

令和4年度第3回小平市献立作成委員会議事録

- 1 開催日 令和5年2月17日(金)午後3時30分～4時40分
- 2 会場 小平市立学校給食センター会議室
- 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) 令和5年度 第1学期分 献立について

- ① 4月分
- ② 5月分
- ③ 6月分
- ④ 7月分

(2) 2月以降の生徒の給食喫食状況について(各委員より)

(3) 連絡事項

6 要録

(1) 令和5年度 第1学期分 献立について

① 4月分

(栄養士)

4月の献立です。春が旬の食材や入学や進級をお祝いした献立を取り入れています。

4番(Aコース13日・Bコース12日)の献立です。入学と進級をお祝いした献立です。縁起の良いとされているぶりやお祝いの料理である炒り鶏を提供します。

5番目(Aコース14日・Bコース17日)の献立です。豚肉とポン酢の炒め物は、第三中学校の1年生の生徒が家庭科の夏休みの課題で考えた料理です。野菜と豚肉を炒めて、ポン酢で味付けをした後にバターで香りをつけて仕上げます。

9番目(Aコース20日・Bコース21日)の献立です。春色ごはんは、菜飯に炒り卵をまぜて菜の花のような色あいのごはんです。また、たけのこや、鱈などの春が旬の食材を使用しています。

12番目(Aコース25日・Bコース24日)の献立です。この日のかぼちゃのツナサラダも第三中学校の1年生の生徒が家庭科の夏休みの課題で考えた料理です。かぼちゃと、ツナ、枝豆、玉ねぎをマヨネーズと塩こしょうで和えたサラダです。普段ドレッシングは教室で生徒が混ぜてから盛り付けを行いますが、マヨネーズとしっかり合わせて提供をしたいので、今回は給食センターで味を付けてから提供を行います。

13番目(Aコース26日・Bコース27日)の献立です。お講汁は京都府で食べられているカブのお味噌汁です。本来は大内かぶらという、京都府南丹市の伝統野菜のかぶを使用しますが、今回は一般に出回っているカブを使用します。

15番目(Aコース・Bコース28日)の献立です。この日は統一献立です。AコースBコースどちらも同じ献立です。この日は、人気のあるハヤシライスを提供します。

【質疑応答】

(委員) うどんはトング・手袋でも配膳しにくい、袋めんはどうか。

(所長) 2回目のBコースの方は多少改善した、中華めんも今後提供があるが、ロックアイスを入れておこなうといった工夫を行っていく予定。随時違う方法を考えていく。

(委員) 一人分の量に、ばらつきが出てしまう。個包装で一人分の数量が決まっている方がよいのではないか。

(所長) 初日のAコースは柔らかかった。2日目はうどんを水冷して提供して様子が変わった。どちらも食べにくかったのかもしれないが、食材費を含め、センターで茹でられるのであれば、そのようにしていきたいので、工夫を行ってから、個包装にしていくことも考えたい。

②5月分

(栄養士)

1番目(Aコース1日・Bコース2日)は、5月5日の端午の節句に合わせた献立です。端午の節句の行事食としては、もち米と具を笹で包んで蒸して作る「ちまき」を食べる風習があります。この風習は中国から伝わりました。給食では、もち米と焼き豚・たけのこ・しいたけなどの具を合わせて中華おこわを作ります。

2番目(Aコース2日・Bコース1日)の献立です。5月1日の八十八夜に合わせてお茶を使ったデザートにしました。八十八夜は春から夏への準備をする決まりの日、縁起のいい日とされてきました。また、気候が安定してくる時期なので、茶摘みやお米のみ蒔きなど、農作業の目安とされています。抹茶きなこ団子は、抹茶と白玉粉・上新粉・砂糖をこねて、丸く成形し蒸した後、きなこをかけて提供します。一人2個のお団子にするので、片コース4500個を手作業で丸める予定です。

3番目(Aコース2日・Bコース1日)の献立です。食事の中で不足しがちな栄養素として、鉄分があります。給食の献立を立てる上でも、塩分に次ぐ悩みの種になります。中学生は、1日10～12mgの鉄をとることとされ、給食では1食4.5mgを取るようにと定められています。そのため、給食センターのメニューもかつおやぶりなど、鉄分を多く含む食材を多く使用しています。この日も下味をつけたかつおにでんぷんをまぶして揚げ、梅をベースにしたソースを絡ませた主菜にしています。

6番目(Aコース11日・Bコース9日)の献立です。旬の生のグリンピースを使用します。苦手な生徒も多い食材でもありますので、ごはんと一緒に炊かず、別茹でしてあとからごはん混ぜることで、グリンピース独特の香りが抑えられます。

7番目(Aコース12日・Bコース15日)の献立です。この日は中国料理を取り入れました。マーラーカオは、卵を使った蒸しパンで、ゴマ団子や杏仁豆腐と同じ甘い点心の一つです。

8番目(Aコース15日・Bコース12日)の献立です。この日も旬の食材であるたけのこを使った、たけのこごはんを作ります。給食センターで生のたけのこをあく抜きしながら煮ることができませんが、新たけのこの水煮を使います。新たけのこならではの、食感と少しの苦みが特徴です。

19番目(Aコース30日・Bコース31日)の献立です。3年生の修学旅行先の一つである京都府の料理を取り入れています。丹後のまつぶたずしは、「まつぶた」という松

の木で作った箱に入れて作る押し寿司のことで、さばを焼いてほぐし、甘辛く味付けしたものを具として使用しているのが特徴です。給食ではさばの水煮をそばろ状にしてほかの具と一緒に煮て、作った甘酢と一緒に炊きあがった白いごはんにまぜて完成させます。

【質疑応答】

(委員) 9番目の献立おかずがちくわ天ぶらはうどんの日がいい。

(栄養士) ふりかけも付くので、主菜を重たくしてしまうと、塩分が高くなってしまったり、工程的にも手がかかるので軽めの主菜になっている。ありがとうございます。

③6月分

(栄養教諭)

6月の献立でも、一中、二中、三中の生徒が家庭科の課題で考えた料理を給食に取り入れています。

3番の(Aコース5日・Bコース6日)献立です。「せんべい汁」は青森県の郷土料理です。おつゆ用の南部せんべいを汁に割り入れて鶏肉や野菜と一緒に煮こんだ汁です。また、6月4日から10日は「歯と口の健康週間」ということで、噛み応えのある「豆あじの唐揚げ」と「切干大根のオイスターソース炒め」を取り入れました。

4番(Aコース5日・Bコース6日)の献立です。「とふのこそぼろ丼」の「とふのこ」は、とふのこは、高野豆腐を小さく切るときにできる粉です。和歌山県では「とふのこの煮物」といって、煮物の最後にとふのこを加えて食べる料理があります。今回は丼物としました。「僧兵汁」は、いのしし肉やにんにく、季節の地物野菜をふんだんに入れた、みそ仕立ての汁です。今日は豚肉を代わりに使用しました。

5番(Aコース7日・Bコース8日)の献立です。6月は食育月間ということで小平市の郷土料理「小平糧うどん」を取り入れました。小平市内産の小麦粉で作ったうどんは入手が難しいため、今回は国産小麦のうどんにしました。つけ汁は、油揚げやきのこが入った濃い目の醤油味の汁です。「糧」と呼ばれる季節のゆで野菜を添えます。

8番(Aコース12日・Bコース9日)の献立です。「にんじんのセンチ」は、小平第三中学校の生徒が「私が食べたい給食の副菜」として考えた料理です。「センチ」は、韓国料理の一つで、「生野菜の和え物」という意味です。給食では生野菜の提供が原則としてできませんので、にんじんはゆでて、冷却機で冷やして提供します。少し甘めの味付けの和え物です。

11番(Aコース15日・Bコース16日)の献立です。「ブルーベリークラフティ」は、小平第一中学校の生徒が「私が作る朝ごはん」として考えた料理です。クラフティは、ブラックチェリーを使ったフランスのお菓子です。今回は、小平産の冷凍ブルーベリー、小麦粉、卵、バター、生クリーム、牛乳、砂糖を混ぜ合わせ、カップに注ぎ分け、スチコンで焼きます。

16番(Aコース22日・Bコース11日)の献立です。6月23日の「沖縄慰霊の日」に合わせて、沖縄県の郷土料理を取り入れました。「ジュウシイ」は豚肉と昆布を使った炊き込みごはんです。「にんじんしりしりー」は、しりしり器と呼ばれるにんじんをすりおろす道具でおろしたにんじんを炒めて、卵でとじる料理です。

17番(Aコース23日・Bコース26日)の献立です。小平市の姉妹都市の北海道の郷土料理を取り入れました。「どさんこ」は、「北海道人」や「北海道で生まれたもの」という意味があります。じゃがいも、にんじん、とうもろこしといった北海道の特産物を入れたみそバター味の汁です。

21番(Aコース29日・Bコース30日)の献立です。「小平夏野菜カレー」は、小平市の小学校・中学校の共通献立で、同じ日に市内一斉に提供する予定です。小平産のたまねぎ、にんじん、じゃがいも、なす、トマトを使用した野菜のうま味たっぷりのカレーです。

22番(Aコース30日・Bコース29日)の献立です。千葉県銚子で水揚げされる「入梅いわし」に合わせて、千葉県の郷土料理といわし料理を組み合わせました。「鶏どせ」は、千葉県の市原市近郊の郷土料理です。正月やお祭りなど人が大勢集まる時の食事として作られているそうです。

④7月分

(栄養士)

7月は、半夏生や七夕などの行事食や小平市産のとうもろこしや枝豆を提供します。

1番目(Aコース3日・Bコース4日)の献立です。7月2日の半夏生にあわせて、タコを使った料理を提供します。半夏生は、田植えをする目安とされていた日で、タコの足が吸盤で海の中でもしっかりとくっつくように、稲がタコの足のようによく根付きますように。といった意味を込めてタコを食べる習慣があります。

2番目(Aコース4日・Bコース3日)の献立です。ナスのペペロン炒めは、第三中学校の1年生が家庭科の夏休みの課題で考えた料理です。旬のナスを、オリーブオイルニンニクや他の野菜と一緒に炒めて作ります。

3番目(Aコース5日・Bコース6日)の献立です。七夕にちなんで、ちらし寿司とそうめん汁を提供します。

4番目(Aコース6日・Bコース5日)の献立です。この日は、小平市産のとうもろこしをセンターへ納品してもらい、1/4の大きさにカットして蒸したものを提供する予定です。マセドアンサラダのマセドアンはフランス語で「さいの目切り」という意味で、角切りの野菜や芋を使ったサラダです。

8番目(Aコース12日・Bコース11日)の献立です。この日は、タイの料理をイメージした献立です。ガパオライス、タイのガッパオガイという、鶏肉とバジルの炒め物をご飯に乗せて食べる料理です。給食でも、白いご飯にガパオライスの具をのせて食べられるようにします。

11番目(Aコース18日・Bコース19日)の献立です。この日の枝豆は小平市産の枝豆を茹でて提供します。この季節の味を楽しんでもらいたいです。また、夏の野菜を使ったカレーを提供します。

(2)2月以降の生徒の給食喫食状況について(各委員より)

- ・子に聞くと、「汁物・温かいものがうれしい。」温度はどうか聞いたところ、熱くて熱くて。という答えが返ってくるくらい温かいもの。よろこんでいる。
- ・教職員にアンケートをとった。温かいものがうれしい、汁物がうれしいといった声が多い。配膳台の高さになれるようにながらんでいる。特支いつも完食している。
- ・お弁当給食のときはお腹を空かせて帰ってきた。カレーがうれしかった。家に帰ってからもお腹いっぱいの子が見られる。

・おかわりする生徒が増えた。美味しいと思って食べている。自分自身も家に帰ってからお腹が持っている感じがする。保温食缶すごい。あつあつで食べることが出来る。

・汁物うれしい。毎回お代わりの常連、美味しく食べられているようで、うれしい。男の子だがお皿が新しくなったことに気づいた。家庭で楽しく給食の会話をしている。

・よく食べている。「美味しいね。」という声も聞こえてくる。食べる量の調節ができてよい。残食も減っている。体育科教員が「生徒が元気になった気がする。」と言っていた。配膳はとくに気にする様子はない。

片付け、おかわりについて、他の学校がどうしているか聞きたいことがある。

・手作りドレッシングが好評。配膳方法今回変化させ、立ち歩いていた子も給食が楽しみにしている。不登校だった生徒も給食を食べに来るようになってきている。

お米の量が少なかったことがあったが、なにかあったのか。量の変化があったときは連絡を欲しい。味はおいしいのでありがとうございます。

・調理会社からの連絡が遅く、増やすことが出来なかった。申し訳なかった。5中からも連絡があったが、申し訳なかった。

・保温食缶あたたかい。配膳で大変なこともあるが、それ以上にいいこと（温かい・美味しい）があった。残食が減った。牛乳を飲めるようになった。御飯が少なかった日は生徒も悲しんでいたのも、お願いしたい。茶碗が欲しいという生徒の声がある。

・お腹いっぱい帰ってくる。給食着のお洗濯は誰が行っているか。給食着を洗わなくていいのがうれしい。

・給食の時間になると、子どもたちが配膳のために早く動くようになった。大人も美味しいといっている。職員室に献立表を張っている先生がいる。女子生徒も多めに盛って欲しいという生徒もいる。美味しいものが多いので、ほとんどの子がすべて一口は食べている。

・子どもたちよくおかわりしている。配膳慣れてきて子どもたちもよくやっている。

・生徒は大喜びで食べている。配膳も慣れてきている。

(3) 連絡事項

①試食会について

来年度から試食会の受付を行う予定。食材発注の関係により、前月の10日までに食数をお知らせください。6月以降、学校、センターどちらの開催も可能。

→改めて案内通知を出す。

②配膳・片づけで工夫について

(委員) 汁物はよそうのが大変なので、配膳ワゴンの低い方に置いて配膳を行っている。背の低い子もやりやすそうにしている。

(委員) その方が、当番が食缶を取り出しやすい方向にむきが変わるので、良い。

(所長) 教室に押しながらワゴンを入れるのではなく、引き込む形。

(委員) 汁物、ご飯2人でやっているのでも早く終わるので2本ずつあるのはありがたい。

(委員長) 学校によって調整はできないか。

(所長) 上水中であれば必要なもの以外は抜くことが出来るかもしれない。センターへ連絡をいただければ検討を行う。

(委員) 使わないものが多すぎるときがある。トング4本など、どの料理をどの道具で盛り付けを行うか子供たちがまよってしまう。きれいなものを汚してしまう。

(所長) 間違い、不足があった場合の対応が難しい。多少間違えても大丈夫なので、生徒が自分たちで考えることも勉強である。

(委員) 生徒が迷っている時間を短くしたい。

(委員) 生徒たちが迷って使ってみることもいいなとおもう。それも食育なのかなと思う。失敗してもよいのではないかと思う。

(栄養教諭) しゃもじはパンの日はつかない予定だった。調理員の準備が出来ていない、保管する場所がないので、現実的なのは配膳室で抜くこと。

しゃもじはすぐに改善する。

(委員) おぼんをしいたまま片付けをしているかそれでよいか・

(栄養士) 良い

(委員長) 牛乳缶を出すときに手が切れてしまう。(台車の出っ張りに手が当たる) 上の方に安全のラバーなどを付けてほしい。検討して欲しい。

→次年度の配膳方法資料に、牛乳缶取り出し時の注意を掲載することとした。

(所長) 生徒、先生方に喜んで食べてもらえていること、家庭でも給食の話をしていただいているよかったです。

③その他

・献立作成委員会は各学期に一回となっており、今回で終了。来年度は6月中旬を予定している。

・令和5年3月セレクトドリンクの日にちの変更

A 3/7→3/8 B 3/8→3/7 ※花南中3年生は3/8に実施。