

令和7年7月7日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立小平第七小学校給食運営委員会
委員長 神子 知浩

令和7年度 小平市立小平第七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7月7日（月） 午後0時20分から午後1時まで

会 場： 小平第七小学校 3階 はなみずき教室

出席者： 9名

傍聴者： 0名

会議の概要

1 運営委員長挨拶

お忙しい中お集りいただきありがとうございます。給食運営委員会は調理業務を委託している小学校が、給食の調理業務が円滑に実施し、給食内容の充実を図るために開催をしています。安全安心でおいしい給食を提供し、豊かな食生活、学校生活が送ることができるようしていきたいと考えています。本日はよろしくお願いいたします。

2 委員紹介

3 試食

* 献立の説明

牛乳、七夕つけめん、かぼちゃのてんぷら、和風サラダ、七夕ゼリー

七夕の行事食である。生うどんをゆでて、つけ麺として提供している。麺には、星形に型抜きした人参、地場野菜の星形きゅうり、地場野菜のオクラ、星形のかまぼこを飾っている。つゆは、けずりぶしでだしをとり、つめたい汁として提供した。調理後、喫食2時間以内を守るために、10時30分に仕上げ、水で冷やしながら、作った。直前まで冷やして提供している。好評な献立である。添えてある天ぷらは大きなカボチャを

64等分にカットして、700枚以上の天ぷらを作った。和風サラダのドレッシングも手作りで、材料をすべて加熱後、冷やして提供している。デザートは、寒天で作った七夕ゼリーである。本日の地場野菜は、人参、星形キュウリ、オクラ、小松菜を使用している。

日頃の給食時間の放送では児童と一緒に栄養士も献立の説明やクイズの答え、クラスからの感想などを紹介している。

こどもたちには、冷たい麺が人気で冷やし中華、冷製パスタなどを提供している。6月の食育月間では小平の郷土料理である糧うどんを提供した。これは、麺は冷たく、汁は温かく提供するものである。麺類はこどもたちに好評である。

4 協議、質疑応答

(1) 本校の給食運営、食育について

(栄養士) 調理業務の委託が令和5年度から実施となり、今年度3年目となる。今年度当初は責任者以外の社員の人事異動があった。当初大変な面もあったが、現在は軌道に乗って順調に提供することができている。調理作業、衛生管理、安全管理も問題なく、スタッフ同士が、コミュニケーション良く、声掛けしながら調理作業をしている。

今年度は全校で2クラスの増級があり、ワゴン置き場を確保する方法などを工夫しながら限られた施設の中で安全な提供を行っている。

調理面では、冷たいものは冷たく、温かいものは温かく提供できるように、こどもたちにおいしく食べてもらえるように配缶の方法も工夫している。牛乳も直前まで冷蔵庫に保管して冷たく提供できるようにしている。本日も、野菜の型抜きをした残りのところもきれいな千切りになるよう丁寧に、きめ細やかに対応してくれている。

6月の小平夏野菜カレーの日には、市内小、中学校で同時開催している。七小では、カレーライスだけでなく、その日の献立はすべて小平の地場産のもので組み合わせをした。当日提供した“とうもろこし”は2年生が皮むきをしてくれた。現物のとうもろこしのなっている状態を見せて、説明したところ、初めて見た、大きいなど驚きの声も聞かれた。

昨年の実績であるが、秋には、5年生の漁業と関連させて企業の方に来ていただき、わかめの本物を見せるなどの授業をおこなった。

行事食では、5月のかぶとあげ(兜に折ったはるまき)を提供し、こどもたちにはとても好評で、市販品かとの質問もあった。糧うどんと茹でまんじゅうも実施した。茹でまんじゅうは、家庭で作る小平のおやつとして、あまり知られていないので、こどもに知らせたいと思い実施した。シンプルな材料で作るので、手間をかけないといけないものだが、ひとつずつ丁寧に調理した。中に入れる餡も手作りした。

餡は苦手だが、学校の餡なら食べられるという児童もいた。

季節感を取り入れた献立や、難しい献立も調理の協力をいただき、いろいろなものを提供することができている。

児童の給食委員会活動では、リザーブ献立、クイズで一位になるともらえるリクエスト券を発行する取り組みなどを行っている。

(2) 市教委より

(学務課長) 本日は行事食の実施であるが、調理委託事業者には、いろいろな取り組みに協力していただき、ありがたい。今年度、市では食育推進指針の改定を行い、市ホームページでも公表している。学校でも、行事食の提供や地場野菜活用など食育を実践している。本日も地場野菜の給食を提供しているが、地域の農家の顔が見える給食と感じている。事業者には、野菜の処理に手間がかかるなど大変な事もあるかと思うが、食育の推進にご協力いただきたいと考える。

(3) 調理業務委託事業者より

(責任者) できるだけ、こどもたちに適温で給食が提供できるように、心掛けている。ひとくちでもたくさん食べてもらいたいと思っている。安心安全なおいしい給食はもちろんのこと、家庭でも給食の話題になるとうれしい。調理場は、夏は暑く冬は寒く、過酷な現場ではあるが、こどもたちに少しでもおいしく食べてもらえることを願って作っている。

(4) 保護者より

(保護者) 家庭で、今日の給食は何かと兄弟で話している。無償化はありがたいと思っているが、物価の高騰や給食内容のことが報道されている。そのような中で本校では食育や地場野菜の活用などありがたいと思っている

(保護者) 帰宅後、必ず給食の話を聞くようにしている。今日は、こどもたちが実際に食べている給食がどんなものか楽しみにして来た。わが子は好き嫌いがあるが、学校では食べているようだ。学校の給食は、手をかけて作ってくれている様子がよくわかった。

(5) 質疑応答

Q：本日の試食した量は、こどもの量と同じか？

A：高学年の量である。

Q：物価高騰で献立作成が大変だと思う。工夫していることなど聞きたい

A：米も数年前に比べ2倍近くの価格になることもあるが、発注の細かなことを工夫し、栄養価を確保し発注しているようにしている。例えば、パンの切れ目もパン屋に発注すると、手間賃がかかるが、それを調理員さんに切ってもらうことで、節約している。野菜なども発注先により、値段の差があるものは、比べながら発注するようにしている。安全を確保しながら、少しずつ工夫をしている。

以上