

令和8年6月24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8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8年6月24日(水) 午後0時10分から午後1時20分まで

会場 : 小平第十三小学校 家庭科室

出席者 : 8名

傍聴者 : 0名

会議の概要

1 試食

* 献立説明(栄養士)

本日の献立は牛乳、なすとトマトのスパゲティ、ごまドレッシングサラダ、酒井さんの焼きとうもろこしである。この献立には小平産の新鮮な野菜を多く使用している。スパゲティのなすは素揚げしてしょうゆで下味をつけ、トマトソースに加えている。また、酒井さんが来校し、とうもろこしについて直接話を聞いた後、2年生が皮むきを行ったものである。 * 2年生の食育の様子紹介(スライド)

給食の概要については配布されたプリントのとおりである。このあと、給食委員会の発表はMEETを使用し視聴していただく。

2 運営委委員長挨拶

本日はお忙しい中、お集まりいただき、ありがとうございます。本校では、献立説明にもあったとおり、地域の生産者である酒井さんのとうもろこしを提供するなど、地域の野菜を積極的に取り入れた給食を提供している。学校給食では、地産地消の推進に加え、そら豆や枝豆、グリーンピースなどの皮むき体験を児童に実施している。また、全

学年を対象とした食育授業を取り組んでおり、体験学習を通じて教科書にはない学びの機会を提供することが、こどもたちの将来の生活を豊かにすると考えている。

本日は皆様にお集まりいただき、この機会にさまざまなご意見をお聞きすることが、本校の学校給食が今後も安全で安心な提供を継続するための良いきっかけになると考える。市教育委員会や調理受託事業者も来席しているので、忌憚のないご意見をぜひお願いしたい。

3 委員紹介

自己紹介

4 協議（スライドを用いて説明）

（1）本校の給食運営、食育について

本校の給食運営は、非常に丁寧かつ衛生的なプロセスで実施している。食数は約400食に対応し、社員3名とパート職員7名の計10名で運営を行っている。給食の調理においては、だしやスープなど、素材からとることを基本とした手作りの方針を徹底している。また、食材は当日の朝7時頃に納品され、調理段階においても品質と安全性を確保するため、野菜や果物の下処理では3回洗浄が実施されている。その後、家庭と同様の方法で包丁とまな板を使用し、約40キログラムにも及ぶ野菜を料理に適した形状に切裁している。調理工程では徹底した衛生管理を行い、サラダや和え物のような提供品目については、一度加熱した後、水冷を行うことで安全性を確保している。ドレッシングも同様に加熱後の冷却を経て児童に提供される。また、調理方法ではスチームコンベクションオーブンによる蒸し・焼き、回転釜を用いた揚げ物の調理が行われている。カレーやシチューに使用するルウのみならず、餃子やケーキの調理もすべて手作りであり、これによって安心・安全な給食の提供を図っている。完成した料理は学年ごとの人数に合わせて適切に計量・配缶される。児童は教室にて自身で配膳を行うことが日々の作業となっている。午後には食器洗浄が行われ、食器は一枚ずつ手洗いされる。衛生管理の観点で調理器具を使い分けることを徹底し、調理後2時間以内の喫食を原則としている。さらに、万が一の事故に備え、納品された食材と出来上がり食品の保存食をとっておく取り組みも行っている。

食物アレルギーへの対応についても、細心の注意を払っている。本校では11名の児童に対し、それぞれのアレルゲンに適切に対応している。具体的な対応として、前日に栄養士と調理員が対象児童の確認を行い、アレルギーの内容を記した確認表を作成。給食室にはわかりやすく表示をすることで共有を図り、当日は専用食器を使用して、一食分を給食室で盛り付け、さらに確認表のサインを行った上で児童に手渡している。給食は単なる昼食ではなく、教育の一環として提

供されるものである。そのため、本校では地域の特色や食育に関連した目標に基づき、献立内容を工夫している。牛乳については群馬県産の低温殺菌牛乳を採用し、米は七分つき米を使用する。献立は和洋中のバランスを考慮し、世界各国の料理や季節を感じる献立、行事食、地場野菜を使用したもの、食品ロス削減メニュー、さらには図書コラボメニューなど、多彩な内容となっている。さらに食育活動を通して、児童にさやむきや皮むきなどを体験させたり、間食について考える授業を実施したりしている。他にもバケツ稲栽培や感謝の気持ち、食事のマナーに関する指導、またしょうゆや和食・だしに関する授業などが学年に応じて行われている。食品メーカーや専門家を講師として招致することによる情報提供も積極的に行い、MEET を活用した放送による指導も実施している。

児童の委員会活動ではポスター作成や片付けの表彰を設け、給食に関する取り組みを盛り上げている。また、毎日「おいしいな通信」を教室画面に提示し読み上げることで、日々の情報共有を行っている。本校ではこれらの活動を通じて、一人ひとりの児童が食に関する知識や感謝の気持ちを深めることを目指している。

(2) 市教委より

小平市では、令和6年度より学校給食費無償化を実施しているが、昨今の物価高騰においても栄養価を満たし、安心して安全な給食の提供を維持していきたいと考える。

小平市の学校給食の特徴として、安心安全な給食の提供、食育に加え、市内の地場野菜を積極的に活用しており、こどもたちが地域の野菜を知ることによって郷土愛をはぐくむよう、給食を通して学んでもらいたいと考えている。ふぞろいの野菜や土がついているものなど、調理において負担が生じる部分もあり、生産者の方々の理解と協力により地場野菜の活用が可能となっている。都内でも地場野菜の使用率は高い方である。

また、牛乳についても瓶装にこだわり、群馬県の東毛酪農の低温殺菌牛乳を提供している。学校教職員をはじめ、多くの方々に協力をいただくことで、こどもたちに安全で楽しい給食を提供し続けられている。学びの多い給食提供をしていきたいと考える。ご意見をいただきながら提供していきたい保護者の方々にも引き続き理解と協力をお願いしたい。

(3) 調理業務委託事業者より

弊社は、給食調理専門の会社で、全国で単独自校方式、センター方式を合わせ、4000校、145万人の給食提供を行っている。小平市内では8校受託しており、本校は令和6年9月から受託開始し、もうすぐ2年が経過するところである。食中

毒事故となるノロウイルスについて、最近は冬期に限らず、年間通して感染が起きている現状である。調理員の健康管理、衛生管理を撤退し、食中毒ゼロの継続を目指していく。

(4) 保護者より

(保護者) 給食試食会にも参加したことがあるが、様々な工夫に感動している。家庭でも給食はおいしいと話している。こどもは、おかわりも積極的にしているようだ。献立表を見ながら家庭でも話題にしている。見た目も食欲を増すような献立であると思った。今後とも、継続していただきたい。生産者の方も、協力されていることを初めて知った。また、食中毒防止対策に対応していただいていることも知り安心した。

(保護者) 家庭で、おかわりしたなどの話をよくしている。いただいてきたレシピを一緒に作っている。安全について、スライドをみて初めて知ることも多かった。

以上