

令和7年11月6日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立学園東小学校給食運営委員会
委員長 阿原 正人

令和7年度 第1回小平市立学園東小学校給食運営委員会について

このことについて下記の通り報告します。

記

日 時：令和7年11月6日（木） 午後0時10分から午後0時55分まで

会 場：学園東小学校 2階視聴覚室

出席者： 12名

傍聴者： 0名

会議の概要

1 挨拶

（委員長） 本日はご多用のところ、お集まりいただき誠にありがとうございます。本委員会は、給食業務を円滑に実施するとともに、こどもたちにとってより充実した給食の提供を目指して開催しております。本日はお忙しい中お集まりいただき、ありがとうございます。

朝の登校時には、給食室からだしの良い香りが漂い、こどもたちの間では「今日の給食は〇〇だよ」と、自然と給食の話題が広がっています。それだけ、給食に対する関心が高く、日々楽しみにしている様子が見えます。そんなこどもたちの期待に応えるためにも、私たち大人が連携しながら、より良い給食のあり方を考えていくことが大切です。

本日は、皆さんと一緒に給食の現状や課題を共有し、今後のよりよい運営に向けて意見を交わしていければと思っております。

2 委員紹介

自己紹介

3 会食

* 献立の説明

本日の献立は、パンに切れ目を入れ、豆腐入りハンバーグとキャベツをはさんでハンバーガーとして提供するスタイルである。試食会において、「子どもたちに人気のあるメニューを取り入れてほしい」「パンを使った献立を食べたい」との意見があったことを受け、これらの要望を踏まえた献立とした。

4 協議

① 栄養士より

(栄養士) 学校給食の栄養量は、文部科学省の基準に基づいて設定しており、1日の必要量の1/3を基本としている。特に家庭で摂取しにくい栄養素については、約1/2の量を確保するよう配慮している。カルシウム、鉄、食物繊維などが十分に摂取できるよう、食品の組み合わせに工夫を凝らし、減塩にも留意した献立としている。

献立は、バラエティに富んだ内容となるよう、季節感を取り入れ、行事食を実施している。また、地場野菜の使用を優先しており、地域の生産者やJA東京むさしからの購入を行っている。今年度は天候不順の影響により、一部の野菜の生育が予定通りに進まない状況も見られる。

食材の選定については、市で定めた基準に基づいて購入している。牛乳は東毛酪農業協同組合の低温殺菌牛乳を使用しており、苦手な児童でも飲みやすい製品である。米は七分つき米を使用しており、洋風スープについても豚骨や鶏ガラからだしをとっている。

ハンバーグ、しゅうまい、グラタン、デザート類などは手作りで提供している。学校行事がある時期には、盛り付けやすく、食べる時間を確保しやすい献立とするよう工夫している。また、絵本と連動したコラボ給食も実施している。

給食室の衛生管理については、調理器具の使い分けや作業の分担を徹底している。中心温度の測定による加熱・冷却の確認と記録を行い、丁寧な洗浄や適切な切り方を実践している。特に野菜の切裁では、廃棄が多くなるよう配慮している。完成した料理は、正確な配食ができるよう、計量や二度数えを実施している。

異物混入や洗い残しがないよう、要所で確認作業を行っている。アレルギー対応については、ダブルチェック体制を徹底している。

また、残食の計量を毎日実施し、次回以降の献立に反映させるよう努めている。さらに、児童とのおたよりのやりとりも始めており、こどもたちの声を今後の給食運営に活かしていきたいと考えている。

② 調理業務委託事業者より

(受託事業者) 当社は、学校給食を専門とする事業者であり、自校調理方式およびセンター方式の両方に対応し、全国規模で事業を展開している。現在、毎日

140 万人以上の児童・生徒に学校給食を提供しており、小平市内では 8 校の給食業務を受託している。

創業以来 50 年以上にわたり、食中毒事故ゼロを継続していることを誇りとしており、今後も従業員の体調管理、安全管理および衛生管理を徹底し、事故のない安定した運営を継続していく所存である。

③ 教育委員会より

(学務課長) 小平市では、令和 6 年度より学校給食費の無償化を実施している。昨今、食材費の高騰が続いているが、市としては、児童・生徒に美味しく安全な給食の質を維持するためにも、今後の対応を検討していく必要があると考えている。また、市では食育の推進に力を入れており、地場産野菜の積極的な活用を進めている。地場産野菜は形状の不揃いや調理に手間がかかる場合もあるが、受託事業者の協力を得ながら、引き続き取り組みを進めていきたいと考えている。

④ 保護者より

(保護者) 家庭でも、給食については、こどもに対して過度なプレッシャーを与えないように声かけを行っている。ただし、こどもから給食の話があった際には、内容や感想について丁寧に聞くようにしている。

(保護者) 長期休業中の家庭での食事は、学校給食のように栄養バランスを整えることが難しく、野菜をあまり食べないこともある。そのため、学校給食の存在は非常にありがたいと感じている。

(保護者) 日頃から学校給食で栄養バランスの取れた食事をしており、野菜も多く摂取できているため、家庭としても大変ありがたく感じている。

(保護者) 子どもの偏食は以前よりも減ってきたと感じている。学年が上がるにつれて、学校給食の影響もあり、さまざまな食材をよく食べるようになった。

5 質疑応答

Q：学級閉鎖時に余った食材はどのように対応しているか。

A：発注の変更や在庫の繰り越しなどにより、食材が無駄にならないよう工夫して対応している。

Q：我が子も偏食があり、野菜を残しているのではと心配している。残食の状況はどうか。

A：残食の量は献立によって異なるが、全体としてはおおむね10%程度残る献立もある。また、全校で牛乳が30本程度残る日もある。

Q：学校でおいしかったと言っていた献立を家庭で再現しても、あまり食べないことがある。

A：学校では、友達と一緒に食べる雰囲気や環境の影響で、普段よりも食が進むことがあると考えられる。ご家庭でも「おいしいね」といった声かけを通じて、楽しい食事の雰囲気づくりを意識していただきたい。

Q：中学校までは給食で牛乳を飲んでいるが、高校生になると飲む機会が減る。カルシウムの摂取について心配している。

A：牛乳の代わりに小魚などでカルシウムを補おうとすると、必要量を摂取するには多くの量が必要となり、塩分の過剰摂取につながる可能性がある。給食がない日でも、牛乳を意識的に摂取することが望ましいと考える。

Q：給食の量は学年によって異なるのか。

A：児童の成長段階に応じて、必要な栄養量が確保できるよう、学年ごとに量を調整している。たとえば、パンのサイズや主食の量、ハンバーグなどの主菜の大きさも、低学年・中学年・高学年でそれぞれ異なるように設定している。

以上