

## 令和元年度 第3回 学校給食献立会議

○日時 令和元年2月21日（金） 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
5月	第二小、中央中
6月	豊幌小、大麻中、
7月	野幌若葉小、文京台小
8・9月	大麻小、第一中

### 5. 給食用商品試食と評価

※別紙に業者毎記入

## 先生からのご意見

○小学校：第二小、野幌若葉小、文京台小、大麻小より

### 3年生の先生から

#### ●献立に関して

- ・江別の給食はおいしいです。とても工夫されていてありがたい。
- ・いつもおいしく栄養面も考えてくださり、感謝しています。
  
- ・米の実物掲示がとてもよかった。是非また地元野菜(食材)についての実物や動画、DVDなどがあれば各校に配っていただければと思います。
- ・食育の授業はとても楽しくわかりやすいです。給食への意欲向上につながります。  
→掲示物や食育の授業が子どもたちの食べる意欲に繋がるというお話をいただくと、栄養教諭としてはとてもうれしいです。担任の先生の声掛けでクラスの食べる量が変わるので、今後ともご指導よろしく願いいたします。
  
- ・子どもたちの要望がかなうといいです。  
→たくさんのメニューを書いていただきましたので、少しでも取り入れていけるようにして行きたいと思います。

#### ●食器や用具などに関して

- ・悩みは、指導していてもお皿を落としてしまう子がいる事です。例えば、前期、後期でいいので1枚も割らなかった学級に賞状がもらえるとか、食缶が全て空の学級に賞状がもらえたりすると食器の割れや食べ残しが減るかもしれません。  
→食器については、落として割れると怪我のもとなので取り扱いには注意していただきたいと思います。各学校で完食したらシールとかスタンプだとか工夫してるお話を聞きます。賞状など励みになると思うので、学校で取り組んでいただけるといいと思います。

### 5年生の先生から

#### ●献立に関して

- ・アレルギーを持っている子のメニューで、いくつか重なっている時があり、おかずがなくなることもある。主食だけになることもあるのでメニューを考えていただきたい。  
→献立作成時には気を付けているつもりですが、さらに注意してまいります。

#### ●食器や用具などに関して

### 3年生・5年生以外の先生から

## ○中学校：第一中、中央中より

### 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。
- このアンケートの質問に「何をどうしてほしい」項目を増やしてほしい。毎日おいしく、栄養バランスよく、感謝して食べるには、子どもたちの声をもっと聞いてください。自分のクラスでは、チキンを増やして欲しい、パンの種類を増やしてなどでした。  
→アンケートの内容につきましては、今後検討していきたいと思いますが、子どもたちの要望には、給食費や調理時間など制約がある中での給食なのでなかなか難しいかもしれませんが、リクエストメニューのなかに増やしていければと思います。
- 肉団子などの出る頻度が高いが、レトルト食品の感じがし、多くの人が残す。給食なので手作り感のある肉団子やハンバーグにしてほしい。各家庭で手作りや手の込んだもの、上等なものを食べる習慣になっているので(舌が肥えている)レトルト食品はやめてほしい。
- 色々入れるより、オーソドックスに出した方が良いものもある。(カレーにチーズ、サラダに星型チーズ、何にでも胡瓜など)  
→給食費が上がらず、今年度は抑えて献立も作成してきました。ご存知のように数年前から鮭の不漁に始まり、ほっけやさんまと年々漁獲量が減ってきて、今年度はさば缶ブームもありじわじわ価格が上がってきています。魚と肉をバランスよく入れたいのですが、そうもいかず、魚にしても同じ種類の味でバリエーションをつけるなどしてきました。肉類についても同様ですが、形が丸いので味を変えても似た感じになります。  
次年度は少し値上がりさせていただきましたので、使用する食品の種類も今年度よりは増やしていけると思っていますが、実際、主食、牛乳の値上げ分を考えると副食費で値上げ分全部使用できるとはならないため、思うようにはいかないかもしれませんが、今年度よりはメニューの種類も増やしていくつもりです。※1
- 恵庭や北広島から転勤してきた先生方は、恵庭・北広島の給食が実においしそうです。他市町村の給食(試食や献立)の交流をして、現地の子どもたちや先生方の「おいしい」を求めるような取り組みが必要だと思えます。何がどう変わったのか、何をどう取り入れたのかの回答をください。  
→他市町村との献立交流はしていますが、施設に合った調理法や処理できる食材の量が違うため、江別なりのアレンジをして作っています。同じ江別でも元野幌と対雁では設備が違いできないものもあります。例えばサバの塩焼きをする時は対雁調理場から元野幌へ調理員が焼きに行きます。このように調理場の設備の差が解消されるともっとメニューも広がると思います。また、北広島市の中学校調理場をつくる時に、色々なメニューができるように設計されているので、手作りも多くできます。配送時間も江別のように広くないので、調理にも時間をかけられます。現状の施設設備では限界があります。※2
- きのかや海藻、葉物野菜の提供を増やして欲しい。丼ものや混ぜご飯がもっと提供されれば子どもの食も進みそうです。  
→葉物野菜は3回から5回洗いをします。きれいなものばかり納品されるわけではないので、虫食いや枯葉などで手間と時間がかかり違います。栄養士ももっと使いたいのですが、時間内に調理が間に合わなくなるのが残念ながら現状です。また、きのかや海藻、野菜の多く使った料理は残量が多いので、ご指導願います。

- 他管にいたころ、毎月1品以上新しいメニューが出され、様々な国、地域の郷土料理が取り入れられていました。同じメニューが出るのは年に数回だったと思います。(自校給食でしたが)子どもたちは9年間食べることになるので、多種多様な食材を色々な工夫で味わうことができれば、より食への関心を持つことができるのではと思います。江別は固定化しているように感じます。

→※1と同じ

- 可能であれば、ご飯2回、麺2回、パン1回の方がいいと思います。アンケートでも麺が好きな子が多いので。

→広谷製パンでごはんやパンを作ってもらっていて、全市同じものを作ることができないので、センターと対雁調理場管轄のメニューが重ならないよう献立をずらして立てています。主食については回数が決まっています、週にご飯が2.5回、パンが1.5回、麺が1回となっています。麺についてもこれ以上増やすことはできないのが現状です。※3

- 米粉のデザートが出る頻度が増え、小麦アレルギーに配慮されていてよいと感じたが、魚は青魚がほとんどで、青魚アレルギーがある子は魚を食べることができない。ほっけや鮭、タラなどいろいろな種類の魚を出してくれるとありがたい。

→アレルギーのお子さんが食べられるよう種類も増やしたいところですが、給食費のことに触れましたが、鮭やほっけの価格はかなり高く、使えませんでした。今後は少しでも取り入れられるよう工夫していきたい。※2

- 牛乳のストローのビニールがパックから取りにくいので、ストローを別に配ると良いと思います。

- ナンカレーが食べたい。

- パンよりご飯を増やしてほしい。

→※2と同じ

#### ●食器や用具などに関して

- 配膳台が低く、中学生には配膳しにくい。

→2年ぐらい前に、前センター長と盛り付けの工夫を話したようです。