

令和 8 年 7 月 2 日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立小平第五小学校給食運営委員会

委員長 屋代 弘一

令和 8 年度 第 1 回小平市立小平第五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 7 月 2 日 (木) 午後 0 時 2 0 分から午後 1 時 0 0 分まで

会場 : 小平第五小学校 図書室

出席者 : 1 1 名

傍聴者 : 0 名

会議の概要

1 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。

今週は移動教室で月曜日から宿泊学習だった。日常よりさらに緊張感のある一週間のスタートである。校長は、児童の給食喫食前である 1 2 時から検食を行っており、安全の確認を行っている。委託事業者には、美味しく、慎重に調理をしていただいていると感じている。

本日は充実した運営委員会になるようご意見などお聞かせください。

2 委員紹介

自己紹介

3 試食

* 献立説明 (栄養士) * 配布資料の確認

本日の献立は、ごはん、さばのピリから焼き、切り干し大根とツナの炒めもの、たまねぎのみそ汁、牛乳である。家庭の食事に近い和食メニューである。

本日使用している地場野菜は、たまねぎ、にんにく、にんじん、ピーマン、こまつな、じゃがいもである。学区内の生産者から納品していただいたものである。

4 協議

(1) 本校の給食運営、食育について

(栄養士) 献立の工夫として、和食を中心としつつ、こどもが楽しめる料理を取り入れるようにしている。郷土料理は月に 1 回程度実施している。6 月には沖縄県の料理を提供した。

また、サッカーワールドカップにちなんだ献立として、対戦国であるオランダ、チュニジア、スウェーデンの各国料理を提供した。

読書月間のお話し給食としては、本に登場する献立を 2 回実施した。音楽会や入学式など、行事にちなんだ料理も提供している。

小平市では、地場野菜を積極的に活用している。19 日の食育の日には、こだいらの郷土料理である「かてうどん」や 25 日には市内小中学校で実施する「小平夏野菜カレー」を提供した。

食育活動では、そらまめのさやむきや、とうもろこしの皮むきを実施した。

(2) 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無償化を実施しているが、昨今の物価高騰においても質を低下させず、栄養価を満たし、安心で安全な給食の提供を維持していきたいと考える。栄養士は価格の工夫などを行っている。

また、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、全国的にも上位に位置するくらいの使用率を誇っている。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。

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。食器については、ぶるべー柄のオリジナル強化磁器食器を使用している。取り扱いにもご苦労いただいているところだが、食育の観点から続けていきたいと考えている。

これらは、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。忌憚なきご意見をいただきながら保護者の方々にも引き続きご理解、ご協力をお願いしたい。

(3) 調理業務委託事業者より

(受託事業者) 今年度の委託化により受託を開始した。地場野菜を多く活用する給食は、小平市の特徴であると捉えている。安心・安全はもちろんのことであるが、栄養士の献立がイメージ通りの給食として、こどもたちに提供できるように、従業

員一同で取り組んでいる。

(4) 保護者より

(保護者) 美味しかった。鯖も臭みがなく、切り干し大根にも多くの野菜が使われており、工夫されていると感じた。小平市の「プチ田舎」という良さが、地場野菜を給食に活用することで市としても応援されていることを理解した。こどもたちにも伝えていきたいと感じた。給食は1食の食事量も十分あり、こどもたちも満足していると思う。給食室の環境整備が進むことを望んでいる。

(保護者) 家庭でも「おかわりをした」とよく話している。給食を話題にすることで、家族でのコミュニケーションが広がることを実感している。野菜が工夫されて使用されており、自然とこどもたちが食べられるようになっている点があるがたい。大量調理は大変であると思うが、こどもたちの楽しみとなる機会をつくらせていただき感謝している。

(保護者) 食が細かった我が子も、給食を通して野菜が食べられるようになり、完食できるようになった。給食でさまざまな工夫がされていることを知った。家庭では食べないものも学校では食べられるようになった。また、家庭では牛乳が飲めなかったが、学校の牛乳だけは飲めると話している。今日、実際に飲んで、味が濃く、おいしかった。給食のメニューを家庭でも作ってほしいと言うことがあり、レシピを教えていただきたい。

(保護者) 偏食があり、幼稚園の時には限られたものしか食べられなかったが、小学生になり、いろいろなものが食べられるようになった。彩りや切り方が食べる意欲につながっているとわかった。工夫されていることがよく理解できた。季節の献立がありがたい。図書コラボの献立も、読み聞かせボランティアの内容と合致しており、とてもよかった。6月の献立「水無月」を楽しみにしている。家庭では作らないような料理や食材も給食で知ることができ、ありがたいと感じている。

(保護者) 我が子はアレルギー対応をしていただいている。毎月、詳細献立表で内容の確認をしているが、使用されている野菜の豊富さに驚いている。

5 質疑応答

Q：調理工程も栄養士が指定するのか。

A：調理指示書を渡し、調理員と打ち合わせを行っている。

Q：何人で調理しているのか。

A：社員 4 名、パート 7 名の合計 11 名で調理をしている。

Q：米の高騰や作物の不作など、給食費の中でやりくりする工夫はあるのか。

A：地場野菜が多く、安く良いものが手に入ることが助けとなっている。旬の食材を使うことで価格を抑えている。毎日の価格変動はあるが、全体で調整しながら価格管理を行っている。

以上