

令和7年12月18日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立小平第四小学校給食運営委員会

委員長 早川 和男

令和7年度 第1回小平市立小平第四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12月18日（木） 午後0時17分から午後0時55分まで

会 場：小平第四小学校 ランチルーム

出席者： 9名

傍聴者： 0名

会議の概要

1 挨拶

（委員長）皆様、本日はご多用のところお集まりいただき、誠にありがとうございます。校内では感染症の流行があり、学級閉鎖を実施した期間もございましたが、現在は少し落ち着いてきております。今後も引き続き、感染症予防の取り組みに努めてまいります。

給食は、こどもたちが学校に来る楽しみの一つとなっております。そして、望ましい栄養の摂取を目的として、栄養士が栄養バランスのとれた献立を作成しております。給食は食育の観点から、学校教育に欠かせないものと感じています。本校の給食では、季節感や伝統行事、外国料理、さらに読書月間の絵本メニューなど、趣向を凝らした献立を実施しております。また、調理従事者は栄養士の意図をくみ取って調理し、おいしい給食を提供しております。

昨今の食品価格の高騰に対しては、市の補助金なども活用しながら運営しております。本日は試食を通して、保護者の皆様にも給食についてご理解いただければと考えております。今後も、安全・安心で、こどもたちが楽しみにできる給食の提供に努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

2 委員紹介

自己紹介

3 試食

* 献立の説明（資料を使って説明）

（栄養士）本日の献立は、昨年度の児童保健給食委員会で発案されたものである。この献立は、全校児童の苦手な食材ベスト 10 のうち 7 種類を使用しており、児童の苦手食材克服を目的として構成されたものである。実際に提供した際には残食が少なく、人気のある献立となった。トーストに使用したパンは無塩食パンであり、通常の食パンと比較して食塩を 0.8g 削減することが可能である。ポタージュスープの塩分濃度は 0.5% から 0.6% に調整しており、献立全体で減塩に配慮している。

4 協議

（１）市教委より

（学務課長）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。食材費の物価高騰が続く中であっても、おい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おり、使用率 30% 以上を目指しているが昨今の気候変動で難しい現状もある。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。さらに、地場産野菜を活用した食育の推進にも取り組んでおり、児童が給食を通じて食に関する学びを深めていけるよう願っている。今後も安全な給食提供を行っていく。

（２）学校より

（栄養士）本校では地産地消に積極的に取り組んでいる。令和 6 年度の実績では、6 月や 11 月など地場野菜を多く使用できる時期に、献立の半分以上に地場野菜を活用している。給食は手作りを基本としており、だしは天然素材から取り、ドレッシングも手作りしている。和食、行事食、郷土料理、「小平の糧うどん」などを取り入れ、季節感を感じられる献立づくりを心掛けている。また、給食をこどもたちが楽しみにできるように、世界の料理を紹介した献立や食品ロス削減のための取り組み、災害時の備蓄品を活用したメニュー、学校行事に合わせた献立の作成、読書月間に合わせた絵本とのコラボメニューなど、様々な工夫を行っている。さらに、サラダやスープには型抜きしたにんじんを“ラッキースターにんじん”としていくつか入れており、当たった子にはカードを配布する仕組みを設けている。この取り組みはこどもたちの楽しみの一つとなっている。3 学期には 6 年生の卒業を記念し

たバイキング給食をランチルームで実施する計画もある。

給食室ではオーブンの買い替えが行われ、新たに高性能のものが配備された。これにより、蒸し料理への対応も可能となり、調理の幅が広がっている。調理業務については、平成 27 年より委託化されており、現在は 450 食を 8～9 名の調理員で運営している。

(3) 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、毎日約 145 万人の児童・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。

創業以来 50 年以上にわたり、食中毒事故ゼロを継続していることを誇りとしており、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。

(調理責任者) 9 月から異動してきました。新しい機器が導入され、使用方法やそれを生かした新たな料理の提供など、これまでの経験を活かしながら日々研究しています。また、栄養士が提示する献立が、実際の給食でイメージに近い形となるよう、密な連携を図りながら取り組んでいます。今日は給食をこどもたちが楽しみにしていると伺い、調理員として頑張るためのエネルギーをいただきました。今後も、みなさんに喜んでもらえる給食を提供できるよう、努力していきたいと思います。

*保護者より

(保護者) こどもたちに、今日の話を伝えていきたいと思う。給食がどのように作られているか、その様子をこどもたちに紹介してもらえると嬉しい。また、こどもたちとの交流や給食に関するイベントがあれば、さらに食への興味・関心が高まるのではないかと考える。地元の野菜がたくさん使用されていることを知り、とても嬉しく思った。教室では、給食通信のクイズで盛り上がっている様子を伺い、給食がこどもたちの楽しみになっていることを実感している。クリスマスのセレクト給食は家庭でも話題になっている。

Q：家庭での食事の際に、ご飯を最後に食べてしまう、三角食べができないといったことがあるが、学校で給食を食べる際には食べる順番が決まっているのか。

A：様々な食材をバランスよく食べることができるよう、適切な食べ方を促す指導は行っているが、食べる順番について絶対的なルールはない。

Q：4小の給食の課題はなにか

A：牛乳の残食が多くなりがちなこと。特に寒くなってきた残りがちなので、牛乳に関する指導に取り組んでいる。楽しめる媒体を使用して、飲むことを勧めたい。

Q：昨年度の苦手食材献立とのことだが、年度によって苦手食材は変わる傾向があるのか。

A：今年度の結果は、近々公表予定であるが、昨年度と比較して、苦手ベスト3は変わらなかった。

Q：苦手克服献立に使用されている食材は、こどもたちには知らせているのか。

A：本日の献立は、知らせていない。献立名に記されていることによって苦手意識から残食が増えることもあるため、ネーミングを工夫している。

Q：給食の時間は十分とれているのか。

A：食べる時間を20分間は確保できている。食べる速さは、非常に個人差があるが、20分から25分間で食べ終わっている。無理強いして全部食べさせるような指導は行っていない。

Q：給食室にエアコンがついていないと聞いたが、熱中症の対策はいかに講じているのか。

A：体調管理に十分配慮し、調理作業中の水分補給をこまめにとる、エアコンの効いている給食室休憩室で10分程度の休息をとるなどを行っている。調理室内では、スポットクーラーの活用もしている。

以上