

令和4年度第1回小平市献立作成委員会 会議要録

- 1 開催日 令和4年6月28日(火) 午後3時30分～4時40分
- 2 会場 小平市役所 5階 502会議室
- 3 出欠席 出席者 15名 欠席者 2名 事務局 4名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
 - (1) 委員長挨拶
 - (2) 副委員長選出
 - (3) 報告事項等
 - ① 学校給食センターについて
 - ② 給食委員会ノートからの意見について
 - ③ 令和3年度中学校給食費会計報告について
 - (4) 協議事項
令和4年度第2学期分 献立について
 - (5) その他
 - ① 新学校給食センター開設時の献立アンケート(生徒向け)の実施
 - ② 中学校給食食育キャラクターの募集
 - ③ 次回以降の開催予定

【会議要録】

- 所長 これより、令和4年度第1回献立作成委員会を開催いたします。
はじめに、本委員会の設置目的をご案内いたします。「小平市献立作成委員会設置要綱」で、給食センターの業務を適正かつ円滑に遂行するため、本委員会において献立について審議することとしております。
また、本委員会の委員長につきましては、同じく要綱に基づき、「中学校校長の委員をもって充てる。」ことになっております。従いまして今年度、小平第六中学校の平沢校長先生にお願いしたいと存じます。
それでは、平沢委員長からご挨拶をお願いいたします。
- 委員長 本日は献立作成委員会にお集りいただき、ありがとうございます。本委員会は年3回開催されますが、生徒にとってよりよい給食の検討を行っていただきたいと思います。聞くところによりますと、給食センターの建て替えも順調に進んでおり、来年1月にはお弁当給食が終わるということです。今回と次回の委員会で、お弁当給食の検討は終わると思いますので、生徒にとってより良い楽しい給食になるように検討をお願いしたいと思います。
本日はよろしくをお願いいたします。
- 所長 ありがとうございました。本日、第1回目の献立作成委員会でございますので、委員の方から自己紹介をお願いしたいと存じます。

(委員自己紹介)
(副委員長の立候補無し。輪番により小平第二中学校の保護者委員に決定。)
- それでは、これより議事の進行について委員長をお願いします。
- 委員長 最初に、報告事項1の学校給食センターについての説明をお願いします。
- 所長 それでは、報告事項1の学校給食センターについて、栄養士より映像を用いて紹介したいと思います。
(学校給食センター及び弁当給食の概要について、栄養士からパワーポイントで紹介)
- 委員長 次に報告事項2の「給食委員会ノートからの意見」についてご説明をお願いします。
- 栄養士 それでは、報告事項2の「給食委員会ノートからの意見」について、概要をご説明

いたします。お手元の資料1をご覧ください。

各学校の給食委員さんを中心に生徒と給食センター栄養士の間で意見交換ノートを実施しています。その中には色々な感想がありますが、いくつか抜粋してご紹介いたします。

「中華めんが食べにくい。」とのことでしたが、中華めんは油をまぶしていないゆで中華めんのためやわらかく、ほぐしにくい状態です。油をまぶしてもらえないか納入業者へお願いはしましたが、個包装にするという作業工程上難しいとの回答でした。うどんの方が比較的めんがほぐしやすく、食べやすいため、残りのお弁当給食期間ではうどんを提供したいと考えております。

5月6月の意見で「魚が食べにくい。」「豆が多い。」といった意見がありますが、肉料理や洋風料理の時はよく食べているな、という印象があります。

カレーについては、「ルーが冷たい。」という意見もありますが、「カレーを出してほしい。」という意見も根強くあります。

(質疑応答なし)

委員長 では、次に報告事項3の「令和3年度中学校給食費会計報告について」についてご説明をお願いします。

所長 給食費の会計報告でございます。6月16日に中学校校長会代表、それから、中学校保護者代表2名の監査委員に、令和3年度給食費会計収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の決算報告書でございます。

本委員会は、献立に関する審議を主たる目的としておりますので、本日は概要のみご案内いたします。

まず収入の部については、4つの科目に分けて、整理しております。給食費・諸収入・前年度繰越金・過年度給食費の4つの収入科目を合わせた収入合計が(A)として 250,106,092 円です。

尚、当年度給食費の収納率は99.9%でした。保護者の皆さまに確実に給食費を納めていただくとともに、各中学校において未納を発生させないようご努力をいただいた結果であると考えております。

残念ながら令和3年度に発生した未納金476,735円につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない、納めていただくよう努めていきます。

次に支出の部についてご説明いたします。

食材料費・給食費還付金・その他支出の3つの支出項目を合わせた支出合計が(B)として 248,991,300 円です。

最後に、収入支出差引額です。

収入の合計(A)から、支出の合計(B)を引きますと 1,114,792円となります。

これにつきましては、令和4年度への繰越金とさせていただきます。

こちらの報告書につきましては、保護者の方には9月の献立表の裏面に印刷いたしまして、ご報告させていただきます。また、学校給食センターのホームページにも掲載を予定しております。よろしくお願いたします。以上でございます。

(質疑応答なし)

委員長 それでは、協議事項、令和4年度第2学期分の献立について説明をお願いします。

栄養士 それでは9月分の献立の説明をします。

9月分の献立では、小平第一中学校、小平第六中学校の家庭科の先生方のご協力をいただきまして、生徒考案の献立を取り入れています。令和3年度の夏期や冬期休業中等の家庭科の課題で提出された作品の中からお弁当給食で調理可能なものを選定させていただき、保護者の方の承諾をいただけたものを取り入れています。

今回、生徒考案の献立を取り入れていますのは、1～3番、4番のブルーベリーのパウンドケーキ、7番のパプリカとじゃがいものマヨ醤油炒め、10番、11番、13番のギニリン、16番、18番のアスパラベーコンと卵炒め、19番になります。

1番の献立です。豚肉のキムチの炒め物は、生徒のアイディアで仕上げにチーズが入っているのが特徴です。キムチは、小平市内産の白菜で作ったものを使用予定です。

4番の献立です。この日の主食はうどんです。ごはんの空容器に個包装のうどんとめんつゆを出して食べます。代替給食では、麺類の献立の提供が大変難しく、食べにくいことも承知しておりますが、麺類の献立も出してほしいというリクエストがありましたので、提供させていただいております。ブルーベリーのパウンドケーキには、小平市内産の冷凍ブルーベリーを使用したいと考えております。

5番の献立です。9月9日の「重陽の節句」に合わせて、菊を使用したおひたしを提供予定です。デザートは、小平市内産のぶどうを提供予定です。小平市内の農家の方が一粒ずつ房から切り離れた状態で納品していただきます。

6番の献立です。9月10日の十五夜に合わせた献立にしました。十五夜は別名「芋名月」とも呼ばれていますので、給食ではさといもと鶏ひき肉で作るさといものそぼろ煮とお月見団子の代わりにみたらし団子を提供したいと考えております。

11番の献立です。9月19日の敬老の日に合わせて、「ま・ご・わ(は)・や・

さ・し・い」の食材を取り入れた献立にしました。健康な食生活に役立つ「和食」の食材の最初の文字をとり、並べた言葉です。「ま」は豆、「ご」はごま、「わ（は）」はわかめで海藻のこと、「や」は「野菜」、「さ」は「魚」、「し」はしいたけで「きのこ」、「い」は「いも」です。残念ながら、豆、野菜、魚、きのこは苦手な生徒も多く、残している様子がみられます。教室向けのポスターや放送資料などで紹介して、少しでも食べてもらえるように呼びかけていきたいと思えます。

13番の献立です。生徒考案の料理で、「ギニリン」を取り入れました。ギニリンは、フィリピンの家庭料理です。この日は、他の料理もフィリピンに関連した料理にしました。シナガックは、フィリピン風のガーリックライスです。フィリピンの主食は日本と同様「お米」です。アドボは、フィリピンを代表する料理です。鶏肉や豚肉、卵、じゃがいもなどを、甘酸っぱく煮込んだ料理です。ナタデココフルーツには、フィリピンの特産物のナタデココを使用しています。

16番の献立です。韓国の料理を取り入れた生徒考案の献立です。組み合わせとしてスープがあったのですが、代替給食では、汁物の提供ができませんので代わりにさつまいもの甘煮を副菜として加えました。

18番の献立です。クリームゴールドは、食パンに塗って食べる学校給食向けのクリームです。アスパラベーコン卵炒めは、生徒考案の朝食メニューです。

19番の献立です。生徒考案の和風の献立です。本来の主菜は松風焼きで、当初取り入れる予定でしたが、調理会社の方で作業工程上難しいという返答がありましたので、給食用に加工されたつくねに変更させていただきました。

以上で9月分の説明を終わります。

(質疑なし)

委員長 それでは、10月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 10月分の献立について説明させていただきます。

1番目の大学かぼちゃは、大学芋のさつまいもをかぼちゃに変えた料理です。さつまいもがおいしい時期なので今月も何度か使用しますが、あまり「さつまいも」ばかりだと献立が似通ってしまうため、緑黄色野菜でもある「かぼちゃ」に変えました。

2番目の献立です。10月4日は104で「いわしの日」です。献立の中でも、魚、とくに鮭やさばよりも小骨があるイワシは、残念ながら苦手な人が多い食材です。しかしその分カルシウムを多く含み、またカルシウムの吸収を助けるビタミンD

も豊富に含まれ、成長期の中学生にとって大切な食材です。この日は、骨があまり気にならないように揚げて、少し濃いめの甘みそのたれをかけて提供します。

5番の献立です。10月8日の十三夜に合わせた献立にしました。十五夜と同じようにお月見をする風習がある日で、枝豆などの豆や、栗をお供えます。そのため、青大豆を使った炊き込みご飯と、栗を使った栗抹茶ケーキを提供します。ごはんの青大豆は、本当は乾燥した大豆のまま釜で炒って甘味と香りを引き出してから一緒に炊き込みますが、現状の調理場に合わせて水煮の大豆を使用予定です。ケーキは、大きな鉄板に生地を流して焼き、一人分ずつ包丁でカットして配食します。

6番の献立です。10月10日の目の愛護デーに合わせて、おろしハンバーグにはカロテンを多く含むブロッコリーを添えました。カロテンは、体内でビタミンAに変化し、視力を正常に保つ役目も担っています。また、小平市内産のブルーベリーを使用して作っていただく初登場のブルーベリーシュークリームも提供する予定です。

8番目の献立です。鯛めしについてです。この献立は、国産真鯛が無償提供していただけたらという想定です。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、国産食材の流通減少が続いており、国の事業として実施される学校給食に向けた食材の無償提供が国の事業としてあります。現在その申し込みを済ませ、決定は7月下旬になるようです。もし無償提供が決定になれば、出汁昆布で炊いた、鯛めしにしようと考えております。

11番目の献立です。賛否両論あるお弁当給食での麺類の提供ですが、個別のつゆがつくと麺も比較的ほぐれやすいので、この組み合わせで考えました。個別のつゆが市販品であり、手作りとは比べると塩気が強いため、味をつけないゆで野菜を具としてうどんと一緒に食べてもらえるように考えました。当日生徒にも伝わるように、お手紙をつける予定です。

12番の献立です。ツナの炊き込みご飯は、たっぷり入ったツナのうま味が効いている炊き込みごはんです。子どもが苦手なしいたけも入っていますが、このメニューは小学校でも人気でペロリと食べてくれていました。お家でも炊飯器に材料をいれて簡単にできるご飯です。

15番目の献立です。どうにか苦手な豆を食べてもらえるように、いろいろと試行錯誤しながら献立を考えています。いつもは金時豆だけを甘煮にしますが、さつまいもの季節なので、おいもと一緒に甘煮にして、秋らしさを感じてもらえたらと思います。

16番目の献立です。シャキシャキ和えは、シャキシャキとするキャベツとレンコンを使い、柔らかい材料であるカレー肉豆腐と組み合わせ、料理にメリハリをつけました。

19番目の献立です。豚肉のレモン醤油は旧学校給食センターでも人気があったのでお弁当給食でも取り入れて、何度か出しているメニューです。豚肉に片栗粉をまぶして竜田揚げにし、レモン汁を使ったソースをからめるので、食べ応えがありますが、さっぱりと食べることができます。

20番目の献立です。ハロウィンに合わせてかぼちゃのシチューを取り入れました。ジャムやクリームをつけないので、パンをそのまま食べたり、シチューにつけて食べたりしてほしいため、いつものコッペパンではなく、ほんのり甘みがあるミルクパンを予定しています。

以上で10月分の説明を終わります。

(質疑なし)

委員長 それでは、11月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 11月分の献立について説明をさせていただきます。

1番目の献立です。いわしの梅だれがけは、いわしを食べやすいように油で揚げ、ねり梅と調味料を合わせたタレをかけて提供します。

3番目の献立です。ごはんの上に甜麺醤などで甘辛く味付けした豚肉と、野菜のナムルをのせて食べる焼肉丼を提供します。この献立は、前回提供をした際に、また食べたいという生徒からの声があった献立です。

4番の献立です。1年を通してお店に出回っている「きのこ」ですが、自然に生育する「きのこ」の旬は主に秋です。旬の味覚である「きのこ」を味わってほしいと思い、数種類のきのこを使った混ぜごはんを提供します。この日の献立の他にも、11月の献立の中に旬のきのこを取り入れています。

5番の献立です。11月8日はいい歯の日です。この日にちなんで、よく噛んで食べることができるように、噛み応えのあるれんこん、弾力のあるこんにゃくや海藻を献立に取り入れました。

よく噛んで食べると、唾液がたくさん出て口の中をきれいし、虫歯や歯周病などのリスクを減らすと言われています。

7番目の献立です。煮干しの佃煮は、成長期に重要な栄養であるカルシウムを豊富に含んだ煮干しを、おいしく食べてほしいと思い、ごはんとの相性の良い甘辛い味付けの佃煮にしました。

だしを取った後の煮干しでも作ることができるので、ご家庭でもつくってみてください。

9番目の献立です。かぶと鶏肉の吉野煮の「吉野煮」は、煮汁にとろみをつけた料理のことです。今回は、11月頃からだんだんと旬を迎える「かぶ」を使用しま

す。

11番の献立です。韓国料理を取り入れた献立です。

ヤンニョムチキンは揚げた鶏肉に「ヤンニョム」という甘辛いタレを絡めた料理です。チャプチェは、春雨と野菜をいためた料理です。カムジャタンは本来、じゃが芋と骨付きの豚肉を煮込で作る鍋料理ですが、今回はお弁当用に煮物にして提供します。

16番目の献立です。11月24日は、和食の日です。秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が、全国各地で盛んにおこなわれる季節でもあります。そんな日本食の文化にとって重要な季節である秋に、和食の日が制定されました。この日にちなんで、給食では五穀ごはんや、日本で古くから食べられてきた食材の頭文字をとった「まごわやさしい」食材を献立にとりいれました。

「まごわやさしい」食材とは、豆・豆製品、ごまなどの種実類、わかめなどの海藻類、野菜、魚、しいたけなどのキノコ類、いも類です。これらの食材をそろえるとバランスの良い食事になるといわれています。

20番目の献立です。この日はチキンライスにスクランブルエッグをかけてオムライス風にして食べることができるようにスクランブルエッグを提供します。

以上で11月分の説明を終わります。

(献立名称の字句訂正あり、質疑なし)

委員長 それでは、12月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 12月の献立について説明させていただきます。

6番の献立です。事八日の献立です。事八日とは新年を迎えるため、お正月の準備を始める行事です。行事食としては、小豆・こんにゃく・里芋・ごぼうなどの入ったお事汁を食べる風習があります。お弁当給食では汁物の提供はできないため、これらの食材を使った、里芋のそぼろあんや白玉ぜんざいを提供します。

9番の献立です。この日はシンガポールを中心とするアジアで食べられている献立です。シンガポールライスは、鶏肉とガラスープ・にんにく・たまねぎをお米と一緒に炊きこんだご飯です。春雨のタイ風サラダは、ゆでた春雨、青梗菜、鶏ひき肉をレモン果汁、おろししょうが、にんにく、しょうゆ、砂糖で味付けをしています。

10番の献立です。切れ目の入ったパンに、白身魚のフライとゆでたキャベツ、タルタルソースを挟んで食べるセルフフィッシュバーガーです。魚も衣に卵を使っていないもの、タルタルソースもノンエッグ仕様のものので提供します。

11番目の献立です。かしわのひきづりは名古屋の郷土料理で、鶏肉を鍋底で引きずるように焼いて作るすき焼きです。しらたき・しいたけ・えのきたけ・ねぎ・とうふなどの材料を使います。

14番の献立です。里芋コロッケは、昨年も好評だった小平市内産の里芋でつくったコロッケです。じゃがいものコロッケとはまた違って、ねっとりとした食感とほのかな甘みを感じられるコロッケです。

15番の献立です。12月22日の冬至に合わせて、かぼちゃとゆずを料理に取り入れました。ゆずは旬の白菜と合わせた和え物にし、かぼちゃは、冬至の行事食としては小豆と一緒に煮て作るいとこ煮が定番ですが、かぼちゃと小豆を使った生徒にも食べやすい蒸しパンにしました。

17番の献立です。クリスマスカラーと星を意識した献立にしました。デザートは、予算をみて検討したいと思っています。

以上で12月分の説明を終わります。
(質疑なし)

委員長 飲み物について、ときどき牛乳ではなく発酵乳が入ることがありますが、何か理由はあるのでしょうか。

栄養士 1食あたりのエネルギーが多いときに、エネルギー量を抑えるために取り入れることが多いです。また、デザート代わりにとも考えています。実際に提供しているものはジョアになります。

委員長 他に質問がないようなので、その他の事項について事務局よりお願いします。

所長 それでは、その他の事項として2点説明させていただきます。

まず、資料3の「新学校給食センター献立に関する生徒アンケート」をご覧ください。

お配りしている資料の内容は現時点で想定しているアンケート項目ですが、来年2月以降の新センターでの給食献立に生徒の希望を取り入れるために、各生徒にクロムブックでアンケート回答をお願いしたいと考えております。

アンケートフォームを各校の副校長先生と給食担当の先生に、Google クラウドでお渡ししますので、校内で展開いただき、回答のお時間をいただきますようお願いいたします。

アンケートの対象としては、行事等の事情で実施が難しい場合を除きまして1年生から3年生までの全クラスでお願いしたいと思います。実施の時期は2学期になりますが、9月上旬を予定しております。

続いて、資料4の「食育キャラクター募集チラシ」をご覧ください。

例年、夏休みに合わせて梨ゼリーのラベルデザインを募集しておりますが、今年度は趣向を少し変えて、学校給食センターのオープン後に使用するオリジナルの食育キャラクターを募集します。最優秀作品となったキャラクターは、給食だよりや各校にお配りしている食育の資料などに使用し、本年度はゼリーラベルにも使用する予定です。

作品応募の流れは例年と同じになります。

チラシは夏休み前に各校に送付いたしますので、生徒への配布をお願いします。

説明は以上となります。

委員長 ただいまの件につきまして質問はございますか。

リクエストについてですが、3年生が新センターの給食をほとんど食べずに終わってしまうことなるので、できましたら3年生の意見のある程度反映した献立作りをお願いしたいと思います。

他にはいかがでしょうか。

委員 ごはんの量について、一部の男子や女子でも部活をやっている生徒から、量が少ないという声を聞いています。お米はななつ星という、いいお米を使っていると思いますが、少しお米のランクを下げて、量を増やすやり方はないのでしょうか。

所長 量については、お弁当給食に代わったということで、昨年度そのようなご意見をいただきました。実際には、ご飯を残している生徒もいて喫食前に分けられれば良いのですが、衛生的な問題と感染症の問題を懸念して、行っていません。

 体調不良等で欠席した生徒分を分けたり、非常食10食が各校に配送されているので、それをおかわりとして各校で活用いただいています。

 銘柄を変えるということは、考えていません。

委員 ご飯を小分けにしやすい容器を付けたり、ふりかけのようなものをつけたりということも出来ると思います。

委員長 他には何かありますでしょうか。

委員 今日ここに来る前に、1年生ですが生徒に「給食どう？」ということ聞いてきました。1年生なので量としてはちょうどいいと感じている生徒が多いですが、女子は多いと感じている子が多い印象がありました。センター給食になったら最初に分けて調節できるからね、という話をしている。

 やっぱり生徒は揚物、から揚げのようなものが好きです。中華麺も好きそうですが、片付けはとても大変です。

 小学校で、中学校の給食について色々な噂を聞いてきているようですが、実際に食べてみて「おいしいじゃん。」とって食べる子が多いので、ありがたいと思います。

委員長 他には何かありますでしょうか。

委員 12月にカレーピラフがありますが、これは普通のカレーライスにならないでしょうか。

栄養士 寒くなると、冷たさを感じてしまうので、10月までならと考えています。

委員 子どもが1年生でお弁当給食しか食べたことがありませんが、センターになると何が変わのでしょうか。今は、栄養士さんの献立を調理事業者が作っていると思います。ご飯は温かくおかずは冷たくになっており、食べにくさを感じている生徒も周りにいると聞いていますが、それがお弁当給食だからなのか中学校給食だからなのか、よく分からないところです。

栄養士 新センターでの調理になれば温度は、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷

たいまま提供します。おかずは衛生管理上20度まで冷やさないといけないが、そこはお弁当給食だから行っていることになります。

いまは汁物をつかないので、その分の塩分もおかずに入ることになります。また、小学校は混ぜご飯が多く、白ごはんは比較的少なくなっています。

野菜などの食べにくい食材がおかずに戻るものが小学校よりは多いとは思いますが。それは白ご飯が多い中学校給食では、センターになっても変わらないと思います。

新センターでも献立を考えるのは、ここにいる栄養士になります。今は1コースの献立ですが、2コース献立になります。

お弁当給食の事業者は、産業用弁当の調理も行っているので、一般的な学校給食よりも少し固めに調理していると感じており、随時柔らかめの調理をお願いしています。

委員長 それでは、このあたりで質疑について終了したいと思います。

所長 追加で1点連絡いたします。7月7日に提供予定のオクラのポン酢和えについて、国産オクラが品薄であり、急遽提供ができないと納入業者から連絡があったことから、代替の献立にさせていただきます。改めて文書で各校にお知らせいたします。

 今回の日程ですが、11月15日（火）の15時30分より、市役所の会議室で開催を予定しております。開催のご案内を10月中旬に送付させていただきますので、ご出席よろしく願いいたします。また、第3回目の会議は3学期になりまして2月17日（金）を予定しております。

 以上でございます。

委員長 それでは、これをもちまして本年度の第1回献立作成委員会を終了いたします。本日はありがとうございました。