

令和7年度第1回小平市献立作成委員会 会議要録

- 1 日時 令和7年5月27日（火）午後3時30分～午後5時00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 17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 学校給食センターについて
- ② 給食に対する生徒からの意見（紹介）

- (3) 協議事項

- ① 令和7年度 第2学期分 献立について

- (4) その他

- ① 4月以降の生徒の給食喫食状況について（各委員より）
- ② 小平産梨ゼリーラベルデザインの生徒募集について
- ③ 麺類（中華麺・スパゲティ）提供日の使い捨て手袋について
- ④ 次回以降の開催予定

- 6 要録

- (1) 委員長挨拶

- ・給食の献立は、栄養バランスや摂取カロリーのことを考えないといけないと思いますが、センターの栄養士さんには色々と工夫してもらっていて感謝しています。また、本委員会でも出た様々な意見を可能な限り受け止めてもらってありがたい。
- ・本日、最後の方で各委員から意見をいただきたいと思いますが、忌憚のない発言をお願いしたい。

- (2) 報告事項等

- ① 学校給食センターについて

- ・栄養教諭より中学校給食、センター施設の概要及び食育についてパワーポイントにより説明。

- ② 給食に対する生徒からの意見（紹介）

- (事務局)

- ・給食センターと各学校の給食委員さんとで、「給食ノート」という給食に関する交換ノートを作っています。その中に書かれていたご意見をいくつか紹介します。
- ・例年通り、ラーメンやうどんなどの麺類が人気である印象を受けました。
- ・今回、印象的だったのが、魚が苦手だという生徒が少なからずいるなか、生徒との交換ノートに「魚のメニューが美味しかった」というコメントがたくさんあり、とても嬉しく思っています。特に4月、5月で提供した「鮭のザンギ」、「モウカザメのねぎソースかけ」、「メバルの和風あんかけ」は、「美味しかった」、「おかわりしました」というコメントが多くあったように思います。

・野菜が苦手な生徒が多くいるなか、ナムルなど中華風ドレッシングで和えたサラダが人気でした。

・一方で、今が旬の「美生柑」^{みしょうかん}や「河内晩柑」^{かわちばんかん}という柑橘を残している生徒が多いという意見がありました。少し苦みがあり、食べ慣れてないのかもしれませんが、年度はじめの今の時期にしか出せないため、ぜひ給食を通して、いろいろな柑橘類を経験してほしいと思います。

(3) 協議事項

① 令和7年度 第2学期分 献立について ※日にちはすべてAコース

【9月の献立】

2日（火）：小平産の梨を使用する予定です。29日（月）は小平産のぶどうを使用する予定です。小平市には、梨、ぶどうの農家がありますので、JAを通して納品してもらう予定です。

3日（水）：小平めざまし味噌汁には、「まごわやさしい」の具材が入っています。「まごわやさしい」は中学1年生で学ぶ内容です。「ま」は豆、「ご」はごま、「わ」はわかめ、「や」はやさい、「さ」は魚、「し」はしいたけ、「い」は芋です。小平市では、小学校も中学校もこの「まごわやさしい」の具を入れた料理を、生活リズムを整える目的から毎年9月に提供しておりますので、ぜひご家庭や学校でも一声かけてください。

9日（火）：9月9日は重陽の節句です。重陽の節句には、その時期に旬を迎える栗や、菊の花を食べる風習があるため、献立にも取り入れています。特に菊の花には邪気を払う力があるとされていたことから、無病息災を願って菊のお酒を飲んだり、菊の花を観賞したりしていたそうです。給食では、菊の花を入れたおひたしと栗が入った吹き寄せ栗ごはんを提供する予定です。

11日（木）：「コロッケ」と12日（金）の「蒸し鶏」と18日（木）の「トマトと卵のスープ」と26日（金）の「チャーハン」は、五中の生徒が、「中学生にオススメの献立を考え調理しよう」という課題で考えた献立です。それぞれ、なるべく生徒が考えたものをそのまま提供できるように工夫しておりますので、ぜひ楽しみにしてください。

22日（月）：多くの中学校が修学旅行で京都に行くので、京都の味わいを楽しんでもらいたいと考えて京都府の郷土料理を献立に取り入れました。「とうもろこしのすり流し汁」は、夏が旬のとうもろこしと、クリームコーンを使い、京都にある出汁専門店の出汁と合わせて調理する予定です。

25日（木）：「トマトチーズオムレツ」は、チーズ、卵、にんじんのほか、きのこ嫌いの子でも食べやすいようにマッシュルームをみじん切りにしてオムレツを作る予定です。出来あがったオムレツの上に、バター、にん

にく、赤ワインを使ったトマトベースのソースを作り、オムレツにかけて提供する予定です。

【質疑】委員：「五中生徒作品」というものを初めて知ったが、どのように募集しているのか？

栄養教諭：家庭科の授業の課題で提出されたレシピを給食センターに送ってもらい、栄養士と栄養教諭で、給食に提供できる献立を決定しています。

委員：生徒作品がせっかく献立に出ているのに、学校が休みで食べられないことがあった。給食センターでは把握していないことがあるので、各学校からお伝えしてあげると良いと思います。

栄養教諭：もし、五中で生徒作品の提供日と休みが重なる日がありましたら、事前にご連絡をお願いいたします。また、他校でも、同様に事前に連絡していただくようお願いいたします。

【10月の献立】

1日（水）：10月1日の「都民の日」に合わせて、東京都の郷土料理「深川飯」、伊豆諸島でとれた糸寒天を使用した「糸寒天サラダ」、東京牛乳を提供します。東京牛乳は、あきる野市・日の出町・八王子市などでとれた牛乳です。味噌汁の明日葉は、今年度は出荷ができないとのことなので、他の食材に変えて作ります。

2日（木）：「麻婆なす丼」は、五中生徒作品です。苦手な生徒が多い「なす」を食べやすくするために軟らかく煮て調理します。

6日（月）：「さつま芋のごま団子」も五中生徒作品です。生徒の作品はだんごの生地にごまをまぶして油で揚げたものですが、給食では、生地を蒸してから、ごまを振りかける予定です。今年は10月6日が十五夜のため、月見団子の代わりに提供します。

10日（金）：10月10日の「目の愛護デー」に合わせた献立です。ブルーベリーに含まれる「アントシアニン」という青紫色の色素成分が目によいとされているので、小平産のブルーベリーを使ってブルーベリージャムを手作りします。

16日（木）：10月16日の世界食糧デーに合わせて、「エコふりかけ」を提供します。このふりかけは、普段、汁物のだしをとったあとに廃棄している昆布やかつお節を再利用し、醤油やみりんなどで味をつけて作ります。

17日（金）：福島県の郷土料理です。「こづゆ」は、ホタテの貝柱のだしから作る汁物です。「みそかんぷら」の「かんぷら」は、「じゃがいも」のことで、福島県の一部の地域でそうように呼ばれているそうです。お肉も加え、みそベースの味付けをしたおかずです。「引き菜炒り」は、千切りにした大根や人参などの野菜を炒めて作る料理です。

30日（木）：ハロウィン献立として南瓜のチーズタルトを提供します。

31日（金）：11月2日（日）の「十三夜」を先取りした献立です。十三夜の時期は、栗や豆が収穫できる時期のため、「十三夜」を「豆名月」「栗名月」を呼ぶことがあります。給食では、「栗おこわ」や、和え物に大豆を入れたメニューを提供します。

【質疑】委員長：「エコふりかけ」は、昆布とかつお節に何かを加えて作るのか？ぜひ、お昼の校内放送でも紹介してください。

栄養士：ごまなどを加えて作る予定です。ランチタイムズで紹介します。

【11月の献立】

6日（木）：11月8日は「いい菌の日」なので、それにちなみ「かみかみ献立」を取り入れています。かみごたえのある根菜をたっぷり使った「根菜汁」、豚肉の角切りを揚げたものにレモン醤油ダレをあえた「豚肉のレモン醤油」を提供する予定です。旧センターでも人気のあったメニューでもあり、角切りでしっかりかむことができるのでかみかみ献立に取り入れる予定です。

7日（金）：毎年JAの協力で提供している小平産の梨を使用した、小平梨ゼリーを、今年度も提供する予定です。提供日については生産の調整で前後する可能性もあります

10日（月）：「スイートポテトトースト」は一中生徒が考えた献立です。生徒が考えたレシピを給食センターで調理ができるようアレンジして提供する予定です。食パンの上にスイートポテトのペーストを塗って焼きます。

19日（水）：「どんどろけ飯」、「じゃぶ汁」は鳥取県の郷土料理です。豆腐や地場野菜を入れた炊き込みごはんのことを鳥取県東部から中部地域にかけて「どんどろけ飯（めし）」と言うそうです。「どんどろけ」とは方言で「雷」のことで、油をしき、熱したフライパンに豆腐を入れると、威勢の良いバリバリと炒める音が雷鳴のように聞こえることから名がついたそうです。ごはんの具材に豆腐を使っためずらしいメニューです。給食センターでは初めて提供するメニューとなります。「じゃぶ汁」の、「じゃぶ」とは、豆腐や野菜を煮こんでいるうちに「じゃぶじゃぶ」と水分が出てくることに由来しているそうです。

21日（金）：和食の日の献立です。11月24日は、語呂合わせで、「いい和食」と読めることから和食の料理を提供する予定です。汁ものは和食の基本である「だし」のうまみを効かせたすまし汁仕立ての沢煮椀です。

【質疑】委員：給食委員会の生徒の意見の中で、海藻を使ったサラダの時にドレッシングの味が薄まりがちなので、味の調整をしてもらいたいとのこと。また、

27日（木）の「トックスープ」と「プルコギトースト」の組み合わせが気になります。プルコギとご飯ではだめでしょうか。

栄養教諭：海藻サラダは確かに水分が多く水気を切りづらいことがあります。調理員や栄養士と相談して味の検討をしたいと思います。プルコギとトックスープについて、ご意見ありがとうございます。栄養士と相談してみたいと思います。

委員：ノンエッグマヨネーズを使用する理由は何でしょうか。アレルギー対策かと思いましたが、一群の食材を見ると「卵」があるので疑問に思いました。

栄養教諭：卵アレルギーの生徒が、ドレッシングやマヨネーズを使った献立が食べることが出来るように、マヨネーズは全てノンエッグマヨネーズを使用しています。ただ、ご指摘のとおり、卵を使う日にノンエッグマヨネーズを使う日もありますが、できる範囲で卵アレルギーの生徒も食べることができるような配慮を今後していきたいと思います。

委員長：モウカザメは、最近よく使う魚ですか。

栄養教諭：白身魚として広く使われている魚です。比較的手頃な価格で味が良いことから、食材として使う予定です。

【12月の献立】

1日（月）：「青大豆の炊き込みごはん」は、青大豆を油で煎ってから、具材と煮ます。香ばしい香りの豆入りごはんです。

2日（火）：「ホットドッグ」は、切れ目の入ったコッペパンに自分でウインナーをはさんで食べるメニューです。ぜひ、豪快にかぶりついてもらいたいです。

5日（金）：「鬼まんじゅう」は、昨年度、好評だった愛知県の郷土料理です。角切りのさつま芋と小麦粉から作った生地を合わせて蒸して作ります。さつま芋のゴツゴツした角が鬼のツノや金棒に見えるため、この名がついたそうです。

12日（金）：小・中学校の統一メニューで毎年恒例の「小平冬野菜煮だんご」を提供します。中学校給食では、11日（木）、12日（金）の2日間にかけて煮だんごを提供します。「小平冬野菜煮だんご」は、小平産の冬野菜をたくさん使用し、さらに小平産の小麦粉を使った煮だんごを手作ります。

17日（水）：「鮭と南瓜のグラタン」は一中生徒作品です。鮭と野菜たっぷりのグラタンを乳アレルギーの生徒も一緒に食べられるように、豆乳で作る予定です。

19日（金）：「しっぽくうどん」、「まんばのけんちゃん」は香川県の郷土料理です。

「しっぽくうどん」は、秋から冬にかけて採れる冬野菜や煮干しからとただしで作るうどんです。「まんばのけんちゃん」は香川県で栽培されている「まんば」という高菜の一種である野菜と豆腐を炒めたものです。「まんば」は香川県以外では手に入らないため、小松菜を代用する予定です。「けんちゃん」とは野菜と豆腐を炒めたもののことをいいます。

22日（月）：冬至に合わせた「冬至献立」です。「ほうとう風味噌汁」は冬至に食べると良いとされる「南瓜」を多く使用し、ほうとう麺のように平たくて弾力のある「ワンタンの皮」を入れ、ほうとうに見立てた味噌汁です。同じく冬至に合わせて、柚子風味の「白菜の柚子昆布和え」も提供します。

24日（水）：クリスマス献立です。手作りの「ピザトースト」と野菜たっぷりの「麦入り野菜スープ」に「フライドチキン」という生徒に好評のメニューを提供します。

(4) その他

① 4月以降の生徒の給食喫食状況について（各委員より）

（教員委員）

- ・献立の名前から味が想像できないものや、今まで見たことがない色合いのものは生徒にとって抵抗感がある。また、野菜で味が強いもの（ショウガ・サンショウ・コショウ・酸味）は人気がない。そういった献立が減ると喫食量が増えてくると思う。
- ・1年生はよく食べる。また、嫌いなものでも一口は食べてみようという教員から指導をしているし、生徒も頑張っている。カレーはおかわりの取り合いになっている。味の濃いものが苦手な傾向にある。
- ・いかのアレルギー対応について考えていただきたい。
- ・1年生は食べ盛りでよく食べている。市外の前任校では、好き嫌が多く、残す生徒が多かった。給食センターなのに小平の生徒たちはよく食べている。食材へのこだわり等のおかげだと思っている。
- ・牛乳が残りがちである。牛乳がもともと苦手だったり、ご飯と一緒に飲むことに抵抗があるようだ。ごま味噌など甘めのたれがかかっているものだとよく食べる。焼いたものや柔らかくないと残食が多めである。最初の配膳する量で、残食は決まると思っている。
- ・今年度から全学年がグループで給食を食べるようになり、雰囲気が変わり、よく食べるようになった。小学校の時の方がおいしかったという意見が、だんだん少なくなり、最近と比較する生徒は減った。不登校傾向の生徒についても給食のおかげで、学校の滞在時間が延びるでありがたい。香りの強いものや酸味が強いものは苦手で、パプリカや

鶏肉のみかんジャム焼きが甘すぎて苦手だった。おかかのふりかけは、見た目はよくなかったが食べてみたら美味しかった。

- ・小学校低学年で不登校になり、ずっと給食を食べてこなかった生徒が、今はしっかりと食べている。給食が学校の拠りどころとなっており、給食時間の雰囲気もすごく良い。魚が苦手な生徒が多いが、唐揚げにしたら食べたり、周りが食べていると食べることがある。家では魚を食べないが、学校なら食べるということがあるので、魚は出し続けてもらいたい。
- ・魚と野菜が残ることが多いが総じて良く食べている。牛乳は暑ければ暑いほどよく飲んでいる。

(保護者委員)

- ・中学校の給食は美味しくないという噂があって不安だったが、実際は美味しくて満足している。
- ・中学校の給食は美味しくないとの話があったが、こだわった食材を使っていることがわかり感謝している。たくさん食べるクラスと残るクラスがあり、たくさん食べるクラスが残るクラスからおかわりをもらうことがあると聞いている。青魚は人気がなく柑橘類の白い部分が苦手であると聞いている。
- ・きのこ類が苦手であるが、給食では食べていると言っている。給食センターのイメージがあまり良くなかったが、家では使わない様々な食材を取り入れてることがわかり驚いた。感謝したい。
- ・女子生徒は牛乳を残す傾向がある。ゆずの匂いが苦手である。家では食材が偏ってしまうので、予算が限られた中、様々な食材を取り入れてありがたい。
- ・アレルギー対応について、数年前はなく、現在は対応食があり、ありがたいと感じている。自分の子はいつもおかわりをしているようで、何も言ってこないが、おそらく美味しいということだと思う。ただ、味がよく分からなかったと感想をもらうときもある。
- ・長男の時は、給食が美味しくないと言っていた。今は、小学校の時よりもお肉が出る回数が多く、小学生の弟に自慢している。きのこ類が苦手、家で食べられないものを学校で食べてきてくれているのでありがたい。
- ・家では食べないものや見たこともない郷土料理などがあり、給食で経験できることがとても良いことだと思う。また、良い牛乳を飲ませてもらいありがたい。
- ・中学校の給食も変わらず美味しい。

② 小平産梨ゼリーラベルの募集

例年、JA 東京むさし小平支店にご協力いただき、夏休みに合わせて給食に提供するデザートラベルデザインを募集しています。今年度は小平産梨ゼリーのラベルデザインを2作品募集します。優秀作品となった作品は、11月と1月に提供予定のゼリーラベルに使用する予定です。

応募作品の提出先は給食センターまたは学校としているので、学校に提出があったものについては、給食センターに送付をお願いします。また、チラシは夏休み前に各校に送付するので、生徒への配布をお願いします。

③ 麺類（中華麺・スパゲッティ）提供日の使い捨て手袋について

・既に資料を配付しているとおり。特に異議等がないようですので、このまま使い捨て手袋の使用は継続させてもらいます。また、意見等がありましたら、お知らせください。

④ 次回以降の開催予定

2学期 10月31日（金）15時30分～

3学期 2月 2日（月）15時30分～

⑤ その他（学校給食センターから学校へのお知らせ）

教員の委員へのお願いですが、ここ最近、前日や2～3日前に、給食の配送時間を早めてもらいたいとの相談が来るケースが散見されます。中学校8校に配送するトラックは1校1台あるわけではなく、5台で運用しており、直前に相談いただいても配送時間を変更することは難しいのが現状です。基本的なルールとして、前々月の末日までに月間の給食予定表を提出していただくことになっていますが、その際に必ず、日ごとの行事等をご確認いただき、給食の早出しの有無を確認いただくようお願いします。食数管理の担当教諭が別の場合は、担当教諭に周知をお願いします。