

令和6年7月11日

小平市教育委員会教育長 殿

小平市立鈴木小学校給食運営委員会

委員長

細萱 希彦



令和6年度 小平市立鈴木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とおり報告します。

記

日時：令和6年6月26日（水） 午後0時30分から午後1時まで

会場：鈴木小学校 グリーンルーム

出席者： 10名

傍聴者： 0名

会議の概要

1 委員自己紹介

2 試食

*献立紹介（栄養士）（スライドを用いて説明）

本日は、本校の開校記念日にちなんで、郷土料理のかてうどんが主食のお祝い献立とした。

*本校の給食について

給食の目標は、こどもたちが健康で明るい学校生活を送れるように、給食を通して食品の生産や流通、食べることについて正しく理解できることとしている。

栄養価・衛生・安全に配慮し、楽しく美味しい給食となるよう真心を込めて調理し提供している。

献立作成では、行事食や郷土料理、世界の料理などを積極的に取り入れバラエティーに富んだ献立となるようにし、季節感などを考慮して作成している。特に、世界の料理や郷土料理を献立とするときには、その月に開催されるスポーツの世界大会やオリンピックなどの行事や各地での伝統行事等と関連させるようにしている。また、学校行事にも関連させた献立を実施している。

地場野菜についても給食に積極的に取り入れるようにしている。今月は市内小・中学校全校で小平夏野菜カレーを実施する。冬には、小平冬野菜煮だんごを実施する。

本校は、昨年度3学期の地場野菜の使用率実績が市内の他の小学校と比べて高く、多くの地場野菜を使用することができていた。地場野菜の使用にあたっては、納品時

間、ドロ付きであることや虫等の異物混入に細心の注意を払うことなど使用するうえで配慮せねばならないこともあるが、調理事業者の協力をいただいている。本日の給食では、小松菜、玉ねぎ、かぼちゃ、ピーマンが小平産地場野菜である。

給食を生きた教材にするために、教育課程に沿った献立を提供している。昨年度4年生の社会科の出前授業では八丈島の漁協女性部の方に来ていただき授業を実施した。その際には、八丈島の食材を使った明日葉パンと糸寒天のサラダを提供した。2年生が国語で「スーホの白い馬」を学習する時期には、モンゴル料理を提供した。

食材に関する食育としては、1年生は枝豆のさや取り、2年生は空豆とグリーンピースのさやむき、3年生はトウモロコシの皮むきを実施した。新鮮な野菜を使用した活動の中では、児童から「畑みたいな匂いがする」などの感想が聞かれ、五感を使った学習ができていることを感じている。給食に自分たちが作業した野菜が出てくると、いつもよりよく食べるようになるし、「苦手だが自分たちでやったら美味しかった」といった反応もある。改めて実際の野菜に触れる経験の大切さを感じる。

毎日配付している「おいしい通信」は、その日の給食の内容や関連するクイズなどを掲載している。また、レシピの配布は Chromebook で行っている。

給食室の人員体制としては、今年度新しいメンバーを加え新体制となったが、安定した給食運営が行われている。栄養士と調理事業者が協力して、衛生面の強化について相談して取り組んでいる。

3 挨拶

(運営委員会委員長 校長)

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。新年度が始まり、今日まで調理体制の変更もあったが、大きな事故もなく安全で美味しい給食提供ができています。今日は、ご意見等をお聞かせいただければ、今後の改善につなげていきたいと考える。どうぞよろしくお願いいたします。

4 給食の様子

(主幹教諭)

小平市では給食を通して食育が盛んであると感じている。栄養士も行事に即した献立や、地場野菜を工夫しており、こどもたちも毎日給食を楽しみにしている。こどもたちには、いろいろな方が携わって思いをもって作ってくださっているということを伝えていきたい。

こどもたちの日頃の様子としては、コロナ対応がなくなり、会話をしながら楽しく食べられるようになってきた。クラスによって、食に関する実態は違うが、教師は、こどもたちにいかにしっかり食べさせるかということを考えている。好き嫌いがある子や、食が細い子もいるけれども、どの子に対しても味わうという経験をさせる

ように指導している。毎日配付されるおいしいな通信はクイズなど楽しみにしている。

5 市教委より

(学務課長)

小平市内19校小学校のうち調理業務委託をしているのは14校である。委託校では、各学校での回数は異なるが給食運営委員会を開催している。この給食運営委員会は、保護者、受託事業者、学校教職員、教育委員会が一堂に会して試食を行い、給食についてご理解いただき、改善に向けてのご意見等をお聞かせいただく場としている。保護者の方には、忌憚なきご意見やご家庭での給食に関するエピソードなどをお聞かせいただけるとありがたい。

6 協議

(委託事業者より)

弊社は、今年度より市内では3校を受託している。小平市は、地場野菜の使用や食育活動に力を入れていると感じている。学校給食は、こどもたちにとっても重要な食事と捉えている。コロナ禍では、会話の制限などがあり静かな中で食事していることが続いていたが、最近では会話をしながら良いコミュニケーションがとれるようになってきており、従前の雰囲気が戻ってきていると感じる。子どもたちの良い思い出となるような、美味しく、安心で安全な給食の提供に努めていきたい。

(調理責任者)

地場野菜を使用する際には、異物混入防止のため、洗浄の回数を増やすなどして細心の注意を払っている。調理面では、こどもたちに食べやすい工夫を施せるよう、栄養士と綿密な打ち合わせをして調理している。放送委員会や調べ学習などでこどもたちとの関わりもあり、コミュニケーションをとるように心がけている。

(保護者)

とても美味しかった。子どもたちも毎日楽しみにしており、献立表をよくチェックしている。給食は野菜をたくさん使っていて、家庭では野菜を残してしまうが給食では残さず食べているようだ。

(保護者)

給食が大好きで、おかわりをたくさんしているようだ。試食をして、家庭の味付けが濃いと思った。素材の味がよく出ていると思った。色合いもきれいに仕上げてあり、丁寧に作られていると感じた。盛り付け方にも配慮を感じた。

7 質疑応答

Q：茹で方や切り方の工夫は

A：野菜の種類によって、でき上がりの固さを考えて茹でている。また、切り方は栄養士と調理員で相談し、こどもたちが苦手そうなものは、小さめに切ることがある。

Q：今日は星形のニンジンが入っていたが、ひとり一枚なのか

A：ラッキーニンジンとして全校で12枚くらいを入れている。毎食ではないが、食べる意欲となるよう献立内容により様々な形のものなどを入れることもある。

Q：ケーキなどのデザートがでることはあるのか。

A：行事の特別感をどこに出すかを、献立の組み合わせによって決めている。ケーキなどは、アレルギーで食べられない子もいるので、多くの子が楽しめるように配慮している。