

平成30年度 第2回 学校給食献立会議

○日時 平成30年11月22日(木) 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

(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 |
|---------|--------------|
| 2月 | 第一小、刈雁小、大麻東中 |
| 3月 | 東野幌小、野幌小、 |
| 4月 | 中央小、第三中 |

5. 給食用商品試食と評価

3. (1) 学校給食アンケート結果について

◇学校給食アンケート結果集約～先生からのご意見・ご指摘

○小学校：第一小、東野幌小、対雁小、中央小、野幌小より

3年生の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- ・今まで食べてきた給食の中で一番おいしく満足しています。毎日、箸やスプーンなどがついてくるのも衛生的でとてもいいです。これからも江別産の食材を多く使った給食を楽しみにしています。

(ご指摘)

- ・同じパターンの給食が多いような気がする。

(回答)

- ・できるだけ新しいメニューを導入するよう努力しているところですが、大量調理のなか、実施が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。
- ・設備や人員配置、衛生管理に配慮した献立作りは非常に難しいものがありまして、動線を考えた結果パターン化されやすい面があることをご理解願いたいと思います。
- ・しかし、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まいりたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

●食器や用具などに関して

(ご指摘)

- ・白米は個包ではなく、取り分ける形にしないと残食が減らないと思います。半分食べるのがやっとの子が沢山います。反対にもっと食べられる子も沢山いるので無駄が多いと感じています。

(回答)

- ・ごはんは市内のパン屋さんの工場で炊いて配送してもらっています。取分ける形となると各校に釜で届けることとなりますが、現在の炊飯設備は弁当箱に機械で自動的に盛付ける形式ですので、変更は困難です。
- ・学年や体格などによっては米飯を食べきれない場合がありますが、弁当箱に収められた米飯はその学年の栄養摂取基準を満たすための量が入っているため、成長に合わせて食べられるようになればよいと考えています。

(ご指摘)

- ・サラダ類は取り分けるのに tong を使いたい。おたまでは取りづらいです。

(回答)

- ・江別ではパンばさみと言っていますが、サラダ類にパンばさみを使うとなると数を増やさなければなりません。新たに購入する予算もさることながら、洗浄作業の負担が増すのと、消毒保管する場所の問題があり、現状では、おたまでお願いしたいと考えています。

(ご指摘)

- ・パンの片付け方が、袋に入れなくてもよかったですら楽だな・・・と思います。

(回答)

- ・食べ残しは、製造業者が廃棄しています。衛生的な処理のため、袋に戻して片付けていただきたいと会議でご説明しましたが、改めて確認したところ袋に戻さなくても衛生的な処理が可能とのことでした。
- ・各学校で片付け方は異なると思いますので、指導方法等に合わせていずれかやりやすい方法での片付けをお願いいたします。

5年生の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- ・毎日おいしい給食を届けていただきありがとうございます。(複数校)
- ・予算の中で栄養面も考えたメニュー作りは本当に大変だと思いますが、このようなアンケート結果がメニューは反映されると子どもも喜ぶとおもいます。今後もよろしく願います。

○中学校：第三中、大麻東中より

2年生の先生から

●献立に関して

(ご指摘)

- ・練り物(コーンのかまぼこ・シューマイ)は生徒に人気がなく食べない人が多いです。

(回答)

- ・食材の重なりについて気を付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のかもしれない。
- ・「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えます。

(ご指摘)

- ・汁が少ないことが多いです。

(回答)

- ・出来上がりの量などは細かく計算しております。基本はおたますりきり一杯を目安としています。具の多い汁物では汁が足りなくなることもあると思えます。配食量の少ないメニューの場合もありますし、給食センターでの配食ミスなども考えられますので、そのような時は連絡をお願いしたいと思えます。また、このような献立の時はこれくらい、という表示の方を参考にさせていただきよう願います。

(ご指摘)

- 魚の煮付けの味が濃いめだと感じます。

(回答)

- 江別市では、魚の煮付け等は既製品を加熱し提供していますが、事前に味などを確認しています。魚類（さかなるい）は薄味にすると魚の臭みが出ることもあり、味が濃くなりがちかもしれません。
- 味の感じ方は個人差があると思いますが、製造業者にご意見を伝え、味の調整について働きかけていこうと思います。

(ご指摘)

- もう少し果物を出してもらえると嬉しいです。

(回答)

- 給食は、年間の献立計画に沿って実施しています。旬や産地、設備と人員面での処理能力の問題と、果物を付けることで器を一つ使うため、おかずが必然的に一品減ってしまうことなどを考慮しながら取り入れています。

果物はビタミンの確保を目的に付けています。6～7月の果物が品薄の時期などは、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市の文旦、さらにリンゴなどを提供しています。

価格の問題もありますが、できるだけ生の果物を提供することにこだわっていますので、ご理解をお願いいたします。

(ご意見)

- いつもありがとうございます。

(ご指摘)

- ご飯の回数を増やしてほしいです。

(回答)

- 江別市では、ご飯が週 2.5 回、パンが週 1.5 回、麺が週 1 回となっています。ご飯、パンは市内のパン業者が製造していますが、炊飯能力が 8,000 食のため、センター調理場管轄校がご飯の献立のときは対雁調理場管轄校はパンか麺、というように、主食をずらして献立を構成する必要があります。このため、ご飯の回数は現状が上限となっています。

3. (2) その他学校給食に関わって（当日出た質問等）

(ご指摘)

食器の個数不足がある。割れ、欠けのある食器が入っていることもある。

(回答)

大変申し訳ない。個数不足の場合は担当調理場に連絡をもらえれば持参する。また食器の割れについては適宜確認しているが、見落としになってしまう場合がある。学校で発見された場合はケガしないよう注意して学校で処分するか、調理場に戻してほしい。

(ご指摘)

うどん、ラーメンなど麺類の時カップが小さいと感じる。

(回答)

洗浄機器は今のカップに最適化しているため、メニューによって大きいものを使うなどの融通が利かない。申し訳ないが、麺を2回に分けてカップに入れるなどお願いしたい。

(ご質問)

3時間授業で11:30から給食開始することが年に数回ある。配送を早められないか。

(回答)

配送順は最も効率よく運べるよう組んであるので組替えは困難だが、事前に配送業者に伝えればなるべく早くお届けすることが可能な場合もある。時間の約束はできないが、そういった場合は事前に担当調理場に教えてほしい。

(ご質問)

宗教上の関係でアルコールが禁忌のため、食材の成分を見ながら食べる食べないを判断している生徒がいる。調味料にアルコールが入っていることがよくあり、どれも食べられない場合は弁当を持参している。どうにかならないか。

(回答)

アルコールが含まれる調味料としては、みりん、酒、ワインなども味をまろやかにするなどの目的で使っている。ブイヨンやたれなどにも香りづけのために含まれる場合もある。アルコールを全く含まないものは一般的に高価で、給食で使用することは現状では難しい。

(ご質問)

クリスマスケーキについて。ココアにアレルギーを持つ子がいる。ココアを含まないケーキなどは出せないか。

(回答)

ケーキの代替は難しい。ある子は食べられても別の子が食べられなくなることもあって、毎年いろいろ試しながら行事食として提供している。今年は米粉ケーキで、小麦粉にアレルギーを持つ子は食べられると思う。しかしココアパウダーが使われているので、どれくらいの量なら食べられるか保護者に確認いただきたい。