

令和元年度 第2回 学校給食献立会議記録

実施日 令和元年11月21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

出席者 第一小(三好栄養教諭) 中央小(三浦栄養教諭) 対雁小(松本教諭)
大麻西小(立花養護教諭) 東野幌小(山田教諭) 野幌小(直江養護教諭)
三中(長部教諭) 大麻東中(橋内養護教諭)
森山係長、佐藤班長、栄養教諭(東)、斉藤栄養士
平野調理員、松本調理員

協議事項

(1) アンケート結果(先生方からの意見)について

○小学校：対雁小、中央小、野幌小、第一小、東野幌小、大麻西小より

3年生の先生から

●献立に関して

- ・炭水化物が重ならないこと(主食とおかずの組み合わせで)。<対雁小>
- ・同一種類が、同数(うすら卵、えびボール、お雑煮のもち、フルーツポンチのメロン)ずつ分けられるようにしてほしい。<対雁小>【東 回答】
A. 調理場での配食時にはよく混ぜ合わせ、食材の偏りが無いよう今後さらに気をつけていきたいと思いますが、教室で配食する時も底から混ぜ合わせ、おおよその見当をつけていただき、少なめの数から配食し、継ぎ足すなどの工夫をお願いしたいと思います。
- ・季節に合う食材、伝統料理を出す。<対雁小>
- ・冷凍食品は、極力出さない。<対雁小>
- ・ケーキやパイなど甘味が強いものは、給食に出さなくてもよいように思う。【東 回答】
A. デザートは児童生徒の楽しみでもあり、食事としての給食で足りない栄養量を補う目的もあります。また、食育という観点からも行事食でデザートを提供しており、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、これからも提供していきたいと考えております。
- ・毎食、おいしい給食を作っていただき、有難うございます。限られた予算の中で、工夫をしながらメニューを考えていただき、毎食美味しく食べさせていただいています。<対雁小>
- ・江別市の給食は、とても美味しいので大好きです。転勤したくありません。<中央小>
- ・毎日、楽しく、美味しく、いただいています。有難うございます。江別産の食材も子どもたちがチェックし、楽しみにしています。<野幌小>
- ・子どもたちが、給食で出る『和食』が好きだったりすることが、わかったりすると嬉しくなります。<一小>
- ・子どもたちが、学校のサラダが大好きです。お家の味よりもバラエティーに富んでいて、本当によく食べてくれます。<一小>

●食器や用具などに関して

- ・焼きそばは、すくいずらい。〈対雁小〉【森山係長 回答】

A. 焼きそばの配食時に使うツメお玉は、現時点では現在の形状から変えることは難しいですが、今後、食器洗浄機に対応しているかなども考慮しながら、より使いやすい物を検討していきたいと思います。

5年生の先生から

●献立に関して

- ・いつも有難うございます。〈対雁小〉

- ・ドレッシングをもっと小さい物にできないか。いっぱい余るから。〈中央小〉【東 回答】

A. ドレッシング等の小さい容量の物は単価が高く、種類によっては無い物もあり、変更は難しいです。なお、食缶の中で和えて配食する（小学校で多い）と残りがちですが、各自でかる（中学校で多い）場合は残量は少なくなるので、現状の容量が必要と考えています。

- ・地元の食材を使ったメニューが多いので、子どもたちへの指導もしやすいです。食材費とのかね合いもあると思いますが、これからも増やしてほしいです。〈一小〉

●食器や用具などに関して

その他の先生から

●献立に関して

- ・いつも有難うございます。子どもたちと美味しくいただいています。〈大麻西小〉

- ・放送用の一言メッセージが、とても良いです。毎日、食べ物の働きを教えていただき勉強になります。〈大麻西小〉

- ・炭水化物が多いと思う日があります。〈大麻西小〉【東 回答】

A. 炭水化物については、学校給食の1食当たりの基準があり、基準量に即して献立作成をしていますが、麺類の日は腹持ちが悪いとの意見などを考慮して、炭水化物の食品が多くなる日があることをご理解ください。

児童生徒の健やかな成長のため、各栄養素をバランスよくしっかり摂れるよう、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思います。【平成31.2.19回答より】

- ・焼きそばの麺がほぐれていなかったことがありました。（10月）〈大麻西小〉【東 回答】

A. 一度に1,500人分の調理をする器具（鍋）で調理をしており、粘着系の食材を混ぜ合わすときは、十分配慮しながら行っていますが、ほぐれていなかった部分があったと考えます。今後、調理に気をつけ、配食のときにも目視確認を強化していきたいと思います。

●食器や用具などに関して

- ・器について、低学年にはもう少し軽くて割れないものが適していると感じます。割れてしまうことが多々あります。食器検討委員会で、話し合っしてほしいです。〈大麻西小〉【森山係長 回答】

A. 学校給食で使用される食器は、学校関係者、PTA 関係者などで構成された江別市学校給食用食器検討委員会にて審議し、教育委員会で決定されています。

軽さ、割れにくさの点ではプラスチックにメリットがありますが、食器に使用される材質が子供たちの体に安全かどうかを総合的に検討した結果、カップ、中皿、小皿は強化磁器製になっています。ただし、食器の中には長期間使用されているものもあり、底抜けなどの破損が出ており、見つかり次第取り替えております。（現在製造年月日を入れることを検討中）

【平成 31. 2. 19 回答を改変】

- ・麺の日、器が小さくて混ぜづらいです。大きな器（どんぶり）があるとよいです。〈大麻西小〉【森山係長 回答】

A. カップの種類は増やせないなので、麺をカップに入れる際にあふれそうなら、2 回に分けて麺を入れるなど工夫するよう指導していただきたいと思います。

○中学校：大麻東中、第三中より

2年生の先生から

●献立に関して

- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。〈三中〉
- ・コーンのかまぼこは、なぜかとても不人気で、半分くらいの生徒が食べていません。〈三中〉【東 回答】

A. かまぼこはよく咀嚼しなくてはならず、子どもたちにとって苦手な食材であると思われませんが、献立全体からみて必要な栄養素として取り入れていることも多く、その日のメニューに必要な食材であることをご理解いただき、指導していただきたく思います。

- ・彩りが寂しい（全体的に茶色い…とか）時があるので、検討していただけるといいなと思います。〈三中〉【東 回答】

A. 彩りも献立作成に大事なことなので気を付けていますが、ひと月の献立の中で、季節によっては彩りを重視して提供できない時があります。ブロッコリーなどのいどり野菜については、できるだけ存在感を残しながらカットするなど工夫しているところです。子どもたちが喜んで給食を摂取できるように、今後は、食材の組み合わせを考えていきたいと思いません。

- 予算や時間の都合もあるでしょうが、できるだけ業者から購入する既製品ではなく、手作りのものを増やして下さるとうれしいです。〈三中〉【東 回答】

A. 現在。センター調理場で約 6,600 食、対雁調理場で約 2,500 食を作っており、手作りのものを増やすのは難しい状況です。また各クラスに配食する容器の問題もあります。そして、大量調理を遅滞なく進めるためには、手作りにかける時間も限りがありあることもご理解いただきたい。

●食器や用具などに関して

- ラーメンやうどんはどんぶり、スパゲティは皿など、器を料理に合わせる事ができると、それを大切な食育になると考えます。〈三中〉
 - 長いソーセージの皿がはみ出すので、もっと大きいといいです。〈三中〉
 - 皿がメニューによって変えられると（カレー、ラーメンなど）いいなと思います。〈三中〉
- 【森山係長 回答】

A. 現在使用している食器は江別市のオリジナル仕様となっていて、食器洗浄機もそれに合わせた構造になっています。また、食器の種類が増えると収納スペースを別に確保しなければならず、作業的にも人数を費やさなければなりません。そのため食器は現行の種類になっておりますのでご理解願います。

●その他

- アレルギー対応など、いろいろとご苦労されていることも多いと思いますが事故のないように何卒よろしく願いいたします。〈三中〉