

令和5年3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 山倉 尚

令和4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3月22日（水） 午後0時15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

2 委員紹介

3 本校の給食、食育について（栄養士）

*スライドを用いて説明

調理業務は株式会社メフォスに委託している。現在の食数は約410食、調理員の体制は正規社員3名、パート従業員6名のうち、ローテーション勤務で8名が勤務している。アレルギー対応の対象児童は15名である。おもなアレルゲンは、卵、大豆、ナッツ類、かに等である。アレルギー対応の方法は、前日までに打ち合わせを行い、対象者、対象食材などの確認を行い、ホワイトボード表示、食札表示類の確認、提供時の手渡し確認などを実施し、確実な対応ができるよう十分に留意している。

給食では年間を通して、地場野菜を活用した季節の料理、行事食、郷土料理、世界の料理、リザーブ・リクエスト・バイキング給食、食品ロス削減献立、防災備蓄品を活用した献立、図書コラボ給食、フランス料理のシェフ給食等を実施している。昨今の食材物価高騰の対策として、市の補助金や防災備蓄品を有効に活用して昨年度と同等の給食を提供することができた。

また、食育では、給食で使用する食材を用いてさやむきや皮むき、みそ作り、農家の方からの野菜講話、食品メーカーから講師を招いておやつ教室、バケツ稲作り、だしう

まみについて、しょうゆについて等の授業を行っている。給食時にはICTを活用した動画上映を行った。

毎日「おいしいな通信」を発行し、当日の献立に関する内容やクイズを掲載している。拡大して映写し、担任教諭が給食時間に紹介している。

児童の給食委員会活動では、「おいしいな通信」のクイズの正解をクラスごとに集計し、クイズ王の表彰や、片付けの良かったクラスの表彰を行った。

4 委託事業者より

*資料配布

食材の受け入れから給食提供、清掃まで、安全で衛生的な運営を目指している。食中毒予防、異物混入にも細心の注意を払っている。小平第十三小は受託して2年を経過した。来年度も栄養士とコミュニケーションを大切に運営していきたい。

5 市教委より（学務課長）

小平市立小学校19校のうち12校で調理業務委託を実施しており、給食運営委員会を設置している。この委員会は、学校長が運営を行い、保護者、教職員、受託事業者、教育委員会が一堂に会して試食も含め、給食運営について話し合う貴重な場であると考えられる。各校で年1回実施している。

子どもたちにとって給食は美味しいことが優先であるが、運営する上では安全な提供、栄養価の管理、小平の地場野菜を活用した食育、アレルギー対応等、単なる昼食ではなく教育の一環として給食を通して食育を進めている。

本日は保護者の皆様から家庭でのお子様の様子、給食の話題などをお聞かせいただき、より良い給食運営に活かしていきたい。

6 保護者より

(保護者) 帰宅後、学校の話を知ると、まず給食の話になる。おいしい給食に感謝している。さつまいも掘りで掘ったさつまいもが給食に提供されて、自分たちが掘ったものだととても喜んでいて。こういった経験がありがたい。

(保護者) 偏食があったが小学校に入学してから苦手なものも食べられるようになった。図書コラボ献立のレシピをもらってきて、週末に家庭で作っている。入学したころは、給食が苦手だったが、最初は少なめに盛り付けても食べきっておかわりができるようになつた。おいしく楽しい献立を楽しみにしている。

7 運営委員長挨拶

本日は年度末にかかわらず、お集まりいただきありがとうございます。校長は、給食提供前に毎日検食をしているが、子どもたちにとって味付け、形態が食べやすい給食となっているかを一番に考えるようにしている。今後も子どもの目線を第一に安全な給食提供を目指していきたいと考える。来年度も引き続きよろしく願いいたします。

以上