

令和5年度 小平市立小平第十一小学校給食運営委員会（第1回）について

日時：令和5年11月24日（金） 午後0時30分から午後1時15分まで

会場：小平第十一小学校 多目的室

出席者： 10名

傍聴者： 0名

会議の概要

1 校長挨拶

本日は、第一回給食運営委員会にお集まりいただきありがとうございます。給食運営委員会では、給食についてご理解いただき、共有し、よりよい給食の提供に向けてご意見等をお聞かせいただく場としている。安全で安心な給食のため、日々、様々な注意を払って提供している。切り方、見た目なども丁寧に、子どもたちにとって美味しく楽しみな給食を提供している。子どもたちは給食が大好きな子が多いが、担任は個々の量や苦手なものなどそれぞれに合った、給食指導を行っている。

本日は、試食をしていただき、感想やご意見をいただきたい。

2 委員紹介（紙面紹介）

3 試食

本日の献立説明。11月24日和食の日になんで和食献立である。

4 協議

（1）設置要綱説明

（学務課長）

この給食運営委員会は、保護者、受託事業者、学校教職員、教育委員会が一堂に会して試食を行い、給食についてご理解いただき、改善に向けてのご意見等をお聞かせいただく場としている。

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14校である。委託校では、給食運営委員会を開催している。11小は今年度から委託事業者の変更があったことから今年度は3回実施する。次年度からは年に1回の予定である。

保護者の方には、本日の感想、忌憚なきご意見やご家庭での給食に関するエピソードなどをお聞かせいただけるとありがたい。

給食のお金に関するお知らせをさせていただきます。

一点目は、給食費についてである。現在、中学年で1食あたり250円を食材費としてお預かりして給食運営を行っている。昨今の食材等物価高騰の影響から、運

営は非常に厳しい状況である。質を維持するためには、給食費の見直しをしなければならないかと検討している。しかし、給食費の値上げをすることも、家庭への負担が増額とならないように公費での補填も併せて検討しなければいけないと認識している。今後、役員の方を中心とはなるかと思われるが、保護者の方のご意見を伺う機会もあるかと思う。その際にご協力をお願いしたい。

二点目は、給食費の無償化についてである。小平市では、令和6年1月（令和5年度3学期）以降、小中学校に3人在籍しているご家庭の3人目以降のお子様の給食費を無償化していく方針を打ち出している。しかし、この件は、市の予算に関わることなので、議会の議決が必要となることである。

引き続きご理解、ご協力の程よろしくお願いいたします。

（2）現状報告

（栄養士）本校の給食運営、食育について（資料に沿って説明）

学校給食は単なる昼食ではなく、教育の一環として実施されているものである。食材も教材となることを意識して使用している。また、給食時間では、食事のマナーを身につけるといことも取り組んでいる。最近では、黙食ではなく、静かに会話をしている。周りの人に嫌な思いをさせない配慮などを伝えている。限られた給食時間の中で、きちんと食べ終わるように時間の確保をしている。運動会などの行事前でも給食時間を確保するよう運営していることから、子どもたちはしっかり食べていた。

好き嫌いを克服するような働きかけでは、決して無理強いすることなく、一口でもチャレンジできるような支援をするように教職員間で共通理解をしている。

献立内容は、和洋中のバランス、季節感のあるメニューを取り入れている。野菜の値段が高いときもあるが、季節を感じる旬の野菜は必ず取り入れるようにしている。そのほか、行事食、郷土食などバラエティに富んだ献立を実施するようにしている。読書週間には、絵本とのコラボ給食や、毎月11日は食育の一環で、11小箸の日として和食の献立を実施するようにしている。

小平市では地場野菜を給食に多く使うことを推進していることから、本校でも地域の生産者の方をはじめ、積極的に取り入れるようにしている。

食材は、国産のものを中心に、できるだけ添加物の少ないものを使用している。ドレッシング、カレーのルーなども手作りをしている。米はビタミン、ミネラルの多い、七分づき米を使用している。今日は牛乳ではない献立だが、普段提供している牛乳は、小平市内全校、群馬県の東毛酪農業協同組合の低温殺菌牛乳である。子どもたちにも人気がある。

本校の子どもたちは登校時から給食を楽しみにしている姿を目にする。献立についても感想を聞かせてくれるので、その声を調理員にも伝え共有し、とてもやりが

いを感じている。

食物アレルギー対応では、個人に応じた除去の対応を行っている。

食育の取り組みとして、ランチ通信としてお手紙を毎日発行しており、給食時に放送している。珍しい食材の紹介や、二択のクイズなどで興味を持たせる工夫を行い、楽しくたべられるように働きかけをしている。学校ホームページもできるだけ毎日更新しており、手作り調理の様子を紹介している。

給食を通して、食べることは楽しいということを伝えていきたいと思っている。

調理面では、本校は今年度から調理受託事業者が変更となった。新体制でのスタートとなったが、切り方など綿密に打ち合わせを行い運営している。

子どもたちの給食委員会の活動として、給食室脇にある献立黒板の掲示を行っているのでご覧いただきたい。

(3) 調理業務委託事業者より

(受託事業者)

今年度より新規受託させていただいた。安心して安全な給食の提供を第一に心がけている。食育の観点からも栄養士の意向に沿った形で提供できるように連携している。衛生管理では、従業員の同居家族も含めた健康管理を行っており、出勤に際しては、感染症からの事故にならないよう努めている。急な欠勤にも、人員体制がとれるよう配慮していきたいと考えている。

(業務責任者)

700食以上の調理を行っているが、目の前の食材が一人一人の給食になることを意識して、差が出ない1食となるよう大切に調理している。食中毒やアレルギーの事故を起こさないよう十分留意している。

5 質疑、感想等

(保護者)

給食をととても楽しみにしていて、毎朝登校前に献立表を確認している。学校に行く楽しみのひとつにもなっている。帰宅後も給食の話をしている。おいしかったので家庭でも作ってと言われる。レシピを紹介してもらえるとありがたい。本日試食して、美味しくとても満足した。

(保護者)

入学の頃は少々だったが、学年が進みよく食べるようになったと思う。

(保護者)

登校するときには必ず献立表を確認している。帰宅後、おかわりの話や、放送の内容などを話している。人気の献立はぜひ、レシピを教えていただきたい。家庭でも作ってみたいと思っている。

以上