

令和2年11月20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 井口 修

令和2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通り報告します。

記

日時 : 令和2年11月19日（木） 午後0時20分から午後1時まで

会場 : 鈴木小学校 会議室

出席者 : 11名

傍聴者 : 0名

会議の概要

1 運営委員長挨拶

本校の給食は化学調味料などを使わない天然のだしを使い、地場の野菜を多く取り入れた給食を提供している。日本の食文化として引き継ぎたいと思っている。本日は日頃の様子をお伝えし、安全で安心な給食をご理解いただきたい。

2 委員紹介

3 試食

*献立紹介

*本校の給食、食育について

コロナ休業後の再開時には、配膳での感染リスクを減らすために、調理の方には、おにぎりにして、さらに固くならない工夫などをしていただいた。

食育では、読書週間にしりとり絵本にちなんで、1週間しりとりになっている献立を実施した。例年実施している、そらまめのさやむきやとうもろこしの皮むきなど児童が参加しているものができないので、他の方面からの取組を行っている。

毎日配付している給食のおたよりでは、旬の食べ物、季節の行事、日本だけでなく外国の食文化などについて子どもたちに伝えている。

高学年はほとんど残菜がない。低学年は食べ慣れないものが残ることがあっても、何回か給食に出ることで食べられるようになっていくケースもあった。児童の給食委員

会の提案である完食を目指す完食週間では低学年も高学年の提案と知り、士気が高まり取り組んでいた。

給食室の体制は11月から変更となったが、混乱なく運営している。変わらぬ美味しい給食に子どもたちも喜んでいる様子である。

コロナ対策のひとつとして配膳が密にならないような工夫をしている。グリーンルームを使用し動線を一方通行になるような配膳を行っている。子どもたちも慣れてきてスムーズにできるようになってきた。

4 協議・質疑応答

(保護者) とても美味しかった。揚げパンは、周りはサクサクとして中はふわふわでとても美味しかった。全体の味付けも子どもに食べやすく、苦手な食材も食べやすく調理されていると思った。肉団子にみじん切りの大豆を使ってあるのがとても良いアイデアだと思った。家庭でもやってみたいと思う。

(保護者) 子どもは給食をととても楽しみしており、おかわりもよくしていると話している。今日は試食を通して給食のことが良く分かった。

(教諭) コロナの対応では、給食のきまりが多く、覚えること、忘れないことへの声かけのタイミングに当初は戸惑ったが、慣れてきた。片付けも以前よりしっかりできている。マスク、ランチョンマットなど、家庭にご協力いただき、環境整備ができている。

最近の子どもたちの嗜好に変化がある様を感じる。以前は牛乳コーヒーや甘いデザートなどとても人気があったが、甘いものが苦手という子がおり驚いた。

提供される献立は、彩、見た目もとてもきれいで、レシピを欲しいという子どもも増えている。毎日あたり前のように美味しく食べられていることにとても感謝している。

(受託事業者) 本社スタッフが巡回して安全な提供ができるよう確認、指導している。社員2名とパート職員5名で1日に6名での体制を維持している。会社の目標である“児童に笑顔を”モットーに取り組んでいる。ひと手間かけることで喜んでもらえる給食を提供していきたいと思っている。

学校給食は安全が第一と考え、安全で美味しいものを提供することが使命と思っている。学校とチームワークを組んで提供していく。自治体によって献立の特徴があるように思うが、小平の給食はとても美味しいと感じる。いろいろな献立にチャレンジさせていただき、一歩ずつ前進して取組み、成長していきたい。保護者の皆様からご意見いただければありがたい。

5 市教委より

(学務課長) この給食運営委員会は、市内小学校19校のうち調理業務を委託化している11校に設置し、年2回開催しているものである。保護者、学校、受託事業者、市教委が一堂に会して給食について協議している。

3月のコロナ休校では、ご家庭に休業中のご協力をいただき感謝している。再開後は新しい生活様式での給食提供や、食育の工夫など、子どもたちのために力をあわせて安全な給食提供をしていきたいと考える。ご家庭からのご意見等あればお聞かせいただければありがたい。

以上