

令和8年3月18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3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8年3月18日（水） 午後0時10分から午後1時20分

会 場：小平第十三小学校 家庭科室

出席者： 11名

傍聴者： 0名

会議の概要

1 挨拶

（委員長）皆様、本日はお忙しい中お集まりいただき、誠にありがとうございます。3月になり、6年生にとっては最後の給食が近づいてきました。先週は、感謝の気持ちを込めてバイキング給食を実施いたしました。本日も、登校時から児童たちより「今日の給食が楽しみです」という声がたくさん聞かれ、学校給食への期待を感じております。6年生が入学した当初は、コロナウイルスの影響で黙食を余儀なくされていましたが、今では楽しい雰囲気の中で給食を味わえるようになりました。学校給食は「みんなで食べる」ということに大きな意味があると考えております。また、楽しく食べることはもちろん、現在実施しているアレルギー面談などを通じて、安全な給食の提供に取り組むことも非常に重要です。学校といたしましては、今後も安心・安全で、こどもたちが楽しみにできる学校給食を提供できるよう努めてまいります。皆様のご理解とご協力をいただけますようお願い申し上げます。

2 委員紹介

自己紹介

3 会食

* 献立の説明

本日の献立は、6年2組のリクエスト給食。キムチラーメン・かくれんぼジャンボぎょうざ・ミニトマト・フルーツポンチ・牛乳。ジャンボぎょうざについては、通常15cmの皮を使用しているが、本日の皮は栄養面等、献立との兼ね合いで、13cmの皮を使用している。「かくれんぼ」についてはキャベツの普段使用しない部分等を具材の一部使用しており、食品ロス削減給食の一環である。今回で43回目の食品ロス削減給食になる。ラーメンはとんこつと鶏ガラで出汁をとっている。麺については蒸し中華麺をもう一度、給食室で蒸している。手作りにこだわっており、ぎょうざも一つずつ調理員が包んでいる。

配布している「おいしいなつうしん」では毎日クイズを実施しており、前回分の正解クラスを掲載している。最終的には正解数の多い上位クラスを表彰している。

* 十三小の食育について

令和6年度2学期から株式会社東洋食品に調理業務委託をしている。特徴としては、だしやスープも素材からかつ、手作りにこだわっている。

(給食ができるまでの説明、衛生管理の説明、アレルギー対応の状況)

献立については、毎日牛乳が出る。群馬県の東毛酪農の低温殺菌牛乳を使用している。まろやかで飲みやすい。週3回はごはん、残りの2日は麺とパンになる。小平市の郷土食や世界の料理、図書コラボメニューなどを実施している。

(特色がある給食の例) いがぐり揚げ、お琴汁、小平冬野菜煮だんご、冬至メニュー、カうどん、手作りソフトフランスパン、みぞれ汁、小正月メニュー、二十日正月のメニュー、おみくじコロッケ、ひなまつり、ふわもち生ドーナッツなど

他にはシェフ給食を実施。国分寺市のフレンチレストランのシェフと共同で献立作成をした。セレクト給食や6年生に向けたバイキング給食、給食DE世界旅行(台湾料理、カナダ料理など)も実施している。食品ロス削減給食としてアルファ化米(防災備蓄米)を10~12月期間で277kg使用している。アルファ化米は独特の臭みがあるため、カレー、お茶漬け、ライスコロッケなどに使用している。学校給食週間では先生の思い出のメニューを提供した。

学年ごとの食育活動としては、1年生:野菜ソムリエ、2年生:乳飲料会社出前授業、3年生:食べ物の3つの働き・牛乳飲んでコツコツ貯金、4年生:食品会社出前授業、5年生:五大栄養素、6年生:魚屋出前授業、フランスの食文化

給食委員会の活動は児童が中心となり、ポスター作成や残さなかった際のポイントカードの作成など取り組んでいる。

4 協議

(1) 市教委より

(学務課長) 本会議は、市内小学校のうち調理業務を委託している学校において実施しているものである。保護者、教職員、受託事業者、教育委員会で構成されており、給食の試食を通じて、学校給食をより良いものにしていくことを目的としている。

本日は、家庭での給食に関する話題やご意見などをお聞かせいただきたいと考えている。

小平市では、令和6年度より学校給食費の無償化を実施している。給食費(1食当たり単価)は令和7年度が337円、令和8年度については353円の予定。食材費の物価高騰が続く中であっても、美味しく安全な給食の質を維持することが重要な課題であると考えている。

また、市では地場産野菜の使用を推進している。地場産野菜は形状の不揃いや調理に手間がかかることもあるが、受託事業者の協力を得ながら、今後も積極的に活用していきたいと考えている。

(2) 調理業務委託事業者より

(受託事業者) 当社は、学校給食を専門とする事業者であり、自校調理方式およびセンター方式の両方に対応し、全国規模で事業を展開している。現在、毎日140万人以上の児童・生徒に学校給食を提供しており、小平市内では8校の給食業務を受託している。小平第十三小学校については受託している学校のなかでも最も新しい受託先になる。

今後も従業員の体調管理、安全管理および衛生管理を徹底し、事故のない安定した運営を継続していく所存である。

(3) 保護者より

(保護者) 2年生の息子に好きなメニューを聞いたところ、「キムチラーメン」とのことだった。名前を聞いただけではイメージがつかなかったが、今日実際に食べていて子どもが好きな理由が分かった。手作りパンや出汁など、努力が味に出ている。これは子どもたちにも伝わっているので、今後も続けてもらいたい。

(保護者) 2年生の息子が何回も給食をお代りしている。家のご飯をあまり食べない理由が分かった。また、温度も家の食事は熱すぎると感じた。これらを踏まえて、子どものために考えられている食事ということがわかった。自身が子どもの頃は袋に入ったパンなどが出てきていたが、手作りで提供している話を聞いてすごいと思った。

(保護者) 2年生のこどもがいる。料理をすることが好きで当日の給食を確認して学校に行こうという気持ちになれることもある。こどもから給食の中で茹でキャベツが好きと聞くとシンプルな料理も美味しく作ってもらえているのだと感じた。

以上