れ替えている。

①9月の献立

1番の献立。当給食センターでは素材からの手作りにこだわり、メンチカツも成型する機械を使って手作りする。豚挽肉1に対して豆腐を0.5加えて作るため、エネルギー量や脂質を抑えつつも、たんぱく質は十分に摂取できる。パンに切込みを入れて、バーガーにする。

3番の献立。スパゲティトマトソースは教室で麺の上にトマトソースをかける。教室でソースをかけるタイプのスパゲティの麺は、茹でてそのまま入れ物に移さず、一度冷やして容器に移す直前に再度温め直す、ひと手間を加え、麺がのびてしまうのを防いでいる。

デザートは小平梨は8等分にカットして提供する。

9番の献立。小平産のぶどうも予定している。果物の献立は事前にJAの担当者と調整して使用日決めている。生育状況によっては使用日が若干前後する可能性がある。

5番の献立。9月9日は「1月7日：人日の節句」や「5月5日：端午の節句」などと並ぶ五節句の一つ「重陽の節句」。中国由来の行事で日本では平安時代に宮中行事として取り入れられた。当時は菊を用いて厄払いや長寿祈願をしていたため菊の節句とも言われる。重陽の節句を知ってもらうという意味で和風のサラダに菊の花を混ぜる。

6番の献立。体の成長が著しい中学生は、多くのカルシウム摂取量が必要になる。給食では月に1回以上、カルシウム含有量の多い、骨まで食べられる魚を取り入れている。魚は苦手という声も多いが揚げ物にしたり、しっかりした味付けのソースと絡めたりして、少しでも食べやすくなるように工夫している。呉汁は、すりつぶして絞った大豆が入ったみそ汁。大豆をすりつぶして絞る作業はできないので、みじん切りにしたものを入れる。大豆は畑の肉と言われるほど栄養価の高いタンパク源だが苦手とする生徒が多い。みじん切りにしたものをみそ汁やそばろ井、キーマカレーに入れ、できるだけ抵抗なく食べてもらえるように工夫している。

11番の献立。秋を感じさせる献立とした。吹き寄せごはんは、風で木の葉が吹き寄せられたような彩りのごはん。油揚げ・鶏肉・人参と、むき栗が入る。すまし汁はモミジの形をしたかまぼこを入れ秋らしさを出そうと考えている。

14番の献立。今年の十五夜は9月24日なので、月見だんごをデザートとして取り入れた。十五夜には、だんごとススキを供え、農作物の豊作祈願と収穫の感謝をするという風習がある。これからの収穫を祈るという意味を込めて、米を使って月に似せただんごを作ったのが由来。あんことみたらしどちらの味付けでも作ることができるが、生徒からのリクエストはみたらし味の方が多かった。今年はみたらし味にする。うどんの麺は茹でることが作業上難しく、煮込んで提供するには入れ物の大きさが限られ、十分なエネルギー量を確保することができないので、個包装のもの提供している。、麺を少しずつ汁につけながら食べてもらう。

16番の献立。2枚切りの食パンの間にハムソテーとスライスチーズを挟む。ハムはケチャップ・ソース・砂糖・赤ワインで作ったソースをかけて届ける。ABCスープは鶏肉と野菜のスープにアルファベット形のマカロニを入れたもの。今まで貝殻や星形のマカロニを使用したスープはあったがアルファベット型は今回が初。アルファベットを探しながら楽しく給食を食べてもらいたい。

17番の献立。毎年9月は多摩小平保健所管内で「めざましスイッチ朝ごはん月間」として朝ごはんに野菜を取り入れてもらうための啓発活動を行っている。学校給食では「こだいらめざましスープ」を提供し、同時に朝食での野菜摂取を呼びかけている。スープには、じゃがいもや、小松菜などの野菜7種類、たんぱく源として大豆とベーコンが入る。献立表の裏面にレシピを掲載する等して保護者にもPRしたい。

②10月の献立

3番の献立。今年度の給食のリクエストのテーマは、苦手な食材でも美味しく食べられる料理である。魚、豆、きのこ、海藻などは苦手な生徒の多い食材。「大豆のクリームシチュー」は大豆を粒がなくなるまでミキサーにかける。苦手な生徒でもほとんど気がつかずに食べてしまう料理である。

5番の献立。2020年に東京オリンピックが開催される予定。前回は1964年10月10日に開会式が行われ、その後「体育の日」になった。東京都とオリンピックにちなんだ料理にした。東京都には両国国技館があることから相撲の力士が普段の食事として食べているちゃんこをイメージした汁物にした。ハンバーグは東京都八丈島でとれた飛び魚を使用する。サラダはオリンピックカラーの食材を使った。白は大根、緑は小松菜、赤は赤ピーマン、黄色はコーン、黒はきくらげ。たんぱく源を加えたサラダは残菜が少ない傾向にあるので鶏ささみも加える。

8番の献立。10月10日の目の愛護デーに合わせブルーベリーのケーキを作る。ブルーベリーに含まれるアントシアニンは、目の疲れを癒す効果がある。ブルーベリーは市内で7月から8月に収穫し冷凍保存したものを使用する。

11番の献立。埼玉県郷土料理である。埼玉県では小平市と同様に農民の間で、うどんが多く食されていた。『朝まんじゅうに昼うどん』と言われ、米の代わりに各家庭でうどんを打って食べていた。ごまを使った冷や汁うどんという郷土料理があるが今回は給食向けに温かいつゆに野菜を加えた、ごま汁うどんにした。みそポテトは埼玉県秩父地方の郷土料理で「小昼飯（こぢゅうはん）」と呼ばれる、農作業の合間や小腹がすいた時に食べる郷土料理の中の一つである。揚げたじゃがいもに甘辛いみそダレをかけた料理である。

13番の献立。10月21日の十三夜に合わせた献立。十三夜は「後の月（のちのつき）」「豆名月」「栗名月」ともいう。栗と枝豆を使った料理を組み合わせた。汁物には、月見だんごの代わりに白玉だんごを加えた。

17番の献立。かしわめしは水炊きや焼き鳥、筑前煮とも呼ばれる「がめ煮」など、鶏肉を使った料理が豊富な福岡県の郷土料理。「かしわ」は鶏肉のことで西日本を中心に一部の地域で鶏肉全般のことという。語源は諸説あるが紅葉した柏の葉に羽の色が似ていることから、そう呼ばれるようになったと言われている。だご汁は、熊本県の郷土料理。「だご」は熊本弁で「団子」のこと。小麦粉を練って作った生地を平たい団子状にし白菜、大根、人参など季節の野菜や肉類と共に煮立てて味噌や醤油で味を調えた料理。農作業に忙しい農家の人々が、食事の手間と時間を節約するために作られた料理。

21番の献立。アメリカ合衆国の料理ジャンバラヤを取り入れた。起源はスペインのパエリアと言われ、大鍋で作り、大勢で楽しむ料理である。デザートはハロウィンに合わせてカボチャのプリンにする。

③ 11月の献立

3番の献立。チリコンカンアメリカ南部の代表的な豆料理。大豆、挽肉、玉ねぎ、人参等の食材をトマトケチャップなどで煮込み、ルウでとろみをつける。チリパウダーが入りピリ辛な仕上がりになる。

6番の献立。たぬき汁はこんにゃくを使った汁物で精進料理の一つ。肉を食べてはいけない寺院で、たぬきの肉のかわりに歯触りの似たこんにゃくを使って作ったのが始まり。鯉と昆布でだしをとり、赤みそと白みそを使って調味する。

7番の献立。ごぼうの甘辛炒めは、きんぴらごぼうの食べ残しが多かったときに、当時の献立作成員会の委員さんからのアドバイスをもとに給食に取り入れたごぼう料理。きんぴらごぼうのように辛味はなく、みりんをやや多めに使用しているので甘い仕上がり。ちりめんじゃこも使っているのでカルシウムも摂取できる料理となる。

8番の献立。主菜はジャージャンドウフと読む。家常豆腐は一口大に切った豆腐に片栗粉を振って揚げ季節の野菜や豚肉などと炒めてピリ辛に仕上げた料理。味付けに豆板醤を使いピリ辛の味噌味に仕上げる。デザートは小平産のブルーベリーを使用したゼリー。平成27年度より生徒からラベルのデザインを募集している。今年は19番の献立の小平梨ゼリーのラベルデザインも募集する。

12番の献立。クープーイリチーは沖縄料理で、昆布の炒め物。平成24年度に市制50周年を記念して実施した「小平やさいたっぷりメニューコンクール」の優秀作品。きざみ昆布、豚ばら肉、油揚げ、干しいたけ、人参、枝豆、ピーマン、しょうがを炒め、黒砂糖、しょうゆなどで調味する。

17番の献立。給食センターでは卵の一度の使用量が多いと割卵して溶きほぐされた液卵を使用する。液卵は攪拌する必要がないので作業面ではとても扱いやすいが卵白が完全に溶きほぐされているため、ふわふわとした仕上がりにならないという面がある。ふわふわ卵スープは、溶き卵に生パン粉を混ぜてから加熱する調理員のアイデアをとりいれ液卵でもふわふわとした食感に仕上げるができるスープ。玉ねぎをたくさん使用しコーンも入るので優しい甘みのある味付けとなる。

20番の献立。フランスの料理を取り入れた。主食はソフトフランスパン。フランスのプロヴァンス地方はオリーブの名産地なので主菜はオリーブオイルを使ったソースを鮭にかける。お酢でやや酸味のある味付けにする。フランスの第二の都市「リヨン」は玉ねぎの名産地であり、たまねぎを使った料理を「リヨネーズ」と言う。リヨネーズポテトは、じゃがいもをたまねぎと一緒に炒め、塩こしょうでシンプルに味をつける。学校給食の月刊誌にオリピック・パラリンピック給食として毎月世界の料理が掲載されている。鮭のプロヴァンス風とリヨネーズポテトは、そのレシピを参考にした。色々な食文化に触れてもらいたいという思いから世界の料理や日本各地の郷土料理を取り入れている。献立表や給食時間の放送、配膳ワゴンに献立内容の説明を記載したメモを付ける等して、紹介していきたい。

④ 12月の献立

5番の献立。小平冬野菜煮団子は、小平市内の小・中学校の統一メニュー。市内産の大根、白菜、長ねぎなどの冬野菜と市内産の小麦粉を使用した煮団子を煮こんだ料理。北多摩地区は米の生産が難しく小麦や陸稲が多く作られ、うどんや煮団子が食べられてきた。煮団子は戦時

中、戦後の食糧難の時期に農家の家庭料理として受け継がれてきた。小平市の郷土料理を味わい、次世代に継承してほしいという願いを込めて提供したい。

8番の献立。冬季オリンピックの過去の開催地であるロシアの料理を取り入れた。ボルシチはロシアのスープでビーツと呼ばれる赤かぶを入れる。東京都内のビーツを使う。オリヴィエ・サラダはロシアのモスクワのホテル・レストランで1800年代後半にシェフを務めていたオリヴィエ氏によって考え出された料理。じゃがいも、にんじん、きゅうりのピクルスなどの野菜と鶏の胸肉や季節によって様々な素材を使うサラダで、マヨネーズベースの調味料となる。給食ではハムを加えて作る。

9番の献立。東京都産の特産物を使用した献立。主食のムロ節ごはんは、東京都の八丈島の漁協女性部がムロアジのくん製を作り、ほぐし身にしたムロ節をごはんに混ぜ込んだもの。すき焼き風煮はTOKYOXを使用したい。TOKYOXは東京の地域特産豚肉。北京黒豚、パークシャー、デュロックの3品種の良いところを取り込んで改良し、きめ細かく柔らかい肉質が特徴。和え物は東京の島でとれた冷凍の明日葉を使用する。生の明日葉は香りは良いが量の確保が困難で冷凍の方が苦手な生徒も食べやすい香りや味となるため今回は冷凍を使う。

11番の献立。冬季オリンピックの過去の開催地である韓国の料理。ユッケジャンは野菜や山菜と肉を使ったスープ。唐辛子、塩、こしょう、砂糖、ごま油、しょうゆなどで味つけする。今回は溶き卵も入れ少し辛みを抑えたい。

13番の献立。クリスマスに合わせた献立。クリスマスカラーの白、緑、赤を取り入れた料理の組み合わせにした。デザートは予算があればケーキ類を出したい。生徒との意見交流ノートでケーキの味について聞き、参考にしたい。

14番の献立。12月22日の冬至に合わせて、ゆずやかぼちゃ、「ん」のつく食べ物を多く使った献立にした。冬の旬の魚であるぶりを焼き物機で焼き、白みそ、さとう、みりん、ゆず果汁で作ったみそをかける。冬至にはゆず湯に入り、かぼちゃを食べる習慣がある。かぼちゃは夏の野菜ですが、冬まで保存がきく貴重な野菜。さらに、にんじん、大根、こんにゃく、南瓜(かぼちゃ)、うどんなどの「ん」のつく食べ物を食べると「運」が付き、縁起が良いと言われる。「ん」のつく食べ物が入ったけんちんうどんとかぼちゃのいとこ煮を作る。

◆献立に関する質疑応答◆

委員：定番の献立を多くして欲しい。海外の珍しい献立、献立名をみて味の想像ができない献立は食べ残しが多い。

事務局：食育の観点から様々な献立で構成している。参考意見とさせていただきます。

委員：生徒に人気のある食べやすい定番の献立でいいのでは。

事務局：食文化や習慣を学ぶ意味でも様々な献立を提供している。参考意見とさせていただきます。

委員：アーモンドを混ぜ込んだ献立でアレルギー症状を引き起こした事例が発生した。詳細献立に記載されていることは承知しているが、自己除去の場合、混ぜ込むと生徒が気付かずに食べるもののリスクが高まる。混ぜ込むことは可能な限り、やめてもらいたい。

目の前にあると食べたいと思うのが子どもである。誤食を防ぐ対応が必要である。

事務局：今後の献立において一定程度、配慮していきたい。

委員：ゴマを使っている献立が多い。アレルギーに配慮するなら、減らすべきでは。

事務局：ゴマが連続しないよう代替可能な食材等の配慮をしていく。

委員：海外の献立の中でチヂミが提供された時に本来の味と違った。本来の味と再現できるようにして欲しい。

事務局：海外の献立は時期や他の授業に合わせて食文化を知ってもらうため提供している。

大量調理のため場合により、狙い通りの味が提供できない場合がある。

委員：献立の食材表記で誤記や未記載が何箇所かある。アレルギー対応を踏まえると丁寧に作成して欲しい。

事務局：再度確認する。

委員：1月～3月の献立について3年生の不在日が多い。生徒が楽しみとする献立は3年生がいる時にする等配慮して欲しい。

(5) その他

①統一献立カレーの日

小平市では毎年、夏と冬に地場産野菜を使用した小・中学校給食の統一メニューの日を実施する。今年度も生徒の関心を高めるため食育月間である6月28日に全市立小中学校において統一メニューで地場産野菜を使用したカレーを提供しPRする。また、市役所の食堂で小学校給食のレシピで調理されたカレーを販売する。

以上をもちまして本年度の第1回献立作成委員会を終了する。