

## 平成30年度第2回小平市献立作成委員会 会議要録

- 1 開催日 平成30年11月20日（火）午後3時30分～4時30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) 委員長挨拶
  - (2) 報告事項等
    - ①給食食材の放射性物質検査結果について
    - ②ゼリーラベルデザインの決定について
    - ③生徒・保護者・学校からの意見・感想について
    - ④リクエスト給食の集計結果について
  - (3) 協議事項  
平成30年度第3学期分 献立について
  - (4) その他  
新センターにおける食器の検討について

## 【会議要録】

委員長 本日は校長会長が公務により欠席とのことで、代わりに委員長を務める。円滑な会の進行への協力をお願いします。

### 報告事項（１）給食食材の放射性物質検査結果

事務局 小平市では東日本大震災にともなう原子力発電所放射能漏れ事故以降、小学校は毎月の輪番制、中学校は毎月５品目の検査を実施している。

検査結果は、市及び学校給食センターのホームページに公開している。中学校給食では、毎回牛乳は検査する。６月分から１０月分の結果は不検出となっている。

（質疑応答無し）

### 報告事項（２）ゼリーラベルデザインの決定

事務局 中学校給食では毎年、小平の特産品を使用したゼリーラベルのデザインを生徒に募集している。本年度は市内産ブルーベリー、小平梨の２種類のゼリーを作り、給食として提供する。デザインの応募は４４名であった。

（質疑応答無し）

### 報告事項（３）生徒・保護者・学校からの意見・感想

事務局 保護者の試食会でのアンケート、検食簿を元にした学校からのアンケート結果を資料として配付している。生徒からの意見要望については次回、お示しする。保護者からの概ね好意的な意見を頂いている。

（質疑応答無し）

## 報告事項（４）リクエスト給食の集計結果

事務局

「苦手食材を克服する献立」「牛乳がすすむ献立」をテーマに生徒へリクエスト給食を募集した。３学期の献立に反映させている。

(質疑応答無し)

## 協議事項 平成30年度第3学期1月分献立

栄養士

1番の献立は、お正月と11日の鏡開きに関連して白玉雑煮とした。東京地方風に鶏肉と小松菜を使う。主菜はぶりの西京焼き。ぶりは、大きさにより呼び名が変わる出世魚で、出世魚は縁起が良いとされる。関西では、おせち料理にぶりの塩焼きが入るのが定番という地域もある。

2番の献立もお正月に関連して七草の入ったうどんとした。七草すべてを生で使用せず、セリ・スズナ(蕪)・スズシロ(大根)を使用し、その他は、茹でて乾燥された乾燥七草を組み合わせて作る。鰹の厚削りでだしをとり、酒・塩・醤油・みりんで調味する。

大学芋はリクエスト給食の「牛乳がすすむ君メニュー」で複数の学校からリクエストとして挙がっている料理。たれは、砂糖・醤油・水あめ・黒ごまで作る。

4番の献立は3年生の受験応援メニューとして、ゲン担ぎのカツをみそカツとして取り入れた。みそカツは名古屋のご当地グルメ。下味をつけた豚ヒレ肉に衣をつけて揚げ、八丁味噌・砂糖・すりごまなどで作ったたれをかける。汁物は鰹だしをきかせたシンプルなすまし汁を組み合わせる。

6番の献立のスープカレーは、さらさらとしたスープ状のカレーに、ごはんを浸して食べる料理。以前、提供した際に「食べ方がよくわからない。」との意見があり、食べ方のプリントを各教室に配付する。

8番の献立は秋田県にゆかりのある「はたはた」と「きりたんぼ汁」。はたはたの魚醤を使った鍋を「しょつつる鍋」といい、秋田の郷土料理には、はたはたが欠かせないとも言われている。はたはたに片栗粉をまぶして唐揚げにする。

きりたんぼ汁は、お米を粗くつぶしてちくわのような形状にしたものが入った汁物。きりたんぼは既製品を使用するが、入手ができない場合は、だんごの形をした「だまこ」に変更し、だまこ汁とする。

1月24日から30日は全国学校給食週間。毎年、昔の学校給食献立や郷土料理などを提供し、いろいろな食に触れてもらう機会としている。

1 1番の献立日は給食の定番となっている揚げパン。砂糖ときな粉をまぶす。揚げパンは、昔、ある小学校に勤務する調理員が学校を欠席した子供の家に届けさせたことがきっかけで誕生した料理。硬くなってしまったパンをおいしく食べられるように調理を工夫した。パンはご飯食よりもエネルギー摂取量が低く腹持ちも良くないので、じゃがいもや大豆が入り食べごたえのあるポークビーンズを組み合わせた

1 4番の献立は、学校給食が始まった頃の献立を再現する。学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校で始まった。家が貧しくお弁当を持ってこられない子どものためにお坊さんが、おにぎり・焼き魚・漬け物といった昼食を提供した。ごはん、鮭の塩焼き、煮浸しを組み合わせる。栄養価が不足するので汁物に豚汁を組み合わせる。

1 5番の献立は戦後の食糧難の時代に貴重なたんぱく源のくじら肉を竜田揚げにする。コッペパン、ジャム、くじらの竜田揚げは昭和27年頃の代表的な給食献立。カレーシチューは、給食以外ではあまり知られていないが、クリームシチューにカレー粉を加えた料理。

1 6番の献立は主食と煮物にシンガポール料理とした。シンガポールライス、鶏肉と調味料、ごはんを一緒に炊き込む。鶏ガラスープでごはんを炊きこみ、焼いた鶏肉をごはんに添える。ヨンタオフーは、魚の練り物などの煮物で市内の小学校のレシピを参考にした。ちくわ、鮭やいかなどで作った海鮮ボール、野菜、米粉で作った麺を煮込み、鶏ガラブイヨン・塩こしょう・醤油・レモン果汁で調味する。初めて食べる生徒が多いので、献立内容のプリントを配付する。

(質疑応答無し)

### 協議事項 平成30年度第3学期2月分献立

栄養士 「牛乳がすすむ君メニュー」からクリームシチュー、コーンスープといった牛乳を使用した料理、ラーメン、さつまいも料理を入れている。

「苦手食材克服メニュー」からフルーツみつ豆、鯖のみそ焼き、鮭のクリームスパゲティ、ソイそばろ丼を入れている。

1番の献立は、2月3日の節分に合せて、豆まきに使用する炒り豆の代わりに大豆を加工した打ち豆といわしを使用した。

打ち豆は日本海側の豪雪地帯の保存食。通常の大豆と比較し調理時間が短く栄養価は変わらないので、使い勝手の良い食材。

いわしは、臭いを鬼が嫌うことから頭を柵の枝に刺して戸口に立てる風習がある。油で揚げてみそ、みりん、ケチャップ、ソースなどで作った甘めのたれをかける。

3番の献立の鶏肉のみそ焼きは10月に提供し好評だった料理。小平第三中学校の試食会でも保護者からも家でも作ってみたいとの声があった。たくあん和えは市内の小学校給食で出た料理。生徒からリクエストがあった。

4番の献立のカレイの唐揚げは骨まで食べられるよう加圧処理してあるものを使用する。成長期の中学生に必要なカルシウムを多く摂取できる料理。シンプルに塩、こしょうと片栗粉をまぶして油で揚げる。

5番の献立は「牛乳がすすむ君メニュー」のリクエスト給食で食パンやコッペパンなどのシンプルなパンやコーンフレークといった答えがたくさんあった。パンはジャムをつけたり、肉料理をはさんだりしたいというリクエストがあるので今回はジャムをつける。

和え物は、なたね油、りんご酢、塩、砂糖、こしょう、しょうゆ、にんじんのペーストを使った手作りドレッシングである。

9番の献立は、バレンタインに合わせて米粉のブラウニーとした。米粉、ピュアココア、ベーキングパウダー、卵、グラニュー糖、マーマレード、牛乳を混ぜ合わせたものを天板に流し入れ、焼き上がった後に25人分に切り分ける。

14番の献立は、肉じゃがの味つけは、料理酒、みりん、砂糖、しょうゆですが、今回は塩と砂糖をメインにゆずの果汁を加えてさっぱりとした味わいに仕上げる。彩りには小平市内産の小松菜を使用する。

副菜のうどのきんぴらは、小平市内産のうどを使用する。小平市内の生産のピークは2月から3月。小平市の特産物であるうどについて放送資料等で生徒に伝える。

16番の献立の、みそラーメンは生徒からのリクエスト料理。赤みそ、白みそ、トウバンジャン、しょうゆ、こしょうで味つけし、キャベツ、もやし、コーン、わかめ、豚肉などの具材たっぷりのつけ汁に茹で中華麺をからめて食べる。

18番の献立のチャーハン、鶏の唐揚げも生徒の人気のある料理。3年生の給食も残り1ヶ月を切っているので、もう一度食べてもらいたいと思い組み合わせた。

(質疑応答無し)

## 協議事項 平成30年度第3学期3月分献立

栄養士 1番はひなまつり献立。ちらしずしは、炊き上げたごはんに合わせて酢を混ぜ込み、さらに具を混ぜ込む。具は、にんじん・たけのこ・しいたけ・かんぴょう・さやえんどうで作る。えびの天ぷらは、一人2本。天ぷらには衣に塩味をつける。

3番の献立のカレーライスは、どの学校からもリクエストされる人気メニュー。3年生が給食のカレーを食べることができるのはこの日が最後なので定番のカレーライスを取り入れた。また、サラダは給食センターでりんご酢・砂糖・しょうゆ・ごま油を混ぜ合わせ、中華風の手作りドレッシング。

5番は卒業祝い献立。主食の赤飯は、ささげを茹でるところから調理し、茹で汁をもち米と一緒に炊き込んで色付けする。主菜は、ぶりのゆずみそかけ。ぶりは出世魚で縁起の良い魚。卒業後の活躍を願うという意味をこめてぶりを組み合わせた。また、すまし汁にはピンク色のさくら型かまぼこを散らす。

6番の献立はチキンカツをパンにはさんで食べられるようにパンに切込みをいれる。パンと一緒にさめる野菜料理のキャベツ炒めを組み合わせた。

8番はカルシウムをたくさん摂取できる献立。わかさぎは骨まで食べられる魚で、カルシウムが豊富。その他に、みそ汁の具に生揚げを使用する。生揚げのように大豆から作られる食品もカルシウムが豊富。カルシウム摂取基準は、男女によって差があるが、給食では1食450ミリグラムとして献立をたてる。この日は、基準値を上回る580ミリグラムのカルシウムが摂取できる献立である。

9番の献立は、カルボナーラポテトは、ベーコンと角切りのじゃがいもを炒めて、牛乳・生クリーム・バター・粉チーズ・塩こしょうで作ったソースを絡める。他市の学校給食センターで実際に給食献立として提供していたものを参考した料理。

11番の献立は、さばのカレー焼きはリクエスト給食の苦手克服メニューで複数校からリクエストのあった料理。カレー粉・ヨーグルト・にんにくなどの調味液に漬けこんださばを焼いた、タンドリーチキンのさばバージョンといった料理。給食時間に訪問すると魚は苦手だが、この料理はおいしく食べられたという意見もある人気のメニュー。

13番の献立の豚丼は余分なあぶらを取りのぞきながらかつおだしで

豚肉を煮て、しらたき・野菜・調味料を加えて煮込んで作る。普段、給食で使用する豚肉の部位は、外もも肉が多いが豚丼のようにやわらかく仕上げたいときには肩ロース肉を使用する。丼物は、あまり噛まずに食べることができるので、しゃきしゃきとしたかみ応えのある茎わかめのサラダを組み合わせた。

14番の献立は手作りのぎょうざ。揚げぎょうざは小学校の定番メニューで、中学校でも度々リクエストがあったが2年前から中学校給食でも提供を始めた。ぎょうざは、ハンバーグやコロッケのように成型する機械がないので、一つずつ手作業で包むという作業面での負担が大きいですが、生徒に喜んでもらえるよう調理員と協力して作りたい。大豆もやしのサラダは、人気のナムル味のドレッシングにする。

## 質疑応答

委員 前回のいわゆる定番献立を中心にしてもらいたいとの意見に対し、配慮された献立だと感じている。一部の生徒に確認したところ食べ慣れない献立の中に、教室の段階で、どうしても食べにくい献立があるとの声があった。食べ慣れない献立について試作等の検討を十分に行ってもらいたい。残食となるのが教育上最も良くないと思う。

事務局 3学期は3年生が最後の給食となる等の踏まえ、生徒のリクエストを反映している。食べ慣れない献立について教室での状況などを検証して調理を行っていききたい。

委員 複数の教員に意見を聞いた。定番献立について生徒がよく食べているが、予想しない味、例えば塩味の肉じゃがなどの場合は残食が増えている感じがする。豆は苦手な様子である。

養護教諭より、ごまアレルギーのある生徒がいるが、献立に毎日のようにごまが使用されているため食べられない献立が連続している。どうしても必要な部分だけで使用すべきである。

人気のあるカレーライスの頻度が少ない。人気メニューなので、もっと提供していいのでは。

事務局 ごまアレルギーについては既に献立に連続しないよう配慮しているが、ごま油まで含めると連続してる状況もあるので、今後も配慮はしていきたい。

- 委員 保護者間では給食時間が短いため食べ切れないとの意見があった。  
食べ慣れない献立については、学校としての意見もわかるが、保護者としては家庭で出せない献立を提供してもらい有り難いとの意見もある。学校、保護者、教育委員会が同じ方向性で食育を推進することが重要と感じる。
- 委員長 給食時間は50分授業を6コマ入れている中では、現在の給食時間が限界である。

#### 次第（4） その他 新センターの食器の検討について

- 事務局 新センターで使用する食器を検討している。委員の皆様から意見をいただき参考としたい。  
食器の導入では洗浄機器の設置や食器カゴ・コンテナの規格に影響あるため、施設更新の段階で検討するのが一般的である。現在は全ての食器を強化磁器で設定している。食育の面から優位性があるが、食器カゴに収めると大変重く、汁ものは熱伝導が高いため、手で持つと熱く感じる等のデメリットもある。  
今後、本委員会や事業者等に意見を伺う中で決定することになる。まずは率直な意見をいただきたい。

#### 質疑応答

- 委員 磁器食器の導入については反対である。費用対効果を考えると給食で高価で扱いにくく、割れやすい磁器食器を使う必要性を感じない。
- 委員 導入済み自治体ではどのような評価となっているか。
- 事務局 導入当初は教室だけでなく洗浄の段階でも破損していた。必要枚数に1割程度を加えて購入している。最近では破損が少なくなっている。食育の観点からは学校・保護者とも評価をいただいている。



委員 食べ残しや料理に色が付いているように見えるので、器の内側に絵や色が無いものがよい。

食育の観点から樹脂食器をお椀としてよいか疑問が残る。

委員 前任校では磁器食器を使用していた。年1回、破損するかどうかであった。生徒は大事に扱っていた。割れた際に大きな破損で無く、かける感じであった。食器を大事にする気持ちを養うといった食育の観点からも導入の意義は十分にある。

委員 保育園調理の仕事で磁器食器を扱っていたが、重いため持ち上げる際に腕に負荷がかかり、痛めてしまった。調理員の負担は大きい。

事務局 現在、事業者に食器リスト等を示し、意見を募っている。今後、ご意見があれば、同様にメール等で送っていただきたい。

委員長 その他、特に無いようでしたら、これをもちまして、本年度の第2回献立作成委員会を終了いたします。