

平成 26 年度第 3 回新南陽学校給食センター給食協議会

日 時 平成 27 年 2 月 24 日 14 : 30 ~

場 所 新南陽学校給食センター 2 階会議室

参加者 所長、栄養士 2 名、各校給食主任 7 名、日米クック 2 名、事務 1 名

1. 協議事項

(1)平成 27 年度 1 学期学校給食献立について

4 月

「入学、進級お祝い献立」

新 1 年生の給食開始に合わせて実施予定。これより遅い場合は連絡を。

「端午の節句」

5 月 1 日が市教研のため、4 月 30 日に実施予定。

5 月

「名古屋の郷土料理」

「フランスの料理」

「地場産給食」グリーンピース、甘夏

6 月

「かみかみ献立」

れんこんしゃきしやきいいキムチ

野菜メニューコンクール(市主催)で給食賞受賞(周陽中)献立。

「地場産週間」22 日～26 日

7 月

「七夕」

「食欲増進」

「世界スカウトジャンボリー」(インド、オランダ)

山口県で実施される世界スカウトジャンボリーに合わせ実施。これを機に、

子供たちに世界に関心を広げてほしい。放送原稿も考えたい。

質疑応答なし

(2)各学校からの意見について

①給食の量について

量が多い、少ない等があれば日誌に書いて連絡を

→改善策を取りやすい。新南陽の施設は巨大なレボル釜で 1500 人分を作るため、配分にバラつきが出やすい面はあると思う。その点を意識して改善に努めたい。

②味付けについて

薄いという意見を散見した

→薄すぎるということは無いよう気を付けている。味見だけでなく、塩分計算もしている。子供のころから薄味に慣れてほしいとの思いもあり、ご理解をいただきたい。

③混ぜ込みパンについて

混ぜ込みパンの日を増やしてほしい

→来年度も大体月 2 回程度の実施を考えている。実施できる日が決められており、予算等とも相談しながらやっていきたい。

④混ぜ込みご飯について

種類、回数を増やしてほしい

→12月に菜飯を学校で混ぜ込んでいただいた。が、学校で混ぜ込むのは厳しいとのご意見が多く、この方法は難しいと考えている。炊飯は委託しており、種類、回数を増やすのは難しい。

⑤温食について

煮物に比べ汁物の日が多い

→新南陽センターに二つある温食用の釜は、一つが故障しており、煮物ができない。A、B二つの献立を作るため、どちらかは必ず汁物になる。設備上の制約によるため、やむを得ない面もあるが、よりおいしい給食を提供できるよう努力したい。

⑥先割れスプーンについて

→現行の(普通の)スプーンではメンチカツが切りにくいとの意見があった。先割れスプーンの廃止は箸の使用の促進と理解している。メンチカツを箸で割ることはできないと思うが、スプーンで食べるよりは適切ではないか。箸を使う機会を増やしてほしい。

⑦おかずやゼリーの温度について

おかずの温度管理

→温度管理について、本来はやるべきと考える。しかし温食缶は保温機能があるが、バット缶はなく、冬は冷たくなってしまう。

冷たいゼリーは冬はいらないのでは

→ゼリー以外のデザートはアレルギーの問題をクリアできないものが多く、頻繁に使うのはいかがかと思う。消去法でどうしてもゼリーが残ることになる。温食と一緒に運ぶ間に温まってしまう場合もあり温度管理には苦慮している。ご理解をいただきたい。

⑧セレクト給食について

時期を考えてほしい

→発注の締め切りが早く、学期をまたがないように考えていくと献立をたてるのが厳しい。事務量が多くなり、ご迷惑をおかけしているが、栄養士、調理師もまた、子供たちのより良い給食のために日々努力しており、ご理解をお願いしたい。

転入、転出による数の変更等の事務が煩雑

→転入で増えた場合、学校から連絡が無ければ自動的に1番の献立にするということではどうか？

学 校 セレクト給食について、絶対しなければいけないのか？

栄養士 絶対というわけではないが、望ましいとされている。

学 校 それはデザートでということですか？

栄養士 そうではない。セレクト給食の目的が、子供たちが自分に適切な量を考え、選ぶ力をつけるためである。最終的にはおかず等でより日常的に行うことが目的である。

学 校 セレクト給食については、事務や現場が非常に煩雑で、担任の先生からは一部で疑問の声も上がっている。他の学校はどのようにされているのか。

学 校 つい最近転入があり、連絡して子供自身に選ばせた。子供自身が選ぶのが趣旨であると理解している。賛成意見、反対意見は両方ある。

所 長 ただ今2校からご意見をいただいた。大変な面もあるが、自動的な選択ではなく、本人が選択するというところでよろしいか？

一 同 異議なし。

栄養士 学校から要望が無い場合、こちらから連絡した方が良いか。

所 長 こちらから投げかけると、煩雑になること場合もあるとのことなので、現状を聞かせていただきたい。

学 校 事務の流れができており、特に問題はない。

所 長 具体的に困っている点等あれば伺いたいが。

— 発言無し —

所 長 では、セレクト給食の転入生による選択について、センターから連絡しても特に問題はないということではよろしいか。

一 同 異議なし

栄養士 セレクト給食の運用について、実際の現場は大変だと思うが、円滑に実施できている、または逆に大変で継続が

- 困難という実例など、あれば教えてほしい。
- 所 長 では、順番にお願いしたい。
- 学 校 中学生で、人数も少ないので特に問題はない。あらかじめ希望を書いた紙を回収し、セレクト給食実施日の朝に返すようにしている。
- 学 校 同様に、人数が少なくそれほど大変ではない。
- 学 校 明後日セレクト給食を実施する予定。セレクトの紙をコピーし校内期限を設けて担任に配布、収集、保管している。自分がセレクトしたものを各自カードにし、当日セレクト給食を並べてカードを基に自分で取っていくというクラス(高学年)もある。特に混乱はない。
- 学 校 ランチルームで人数も多く、正直煩雑な感否めない。低学年は特に大変に感ずる。セレクトしてから実際の給食まで間があるので忘れていた子供たちもいる。教師から負担が大きいという声も聞く。
- 学 校 事務手続きは他の学校と同じ。高学年は特に問題ないが、低学年は忘れてしまう子もいて、担任の先生は大変な面もある。より良い方法があればと思っている。
- 学 校 低学年は、選ぶということに時間がかかり、当日になると別の方がいいと言い出したりで、高学年とは差がある。職員の中にはたまたまセレクト給食の実施の日と新たな選択の日が近くなったため、セレクト給食が多いのではないかという印象を持つ者もいた。
- 学 校 現在ユニークな生徒が多く、給食時間を確保することが難しい。先生方からも趣旨は理解するが、そこまでするのは負担が大きいという声もある。
- 所 長 各校の現状を話していただき感謝したい。これを基に今後の改善点等を探していきたいと思う。

アレルギー対応について

→選べない子供が無いように注意しているが、現在までで 2 件ほど、選べなかった事例が出ている。原材料にアレルゲンのないものを選択肢に入れるようにしている。しかしコンタミネーションまで配慮するのは難しい。もともとコンタミを完全に防ぐことは、不可能に近い。また、給食センターでもコンタミを防ぐことは基本的にできない。このため、コンタミまで配慮が必要なアレルギーの方の場合、センターで調理した給食を食べることはリスクが大きく、施設としても技術的に

も対応は難しい。なるべく皆が同じものを食べられるように、選択できない子供が出ないようにしたいと考えているが、ご理解いただきたい。

栄養士 セレクト給食の各学校での現状を教えていただき感謝したい。今後、セレクト給食の実施の仕方等で参考にしたい。

⑨給食の残渣量について

数値を教えてもらえないか

→市内の他センターに確認したところ、学校に連絡しているセンターもある。来年度からになると思うが、定期的に通知しようと思うがよろしいだろうか。

一 同 異議なし

(3)平成 27 年度給食の時間における食に関する指導年間計画及び配送校巡回訪問について

来年度の指導年間計画を資料としてつけている。周南市の食育推進計画ともリンクしており、これに基づいて食育を進めていただきたい。

巡回訪問についてはアンケートを配布している。昨年度は 1 年に各校に 1~2 回、今年度は 1 学期に各校へ 1 回訪問させていただいた。来年度からの訪問をどうかご意見をお聞かせ願いたいので、ご協力をお願いしたい。

質疑応答なし

(4)原材料配合表について

原材料配合表を現在の形から資料にあるように 3 種類に分けて配布したい。

① 1 年間通して使用する食品について 1 年 1 枚

② 学期を通して使用する食品について 1 年 3 枚

③ 毎月配布するものは現行通りだが①②を除く

様々な食品を使用しており、非常に種類が多い。アレルギーに関連することで間違いは許されないが、全種類をその都度記載することは誤記のリスクが高まる。他のセンターに確認したところ上記の様にして毎月の情報処理量を少なくしているとのことで、新南陽センターも同様としたい。

意見 3 種類の資料が同じ色の紙だと混乱するので、分かりやすくするために色をそれぞれ変えてはどうか。

意見 配合表の変更について、学校長宛、保護者宛に通知文書を出してほしい。

ただいまの意見も参考に検討実施したい。

記載する食品について、現在はアレルギーの入っていない食品も載せている。これをアレルギー主要品目 27 種類が使用されていない食品は載せないように変更したい。

コンタミについて、給食センターでは防げないため、業者からの情報をすべて載せているわけではない。より詳しい情報が知りたい場合はセンターへ連絡をお願いしたい。

(5)給食で食べ残したごはんの処分について

ごはんの食べ残しの収集について協力をお願いしたい

→現在食べ残しパンの収集についてご協力をいただいているが、来年度から食べ残しごはんについても収集をお願いする。ご負担をお願いすることになるがご協力をいただきたい。

質 問 ビニール袋でなければならないのか。

回 答 クラス毎よりは、学校単位で集めていただきたくビニール袋が現実的かと思う。

意 見 ビニール袋だと食べ物をゴミとしているところが生徒たちの目につくため、教育上疑問がある。

意 見 小おかずのバットに入れるのはどうか。

回 答 残渣を計量している関係上、おかずと主食を混ぜるのは難しい。

意 見 パンでもビニールが破れる場合があり、ごはんではほぼ確実と思う。センターで残食缶のようなものを用意できないか。

質 問 4月から実施されるのか。であれば年度末、年度初めの時期でもあり、なるべく早く方法を提示していただきたい。

回 答 なるべく早く方法を示したい。ご協力をよろしくをお願いしたい。

(6)その他

※クラス数の把握について

来年度の準備のため、配布している紙にクラス数を記入して提出。

※来年度の年間行事予定表について

センターに一部提出。

※4月の実施申請書について

いつも通り 15日締切だが3月は15日が日曜のため、13日が締切。

3時40分終了