

令和3年12月20日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立花小金井小学校給食運営委員会  
委員長 長谷部 はるみ

令和3年度 小平市立花小金井小学校給食運営委員会（第1回）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3年12月17日(金) 午後0時30分から午後1時05分まで

会場 : 花小金井小学校 家庭科室

出席者 : 9名

傍聴者 : 0名

#### 会議の概要

##### 1 開会

本日は皆様に、給食を試食して給食について感想、ご意見、工夫や課題等お聞かせいただき、今後に活かしていきたい。

##### 2 試食

###### \* 献立紹介

- ・ 中華おこわの具には干し貝柱の戻し汁も使い旨味が出ている。
- ・ 肉団子の二色蒸しは、まわりにコーンともち米をまぶすので、できあがりと同じ大きさになるように考慮して中心となる団子の大きさを変えて作った。スチームコンベクションオーブンで蒸した。
- ・ 長ねぎ、きゃべつは地場野菜を使用した。納入していただいている農家には、3年生が授業で畑の見学に行った。

##### 3 花小金井小学校の給食について

(栄養士) 新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、児童の給食当番の配膳が密にならないよう考慮し、献立数が多くならないようにしている。

給食時、机は前向きのままで黙食を継続している。配膳やおかわりなど感染リスクの高まる場面では、担任教諭が行うこととしている。細かなきまりを守って給食時間を過ごしている。

児童の給食委員会が発足して2年目である。毎日、給食時に給食通信の放送、各クラスの片付け方の確認などの活動を行っている。10月、11月は片付けの強化月間として“あとかたキャンペーン”と名付け、各クラスの片付けの良い所をほめる賞状の配付を行った。リクエスト献立の募集も行っている。

給食室の施設は、児童増の対応として順次調理機器類の入れ替えを行い効率的で安全に提供できるよう整備している。衛生管理についても、受託事業者の協力を得て、作業面の改善に取り組んでいる。

調理では、温かいもの・冷たいもの、料理に適した温度で提供できるよう出来上がり時間を考慮している。

(受託事業者) 弊社は、現在市内7校で給食調理業務を受託している。全国の自校方式、センター方式の営業所で1日に120万人の子どもたちへ給食提供を行っている。会社設立より50年以上食中毒事故ゼロを継続している。これからも体調管理を含めた衛生管理を徹底し、事故ゼロを継続し安全安心で美味しい給食づくりを行っていききたい。

(調理責任者) 料理は適温で提供できるよう考慮し、安全で美味しい給食提供を目標としている。栄養士と連携して運営している。

#### 4 教育委員会より

(学務課長) この給食運営委員会は保護者、教職員、受託事業者、教育委員会が一堂に会して試食や意見交換を行い、よりよい給食運営ができるようにするために開催している。

小平市内19校の小学校のうち調理業務委託をしているのは12校である。各校に栄養士は1名ずつ配属されており、献立作成、調理指導を行っている。調理の部門のみが委託となっている。委託校では、給食運営委員会を設置し年2回開催している。今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、年度当初に開催ができなかったが、本日第1回を開催することができた。

一昨年度から昨年度にかけての時期は新型コロナウイルス感染拡大防止のため休校期間があり、給食の提供ができない時期もあった。今年度は4月から休校もなく衛生管理対策を講じて給食提供ができている。

本日は、お子さんのご家庭での様子、給食の話題、試食の感想など忌憚ないご意見をいただけるとありがたい。

## 5 保護者より

(保護者) 毎日の給食がありがたいと感じている。子どもたちは給食をととても楽しみにしている。帰宅すると話題は給食のことが多い。今日は試食して美味しいと感じた。出汁の旨味、野菜類の食感、歯ごたえ、食べやすさの工夫が勉強になった。ぜひ、多くの保護者に知ってもらいたいと思った。試食会も再開できると良いと思う。

新型コロナウイルス感染拡大防止対策として行っている前向きで黙食の食事は、集中するという良い点もあるかとは思いますが、楽しく食べるということができなくなってしまうことの影響が気になっている。この状況を継続せざるを得ないという場合には、楽しく食べるための工夫があると良いと思った。

(保護者) スープは出汁がきちんととられていて、食べたいと思える味付けだと思った。家庭で“給食じゃんけん”のことを楽しそうに話しているのを聞き、一日の中でうれしいイベントとなっていると感じている。食べ方、箸の使い方など友達と一緒に食べることで刺激を受けて学べることも多いと思う。みんなで食べるのが再開できると良いと思っている。

## 6 質疑応答

(司 会) 教職員間の感想では、季節のもの、地場野菜が使用されているなど給食内容が充実していると好評である

(栄養士) 新型コロナウイルス感染発生以前は、各自に盛り付けた後、食べる前に減らすなど量の調整を行うことがあった。現在は、感染拡大防止対策として盛り付け後の量の調整を行わないこととしているため、残ってしまうこともある。反面、盛り付けられたので、苦手なものでも一口は食べようということが出来るようになったという事例もある。

給食時間の食育では、動画などを活用している。10月には食品ロス月間の取り組みとして、市内他校と連携して当日の調理映像を動画編集して放映した。子どもたちからは、食品ロスを意識して残さず食べたといった感想が寄せられた。

感染拡大防止対策で制限されることもあるが、現在は安全を第一に考えた給食運営を行っている。

## 7 まとめ

(運営委員長) 給食時に前向きで黙食することには、当初戸惑いもあったが、継続していくうちに子どもたちは慣れてきているように見受ける。給食時はマスクを外して食事をする時間であることから慎重に感染対策を講じて運営している。

給食の残菜率を毎日確認しているが、コロナ以前に比べて残菜が増えている日もある。子どもたちには、洋風献立が人気であり、その日は残菜も少ない。魚、豆など苦手なものは、食べる経験の少ないこともある。食べ慣れない食材が給食で食べる経験となるメリットがあると感じている。