

令和5年7月13日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立小平第十三小学校給食運営委員会
委員長 山 倉 尚

令和5年度 小平市立小平第十三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5年7月4日(火) 午後0時20分から午後1時30分まで

会場 : 小平第十三小学校 家庭科室

出席者 : 9名

傍聴者 : 0名

会議の概要

1 試食

* 献立の説明

鶏飯は、本校の児童にとっても人気があるメニューのひとつである。リクエストにもよくあがってくる。椎茸がのっているが、苦手な食材といわれるが、甘辛く煮付けたもので人気がある。

2 校長挨拶

本日は、ご多用のところお集まりいただきありがとうございます。今日は、保護者の皆様から忌憚ないご意見をいただきたいと思います。本校はホームページでの給食紹介なども含めて食育に力を入れている。昔の給食から大きく変化し、内容も充実していると考えております。

3 委員自己紹介

4 協議、質疑応答

(1) 本校の給食運営、食育について

(栄養士より) *スライドに沿って説明

本校の給食は、栄養士が献立作成を行い、委託事業者が調理を行っている。全校の食数は約440名、調理員は社員3名、パート6名の体制である。食材は当日納品され、スープやだし類も手作りで安全で安心な給食作りを行っている。納品時に

は、食材毎に50g採取し、万が一の事故の原因究明のために保存している。

納品された野菜類等はすべてバラして根元までしっかり洗うことになっている。地場野菜に多い虫などの異物混入防止のため確認しながら3回洗浄している。衛生管理の観点から作業ごとにエプロンを使い分けている。野菜の切裁は家庭と同じように、包丁とまな板で手切りである。ものによっては機械を使用する場合もある。料理に合わせて、切り方、厚さなどを栄養士と調理員が打ち合わせをして決める。

給食では、加熱したものを提供することになっている。サラダ類も加熱後水冷却して提供している。ドレッシングも手作りで加熱している。スチームコンベクションオーブンという多機能な機器が導入され、焼く、蒸す、煮るなどの料理のはばが広がり、とても恵まれている。揚げ物は、回転釜で揚げている。

行事食では、端午の節句のちまき、手作りのパン、枝豆を飾った翡翠花シューマイ、おはぎなどを提供している。

午後の洗浄作業は、食器類をすべて手洗いで洗浄し、機械ですすぎを行い、熱風保管庫で乾燥、消毒、保管を行っている。

衛生管理では、生もの用、出来上がり食材用と器具の使い分けを徹底している。調理後2時間以内に喫食できるように逆算して調理を行っている。中心温度の確認を必ず行い、確実な加熱調理を行っている。

アレルギーの対応は15名いる。種実類の届け出が増えている傾向がある。対応の方法は、前日に確認票を用いて対象者の確認を行い、当日はアレルギー担当者が専用エプロンを用いて調理し、専用食器に盛り付け、担任への受け渡し時にもチェックを行い確実に渡せるよう確認している。

給食は学校給食法に基づいて実施されている。小平市では、牛乳は低温殺菌の瓶牛乳を提供している。献立作成にあたっては、栄養価を満たし、和洋中のバランス、郷土食、世界の料理、地場野菜の活用など考慮して作成している。

(1年間の行事等給食献立の紹介、シェフ給食、セレクト給食、リクエスト給食、卒業バイキング給食の復活、世界の料理、食品ロス削減給食、防災備蓄品を活用した献立、図書コラボ給食、学校給食週間なつかし給食など。)

食育の取組では、1年生の給食開始時に給食の準備の仕方、給食のきまりなどのお話、2年生にそらまめ・グリンピースのさやむき、他学年ではとうもろこしの皮むき、えだまめの枝とり、3年生の理科、5年生の稲作り、みそ作りなど、給食と教科等が連携し授業での食育を行っている。また、外部から食品メーカーの方を招き、だし・うまみ教室、野菜ソムリエ、腸内細菌の話、マヨネーズ教室などの授業を計画している。さらにICTを活用し給食時に動画放映を行っている。おいしいな通信は毎日各クラスに配付し、クイズの答えを集計し、表彰を行っている。児童の給食委員会の活動では、各クラスの片付けのチェック行い、きちんとできたクラ

スの表彰も行っている。

(2) 市教委より

(学務課長) この給食運営委員会は、学校長が中心となり、保護者、受託事業者、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、よりよい給食運営に向けてのご意見交換をする場としている。保護者の方には、感想もふくめ、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。

昨今の物価高騰の中でも、保護者負担額の給食費を変更なく実施しているが、実際には、運営は非常に厳しい。このことから、昨年度、今年度については、市が物価高騰分として1食単価の約10%相当額の補助金を交付している。今後については、保護者の皆様からの給食費負担を変更するのか等、給食費を無償化している自治体の事例なども参考にしながら、研究しているところである。子どもたちのために、安全で安心な給食を、さらに美味しくよりよい給食提供ができるようにしていきたいと考えている。ご意見をいただき、引き続きご理解、ご協力の程よろしく願います。

(3) 調理業務委託事業者より

(受託事業者) 受託して3年目となった。子どもたちに喜ばれる献立にこちらも勉強させてもらっている。業務責任者を中心に栄養士と協力して毎日給食提供をしている。非常に暑い時期ではあるが、従業員の健康管理も含めて安全な給食提供を行っていききたい。

(4) 保護者より

(保護者) 二人の子が在学しているが、だんだん良く食べるようになってきている。家庭でも野菜をよく食べるようになったと思っていた。今日、スライドをみて、給食で野菜がたくさん使われていることがわかり、友達と楽しく食べている良い影響だと思った。牛乳などのおかわりじゃんけんなどに参加した話をしている。家庭では食べないと敬遠して使わない食材も給食に使われていることが良いと思った。

(保護者) 食材を多く使っていることに感謝する。食品ロスの話も家庭で話題となった。家庭でも、給食を参考にしたいと思った。

(保護者) 好き嫌いが多く心配していたが、給食でだいぶ食べられるようになった。子ども自身も給食で覚えたメニューがあるようだ。

以上