

令和7年度2学期分 東久留米市学校給食運営協議会議事録

| | |
|------|--------------------------------------|
| 開催日時 | 令和7年 11月13日(木) 午後3時00分～午後4時00分 |
| 会場 | 東久留米市役所 7階 701会議室 |
| 出席者 | 協議会委員：30名(欠席2名、付添参加0名) 事務局：教育部学務課 |
| 傍聴者 | 0名 |

【議事内容：要点記録】

1 学校給食で用いられる食材について

- 東京都学校給食会は、厳選された原材料を使い規格・内容が明確で不必要な食品添加物を除いた食材を、都内の学校給食施設と連携し安定的に供給する体制がとられ、基本物資であるパン、めん米穀、牛乳及びその他乾物や調味料などや、東京都八丈島の糸寒天や明日葉、魚類なども取り扱っており、食育推進も行っている。また、パンと牛乳については、東京都教育委員会と東京都学校給食会が市区町村ごとに業者を決定し、今年度、東久留米市ではパンは(株)イチマツ食品、牛乳は協同乳業とされた。パンは小麦粉、脱脂粉乳を主原料とし副原料の品質規格も定められ、特にショートニングやマーガリンについてはトランス脂肪酸の含有率が3%以下のものを使用し、保存料、乳化剤の食品添加物は使用されていない。また、毎年同会によって抜き打ち検査を行い、水分・食感・焼き色・形など、規格や配合が適正か確認している。
- 全校で共通して使用する食材は、東久留米市で共同購入し、一定の品質を保った物資を廉価な価格で、安定して納品してもらっている。
- 米類や生鮮食品は、学校ごとに購入し、米については学校ごとに品質証明等で、肉類及び豆腐等については細菌検査証明書を提出させ、安全性を確認している。
- 東久留米市産の野菜果物は、各学校の栄養士が直接農家の方へ発注し、今年度は15軒の市内農家の方から学校に地場農産物を納品してもらっている。
- 学校給食物資納入業者は1年間の登録制とし衛生監視票や品温が適切だったか、納品時間はきちんと守られていたか、契約時に提示した見本と同じものが納品されているか等の実績により登録判定を毎年行っている。

2 2学期からの中学校給食について

- 今年度9月より個別容器を用いたあたたかい献立の提供を開始している。
- 和食の日には鯖・うるめの削り節や昆布を使ってだしをとり、スープの日には鶏・豚の

骨や野菜からガラスープをとり、だしやガラの風味を効かせることで塩分を控えたスープになるよう調理をしている。

- ・ 汁物は、2つの釜に分けて同時に作り、仕上げの手前で二釜目は一度保温状態にし、一釜目の盛り付けが終わる前に二釜目を仕上げで同じ味・食感になるよう工夫している。
- ・ 盛り付けにはスープ専用のレーンで温度が下がらないよう工夫しながら盛り付けをしている。盛り付けではスープ容器に傷や汚れが無いか確認しながら、それぞれに具材がきちんと入るよう配慮しながら行っている。
- ・ 容器の外に飛び出た具材や汁の拭き取りや、蓋に汚れ等が無いか確認し、最後にコンテナに入れながら最終チェックを行なっている。
- ・ 配送には、新たにコンテナが10個積める「カゴ車」を導入し、学校での受け渡しもスムーズに行えるようになった。
- ・ 生徒からは、スープが付くようになって腹持ちが良くなった、野菜は苦手だがスープなら食べられた等の感想があがっている。残食状況から、スープの野菜はサラダなどの野菜と比べるとよく食べられている。
- ・ 今後は、生徒の意見や感想を取り入れるため、アンケート調査を行い、引き続き美味しく栄養のある給食を提供していく。

3 学校給食についての懇談

懇談会（小学校）

（保護者委員）

- ・ 偏食の為、給食を残すこと多く、中に何が入っているかわからないと食べない。
- ・ 家で作れない料理を食べて帰ってきて、こうゆうものも好きなのかと発見できありがたい。
- ・ アレルギーがあり、大豆やもやしを食べられず、白米だけ食べて帰る日もあり、心配している。
- ・ 花粉アレルギーの為、医者からの診断は出ないので、自分で判断し除去している。
- ・ 恵まれた環境での給食に感謝している。可能であれば、給食運営協議会で視聴した動画をPTAからも発信したい。
- ・ 給食運営協議会についてオンライン参加ができればありがたい。参加方法を検討してほしい。
- ・ 牛乳を嫌いで飲まない子やアレルギーではないが、お腹がゴロゴロするから飲みたくない子もいるが、給食で牛乳を出し続けていくつもりなのか。
⇒（事務局）学校給食法に基づく完全給食として、牛乳の提供は必要である。

- ・ 給食費無償化によって家庭の負担が減ったのはありがたいが、無償化によってお金のやりくりが大変になるようならば、保護者負担でも構わないので給食の質を上げてほしい。
- ・ 第一小は校長先生が、写真で給食を保護者に発信してくれていてわかりやすいのでとてもありがたい。
- ・ 牛乳が飲めない子たちは、その分カルシウムが不足してしまうと思うが、それはしょうがないことなのか。
 - ⇒（栄養士委員）カルシウムは、十代後半くらいまでしか体に蓄積せず、大人になると補充するものになりどんどん減っていく。ちょっと転んで手をついてひびが入ったとか、指先をちょっとぶつけたとかで骨折する事例も多い。小学生は体が急に大きくなる時期で骨が大きくなると体が大きくなるといって、苦手だったら牛乳に限らず、チーズなど、他の食べやすく吸収の良いもので幅・選択肢を広げて行く必要がある。
 - ⇒（保護者委員）そういった話を子ども達が聞く機会はあるのか。
 - ⇒（栄養士委員）教室を回りながら、このような話もしている。
- ・ 全然食べられなかった子どもが「おかわりできたよ」という姿を見て成長を時間している。
- ・ 家では嫌いなものをあまり出さないが、給食のようにみんなと一緒に食べている環境だと食べられているようだ。
- ・ 子どもとの会話で、好きな献立をあてるクイズをすることや、珍しい食材が出た際に家族で調べてみたりする機会があり、食育に繋がっていると実感している。
- ・ 給食では子ども達があまり好きではないと思われるものでも、食体験の為にあえて作っていることもあるという話を、栄養士から聞いたことがあり、ぜひ皆様に共有したいと思った。
- ・ メールで献立が来るが、量が分からないので、写真があるとありがたい。
- ・ 給食で美味しかったと言われたレシピを、調べてもどれが一番給食に近い味なのかわからない。

（給食受託事業者委員）

- ・ 従業員の家庭で体調不良者が出た場合でも休みが取れるような対応を図っている。
- ・ 食育にも力を入れており、児童が楽しめるような紙芝居を調理員が作っており、動画にして見てもらえるようにしている。
- ・ アレルギーの手順書を栄養士と連携し見直しを行った。

（栄養士委員）

- ・ 給食調理の様子を動画で撮影し、児童のタブレットから観られるような取り組みを開始した。

- ・ 児童が好きなメニューの日は残食が減っている一方で、日本の伝統料理や旬の料理など、普段家庭ではあまり出ないメニューの場合であっても、残食が大変に多いといった実感はない。
- ・ 苦手なものが多い児童に対しては、自分で食べられる量で完食出来るような声掛けをし、調理の段階で豆などはちいさくきざんだり、ピューレにして練りこむ等工夫をしている。
- ・ 盛り付け量については、低学年、中学年、高学年の3段階で実際の量を子ども達に見せている。食べられない子には無理をさせずに、本当はこれくらい食べて欲しいと思っているということを伝える様に心がけている。

(給食調理員委員)

- ・ 今夏に衛生マニュアルを再確認し、内容の見直しを行った。

懇談会（中学校）

(中学校副校長委員)

- ・ 二学期からあたたかい献立が始まり、温かいカレーが出たことは生徒達もとても満足している様子だった。好き嫌いで残す生徒もいるが、今は注文する生徒は9割近くまで増えている。保護者の皆様には試食会にご参加いただき、中学校給食を体験していただきたい。
- ・ 子ども達からは、味が特に薄いとは聞いていない。どちらかというとな大人が言っているが、健康のことを考えて栄養士さんが決めているので、生徒には問題はない。

(給食受託事業者委員)

- ・ あたたかい献立の提供に向けて、設備の準備や調理工程の確認の為に、すでに実施している他県の工場に、度々見学に行き準備をしてきた。
- ・ 寒くなってきて、牛乳の残りが増えてきている。
- ・ あたたかいスープは残菜が少なく、作り手からしてもとてもうれしい。
- ・ 美味しい給食、安全な給食を引き続き目指していく。

(保護者委員)

- ・ 子どもは味噌汁やスープが好きなためとても喜んでいる。
- ・ 子どもはあたたかい献立の開始によってAB選択が無くなり、選択しないで良くなったことに対して、楽になったと言っている。
- ・ 家であまりスープやみそ汁は作らないが、最近子どもから味噌汁は無いのかと聞かれるようになり、スープを食べる習慣がついてきたようだ。レシピを教えて欲しい。

- ・ 普段、家庭ではなかなかできない献立を食べさせてもらいたい。スープについて意見を募ったが不満はなく、ありがたい。
- ・ スープが導入されたことで、とても満足感が得られていると言っている。ただ食べる時間が短く急いで食べないといけないと話している。給食時間はみんな同じなのか。
⇒（中学校副校長委員）どこの学校も同じぐらい。ただ、食缶方式ではないためすぐに準備はできている。
- ・ スープは喜んでいる。色々考えて給食を作ってくれているので、あまり残さないでちゃんと食べなさいと、子供に伝えたい。
- ・ 頼み忘れた際に、給食が食べられず、お米だけ提供されたという話を何度か聞いたが、頼み忘れた場合は、どれだけは提供するみたいなことはないのか。
⇒（中学校副校長委員）アレルギーの事があるので、慎重に対応している。アレルギーの確認が取れた上で、余っている給食があった場合は食べさせることもあると思うが、確認が取れない場合は、ご飯だけ食べるということはあると思う。
- ・ スープはすごく美味しいと言っている。お弁当を持たせるのを忘れた時、ごはんだけだった。
⇒（栄養士委員）頼み忘れが無いように、一括予約という予約方法を活用して欲しい。

4 その他

今後の協議会の開催について

- ・ 次回の開催日程は1月23日（金曜日）に3学期分を午後3時から実施予定。会議開催一か月前を目途に学校を通じて通知する。
- ・ 欠席の場合、代理出席をされる場合、並びに、複数人で参加される際には名簿の準備の関係から予め学務課に連絡をお願いしたい。