

令和7年6月25日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立小平第三小学校給食運営委員会  
委員長 牧田 淳一

令和7年度 小平市立小平第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7年6月25日（水） 午後0時20分から午後1時まで

会 場： 小平第三小学校 わかば教室

出席者： 10名

傍聴者： 0名

### 会議の概要

#### 1 開会挨拶（学務課長）

本日は、お忙しいところお集まりいただきありがとうございます。本校は委託化から3年経過し、安定して安全な給食を提供できている。本日は試食をして、感想や忌憚ないご意見をお聞かせいただきたい。

#### 2 委員紹介

自己紹介

#### 3 試食

##### \* 献立の説明

本日の献立は、牛乳、小松菜のチャーハン、棒餃子、ナムルである。小平市では、牛乳は低温殺菌牛乳を提供している。低温殺菌牛乳はタンパク質の熱変性が少なく味が良く、飲みやすい。小松菜のチャーハンは、地場の小松菜を使い、いりたまごを混ぜてある。棒餃子には、肉だけでなく、大豆を加えて鉄分アップをしている。また、食品ロスの観点から、キャベツは芯までみじん切りにして使用した。給食室内の室温、湿度が高い時期なので、揚げ物の回数を少なくするなど考慮し、今日の餃子もスチームコンベ

クションオープンで焼き餃子とした。約800本の餃子を5人で包んだ。ナムルは、最後に酢を加えてさっぱりと仕上げた。

#### 4 協議

##### (1) 本校の給食運営、食育について

(校長) 給食は、毎日口にするもので命に係わるものと認識している。本校の調理業務については衛生に関しても非常によく管理されており、企業努力も感じている。安心してお任せできている。

校内での食育の取組も教科を超えてカリキュラムが組み立てられており、重要なことと考えている。体験的な学習を通して学びを深めていきたい。

(栄養士) 今年度1学期の食育は、1年生がグリーンピースのさやむき、2年生がトウモロコシの皮むき、4年生が外部人材を活用した食育でわかめについて、5年生が外部人材を活用した食育で旨味の授業を実施した。2学期以降は3年生が外部人材を活用した食育でしょうゆについて、6年生の保健で栄養士による生活習慣病予防の話、低学年の学童農園、5年生の田植えを予定している。作物は収穫できれば給食にも活用したいと考えている。

##### (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る。

現在小平市では、給食費を無償化しているが、食材の物価高騰もある中で、栄養価を満たした給食提供のために食材費の検討も必要となるかとも考えられる。

##### (3) 調理業務委託事業者より

(調理責任者) 安全で、手を抜かず、最大限美味しいものを作るように努めている。

##### (4) 保護者より

(保護者) 家庭で給食のことがよく話題となる。おいしくておかわりしたと話している。いつもおいしいと話している。家庭では、給食のように栄養バランスよくといかないこともあるので、給食にはとても感謝している。

(保護者) 試食しておいしかった。塩分を抑えているとのことだったが、餃子もおいしく食べられた。200mlの牛乳は、分量が多いのではないかと思っていたが子どもたちは、よく飲んでいる。

## 5 質疑応答

Q：こどもたちの残食はどのような状況か。

A：残食となるには、いろいろな要因があり、欠席者が多い場合、授業の関係で給食時間が短くなる場合、天候に左右されることなどがある。残食率では10%以上にならないようにしている。苦手な食材だと多くなる傾向がある。最近は牛乳の残食率も増えている。残食を減らす取り組みとして、朝会での栄養士講話や、こどもたちの給食委員会が自主的に動画やポスターを作成し、働きかけをすることで、減ることもあった。

Q：食育の活動として、野菜の皮むきなどの体験もよいと思う。以前図書とコラボ給食を実施していて、本にも興味をもつなど、非常に効果を感じた。ありがたい。こういった取り組みをする予定はあるか。

A：秋に計画していきたいと考えている。

## 6 その他

なし。

以上