

令和7年6月30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 四宮 範明

令和7年度 第1回小平市立小平第十三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6月30日(月) 午後0時20分から午後2時20分まで

会場 : 小平第十三小学校 家庭科室

出席者 : 7名

傍聴者 : 0名

会議の概要

1 試食

* 献立の説明

本日の献立は、牛乳、夏越ごはん、京風味噌汁、水無月である。6月30日の夏越の払いにちなんだ行事食である。夏越の行事は、1年の折り返しにあたる6月末に、茅の輪をくぐり、これまでの邪気を払い、今年後半の無病息災を願う行事である。茅の輪に似せた丸いかき揚げに夏野菜を入れるのが特徴である。赤ピーマン、ズッキーニ、オクラなどの夏野菜を使用した。鮮やかな色が邪気を払うといわれている。おろしだれにショウガを効かせ、雑穀米にするのも特徴である。米は政府の備蓄米(令和5年産)を使用した。水無月も行事食で、小豆の赤い色が邪気を払うといわれている。水無月は、京都の郷土料理なので、かつおぶしでだしを取った京風味噌汁を組み合わせた。水無月に使用した小豆は、朝から煮た。豆の形を残すのが難しいが、きれいに仕上がっている。二層にして蒸した。蒸しあがったものは、低学年と中・高学年でサイズを変え人数分に三角形にカットした。

かき揚げは、シートに丸く形作り、並べたものを油に入れ、途中で上下返してきれいに揚がるように作った。中心温度の確認も行っている。

今日の給食室内の温度は36度位に達していた。

DVDを使用して説明。小平市の給食について紹介。

2 運営委委員長（校長）挨拶

本日は、お忙しいところ、また暑い中お集まりいただきありがとうございます。日頃から本校の給食運営にご理解、ご協力を賜りありがとうございます。私は4月から着任しましたが、栄養士を中心によく工夫した給食を実施していると感じている。季節の料理、小平の食材を使用したもの、都道府県、世界の料理など、こどもたちが食を身近に感じられるように取り組んでいる。本校は昨年度2学期から調理業務受託事業者が変更となった。安全な給食の提供はもちろんのこと、こどもたちが食べてみたいと思う工夫、ひとつひとつの料理にも表れている。本日は、ご参加の皆様から忌憚なきご意見をいただき、本校の給食がさらに充実したものになるとよいと思っている。よろしくお願いいたします。

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

食数は職員含めて約400名、正規社員3名とパート6名で運営している。

食材の納品は当日納品である。だしやスープも素材からとっている。手作りが基本で、コロッケ、ハンバーグ、ドーナツなども手作りしている。

納品) 朝7時頃からあり、検収している。食材の保存食は50gとっている

下処理) 皮むき後、3回洗浄している。エプロンの使い分けを行い、作業区分ごとに变えることで衛生管理を徹底している。

調理) 野菜の切裁は家庭と同じく包丁とまな板で手切りが基本で40キロ以上の野菜を料理に合わせた切り方にしている。

加熱) サラダなどもすべて加熱調理している。煮物などは1釜で作ることができる。

冷却) 野菜類も生のままの提供はないので、茹でて水冷して提供している。ドレッシングも手作りで加熱したものを冷却して提供している。

焼く、揚げる) 多機能なスチームコンベクションオーブンを使用して焼き物、蒸し物を作っている。揚げ物は、回転釜に油をいれて揚げている。釜では炒めもの、煮物、汁物を作る。カレーなどのルウも手作りしている。パンもそのまま提供することはほとんどなく、加工して提供している。餃子なども手作りである。

配食、配膳) 出来上がった料理は、学年、人数に合わせて計量して配食している。その後教室で児童が盛り付ける。

洗浄) 午後の洗浄作業では、食器類を一枚ずつ手洗いしている。

衛生管理) 生もの、出来上がり料理との器具の使い分けを徹底している。喫食まで2時間以内となるように作っており、中心の温度の計測、万が一に備えて保

存食をとっている。

アレルギー) 現在10名に対応している。アレルギー対応も個々に合わせた対応を行っており、書類と給食室内のボードに書いて確認し、専用エプロンをした調理員が作っている。給食室でアレルギー専用食器に1食分すべてを盛り付け、ラップ、付箋をつけ調理員から担任、児童へ確実に手渡すこととしている。

学校給食は教育の一環として、目標を定めて実施されている。

献立のうち牛乳は、ほぼ毎日提供される。小平市では群馬県の東毛酪農業協同組合の低温殺菌牛乳を提供している。主食は週のうち3日がごはん、そのほか、パン、麺を組み合わせている。七分つき米を使用している。和洋中、郷土料理、世界の料理、季節の料理、小平市の食材を多く使用すること、食品ロス削減給食、図書コラボメニューなどを実施している。

4月からの行事食、季節の献立、世界の料理、食品ロス削減給食など、実施献立の紹介。廃棄前の備蓄用アルファ化米をリメイクした給食を実施し、高騰している米代の節約となった。

食育活動では、そらまめやグリーンピースのさやむき、とうもろこしの皮むき、枝豆もぎなどを実施した。授業と関連して、間食について、みそづくり、バケツ稲の苗植えなどに取り組んでいる。

給食時間には栄養士や児童の給食委員が放送を行う。委員会の活動として

ポスター作成や目標にむけた頑張りカードに取り組んでおり、クイズ王、片付け表彰も活動としている

おいしいな通信を毎日発行して、クイズも楽しみに取り組んでいる。結果を給食集会で発表することになっている

(2) 市教委より

(学務課長) 令和7年3月に、小平市立小・中学校食育推進指針の改定を行った。

市ホームページでもご覧いただける。学校での食育はこれに基づき進めていただいている。地場野菜の取組を積極的に行っている。調理の方には手間がかかるなど大変な事もあると思うが、こどもにとって地域が見える大切なきっかけとなると考える。よろしくお願いします。

(3) 調理業務委託事業者より

(受託事業者) 弊社は、学校給食調理を専門としている事業者で全国に事業所があり自校方式、センター方式を含めて毎日139万人の児童生徒に給食提供を行っている。市内では小学校8校を受託している。13小は昨年度9月から受託している。弊社は創立以来55年以上食中毒事故ゼロを継続している。今後も従業員の体調

管理、衛生管理をしっかりと行い、食中毒事故ゼロを継続していきたい。

(4) 保護者より

(保護者) おいしかった。メニューのレパートリーも多く、家庭でいつも献立表を楽しみに見ている。ネーミングもとても良く楽しみになる工夫があると思う。

Q：給食費が無償化になり、その影響はあるのか

A：給食費の金額は変わらず、さらに物価上昇分の上乗せ補助金も支給されている。

徴収事務は学校の作業が軽減され、未納がない。最終的な補助の金額集計などの事務が変わったということはあるが、こどもたちに対しては、影響はない。

(学務課長)

1食当たりの単価は決められたものがあり、給食費変更はないが、今後の食材の物価高騰もある中で、給食の質の確保をしていきたいと考える。

以上