

令和4年度第2回小平市献立作成委員会会議要録

- 1 開催日 令和4年11月15日(火)午後3時30分～4時40分
- 2 会場 小平市役所5階 505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) 報告事項 給食委員会ノート(生徒)からの意見
- (3) 新学校給食センター献立に関する生徒アンケート結果
- (4) 令和4年度 第3学期分 献立について
 - ① 1月分
 - ② 2月分
 - ③ 3月分
- (5) その他

6 要録

(1) 委員長挨拶

弁当給食が終わり、新センターからの給食が始まります。本委員会で献立がより良いものになるように議論をお願いいたします。

(2) 報告事項 給食委員会ノート(生徒)からの意見

(栄養教諭)

・各中学校の給食委員会等にご協力をお願いして、給食センター職員との交流ノートを交換しています。給食の感想やリクエスト等を交流ノートに記入してもらっています。

・9月、10月は気温がまだ高く冷たいうどんはおいしく食べてもらったようです。おおむね好評の意見をいただきました。しかし「ほぐしにくい」、「麺が冷たい」という意見も以前からあるため、11月は食べやすいように具材の出来上がりなどを調整し、気温も下がってくる時期のため、温かい個包装めんを提供予定です。

・魚の骨についての意見はよく交流ノートに書いてあります。特に「骨があって食べにくい」という意見をよく目にしますが、取り除いて食べる練習を家庭でも是非取り組んでいただきたいです。

今回のあじは開いたものに衣をつけ油で揚げているため、骨も食べやすくなっていたのではないかと思います。

(3) 新学校給食センター献立に関する生徒アンケート結果

(所長)

・各校の先生方にご協力いただきまして、3,662名の生徒からクロームブックを使用して回答をいただくことができました。この場をお借りして御礼申し上げます。

・新センター給食で食べたい献立の「主菜」では、「揚げパン」や「ラーメン」など現在のお弁当給食では提供できない献立が多くなっていると思います。

- ・「新しい学校給食センターに期待すること」について自由記述で回答してもらったうちの一部を掲載しておりますが、生徒の皆さんにとっても大きな期待を持っていただいていることが感じられました。
- ・生徒からのリクエスト上位の料理は、2月・3月の献立にいれておりますので、この後、説明をさせていただきます。

(4) 令和4年度 第3学期分 献立について

① 1月分

(栄養士)

- ・1月11日の鏡開きに合わせてみたらし餅を提供します。
また、冬季休業中に迎えたお正月、人日の節句をイメージし、菜飯やお祝いの時に食べる炒り鳥を提供します。
- ・1月24日～30日は学校給食週間だが、一日早い23日から27日までの一週間、食育を意識した献立としています。
 - 23日：東京都の郷土料理のおでん、それに合わせて茶飯を提供します。東京都で漁獲されるムロアジや寒天をイメージしたアジフライや黒ミツカンを組み合わせました。
 - 24日：日本の郷土料理や食材を取り入れた献立です。今回は長野県をイメージしています。「オイダレチキン」は長野県上田市で親しまれてきたリンゴとニンニクが入ったしょうゆベースのタレを使用した料理です。煮こじは長野県の郷土料理で、多くの種類の野菜を煮るごった煮のことです。その他、野沢菜やきのこを献立にとりいれました。
 - 25日：27日までを「昔の懐かし給食」にしています。学校給食の起源である、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で提供されていた、おにぎり、焼き魚、漬物の献立をもとに、ごはんと焼き魚の献立にしています。
- ・1月31日は、2月3日の節分を先取りして、「節分献立」（いわしの甘みそかけ・五目豆）を提供します。

② 2月分

(栄養教諭)

- ・2月1日より、新しい学校給食センターから給食の提供を開始します。それに伴い、献立も1コース制からA、Bコースの2コース制に戻ります。Aコースは小平市の西側地区で、二中、四中、五中、上水中です。Bコースは小平市の東側地区で、一中、三中、六中、花南中です。2コース制は、2つの献立を2日間繰り返し作り、配送先を変えろというシステムです。1番と2番の献立を見ていただきますと、Aコースが1日水曜日、Bコースが2日木曜日に提供となっています。次の日は反対のコースへ提供になります。
- ・令和4年9月に市内中学校8校の全校生徒を対象に給食に関するアンケートを実施しました。アンケート内容は、給食でリクエストしたいメニューです。アンケート結果を踏まえて、2月、3月分の献立に生徒のリクエストを多く取り入れました。

・2月1日(2日)は、旧学校給食センターで大人気だったカレーライスを取り入れました。小学校よりも少しだけスパイスがきいています。果物のリクエストも多くありましたので、デコポンを組み合わせました。

また、逆のコースでは、二中学生考案の「鶏肉と大根のオイスターソース炒め」を取り入れました。大根の葉も彩りに使用しています。

・2月3日(6日)は、2月5日の初午に合わせた献立です。初午は稲荷神社のお祭りで、稲荷ずしを食べる風習があります。給食では、油揚げを使用したきつねうどんにしました。

副菜のわかめとツナのポン酢和えは、第三中の生徒考案料理です。ツナ、わかめ、きゅうりを手作りのポン酢とごまを加えて作ります。新学校給食センターの和え物は、ゆで野菜、ドレッシング、ツナなどのたんぱく質食品は全て別々の容器で提供されます。教室で食べる直前に混ぜ合わせてください。

・2月7日(8日)は、主食部門のリクエスト第1位のきなこ揚げパンの献立です。連続式の長いフライヤーでパンを揚げて、きなこ、砂糖と少々塩をまぶして提供します。

・2月13日(14日)は、バレンタインデーに合わせて、チョコケーキを提供します。チョコケーキは、デザート部門のリクエスト第1位でした。

・2月20日(17日)の豚汁は、汁物部門第1位でした。旧センターでもリクエストをとった際に、豚汁は必ず入っていました。豚肉と野菜がたっぷりとれる生徒に人気がある料理です。

・2月28日は、A、Bコース統一献立です。8校全て同じメニューになります。今月のように給食提供回数が奇数になるときは、統一メニューになります。全部で4,500食になりますので、時間や手間がかかる調理は難しいです。基本的にはごはんの献立になります。

※()内はBコースの提供日

【質疑応答】

(委員) 2月は牛乳以外の飲み物が予定されていませんが、何かコーヒー牛乳や最近出ているジュースが出せないでしょうか。子どもたちも、そういった日はテンションがあがっています。

(栄養教諭) エネルギー量を見ながら、どこかでそういった飲み物を出せるようにします。

③3月分

(栄養士)

・3月6日(3日)は、ひな祭りの献立になっています。ちらしずしと、あられを衣の代わりにつけて揚げた魚、桃の節句なので桃ゼリーを提供したいと考えております。

・3月8日(7日)は、卒業祝いの献立になっています。(赤米ごはん・お祝い沢煮椀)

・3月14日(13日)は、小学校の献立でよく提供していますが、春が近づいている3月なので桜の塩漬けを使用した桜トーストを提供します。

・1月から調理のリハーサルを本格的に行いますが、調理工程を検証してみても工程として難しいものは、生徒のリクエスト献立を除いて変わる場合があります。

【質疑応答】

(委員) 3月7日(8日)の日の献立(ガーリックトースト・ポークビーンズ・オニドレサラダ)は、お腹がすいてしまいそうですが何かできないでしょうか。

(栄養士) (パンの日で) 腹持ちが良くなさそうなので、工程的に可能であればもう一品提供したい。

(所長) 3月は年度末になるので、給食費会計の状況を見ながらになりますが、パンの日にデザートを加えるということも検討してみたいと思います。

(委員長) 今の3年生は約2年間弁当給食で、今回の給食は本当に最後の給食という形で食べることになります。ですので、学校の卒業式の関係から終わりの日が違うと思いますが、できましたら3月の最後のあたりで、3年生が小平の給食良かったなと思えると思います。

(委員) 3年生に「リクエストドリンク」というものを以前やっていたと思いますが、また実施できないでしょうか。3年生だけで、一日分の飲み物を集計するというのであれば、学校で実施できると思います。

(所長) 学校で希望の飲み物の数量を集約してもらえるのであれば、3年生だけ実施したいと思います。

(5) その他

① 新センター開始時の配膳ワゴン及び食缶等の紹介

※会議室内で新たな配膳ワゴン・食缶・食器等を設置し、各委員が確認を行った。

(所長)

・新しい学校給食センターの稼働に合わせまして、配膳ワゴンが新しくなります。

現在の配膳ワゴンとの入れ替えは12月の終業式以降に実施する予定です。

その際、配膳室の牛乳保冷庫(冷蔵庫)と牛乳を各クラスに運ぶ際に使用している牛乳缶も新しくなります。

・新たな配膳ワゴンは、保温性の高い食缶を載せることからサイズが現行のものより一回り大きくなっています。

・生徒向けの配膳用資料を作成し、各校に配付する予定です。

【質疑応答】

(委員) 配膳時に使用している手袋はいつまで使用すればよいのでしょうか。食器を配膳時に落としてしまう可能性もありますし、学校内ではやめてもいいのではという意見があります。

(所長) 感染症対策として行っていますので、いつやめようと決まっているものはないですが、配膳しにくいというのは確かにあると思いますので、検討して、配膳説明会のごときにご案内したいと思います。

② 次回の開催予定

令和5年2月17日(金) 15時30分～