

## 令和3年度 第1回 学校給食献立会議(中止)

○実施 令和3年7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
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 未実施

## 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ありがとうございます。ソーセージ？ウインナーが長すぎて皿に入りきらず盛りつけや配膳の際、児童が落としてしまうことがあるので、短いものを2本にするとか、考えていただけるとありがたいです。

⇒背割りパンの献立の時には、挟んで食べてもらうために長めのソーセージを提供するようにはしていますが、配膳の際には緑の皿を使用していただけると助かります。

・カレーはせめてもう少し辛いといい。（当別のはうまい）

⇒小学校1年生も喫食するので、辛さを抑えて刺激の少ないものを使用し提供しています。

・北広島で時々出るバット缶に入った'いため納豆'を江別でも取り入れてほしい。

⇒試作検討したことがありますが、江別市では食数が多く、大量に調理することが困難なため実施には至っていません。

・他市町村の良いメニューを謙虚に学びとり入れて欲しい。

⇒献立の交流も石狩管内の栄養教諭で行っています。各市町村とは食数や施設設備、米飯ライン、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のが現状です。また、江別市に2施設ある調理場でも保有する機器の違いがあり実施できないことがあります。今後も児童生徒が満足できる給食作りに努めていきますので、ご理解のほどよろしく願いいたします。

#### ●食器や用具などに関して

・小学生に現在使われているのは、長いと思います。短いものにしていただければと思います。

⇒箸を含め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。いただいたご意見は次回選定の際に、参考とさせていただきます。

#### ●その他

・いつもありがとうございます。

・ありません。

・前にもこのような事を書いたが、アンケートはとってくれても、そこから先がない気がします。

⇒この会議では自由にご意見をいただき、そのご意見は出来るだけ給食に反映させるよう努めております。中には同様のご意見を重ねていただく場合もあるかと思いますが、現状では対応が難しい場合もございますので、ご理解いただきますようお願いいたします。

## **5年生の先生から**

### **●献立に関して**

・みかんは、しっかり冷凍か、何もしていない常温のままで出してほしいです。この前の、周りが水びたしのみかんは、子どもたちがあまり手をつけたがりませんでした。

⇒冷凍みかんの提供は6～8月の夏場のため、温度差で水気が出るかもしれません。また、給食センターでは冷凍みかんも洗浄して提供していますので、それも一因かもしれません。

・半分に折って、真ん中から出るジャムやバターがあると、子どもたちが使いやすいです。

⇒令和2年度1月に使用しています。アレルギー、価格など考えながら使用していきたいと思えます。

### **●量に関して**

・高学年は、カレーやシチューなど、もう少し量があっても良い。

⇒栄養価などを考慮し、現在の量となっていますが、高学年になると少なく感じるかもしれません。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。

### **●食器や用具などに関して**

・ごくたまに、フォークの先が曲がっているものがありますので、見ていただけたらと思います。

⇒大きな破損のある食器は、準備や洗浄の際に除く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。

### **●その他**

・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。

・地産地消の野菜が使われていて、子ども達が喜んでいます。いつもありがとうございます。

## 2年生の先生から

### ●献立に関して

・いつもおいしく食べさせてもらっています。ありがとうございます。「めん」の日を増やしてほしいです。

⇒江別市では主食のパン、ご飯、麺は委託工場に発注しております。パンの価格が上昇していることもあり、各主食の提供頻度の変更については、時期をみながら今後検討していきます。現在は週にご飯が2.5回、パンが1.5回、麺が1回と回数が決まっています。

・いつも給食を楽しみにしております。ありがとうございます。昨年度の宗谷黒牛のビーフシチューの感激が忘れられません。機会があればぜひお願いしたいです。

⇒昨年度の宗谷黒牛のビーフシチューは、北海道が行っている牛肉学校給食提供推進事業の補助事業を利用し、提供することができました。給食費予算を考えながら機会があれば提供したいと思います。

### ●食器や用具などに関して

・配膳台を新しくしてほしい。温食の配膳を低い位置で行うクラスが多く、不便そう。片付けがしやすく、衛生的に配膳ができるようなものを希望します。

⇒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。

・一人ひとりにトレーがあるとよい。

⇒トレーについては1枚200～300gの重さで、1籠あたり約10kgと想定されますし、コストもかかります。また、コンテナに積むと1段増やさなければならずコンテナの改造や洗浄機の洗浄ラインを増やすなど、新たな対応が必要になるため、現状での導入は難しいことをご理解いただければと思います。

・麺の日はどんぶりがあるとよい。今のカップでは小さい。(野幌中)

⇒新たにどんぶりを採用するには食器の洗浄、保管場所、新たな食器かごの検討など、多くの課題が考えられます。他にも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ので現状では、どんぶりも他の食器と同様に強化磁器での採用が想定されます。そうなりますと食器の重量があることから現状では、どんぶりの採用は難しいことをご理解いただければと思います。喫食の際は麺を一度に入

れず2回に分けるなどして食べていただきたいです。

## ●その他

- ・パンが美味しいです。