平成２９年度　第3回 学校給食献立会議

〇日時　平成３０年2月２３日（金）　15:30～
〇場所　江別市立学校給食センター２階研修会議室

１．センター長挨拶

２．自己紹介

３．協議事項
（１）学校給食アンケート結果について（※別紙）

（２）その他学校給食に関わって

４．連絡事項
●児童生徒のアンケートの活用時期

献立への活用月	アンケート活用学校名
5月	第二小、野幌小、中央中
6月	東野幌小、豊幌小、大麻中
7月	野幌若葉小、文京台小、大麻西小
８・9月	大麻小、第一中

５．給食用商品試食と評価（省略）

◇学校給食アンケート結果集約～先生からのご意見・ご質問

○小学校：大麻西小、文京台小、豊幌小、野幌若葉小、野幌小

３年生の先生から

●献立に関して

（ご意見）

江別産の野菜が使われているのが良いと思っています。

（ご意見）

焼きそばとパンが同時の日は、飲み物が少なく感じます。

●その他

（ご意見）

給食だよりの毎日のワンポイントメッセージは活用していて、子どもの意識づけになっています。

５年生の先生から

●献立に関して

（ご指摘）

カレーに混ざっているレバーが多くてカレーの味がぼやけてしまっている。

（回答）

レバーそぼろは１人当り３ｇと少量で、カレーの味がぼやけるほどの使用量ではないと考えております。子どもたちの成長期に必要な鉄分摂取を目的として使用していることをご理解ください。

（ご指摘）

ぬるさ、冷めやすさは何とかしていただけないか。これでは子供たちにおいしく食べてもらいたいという気持ちがセンター側から伝わりません。少しでもおいしくたべてもらいたいんですよね。

（回答）

２月 19 日、鈴木対雁調理場長と三好栄養教諭が学校に伺い、調査させていただきました。
まず配膳室は 1F、2F ともスチーム暖房があり、極端に寒いわけではありませんでした。
配膳員は温度管理に気を使っていて、給食時間直前までコンテナから出さないようにしていました。

この日の主菜（コーンスープ）の温度は、コンテナが到着した時点で６５．５℃。別の日に他校で計った主菜（コーンスープではありません）の温度より、数度低い傾向がありました。

また喫食時点の温度は４２．０℃まで下がっていて、冷たいとまでは言えないが、ぬるい状態だったことを確認しました。

児童、校長先生、教頭先生からは、スープはまだよい方で、麺の献立だともっと冷めていると伺いました。

＜配送＞
　各校の給食時間に合わせて調理作業後、配送しています。配送はトラック１台当り2～3回のピストン輸送で、お届けの早い小学校ではどうしても配膳室で保管される時間が長いことになります。
　現在の配送体制は、調理にかかる時間、学校数、クラス数、児童生徒数、配膳室前のプラットホームの作りなどを考慮して、最も効率よく運べるよう組んでいます。また、調理場から距離のある学校は、何らかの事情があっても遅れを取り戻せる順番にしています。この組替えは、現状では非常に難しいと考えています。
＜容器＞
　食缶は二重構造で保温する仕組みになっていますが、熱源はないので冷めるのを遅らせることしかできません。また、コンテナには保温性はありません。外気が寒いと特に冷めてしまうものと思われます。
＜改善方法＞
　給食センターでは、温かいものはできるだけ温かく食べていただきたいと考えています。今後食缶やコンテナを更新する際、あくまで予算の範囲ではありますが、特に保温性・断熱性の高いものに代えていくことも検討していきたいと思います。

（ご指摘）
　ごはんや納豆の時は牛乳をやめてほしい。
（回答）
　牛乳の提供は、成長期に特に必要なカルシウム摂取を目的としていて、１日の半分の量を給食で摂取する必要性があります。ご指導をお願いいたします。

●食器や用具などに関して
（ご指摘）
　先が折れた箸、汚れが落ちていない皿が時々見られる。
（回答）
　食器の状態は両調理場で随時確認しておりますが、先が折れた箸、汚れが落ちていない皿、欠けや割れの生じた皿などを除去し漏れてしまうことがあります。その際は、担当調理場にご一報をお願いいたします。なお、割れた食器は学校で処分をお願いいたします。

３·５年以外の先生

●献立に関して
（ご意見）
　いつもおいしくいただいています。ありがとうございます。

（ご意見）
　個人的ではありますが、給食の和食がとても好きです(中華も)。いつもありがとうございます。

（ご意見）
　サラダはあえているので、子供たちがいろいろな野菜を進んで食べているように思います。

（ご意見）
　いつもおいしくいただいております。子どもたちは新しいメニューには少し慎重かもしれません。例）さつまポテト～残食なし　チーズ入りマッシュポテト～多めに残食

（ご指摘）
　いつもありがとうございます。果物がもう少しほしいです。
（回答）
　果物は、年間の献立計画に沿って提供しています。旬や産地、設備的・人員的な処理能力、また果物を付けることで食器をひとつ使うため、おかずが必然的に１品減ることなどを考慮しながら取り入れています。
　果物を付ける目的の一つはビタミンの確保です。６月～７月の時期は果物が品薄ですが、冷凍みかんを年間契約することで確保しています。また季節によって国産の清見オレンジ、姉妹都市である土佐の文旦、リンゴ等も計画的に提供しております。
生の果物にこだわっているところでありますが、価格の問題などもありますので今後も工夫していきたいと考えています。

（ご意見）
　いつもおいしいです。残食のないように声をかけていきます。

（ご指摘）
　メニューがパターン化されている。新たなメニューを入れてほしい。
（回答）
　できるだけ新しいメニューを導入できるよう努力しているところですが、大量調理のため実施できるものとできないものがあるなど制限が厳しい部分があります。
　また、設備的な問題や人の配置、衛生管理上の問題にも配慮した献立作りは非常に難しいものがあり、調理作業の動線を考えていくとパターン化されやすいという点もご理解いただきたいと思います。
　子どもたちに喜ばれる給食作りを目指して今後も前向きに取り組んでいきたいと考えています。

（ご指摘）
　味覚が育つ時期でもあることから、また、食育の観点からもいろいろな料理の提供を求めます。
（回答）
　今後も努力してまいります。

（ご指摘）
（アレルギー児童への給食対応について）可能な限り代替食を出してほしい。
（回答）
　食物アレルギー対応は、何よりも児童生徒の命にかかわることなので、調理場として慎重に取り組んでいます。
　北海道教育庁 健康・体育課から、学校給食における食物アレルギー対応の大原則は安全性であり、その安全性確保のため、原因食物の完全除去対応が原則であると示されています。
　また調理場の状況や、重症度や除去品目、人数等、食物アレルギーを持つ児童生徒の実態を総合的に判断し、現状で行うことのできる最良の対応を検討することが大切とされています。
　現在、江別市で実施している対応の内容は、既にご存知のとおりですが、石狩管内の各市町村でも対応範囲に差があることは認識しています。江別市では、施設のつくり、機器や設備の整備状況、職員や配送などの体制などを総合し、継続して安全に運用できる対応を現在実施しているところですので、ご理解をお願いいたします。

（ご指摘）
　クリスマスケーキなどは、食物アレルギーを持っている児童用にゼリーを出すなどの対応がほしい。
（回答）
　さまざまな食物アレルギーを持つ児童生徒がいる中で、クリスマスケーキの代わりに提供したものにアレルギーを持つ児童生徒がいることも考えられます。したがって、完全な対応は非常に困難だと考えています。

（ご指摘）
　例えばクリスマスケーキなどの季節行事メニューは、家庭でも食べることも多いと思うので、給食では必要ないと考えます。
（回答）
　学校給食は教育の一環であり、食育の観点を踏まえて考えられています。その中には行事食の提供も含んでおります。地域性もありますが、給食で出るクリスマスケーキを楽しみにしているお子さんも大勢いらっしゃいますので、今後も継続していきたいと考えています。

（ご指摘）
　１２月に出た白玉フルーツポンチの白玉は、中が粉っぽく、噛むのが大変なくらいでした。明らかに調理ミスだったと思います。
（回答）
　ご指摘の白玉は、あらかじめ業者から提出された見本で検討し、給食への提供に問題ないと判断しています。またこの日の給食は、給食センターでも検食していますが、特に異状はなく、調理作業には問題なかったと考えております。
　しかし、外気の寒い時期なので配送中に冷めて固くなったと考えられます。固い白玉を提供してしまったことを大変申し訳なく思っております。

●その他

（ご指摘）

異物混入後や食材不足の対応をきちんとしてほしい。(保護者への説明文書など)

（回答）

おかずや食器などの不足については、数え間違いがないよう出来る限りのチェックを行っております。それでも発生してしまった場合は、すぐお持ちするなどの対応が取れることもありますので、大変お手数をお掛けいたしますが担当調理場にご連絡をお願いいたします。

異物の混入についてはまず発生しないよう、両調理場の調理員をはじめ、食材の納品業者にも常に緊張感を持って作業にあたるよう指導しております。

それでも発生してしまった場合は、現物を頂戴しご担当の先生に状況等を確認させていただいたうえで、その都度、必要な対応を取らせていただきますので、今後ともよろしくお願いいたします。

（ご指摘）

職員から改善を望む声が多数出ておりますので、よろしくお願いします。

（回答）

いただきましたご意見は随時検討していきます。よろしくお願いいたします。

○中学校：第一中、大麻中より

２年生の先生から

●献立に関して

（ご指摘）

食缶の量・・・すりきり一杯程度とかいてありますがその分量で配膳しても全然足りない事もあり、生徒に指導する量がわかりません。

「盛り付けは足りなくならないように気を付けて」ってどうなんでしょう？

（回答）

出来上がりの量などは細かく計算しております。お配りしている資料に記載しているとおり、お玉いっぱいはすりきり一杯を目安とし、このような献立の時はこれくらい、という表示を参考になさってください。

（ご意見）

いつもおいしい給食をありがとうございます。成長期で部活の朝練などもあり、生徒たちはいつももりもりおいしくいただいています。

（ご指摘）

ペースト状の献立は盛り付けに時間がかかります。盛り付けがスムーズなメニューを増やしてもらえるとありがたいです。

（回答）

ペースト状の献立とは、主にお芋や南瓜の料理だと思います。栄養面、またバリエーションを考えるとメニューからはぶくことはできませんが、盛り付けにも配慮した献立作成を心

がけたいと思います。

（ご指摘）
　ハンバーグと豚肉料理、お雑煮とごはん、うどんと団子・・・など、カロリーは満たされてると思いますが、栄養バランスが偏る(炭水化物中心、野菜不足・・・)ようなメニューが気になります。メニューの工夫を望みます。
（回答）
　ハンバーグに豚肉料理は組合せとしてあまりよくなかったと反省しております。
　お雑煮は伝統食を伝えるという意図で１月の献立に組み込んでいます。お雑煮にパン、お雑煮に麺類の組合せも難しく、ごはんと組み合わせています。
　またうどんと団子という組み合わせに対して違和感をお持ちになる方もいらっしゃるようですが、麺類は腹持ちが悪いという生徒の意見などを考慮して組み合わせています。
　これを作るとこういったメニューは設備的に無理という問題や、この組み合わせではこれは作れるがこれは作れないといった、設備や動線における制限があることをご理解いただきたいと思います。
　献立表にはカロリーだけ表示していますが、勿論栄養バランスにも留意しています。
　今後もご意見をいただきながら、より良い給食を提供したいと考えています。

（ご指摘）
　「健康ゼリー」が６月に出ました。給食だよりには「リンゴとレモン」と記載されていましたがゼリーの容器にはリンゴの表示がありませんでした。リンゴアレルギーの生徒が多いのでできれば違う果物にするか、その果物の表示が容器にされているもの(何のゼリーかすぐにわかる容器)にしてほしいです。
（回答）
　側面や蓋に使用されている果物の絵が表示されていると一番良いのでしょうが、そういったデザインのものはあまりなく、特に行事もののゼリーやデザートについてはほとんどありません。給食だよりでお伝えしておりますので、ご確認ください。また、アレルギー資料を必要とするお子さんはもちろん、保護者を含めてご指導をお願いいたします。

●食器や用具などに関して
（ご指摘）
　給食の衛生面から、個別のお盆(トレイ)の使用を要望します。洗浄する機械設備など問題はあると思いますが、前向きに考えていただけるとありがたいです。
（回答）
　江別市では、トレイを導入しておりません。トレイを新たに購入する費用が掛かることもありますが、トレイをコンテナに収容するスペースがない、機械洗浄ができない、消毒及び保管するスペースがないといった問題もあり、導入は困難であると考えています。

●その他
（ご指摘）
　先生たちで他市町村の給食が話題になることがあります。メニューの工夫など、他市の給

食センターとの交流から参考にすることはありますか？
（回答）
石教研の栄養教諭部会では、給食全般において交流を行っております。メニューについてはそれぞれが少しでも良い情報があればという姿勢で取り組んでおります。

（ご指摘）
会議資料を当日紙で出してもらえないか？
（回答）
今回分から、会議資料を給食センターのホームページで閲覧できるようにしたいと考えております。

（給食センターからのお願い）
・箸、フォーク、スプーンの片付けについて
箸は箸カゴにだいたい均等になるように、また先端を奥側にして入れてください。
フォーク、スプーンは互いに混ざることがないように、また裏表を揃えて入れてください。
ご指導をお願いいたします。