

第2回東久留米市学校給食運営協議会について（報告）

開催日時	平成30年11月15日（木）午後3時00分～午後4時30分
会場	市役所7階701会議室
出席者	協議会委員：30人（欠席2名、代理出席0名） 事務局：教育部学務課保健給食係
傍聴者	1名

【議事内容】

1 学務課長挨拶

学校給食では日々、安全・安心な給食の提供に努めている。本年8月8日に、学校給食向けの食材会社が、冷蔵保存用に設定された賞味期限が切れた冷凍保存の鶏肉を、都内の小中学校に格安で出荷していたことがわかり、一部は賞味期限を最長4カ月過ぎていた疑いもあるとの報道がされた。本市もすぐに確認し、当該会社からは納入していないことを確認した。

また、様々な事故発生を防止するために、各種衛生管理基準やマニュアルに沿った給食運営を行っているが、万が一事故が発生した場合には、迅速かつ的確に対応することが必要である。市では、食中毒や異物混入といった事態に対応するため、「東久留米市立小・中学校給食危機管理マニュアル」を平成23年に策定・運用しており、この度市民の皆さま向けに、その内容を簡潔にしたダイジェスト版を作成し、市ホームページに掲載した。

2 くるめ産給食の日について

（小学校栄養士・宮川）

- ・くるめ産給食の日の取り組みについて報告
- ・学校給食では、食育に活用するなどの目的で、日々の給食に地場産農産物を使用しているが、くるめ産給食の日では、地場産農産物をふんだんに使用した共通の給食を食べることで、地場産農産物の多様性を知り、味わい、郷土愛を育むイベントとして、平成26年度から毎年行っている。

- ・平成29年度のくるめ産給食の日の取組について報告。市長等の学校訪問は、12月15日に第二小学校において実施し、市長・教育長・教育委員・教育部長・指導室長・産業政策課長・学務課長が6年生の教室で一緒に給食を喫食した。
 - ・今年度は11月29日に第三小学校で実施する予定。
- ※ 質問・意見等なし

3 中学校給食在校時一括予約について

(中学校栄養士・小田)

- ・中学校給食在校時一括予約について報告
 - ・中学校給食の予約に関する課題には月初めの予約忘れの他に、予約サイトに毎回IDとパスワードを入力しログインして予約をするのに手間がかかること、年間を通じてスクールランチを予約している家庭では予約忘れにより、お弁当を作る回数が増えてしまうことなどがあるため、在校時一括予約を開始する。
 - ・在校時一括予約は、毎月、自動的に給食が予約される仕組みで、「Aランチ」と「牛乳のみ」の2種類の予約がある。自動的に予約が入った後であれば、予約サイトで「Bランチ」への変更や、予約のキャンセルもできる。変更やキャンセルは、通常の通り喫食日の1週間前まで行うことができる。
- ※ 質問・意見等なし

4 学校給食についての懇談

- ・小学校、中学校に分かれての懇談
- 小学校
- 【保護者委員より給食についての感想・意見】
- ・きな粉揚げパンがおいしい。
 - ・勉強のことより給食の話をすることが多い。
 - ・スクールランチの試食会に参加したが、ご飯が温かくておいしかった。
 - ・牛乳の味が薄くて飲めない子がいる。
 - ・牛乳は、家よりおいしいと言っている。
 - ・低学年が給食を残しがちなため、高学年の児童が給食をもらいに行っている。
 - ・高学年で中学校給食がおいしくないという噂がある。
 - ・ブラックカレー、揚げパンを楽しみにしている。
 - ・果物は、家より給食で食べている。

- ・栄養士が変わってメニューも変わった。魚が出る頻度が少ない。
- ・給食に豆が多く食べにくい。
- ・家で出ない料理、レバーのかりん揚げなどもおいしい。
- ・献立表のメモ欄を読み、給食を楽しみにしている。
- ・偏食があるが、給食を完食する日が増えてきて喜んでいる。
- ・試食会に参加したが、味がしっかりしていておいしかった。
- ・子どもが歯の生え変わりの時期だとカレーの肉が噛めない。

【調理員・受託事業者より地場産農産物を調理する際に気を付けている点について】

- ・地場産の野菜は、小松菜を使用することが多い。納品時期によって大きく育った小松菜が納品されることもあり、切り方や茹で方を工夫している。
- ・地場産物は、農薬を使っていない分、虫が付いていることがあるが、異物混入がないように、目視・洗浄を行っている。

●中学校

【保護者委員より給食についての感想・意見】

- ・月初め、毎月予約を忘れていたため1週間弁当を作っていた。一括予約システムが導入されて良かった。

【保護者委員より地場産野菜の活用、地産地消について】

- ・東くるめの野菜レシピを小学校のときからもらっていて楽しみにしている。子どもから作ってと言われている。
- ・野菜が嫌いだが、学校では残さず食べてくる。地場産物を給食に使用することはいいと思う。
- ・野菜が嫌いでも緑色のものは食べない。見た目に入っているのが嫌で、メニュー名に野菜が入っているもの嫌がる。スクールランチは1回も頼んでいない。
- ・野菜好きで野菜そのものの味がわかるのが好きで、野菜の味をごまかされるとつまらない。試食会に参加しおいしかった。今度、塩分の基準値が下がると聞いたが、そうなるも物足りなくはないと思う。
- ・野菜が好きで、デザートに野菜を使ったものがあると良い。
- ・家からのお弁当がメインだが、給食だよりを見て楽しそうな給食の時に頼んでみたらと言っている。くるめ産給食の日を楽しみにしている。
- ・給食や食べることに興味がなく、母がスクールランチを予約している。

- ・ご飯と蒸しパンが給食に出る日は、どちらが主食か。残食を考えるとケーキのようなデザートにすればよいのではないか。
- ・野菜は食べないからと減らさず、見た目で食べようという気にさせるとよい。

【受託事業者より地場産農産物を調理する際に気を付けている点について】

- ・地場産物は、虫が多く、雨の後は、木くずや髪の毛も混入している。ほうれん草 50kg を 8人で1時間半、目視で確認し洗浄している。給食が残って返ってくると農家の方が育てた野菜をありがたく食べてもらいたいと思う。
- ・カレーは、ブラウンルウから手作りしている。それをお子様にも伝えて欲しい。

【給食に地場産物を積極的に取り入れる方法として同じ献立を月に数回入れることに対する意見】

- ・地場産物をおいしく食べられれば同じ献立でも良い。
- ・人によって感覚は違うが、献立が被っていたら頼まない人もいる。スクールランチは選択制のため、1～2回は献立が被っていても良い。
- ・子どもは、今日の給食は覚えているが、3日前は覚えていない。旬のものでおいしい時期であればメニューを少し変えて出すのも良い。

5 その他

東くるめの野菜レシピ Part 1 1について

- ・東くるめの野菜レシピは、平成21年度より発行している。健康課、障害福祉課、子育て支援課、学務課の四課の栄養士で取り組んでいる「野菜の摂取量を増やす」「朝食の欠食を減らす」取り組みの一環として、「東くるめの野菜レシピ Part 1 1」を作成した。11月、12月の小・中学校の給食にこのレシピの料理を取り入れ、それらを各家庭の朝食に取り入れていただくよう野菜レシピを配布する。市内の店舗や庭先販売所にも野菜レシピを置き、地場産野菜を積極的に取り入れ、市民の野菜摂取量を増やすことを目指している。

協議会に開催について

- ・第3回は1月25日（金）に開催予定。
- ・代理出席の場合はあらかじめ学務課に連絡してほしい。