

令和2年度 第1回 学校給食献立会議(中止)

学校給食アンケートのみ実施

○実施 令和2年7月

1. センター長挨拶 なし

2. 自己紹介 なし

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 なし

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	大麻東小、北光小、江陽中
11月	上江別小、いずみ野小
12月	江別太小、野幌中
1月	大麻泉小、第二中

5. 給食用商品試食と評価 なし

※別紙に業者毎記入 なし

先生からのご意見

○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

●献立に関して

- いつもおいしい給食をありがとうございます。栄養面などを考えてのメニュー作り大変なことと存じます。好き嫌いの多い子ども達の様子を見て、あきらかに苦手が先行し、残す献立があるように思います。そこで、残食量が多い物は、別メニューに変更するなどしてはいかがでしょうか。学級でも引き続き、声をかけていきたいと思えます。(たとえば、ガンモみたいな形の中に挽肉が入っているものなど。私は大好きなのですが…)

栄養士

A 献立の作成時には児童生徒の健康や成長のほか、様々なことを考え作成します。もちろん、残食の多い献立については、食材の入れ替え、味付けの調整、食材の大きさや切り方など、食べてもらう工夫を日々行っています。しかし、残食の多い献立を別メニューにすることはしません。苦手な食材も献立も小中学校時代に食べていると将来、必ず食べられるようになります。つまり、今食べておかなければ大人になっても食べられないということです。一口から二口・・・と少しずつ苦手なものも食べられるように、学級担任の先生の声かけに感謝しております。

- パンおいしいです。
- 食缶ものもおいしいです。
- 何の文句もございません。いつもありがとうございます。おいしくいただいています。
- 子ども達が毎日給食をおいしそうに食べています。子ども達に”うのはな”の人气が意外とあります。家庭であまり出ない料理も食べる機会が大切だと思います。
- たくさんの栄養がとれて感謝しています。

●食器や用具などに関して

- 温食を配膳して思っていたのですが、おたまの容量がもっと大きければと思いました。

業務係

A 人数の多い学級での配膳でお感じになったことと思えます。

おたまを始め、多くの食器具類は様々な人数、学年で使用します。

調理場では日々多くの学校・学級の食器具類を流れ作業で取り扱っており、異なるサイズが混在すると、準備・洗浄・片付けなどで混乱が生じるため、おたまやパンばさみ、スプーン、フォークなど箸及びカップ以外の食器具類はサイズを統一させていただいております。ご不便をお掛けすることがありますが、ご理解をお願いいたします。

- ・配膳台がつかいにくいです。

業務係

A 配膳台は、汎用性を確保するために全校で同じものを使っています。

高価なものなので、なかなか更新することができませんが、今後更新する際には、より使いやすいものにしたいと考えています。

なお、配膳台は重いものを載せるため、キャスターがスムーズに動かない、引き出しが引っ掛かる、レールが外れた、天板が反っているなど、修理が必要と考えられる場合には、給食センターまでお知らせください。

- ・食器が重たいです。

業務係

A 江別市の学校給食で使用されている食器は、学校関係者・PTA 関係者などで構成された食器検討委員会の審議を経て、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利点がありますが、食器に使用される材質が子どもたちの身体に安全なものかどうかを総合的に検討した結果、カップ、中皿、小皿はすべて強化磁器製となっています。

強化磁器製の食器はデメリットもありますが、家庭などで使われている陶器の茶碗やお皿と風合いや重みが似ていて、食育の観点では優れています。

今後、いまの食器より総合的に優れた製品が登場し、多くの学校で使用されれば、食器検討委員会で検討することになると考えています。

●その他

- ・いつもありがとうございます。

5年生の先生から

●献立に関して

- ・新篠津では給食の量もたっぷりだったので（予算の関係で同じように行かないと思います）少なく感じることもありましたが、少食の子も少なからずいますが、たくさん食べられる子には少しかわいそうな日もあります。

栄養士

A 各市町村で温缶や食器などの大きさ、調理場の能力などの違いもあり、同じように提供することが難しい現状です。児童生徒が満足できる給食作りに努めていきたいと思っています。

●食器や用具などに関して

(意見なし)

●その他

- ・肉じゃがや豚肉の生姜煮が個人的に好きです。これからもよろしくお願いします。
- ・和食のおかずが残食の量が多くなってしまふな～と思っています。どうか工夫して食べさせたいと思っていますが、なかなかうまくいかないのが現状です。

○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

- ・体形を気にしながら食べない女子がいます。食の大切さや中学生にとって必要な栄養のことについて指導できる場面があったらいいなあと思います。
- ・相対的に運動系部活以外の女子の残食の多さが気になります。

栄養士

A 食に関する指導時に成長期に必要な栄養や摂取の仕方などの指導を行いたいと思います。給食日よりなどでも記載していきたいと思います。また、学級担任の先生の声かけで、学級の食べる量も変化しますので、今後も日々の指導をお願いしたいです。

- ・パンは腹持ちがよくないので、ごはんの方が嬉しいです。

栄養士

A 主食のパン、ご飯、麺は委託工場に発注しており、業者との調整が必要で時間がかかります。現在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 回となっております。

業務係

A 江別市では、主食を 3 種類で廻して単調にならないようにすることで、子どもたちにとって給食がより楽しみになるよう努めています。

ごはんは江別産ななつぼし 100%なのが自慢ですが、パンも地元のパン屋さんが品数と風味にこだわり、子どもたちに喜んでもらえるよう自信を持って提供しているものです。道内産 100%小麦と、年 10 回の江別産 100%小麦のおいしさを味わってください。

- ・カレーの味付けが、もう少しスパイシーでもいいかと思ひます。

栄養士

A 小学校 1 年生も食べるため、辛さや刺激の少ないものを使用しています。

●量について

- ・肉の量や回数が、もっと多くてもいいかと思ひます。
- ・カロリー計算等されているので、難しいかと思ひますが、食缶の量をもう少し増やしてもらえるとありがたいです。
- ・「深皿は少なめに盛るように」と指導しています。もう少し量が多いと良いと思ひます。
- ・放課後「腹減ったー！！」という声がかんり聞かれます。給食の量がもう少し増えるといひかなと思ひます。

栄養士

A 学校給食では栄養素摂取量、食品摂取量など、文部科学省で示されている『学校給食摂取基準』に基づき提供することとなっております。江別市においても基準に合致するよう努めております。

●その他

- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・おいしい給食をありがとうございます。
- ・温かい物は、温かく、冷たい物は冷たいままいただくことができ、嬉しいです。
- ・分量・時間ともに問題ありません。
- ・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。