

平成30年度 第1回 学校給食献立会議

○日時 平成30年7月10日(火) 15:30～
○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
10月	いずみ野小、大麻東小、野幌中
11月	上江別小、北光小
12月	大麻泉小、江陽中
1月	江別太小、第二中

5. 給食用商品試食と評価

◇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：上江小・江太小・大麻東小・いずみ野小・大麻泉小・北光小より

3年生の先生から

●その他

(ご意見)

- ・残食が多く気になっています。(自分のクラス)学習と関連付けて声かけしたりしながら口にする機会を増やしていけたらいいなあと考えています。

(ご指摘)

- ・給食だよりに給食のメニューを載せてほしい(大豆の磯煮とか)

(回答)

- ・給食だよりに掲載する内容に関しては毎月行われる給食センターの会議でも取り上げているので、今後のたよりで掲載できるよう検討していきたいと思えます。

5年生の先生から

●その他

(ご意見)

- ・限られた予算の中でいつもおいしいメニューを提供していただけてありがたいです。いつもおいしいです。

3・5年以外の先生

●めんの量について

(ご指摘)

- ・めんの量(低・中・高)の分け方について詳しく教えてください。

(回答)

- ・麺の量は小学校は一律となっています。小学校140g 中学校180gです。

(ご指摘)

- ・低学年担任用が少ない

(回答)

- ・小学校の給食は、低中高の3段階にわけ栄養価の計算を行っています。先生によっては量が少ないと感じる方もいらっしゃるかもしれませんが、先生に関しては高学年の栄養価に設定しており、パンとご飯に関しても高学年の量を提供しておりますのでご了承ください。他のおかずに関しては配膳の時に多く盛り付けるなど工夫していただければと思います。

○中学校：野幌中・第二中・江陽中より

2年生の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- おいしくいただいています。ありがとうございます。
- デザートや好きなおかずは、もう取り合いです。(野菜などは残すのに…。あと牛乳も) 子どもたちはシビアです。

(ご指摘)

- デザート系のもの、また小皿に盛りつけるもの(からあげ)は、ある程度個数の目安が欲しいです。

(回答)

- 小皿に盛りつけるおかずの個数の目安は毎月教室掲示用に配布している配食表に掲載しておりますので、そちらを参考にさせていただきたいと思います。デザートは白玉などのことかと思いますが。1人当たりのg数で配食していて、一人分ずつ数えるのは難しい状況ですのでご理解いただきたいと思います。

(ご指摘)

- かまぼこ・練り物系のおかずや具が多いと思います。中でもコーンのつまみ揚げは特に残量が非常に多く、見直ししていただければと思います。
- 残食の多いものは生徒の好みの味ではないか、食感がよくないものなので、メニューを変えるよう考えてほしい。

(回答)

- 食材の重なりについて気をつけながら献立作成をしておりますが、肉に偏らず、卵もアレルギーの関係で回数が限られているのでたんぱく質の多い食材として使用することも多いのでそう感じてしまうかもしれません。コーンのつまみ揚げに関してもカップのおかずで煮物など食材や肉類が多い場合に組み合わせることがありますので、回数を考慮したり何か変わるものを検討していきたいと思います。

(ご指摘)

- メニューの種類がもう少し増えてもいいかなと思う。

(回答)

- 毎月新メニューを取り入れるように努力をしていますが、今後も研究して取り入れていきたいと思っています。

(ご指摘)

- 果物など旬のものがあってもよいと思う。

(回答)

- 年間の献立計画に沿って実施しておりますが、旬や産地、設備的、人力的な処理能力、また果物を付けることで容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るところでもあります。しかし果物を付けることでビタミンの確保を考えておりますが、6月、7月の果物が品薄の時期など、冷凍みかんを年間契約することで確保し提供しております。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、リンゴ等を計画的に提供しております。あえて生の果物にこだわっているところではありますが、価格の問題などもありますのでご理解ください。

(ご指摘)

- 見た目が茶色いので、もっと緑の野菜が欲しい。

(回答)

- 彩りも献立作成に大事なことなので今後も気を付けていきます。

(ご指摘)

- 味付けがしょっぱい、濃い。塩分量が大丈夫だとしたら、高温で加熱しすぎて煮詰まってい炒るのでは？

(回答)

- 味見をして、塩分濃度も測って確かめていますが、ミートボールやウィンナーなどの具から味が出て食べるころに味が濃い感じる時がありましたので、調整して気を付けて調理していきたいと思います。

(ご指摘)

- ぜひ、ピラフかチャーハンを出してほしい。

(回答)

- 以前炊き込みという形ではありますが、カレーピラフを、選択給食に提供してましたので、広谷製パンさんに選択ではなく、全校の主食で提供可能か聞いたところ可能とのことでした。ただ、食材費の高騰で選択給食にカレーピラフも提供できない状況なのと、他市でピラフを提供した際、異臭がして提供中止になった話もありますので、すぐ実現するのは困難な状況です。

(ご指摘)

- 揚げ物の時はソースがあるとうれしい。

(回答)

- 以前の献立会議でも要望がありますので揚げ物によってソースをつけるようには心がけていますが、予算の関係もあり毎回はつけられないので味を見てソースをつけるもの、つけないものを選んで使用しています。ご了承ください。

(ご指摘)

- 1週間で、麺1、パン1、ご飯3など決まっているといい。

(回答)

- 江別市では、パン週1、5回、ごはん2、5回、麺1回となっております。ご意見ではご飯3となっておりますので、ご飯の回数を増やしてほしいという趣旨と思われます。パン、ご飯は広谷製パンで製造しており、能力が8000食が限度なためセンター調理場がご飯の時は対雁はパンというように、両調理場のメニューをずらして組み合わせています。このためご飯の回数を増やすことができないのです。

●量について

(ご指摘)

- パンをもう少し大きくしてほしいのとご飯の量をもう少し多くしてほしいです。

(回答)

- 主食の量は栄養価や食料構成の基準から設定されているので、増やすことは難しいのでご理解ください。

(ご指摘)

- カレーなどメニューによって温食の量が少ない日があり、いつも通りに規定量で配膳すると足りなくなってしまう、生徒が混乱してる。量がまちまちにならないようにしてほしい。
- どの市町村と比べても圧倒的に全体的な量が少ない。

(回答)

- 量の差についてはメニューによっても違いがあることをご理解いただきたい。センターとしては全体の出来上がりの量(規定量)をはかって作っている。クラスへの配食量も決まっていますので差がないようになっています。→教室掲示用配食表と調理場使用の汲み出しの配食表添付して説明する。

●その他

(ご意見)

- いつもありがとうございます。

(ご指摘)

- 他市町村との交流はどのようにしているのだろうか。どんなに意見を要望を伝えても江別市としては難しい、ご理解を・・・との回答しかない。

(回答)

- どんなに意見要望を伝えても、江別市としては難しい、ご理解を・・・との回答しかないのですが、大量調理という制限、施設的な制限等もあり、要望に対応できない点も残念ながらあります。栄養教諭を含めて非常に頑張っており、安全で安心なおいしい給食を作ってくれていると私的には自負しております。今まで、メニューを増やして欲しいなど色々な意見はあり、意見に少しでも沿えるよう努力しております。限られた時間と予算の中で給食を作っており、栄養教諭は献立を考え、調理員も子供たちのために、皆一生懸命にやっております。また、他の市町村との交流はしており、アレルギー対応の状況など情報交換をしております。

(ご指摘)

- 大変なのはわかりますが、牛乳代替を何とかお願いしたい。

(回答)

- 牛乳を飲めない子にお茶を代替として提供することについての意見と思われます。江別市では食物アレルギーや乳糖不耐症などで牛乳を飲めない場合、保護者からの申出書によって、牛乳を止めて給食費の減額をしております。代替のお茶を提供する場合、その管理、そしてアレルギーを持つ子には牛乳を渡らない配慮が必要になるなど、いろいろな要素があり現行の対応をしております。牛乳欠食している児童生徒の方には、学校判断でお茶などの持参していただく方法もあろうかと思えます。

(2) その他学校給食に関わって(当日の意見)

(ご指摘)

用務員の方の勤務時間がAM7:30からだが、牛乳の配送がAM7:00前に来ているので、勤務時間後のAM7:30以降にして欲しい。

(回答)

牛乳を納入している新札幌乳業にAM7：30以降に配送するよう連絡します。

(ご指摘)

月によってだが、アレルギーで、パンの日に卵と乳がダメな子が全メニュー食べられない時があって、1品でも食べれるものがあるといいのですが、全部だと厳しいので、難しいとは思いますが要望として検討していただきたい。

(回答)

アレルギーに関しては、色々な食材のアレルギーの子がいるので、どうしてもそのような日ができてしまうのですが、できる限りそのようにならないよう気をつけます。

その他

(給食センター長から)

献立に関する色々な意見ありがとうございました。基本的なことですが栄養基準が決まっています、それを満たすことを第一に考えて献立を作成し調理しています。平成26年に給食費を改定したのですが、それ以降、食材の単価が非常に高くなっています。昨今非常に高くなっているのがお米と小麦粉の価格です。小麦粉はこの1年で約10%も高くなっています。給食費の構成といたしまして主食費、牛乳費、副食費と3つに分かれており、主食費がそのような形で高くなっているのと同時に牛乳も高くなっています。そうすると副食費を削らないといけない状況のなかで、栄養の基準を守りながら、色々工夫して栄養教諭が献立を作成しております。石狩管内で札幌市を除き江別市を含めた5市で平成30年度4月の献立表から調べたのですが、江別市の場合、小学校中学年の栄養基準は640kcalのところ平均で658.9kcalありました。中学校は820kcalのところ平均で834.1kcalでした。これを5市で比較したところ、小学校中学年は2番目で、中学校はトップでした。残念ながら市によっては、平均のエネルギー量がかなり低いところもあります。江別市では栄養教諭が色々工夫しながら献立をつくり、それを調理員が調理していることをご理解いただきたい。

もう1点は、残食の多いものは好みの味ではないから、好きなものを出せばいいのではないかという考えもあるようですが、食育という観点から、学校給食では何でも好きなものを出せばいいという部分ではないことをご理解願いたい。

特にお子さん、家で食べないものは食べ慣れないので、残食が多くなってしまうということもあるのですが、これからの成長といったことを考えて出させていただいていることをご理解いただきたいと思います。

どの市町村と比較しても江別市の給食は圧倒的に量が少ないという話がありましたが、逆に江別の給食は量もあり、味もおいしいというお話をいただいておりますので、個人的な感覚はあろうかとは思いますが、今後とも安全安心な給食の提供を進めていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。