

## 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2回）について

日時：令和5年12月13日（水） 午後0時40分から午後1時20分まで

会場：小平第十一小学校 多目的室

出席者： 11名

傍聴者： 0名

### 会議の概要

#### 1 校長挨拶

本日は、第二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。今年度は調理業務委託事業者の変更、職員の異動があったが、これまでと変わらず美味しい給食提供ができており、子どもたちにも好評である。子どもたちは給食が大好きであるが、本日の献立のような混ぜご飯は少し苦手な子どももいるように感じている。食べた経験のないものは、給食でも食べないという傾向があるが、担任が盛り付け量や、声かけをしてチャレンジできるように工夫している。栄養士も教室を回り、子どもたちの様子を見守っている。昨日は、米粉パンを提供した。給食時に米粉パン指導用食育動画を放映したところ、子どもたちにとって新たな発見や気づきがあった。関連した産地クイズで楽しみながら学ぶ実践を行った。日々、様々な工夫を凝らした食育も実践している。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。

#### 4 協議

##### （1）設置要綱説明

（学務課長）

委託校では、給食運営委員会を開催している。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。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、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くとありがたい。

給食のお金に関するお知らせを2点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。そこで令和6年度から給食費の値上げを検討している。ただし、給食費の値上げ分については、市が2年間程度負担し、保護者からの徴収額はしばらく変更なしといたしたい。給食を運営するお金を増額することで、質の維持を図りたいと考える。今後、学校を通じて保護者の役員の方を中心にアンケート形式でご意見をお聞かせいただく予定である。

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）から、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予定である。追って各御家庭に案内を配布する。

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）

本校は今年度から調理受託事業者と栄養士も変わり新体制でのスタートとなったが、子どもたち、教職員には違和感なく受け入れていただけた。調理面でも味つけ含めて、安全に美味しく提供できていると思う。献立内容は、和洋中のバランス、季節感のあるメニュー、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なっている。読書週間には、絵本とのコラボ給食を実施した。

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、本校でも積極的に取り入れるようにしている。また、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。

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。毎日の給食を通していろいろな味を覚えてほしいので、様々な食材を使用し、苦手でも一口は食べてみるように支援している。また、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なっている。

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ている。

## （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。当初人員の入れ替わりなどがあったが、大きな事故なく給食提供を継続している。現在、感染症が流行しているが、体制を確保し無事に提供していきたい。

(業務責任者)

700食以上の調理を行っているが、一人一人の給食に差が出ないように、1食を大切に作っている。

## 5 質疑、感想等

(保護者)

献立表をみると1食でたくさんの食材が使用されている。家庭では難しい。給食はありがたいと思った。美味しかった。

(保護者)

家庭での食事中、苦手そうにしていると、兄弟で「これ給食で出た」と声掛けあって食べられる場面もある。給食でも残さず食べているようで、無理強いくなく味わって美味しく食べている様子がうかがえる。想像していたよりボリュームもあり、味付けも適度でよかった。

(保護者)

昨年も運営委員会に出席し、たまたま同じ献立であったが、変わらず美味しかった。

Q：4月の最初にドライカレーが出ることが多いがなぜか。

A：調理面でも混乱なく作れる献立であること、子どもたちも配膳しやすく、食べやすいものといったこともあり、年度当初に提供することが多い。

Q：ドライカレーは辛いと言っているが、いかがか。

A：ドライカレーだけを特に辛みを強くしていることはないが、今後気を付けて様子を見ます。

Q：カレーのルーから手作りというが、なぜ市販のルーを使用しないのか。

A：なるべく不必要な添加物を使用せず、手作りをしている。

以上