

令和元年度第1回小平市献立作成委員会 会議要録

- 1 開催日 令和元年6月27日(木) 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 16名 欠席者 1名 事務局3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
 - (1) 委員長挨拶
 - (2) 副委員長選出
 - (3) 報告事項等
 - ①学校給食センターについて
 - ②平成30年度中学校給食費会計報告について
 - ③給食食材の放射性物質検査結果について
 - (4) 協議事項
令和元年度第2学期分 献立について
 - (5) その他
 - ①統一献立カレーの日
 - ②ブルーベリー・梨ゼリーラベルデザイン募集
 - ③施設見学ツアー

【会議要録】

所長 これより、令和元年度第1回献立作成委員会を開催いたします。
はじめに、本会議の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。従いまして今年度も、小平第一中学校の栗林校長先生にお願いしたいと存じます。
それでは、栗林委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長 今年度も引き続き、委員長を拝命いたしました。献立について保護者の方が意見を述べる場は少ないと思います。本委員会はそのような意見や疑問を述べていただける貴重な場となります。ぜひ、忌憚の無いご意見やご要望をいただければと思います。よろしくお願い致します。

所長 ありがとうございます。本日、第1回目の献立作成委員会でございますので、委員の方から自己紹介をお願いしたいと存じます。

(委員自己紹介)

それでは、続きまして、当委員会の副委員長を選出したいと思います。副委員長は委員の中から互選となっております。どなたか立候補される方はいますか。

(立候補無し)

特に無いようですので、昨年度は、花小金井南中学校の保護者委員から選出されておりましたので、順番で恐縮ですが、今年度は上水中学校の保護者委員さんに副委員長をお願いしたいと思います。

それでは、これより議事の進行について委員長をお願いします。

委員長 最初に、学校給食センターについての説明をお願いします。

所長 それでは、報告事項1の学校給食センターについて、栄養士より映像を用いて紹介したいと思います。

(学校給食センターの概要について栄養士によるパワーポイントでの紹介)

委員長 次に報告事項(2)平成30年度中学校給食費会計報告についてご説明をお願いします。

所長 お手元の資料1をご覧ください。給食費の監査でございますが、6月5日に中学校校長会代表、それから、中学校保護者代表2名の監査委員に、収支決算書に基づ

きまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の決算報告書でございます。

平成30年度中学校給食費会計1年間分の給食費の決算でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1食300円で、生徒・教職員、試食会等の給食費でございます。年間の総額が2億3,684万2,032円でございます。次に、諸収入ですが、食中毒対策の関係で調理前の食材料と調理後の給食を-20℃以下で2週間保存するよう義務づけられております。この保存食代として33万6,450円が小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成29年度からの繰越金で164万102円を平成30年度当初予算に入れたものでございます。

最後に4の過年度分給食費の収入が41万6,623円でございます。平成29年度以前の給食費未納分が平成30年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったものでございます。

以上、収入の合計でございますが2億3,923万5,207円でございます。

次に同じく収入の部で、右の欄の未収入額についてご説明いたします。平成30年度に発生した給食費の未収入額は28万8,100円でございます。全体の収納率は99.9%で、未納の件数は10人になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない未納を減らす努力をしております。

続きまして、支出の部でございます。

食材料費は食材料への支払にあてております。1番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、2億3,652万4,307円でございます。2番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付によるもので、116万936円でございます。3番目は、ゆうちょ銀行手数料で18,312円でございます。

以上、支出合計が2億3,770万3,555円でございます。

こちらの報告書につきましては、保護者の方には7月の献立表の裏面に印刷いたしまして、ご報告させていただきます。また、学校給食センターのホームページにも掲載を予定しております。よろしく願いいたします。以上でございます。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、つづきまして、給食食材の放射性物質検査結果について事務局より報告をお願いします。

所長 資料2をご覧ください。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、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月5品目を選定し検査を実施しております。

検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。お手元の資料は4月及び5月分をお示ししております。結果については、いずれも不検出となっております。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、検食簿・給食委員会ノート等の意見について説明をお願いします。

栄養教諭 校長先生が行っている検食簿の意見及び給食委員会との意見交換ノートの意見や要望をまとめたものを資料として配付しております。今後は保護者の試食会の意見も加えて2学期以降の委員会で配付いたします。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、協議事項、令和元年度第2学期分の献立について説明をお願いします。

栄養教諭 それでは9月の献立の説明をします。献立は、2種類の献立を作っておりますので、組合せの番号に沿って説明をいたします。日付ではなく、一番左の番号に沿って説明いたします。

令和元年度2学期の献立では、一中、二中、五中、六中、花南中の生徒が考案した献立が登場します。各中学校の家庭科の先生方にご協力をいただき、夏休みや冬休みの家庭科の課題から、給食に取り入れやすい料理を選定いたしました。各家庭の保護者の承認を得まして、取り入れています。

9月の献立について説明いたします。

1番の献立です。トマトカレーは、六中の生徒作品です。鶏肉、トマト缶、にんじんを使用したカレーです。トマトの酸味がほど良く、さっぱりと食べられる、夏にぴったりのカレーとのこと。鶏肉は手羽元を使用していましたが、給食用に鶏のもも肉に変更させていただきました。デザートは、小平市内産の梨を予定しています。

3番の献立です。小平野菜のあんかけやきそばは、二中の生徒作品です。あんかけ焼きそばのあんには、冬瓜が使用されています。冬瓜は冬と書くのに夏が旬というのが気になり、小平産の冬瓜を使用して調理したとのこと。冬瓜は95%が水

分なので、利尿作用や体温を下げる働きもあります。ちょうど9月が小平市内でも冬瓜が出回る時期なので、取り入れました。

4番の献立です。枝豆とウメの混ぜご飯は、五中の生徒作品です。夏に食べやすいようにさっぱりとしたものにしたそうです。枝豆、梅干し、しらす干しが入っていて、彩りも良いごはんです。この日の献立では、9月9日の重陽の節句に合わせて、菊入りのおひたしを組み合わせました。

5番の献立です。デザートは、小平産のぶどうを使用します。市内の農家の方が手分けをしていただき、ぶどうを一粒ずつ房から切り離した状態で納品していただきます。2日間で約15000粒使用予定です。

6番の献立です。旬のさんまを使用予定です。開いたものに片栗粉をまぶし、油で揚げてかばやき風のたれをかけます。ごはんのすすむおかずです。魚が苦手な生徒も揚げて、甘辛いたれをからめることで良く食べてくれます。

8番の献立です。9月13日金曜日の十五夜に合せた献立にしました。白玉団子のはいった汁物と里芋を使った煮物を予定しています。十五夜は、芋名月とも呼ばれ、収穫した里芋を月見団子やすすきなどと共にお供えする風習があります。

9番の献立です。花南中の生徒作品を取り入れました。「栄養バランスが整った理想の献立を考えよう」という課題をもとに考えられた献立です。飲みものを牛乳にしてみますと、エネルギーが多くなりすぎてしまいましたので、発酵乳をつける予定です。

10番の献立です。麩チャンプルーは、六中の生徒作品です。旅先で食べておいしかったチャンプルーをメインに献立を考えたとのことです。もともとの献立は、ごはん、みそ汁、麩チャンプルー、冷ややっこ、マンゴーでした。給食では、もずくのみそ汁を組み合わせ、M敬老の日が近いので、沖縄の伝統的な長寿食について放送資料等で伝えたいと思います。

11番の献立です。小平糧うどんは、小平市の郷土料理です。今回は、五中の生徒作品でもあります。夏休みに地粉を購入して、実際にうどんを手作りされたとのことです。つけ汁の具材を五中の生徒さんのものを参考にさせていただきました。とり天も同じく五中の生徒作品です。

12番の献立です。こだいらめざましスープは、保育園、小学校、中学校の共通メニューです。夏休み明けに、朝ごはん野菜がたくさん食べられるスープを食べ、元気に登園・登校してほしいという願いを込めています。モロヘイヤ入り洋風卵焼きは、一中の生徒作品を参考にしました。「自分で作る朝ごはんコンクール」に提出された作品です。

15 番の献立です。鶏とじゃがいものみそバターは、五中の生徒作品です。作品では、じゃがいもは、電子レンジで加熱しておき、鶏肉とじゃがいもを炒め煮にしています。給食では、じゃがいもの形を残したいので、油で揚げてから合せる予定です。みそとバターの風味でごはんがすすみそうな料理です。

以上で9月分の献立の説明を終わります。

委員長 9月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等がございますか。

委員 蒟蒻ゼリーはどれ位の大きさですか。

栄養教諭 詳細なサイズは、入札後に決定するメーカーによりますが、約2～3センチメートルと思われます。

委員長 他にご質問が無いようでしたら、10月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 10月の献立について説明させていただきます。

1 番の献立 ごはん, 家常豆腐, 大根ときのこのサラダ, みかん
家に常、豆腐と書いてジャージャンドウフと読みます。ジャージャンドウフは中国料理です。厚揚げを野菜と一緒に炒めた家庭料理です。家庭料理なので、色々な味付けや野菜の組み合わせがあります。給食では、三温糖、しお、こしょう、しょうゆ、オイスターソース、みそ、豆板醤で調味しています。

2 番の献立 シュガー揚げパン, ポークシチュー, ウインナーとコーンのソテー
人気の揚げパンを取り入れています。揚げパンの時は、パンの大きさが小さいため、ボリュームのあるポークシチューを合わせました。シチューのルウはバター、菜種油、小麦粉を炒めて作ります。調味料として、塩、こしょう、トマトケチャップ、ピューレ、中濃ソース、ウスターソース、ワインを使用しています。

4 番の献立 ごま汁うどん(袋うどん, つけ汁), ししゃもの天ぷら, 和風サラダ
ごまじるうどんは、つけ麺タイプになります。うどんは袋に入ったうどんをお届けし、うどん汁にいれながら食べます。煮込みうどんではないので、いりごまとすりごまを入れたみそ仕立てのすこし濃いめのつけ汁に仕上げています。ごまが入ることの良いアクセントになります。

6 番の献立 スパゲティナポリタン, 野菜スープ, ブルーベリーホットケーキ
この日は、10月10日の目の愛護デーにちなみブルーベリーを使用したホットケーキを焼きます。小平市はブルーベリー栽培発祥の地となっていて、ブルーベリーは特産物の一つでもあります。

7 番の献立 栗おこわ, みそ汁, さんまの塩焼き, 青大豆入りサラダ
今年の十三夜は10月11日です。十三夜献立として、栗おこわ、秋の味覚であるさ

んまの塩焼きをとりいれています。国産の生のむき栗を炊きあがったごはん混ぜ込んで作ります。教室で食べる際に、ごま塩を振っていただく予定です。

10 番目の献立 ごはん, 沢煮椀, 鯖のごまだれかけ, 煮浸

沢煮椀は、細切りにした豚肉とごぼうなどのせんぎり野菜の汁物です。出汁のきいたあっさりとした塩味の味付けになります。

16 番目の献立 さつまいもごはん, みそ汁, 豚肉のしょうが焼き, わかめとしらすの酢の物

中の生徒が昨年の夏に家庭科の宿題として作った献立になります。さつまいもごはん、みそ汁、豚肉のしょうが焼き、わかめとしらすの酢の物です。わかめとしらすの酢の物ですが、10月は和え物の提供ができないため、シラスを別に配缶し酢の物に近いドレッシングをあわせました。

18 番目の献立 食パン, チョコクリーム, 白菜のスープ, 里芋コロッケ, ベーコンと野菜のソテー

親芋コロッケの親芋とは里芋の一部で、茎につながっている中心の大きな芋のことを言います親芋はかたいのであまり出まわらないのですが、10月頃の親芋は軟らかく、食べることができるそうです。小平市内でも里芋をつくっている農家さんがいるので小平産の親芋を使ってコロッケを作る予定です。

10月分の献立の説明は以上になります。

委員長 10月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等がございますか。

委員 袋うどんのほぐれ具合はいかがですか。

栄養士 ほぐれにくいといった意見は聞いていない。袋の上からほぐして食べている姿を見る。学校ではいかがですか。

委員長 袋から丸ごと皿に移し、箸でほぐしています。ほぐしにくい印象無いです。

委員長 他にご質問が無いようでしたら、11月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 それでは11月の献立について説明をさせていただきます。

1番の献立です。花南中の生徒が考えた献立を取り入れました。給食のきんぴらは、ごぼうがメインのものが多いのですが、今回は考案通りににんじんの割合を多くしたきんぴらにしました。

3番の献立です。スパゲティには、小平市内産の小松菜を使用予定です。ペペロンチーノ風にオリーブオイル、塩、唐辛子、にんにく、しょうゆで味つけしますが、唐辛子は控えめにします。デザートは、小平市内産のブルーベリーを使ったゼ

リーを提供する予定です。ゼリーのラベルは、平成 27 年度より毎年生徒考案のデザインを 1 点採用しています。今年も夏休み中にデザインの募集をする予定です。

6 番の献立です。六中の生徒作品になります。家庭科で学習する 6 つの食品群を全て使った献立を考案したそうです。「普段何気なく食べている食事ですが、栄養のバランスを考えて作るとなるととても難しかったです。」と生徒さんの感想にあります。サラダも給食向けの材料で、ゆでているレシピでしたので、そのままの材料で再現したいと思います。

7 番の献立です。五中の生徒作品になります。鶏むね肉をゆでた汁でスープを作り、鶏むね肉はスープとピラフの両方に使用するというレシピです。夏休みの課題ということで、自宅で育てたにんじん、ピーマン、モロヘイヤを使用していました。モロヘイヤは、夏の野菜でこの時期には手に入りにくいので、ほうれん草に変更させていただきます。

8 番の献立です。花南中の生徒が考えた献立です。ほうとうの太くて平たいうどんは給食センターでは用意が難しいので、いつもの普通の切り口が丸いうどんで、つけ汁をほうとう風に工夫したいと思います。黒豆の煮物が付け合せだったのですが、作りやすい金時豆に変更させていただきます。

9 番の献立です。こちらも花南中の生徒が考えた献立です。花南中では、理想の献立を栄養計算ソフトで計算しています。その中から給食に適したものを採用させていただきました。細かい料理の材料まではお知らせいただいていたので、給食で普段提供しているレシピで近いものを使用しています。

10 番の献立です。六中の生徒作品です。元の献立は、「Chinese dinner」というテーマで、ごはん、キムチと豚肉の炒め物、肉団子の中華スープ、なすの揚げびたしという組み合わせでした。なすは旬の時期ではないので、別の料理にさせていただきました。

14 番の献立です。デザートは、小平市内産の梨を使ったゼリーを提供する予定です。ゼリーのラベルは、昨年度より生徒考案のデザインを 1 点採用しています。ブルーベリーゼリーのラベルと同時にデザインの募集をする予定です。

16 番の献立です。花南中の生徒作品です。こちらも料理名のみでしたので、給食の献立より近いレシピを使用させていただきました。

以上で 11 月分の説明を終わります。

委員長 11 月分の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。

(質疑応答無し)

委員長 特にご質問が無いようでしたら、12月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 12月の献立について説明させていただきます。

1番目の献立 ごはん, かきたま汁, ぶり大根, 野菜の甘酢和え
ぶり大根は、冬に旬をむかえるぶりを使ったメニューです。角切りのぶりに下味をつけてから片栗粉をつけて揚げてから、砂糖、みりん、しょうゆで調味しにておいた大根と一緒に煮つけます。衣をつけて揚げることで煮汁がほどよくからみ良い味に仕上がります。

3番目の献立 ごはん, 小平冬野菜煮だんご, 豚肉のレモン醤油, おひたし
小平冬野菜煮だんごです。市内の小学校・中学校の統一メニューで、小平市内で収穫された地粉を使って煮団子を作り、季節の小平産野菜と一緒に煮込みます。煮だんごは、小平市の郷土料理の一つです。小平市は、水はけがよく米の生産が難しいため、小麦が多く作られてきました。そのため、うどんや煮だんごなどの小麦製品が食べられてきました。給食で使う煮だんごは、加工業者に小平産の地粉を納め加工していただきます。毎年、この時季にとりいれて学校へもアピールしていき、地元小平の食についても覚えてもらいたいと思っています。

5番目の献立 生揚げと豚肉のキムチ炒め丼, 切り昆布サラダ, りんご
生揚げと豚肉のキムチ炒め丼は、生揚げ、豚肉、にんじん、たまねぎ、ねぎ、たけのこなどの野菜と一緒にキムチを入れて炒めたピリからの具をごはんにかけて食べます。はっきりとした味付けで、ごはんの進むメニューです。

8番目の献立 コッペパン, ボルシチ, 自身魚のフライ, さつま芋サラダ
ボルシチはロシア料理です。びーつというボルシチには欠かせないビーツという赤いかぶを使います。さっと下ゆでしてから他の肉や野菜と一緒に煮こみます。塩、こしょうトマトケチャップで味付けをし、最後に生クリームをいれて仕上げています。

11番目の献立 きつね丼, けんちん汁, ごま和え
きつね丼は新しくとりいれているメニューです。短冊切りにした油揚げと玉葱、にんじんなどの野菜を甘辛く煮てごはんにかけて食べます。油揚げは、大豆からできている食品ですので、植物性のたんぱく質の摂取にもつながります。

16番目の献立 カレーうどん(袋うどん, つけ汁), さばのゆずみそかけ, 冬至ぜんざい
12月22日の冬至に合わせてさばのゆずみそかけと冬至ぜんざいを取り入れました。さばは、下味をつけてから焼き、センターで作ったゆずみそをかけます。冬至ぜんざいは、甘く煮たかぼちゃとあずき、白玉団子のぜんざいです。

17 番目の献立 ソイそばろ井, 白菜生姜スープ, フルーツミックス
白菜生姜スープは、冬野菜の白菜を酸かったスープにしょうがを入れた体の芯から
あたたまるスープです。白菜の甘みとしょうがが合うスープです。

以上で1 2月分の説明を終わります。

委員長 1 2月分の説明が終わりました。ご質問やご意見等ございますか。

委員 味噌ラーメンの麺はどのように提供されますか。

栄養士 袋麺で提供しています。つけ麺の形式となります。

委員 麺やパンなどの回数が多く感じる。米飯を増やして欲しいのだが。

栄養教諭 米飯は増やしていきたいが、炊飯設備が老朽化していることがあり、給食を提供
できなくなるリスク回避ため、適宜、パンなどを入れています。炊飯設備が停止し
た場合に翌日にパン献立を入れていると、前日にはパンは調理されているため緊急
措置として提供ができます。主食が何も出ない状況を回避するため、パンや袋麺の
献立を入れています。

委員 ソイそばろ井について子どもが苦手だと言っていました。大豆が苦手だからだ
と思うが、どのような献立ですか。

栄養士 刻んだ大豆に濃い目の味付けをして、そばろ状態にしたものを御飯に掛けて食
べる。大豆の刻み具合により、苦手を感じる子もいるかもしれない。今後は、苦手な
子も食べやすくなるよう更に工夫していきます。

委員 人気のカレーライスが入っていないが。

栄養士 1 2月はカレーうどんやクリスマスメニューなどで人気の献立を入れており、ま
た、提供日数も少ないこともあり、カレーライスまでは入れられませんでした。
カレーライスのご指摘通り人気献立ではあるので、適宜入れていきたい。

委員 パスタとホットケーキなど、主食となるような組み合わせの献立が見られる。子
どもたちには楽しみ献立となるかもしれないが、栄養価なども大丈夫か。

栄養士 確かに1 2月ということもあり、クリスマスを意識したお楽しみ献立ではありま
すが、栄養価については基準を満たしています。

委員 献立表の栄養群の表記が見慣れないものとなっているが、どのようなものか。

栄養教諭 中学校の家庭科の課程で、習う内容と同じものとしている。一般的に目にする分

け方とは違うので、見慣れないかもしれないが、食育の観点から生徒が実際に授業で習う方法で表記するようにしている。

委員長 特にご質問が無いようですので、第2学期の献立は決定いたします。
その他、事務局から連絡事項はございますか。

所長 3点ございます。お手元の参考資料をご覧ください。

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27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、市役所の食堂で給食のレシピで調理されたカレーを販売する。

今後も安心安全な食材の確保及び食育の推進のため地場産野菜の導入を図っていく。

②ブルーベリー・梨ゼリーラベルデザイン募集

市内特産のブルーベリー、小平梨を使用したゼリーを毎年、給食で提供している。そのゼリーラベルのデザインを生徒に募集する。最優秀作品は給食で全校に提供される。リーフレットを全校に配付した。

③施設見学ツアー

日頃は入ることができない学校給食センター内で模擬調理体験などが行える見学会を行う。小学生、中学生が対象で、食育展示など夏休みの自由研究の一案にしてもらいたい。申し込み不要の先着順。

説明は以上となります。

委員長 ただいまの件につきまして質問はございますか。

特にご質問が無いようですので、これをもちまして本年度の第1回献立作成委員会を終了いたします。