

令和2年度 第3回 学校給食献立会議（中止）

○実施 令和3年2月

1. センター長挨拶 未実施
2. 自己紹介 未実施
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 未実施

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 未実施

先生からのご意見

○小学校：第二小、大麻小、文京台小、野幌若葉小、豊幌小より

3年生の先生から

●献立に関して

- どの食材も好き嫌いなく食べる事のできる子が少ないことを感じます。

バランスを考えて献立がつけられている事から量よりも全種類（全メニュー）を一口でも食べるように…という指導しかできていないのが現状です。

⇒毎日のご指導ありがとうございます。給食センターとしても、苦手なものに少しずつ挑戦する姿勢が大切だと考えております。これからも献立の工夫に努めて参りますので、今後ともご協力お願いいたします。

- リザーブ給食・選択給食が従来のスタイルで行われなかったことを残念がる声が、教員、子ども両方からとても多かった。現在、給食の提供が可能なのであれば、次年度は何とか工夫しながら、実施の方向で考えていただきたいです。

⇒今年度は、新型コロナウイルス感染症の対策を行いながら、リザーブ給食・選択給食を従来と同じ方法で実施することが難しいと判断しました。通常の給食を児童生徒が集まって楽しく会話しながら喫食できるようになれば、これら特別給食を従来と同じ方法で実施することは可能だと考えています。来年度につきましても、変更等がございましたら、随時連絡いたしますので、よろしくをお願いいたします。

- カレーに入っているレバーペーストが多くて、カレーの風味がそこなわれてしまっている。

⇒レバーを苦手とする方は多くいらっしゃいますが、成長期に必要な鉄分が豊富に含まれており、カレーやミートソースなど香辛料が多く入る料理に使用することがあります。

今回のご意見をいただき、他の調味料や香辛料との割合などを見直しながらいきたいと考えております。

●食器や用具などに関して

- スプーン、フォークが曲がっているものが多い。あまりにもひどい物は使用しないでほしい。

⇒大きな破損のある食器は、準備や洗浄の際に除けるようにしておりますが、使用前に破損している食器を発見された場合は、現物に食器破損報告票を添えてビニール袋に入れ、コンテナで調理場までお戻しいただければ助かります。

●食物アレルギーに関して

- 給食のメニュー（献立）表がもう少し早く欲しいです。クラスの子に食べ物のアレルギーの子がいて、管理職、養護教諭、保護者と連絡を取り合い確認できるまでに時間が必要です。今はギリギリの中やり取りして確認している状況です。

⇒学校へのお届けがいつもギリギリになり、ご負担をお掛けしております。

給食だより（献立表）は、予定献立を作成したのち、食材の見積りや契約など、調達の手配を整え、予定献立を実施できる目処が立ってから作成します。原稿の校正や印刷には一定

の日数を要するため、一律短縮するのは非常に難しいところですが、1日でも早くお届けできる場合はそのようにしたいと考えております。

●その他

•いつもおいしい給食ありがとうございます。食育指導用の資料も活用しやすく、助かっています。今年赴任したので、あるのかもしれませんが、配膳員さんや栄養士（教員含む）さんと子どもたちが関わり合える場があったらいいなと思います。

大人から子どもへ伝えたいこと、子どもから大人へ感謝やがんばれたことなど、コロナでしばらくはムズカシイところもあるかもしれませんが…。

⇒今年度は、食に関する指導や選択給食など例年通り実施できなかったところもあり、子どもたちと触れ合う時間も少なくなってしまったと思います。直接関わりの場を持つことは難しいかもしれませんが、給食だよりやクラス用献立表、ワンポイントなどを活用して、給食センターの思いを伝えていきたいと思います。

5年生の先生から

●献立に関して

•最近ほたてが多く、私自身はおいしく食べているのですが、クラスに食べられない児童が多くて気になっています（アレルギー2人、嫌い15人）。

⇒今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で消費が落ちてしまった食材について、寄附していただいた食材がたくさんありました。

ほたてもその一つで、アレルギーや苦手とする児童生徒さんもいらっしゃったと思います。しかし、北海道でとれた食材を知ってもらいたい、少しでも多く消費し北海道を元気にしていきたいという思いもあり提供させてもらいましたので、ご理解いただきたいと思います。

•和食や野菜など、残食が多い日があって、なるべく一口は食べるよう声をかけるようにしていますが、申し訳ないです。

⇒毎日の給食指導ありがとうございます。

和食や野菜のおかずは子どもたちが苦手とすることが多く、献立作成時も食べてもらえるように工夫しているところです。少しずつ子どもたちが食べられるようになってもらえたらと思いますので、今後も声かけなどご協力をお願いいたします。

•デザートがある日は、子どもたちはうれしいようです。

⇒今後も給食費や行事、献立の組み合わせなどを考慮しながらデザートを提供していきたいと思います。

•材料費や光熱費等を考えながら、毎日栄養バランスのとれたおいしい給食を作ってください、ありがとうございます。季節や行事にちなんだメニューなど、とても良いと思います。気になっていることが1点。ラーメン、うどんなどの汁が少なくカップの中で麺が汁にあまりつかっていない状態…。せめて高学年の汁を増量できないでしょうか…。

⇒麺の日は、小学校でおたま二杯を目安としております(学級配付資料「みんなで協力し配

食・配ぜんしょう」参照)。学級での配食量をもとに計算して出来上がり量を決めておりますが、給食センターでの配食ミスなども考えられますので、明らかに少ないと思われた際は連絡をお願いいたします。

○中学校：中央中、大麻中、第一中より

2年生の先生から

●献立に関して

- ・いつもあたたかい給食ありがとうございます。
- ・いつもおいしいです。ありがとうございます。
- ・おいしいです。
- ・いつもおいしく食べています。ありがとうございます。
- ・江別はパンが美味しいと思います。生徒の意見や要望を可能な限り取り入れていただけるとありがたいです。
- ・ギョーザ、少し辛めのカレーライス又はスープカレー

⇒学年は限られますが、毎年各校にアンケートにご協力いただき、出来る限り児童生徒のみなさんの要望を取り入れながら献立作成をしております。辛さにつきましては、小学校と中学校を合わせて調理しているため、あまり刺激が強くないようにしていますので、ご理解願います。

- ・不自然に大豆を投入する料理は改善していただきたい。

⇒大豆を苦手とするお子さんは多いと思われませんが、江別産食材の一つに大豆があります。その大豆を活かし、日本で昔から食べられている料理(大豆とひじきの炒め煮など)や、子どもたちが食べやすいように食材や味付けを工夫して提供しています。今後も工夫しながら提供していきたいと考えておりますので、ご理解願います。

- ・魚は塩焼きに限る。カレー煮とかは…でした。これからもよろしく願います。

⇒魚を苦手とするお子さんも多く、様々な味付けによって食べられることもありますので、塩焼き以外にも提供していきたいと思えます。

- ・いつもおいしい給食を考え、準備していただきありがとうございます。

今はコロナで、なかなか話しながら食べるというわけにはいきませんが、そんな中でもあたたかく、おいしい食事のおかげで笑顔で過ごせていることに感謝しています。

子どもの様子を見ていると、パンの残食がとても多く心配です。肉類や野菜の入ったパンなどで、少しでも食べてくれるとよいと思うのと同時に、家でパンを食べている子が多くないので、お米や麺の回数を増やしていただけたらありがたいとも思います。

(センターの関係でできないとの回答がありましたが、委託するなど、もしできるのであれば…) ご検討いただけたらありがたいです。

今後も、おいしい給食を楽しみにしています。

⇒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、炊飯能力に限界があり、センター調理場から提供

している学校がご飯の場合は、対雁調理場から提供している学校はパンか麺、というように、主食をずらして献立を構成しなければならないためです。したがって、パンを減らして米と麺の回数を増やすのは困難です。

●食器や用具などに関して

- 特にありません。

●その他

- 残した牛乳や麺の捨て方ですが、欠席者の分まですべて食缶に捨てるというのが心苦しい。仕方のないことだとは思いますが、出席者で一生懸命食べてもどうしても残ってしまう。それをすぐにごみのように捨てることに慣れてしまうのが気になる。食品ロスのこともあるので、どうにかならないか…。
- 特にありません。生徒はみんな給食時間を楽しみにしています。ただ、コロナ対応のためできるだけ少人数でよそったり配ったりしています。（クラス38人いるため時間がかかり、いつも12：43～45頃に「いただきます」をして12：55に片づけ始めないと間に合いません。食べる時間をもっと増やせるようにしてあげたいのですが、感染対策との両立に苦労しています。）