

平成27年度第1回住吉学校給食センター給食協議会 会議録

- 1 日時 平成27年7月21日(火) 13:30~15:00
- 2 場所 住吉学校給食センター
- 3 出席者 【学校】 小学校給食担当者2名・中学校給食担当者2名・PTA代表者1名
【センター】 栄養士2名・調理業務責任者1名・同副責任者1名・センター職員1名 計10名

4 会議経過

(1) 会長挨拶 会長は所用のため欠席

【センターより】

先日は、主食であるパンの提供を中止することになり、児童・生徒さんをはじめ、関係者の方々には、大変ご迷惑をおかけした。原因は調査中だが、結果が出たら、また学校を通じてお知らせする。

(2) 献立について協議

①平成27年度4月、5月、6月、7月の献立についての質疑

4月

質疑なし

5月

【学校委員】 8日、残食も多かったが、児童がわざわざ自分の所に来て、甘納豆パンがすごくおいしかったと言っていた。

【栄養士】 12日に出したちゃんぽんは、麺を汁の中に入れて出すと伸びるということで、汁と別々に出した。麺がだまになって配膳しにくかったということはなかったか？今後の参考にしたいので、様子を聞かせて欲しい。

【学校委員】 1年生は、難しそうだったので、担任が主に配膳していた。

6月

【栄養士】 6月18日の沖縄料理で出した豚の角煮が柔らかくほぐれてしまい、当日(配膳注意の)連絡を入れるなど、ご迷惑をおかけした。配膳が難しかったのではないかとと思うが、様子を聞かせて欲しい。

【学校委員】(センターより見本の)写真を送っていただいたので、それを見せて対応した。

7月

【栄養士】 毎月世界の料理を入れているが、7月は世界スカウトジャンボリーがあるので、3か国くらい入れた。食べ慣れない味とか、今まで食べたことのないような感じの料理も出たと思うが、食べにくいとか、子どもたちの反応はどうであったか。

【学校委員】 食べにくいというのはなかった。世界の料理が出るということで、献立名を見て、どんなのかなと想像している子どもが多かったと思う。

②平成27年度2学期の献立について

【9月担当栄養士説明】

9月は夏休み明けでまだ暑い時期なので、できるだけ食べやすい献立を意識した。

最初の週は、転出入等あるかもしれないので、除去食対応のないよう計画した。

9月の卵除去は、8日、17日、29日の3回、乳除去は11日、30日のチャウダーとクリーム煮で予定。

今まで、乳が入ったカレールウを使用していたので、カレーライスの日も除去食対応とされていたが、9月から乳不使用のカレールウについて味見し、レシピを研究しながら提供しようと思っている。

2週目の8日の親子丼が最初の卵除去の日になる予定。この週は、中学校が運動会の振休日と予備日で3日間お休みになるので、小学校のみの提供になる。

8日と10日、小学校のみ、中学校のみという形で、ぶどうを実施する。生のくだものは作業的に手を取るなので、それぞれでいねいに対応できるように、小学校・中学校を分けて提供する。

夏の旬の野菜として、14日に冬瓜汁を予定している。

世界の料理は、暑い地中海の国ということで、ギリシャを予定。献立案にある「スズカキヤ」の発音は、正しくは、スズカキア。献立表では訂正する。料理としては、ミートボールのトマト煮込になる。ほか、タラモサラダとはちみつレモンゼリーがつく。

地場産給食の日は17日。材料がそろえば、県産100%で提供を予定。

大型連休がはさまり、食べにくいかもしれないと思うが、24日、25日は2日間、ごはんになる。行事食について、25日に十五夜を計画していたが、先日提出いただいた実施申請書で確認した結果、25日は、(行事の関係で)一年生の給食がない中学校があるため、28日の郷土料理と入れ替える予定。今年の十五夜は、27日で、前日の行事にはなるが、行事食は、できるだけ全校そろった日に実施したいということと、月見デザートはみんな食べたいのではということで、そのようにしたい。献立は、お団子とかぼちゃもちで満月を模したイメージ。丸いものが多い献立になる。

郷土料理は和歌山県。9月26日より、和歌山県で国体が開催されるので、それにちなんだもの。また同県の有田市が太刀魚の漁獲量が日本一ということから、太刀魚の塩焼き、紀州の梅が有名なので、梅肉和え。高野豆腐の由来の地が、高野山ということで、高野豆腐の含め煮にする。

【学校委員】4日の日は、みかんジュースとなっているが、牛乳ではなく、みかんジュースとなるのか。

【栄養士】暑い時期の水分補給ということでつけている。牛乳もつく。みかんジュースは125mlの小さいパック。他の献立も、量的にあまりお腹がいっぱいになる献立ではないので、つけた。

【10月担当栄養士説明】

卵の除去食が、9日、13日、15日、22日、26日、乳の除去食が、9日、23日、30日の予定。

1日、鹿児島の行事食を入れている。ツルの関係で、県内の市と姉妹縁組を結んでいるということもある。鹿児島の給食センターの栄養士に聞いて立てたもの。鹿児島では、骨付の豚肉を使用するようだが、骨付は、骨の処理が難しいので、名前とは違い、味も変わるかもしれないが、普通の豚の角切りを使用する予定。ほかに炒めなますと、鹿児島ということで、スイートポテトをデザートにする。

9日は、10日が目の愛護デーということで、眼に良い材料を使ったメニュー。ブルーベリージャムとスクランブルエッグ、カロチンたっぷりのキャロットスープは、すりおろした人参を入れたスープになる。

19日は、地場産物100%の日だが、今年度は、県産の材料を100%使った献立を年に6回入れなければならないため、県産のものがたくさんある時期に極力入れていきたいと思っている。10月も一応、県産100%にする予定。青果等、急に無理になる場合もあるが、できるだけ100%で行く予定。

30日、世界の料理では、アメリカを入れた。小型の背割りパンとチリコンカン、大豆とひき肉を炒めたもので、子どもたちには不評かもしれないが、海外の料理は豆を使ったものが、多い。色々な形にすることで、子ども達も食べやすいものもあるのではと考え、取り入れた。あとは、コーンチャウダーと、次の日31日がハロウィンということもあり、パンプキンマフィン을デザートとして付けた。極力10月が旬の野菜等を取り入れたメニューとしている。

それから、現在、小1と小3、小5、中1は、一つ下の学年のお米の量でごはんを提供している。4月当初は、前の学年とそれほど体格が変わらないので、慣れるまでは前の学年の量で提供している。暑い時期を過ぎて涼しくなってくる10月は、食欲も出てきて、4月から比べると体も大きくなっていると思うので、基準の量（米の量にして10g）で提供してみたい。また様子等、聞かせて欲しい。

(質疑なし)

【11月担当栄養士説明】

11月下旬は、ずいぶん寒くなってくるころなので、温かい煮物料理や、汁物を入れたメニューとしている。11月の卵の除去食が、最初に16日の親子煮、17日、24日、27日。乳除去が、18日のクリーム煮、25日のチャウダーを予定している。

11月の行事は、8日が「いい歯の日」なので、翌日9日をかみかみ献立としている。焼きししゃもは人気がないが、骨ごと食べれるので、よく噛んで食べて欲しいという思い。

13日に世界の料理として、カナダを予定している。ソフトフランスと、中学校のみソフトチーズ、鮭が有名なので、サーモンフライとコールスローサラダ、チキンスープを予定している。カナダや北米の方で風邪予防として、チキンヌードルスープというものがよく食べられているということで、取り入れた。本当は卵が入った麺を使ったチキンヌードルというものがあるとのことだが、本物を使うことはできないので、給食風アレンジしてチキンスープとした。

19日に郷土料理ということで、愛知県の料理を予定している。八丁みそを使ったみそかつが有名。本物の八丁みそが手配できるかは検討中だが、揚げたとんかつにみそだれをかけて提供できたらと考えている。八杯汁は、あの辺りの地方で、法事等に出される精進料理の一種。おいしいので、八杯もおかわりしてしまうほどということで八杯汁と名前がついている。11月の24日～30日は地場産給食週間。一週間通して地場産の食材をたくさん使用できるように計画している。

(質疑なし)

【12月担当栄養士説明】

12月の卵除去の日は、3日と、11日と、14日の予定。乳除去が、4日と9日と18日の予定。とても寒いと思うので、体が温まるような汁物、煮物を多く取り入れている。

9日の世界の料理はオランダにする予定。丸パンにソフトチーズ、クロケットのようなものが良く食べられているようなので、コロッケをつける予定。エルテンスープというのは、豆のスープになる。えんどう豆をすりつぶしたものを入れた濃度の濃いスープのようなので、それに近いものを、できるだけ食べやすいように、工夫して出したい。果物等も多量に食べるようなので、りんごのゼリーをつける予定。

16日は、クリスマスの料理に近いメニューにしている。小型丸パンとスライスチーズ、ローストチキンと茹で野菜、アルファベットスープ、セレクトデザートを入れる予定にしている。デザートは、アレルギーの有るものと無いもので考えている。まだ、どれにするかは未定だが、3種類くらいからセレクトしていただけたらと思う。早い時期にセレクトの様式を送るので、各クラスの子どもたちに聞いていただいて、こちらに連絡いただきたい。

21日冬至の日は、山梨の郷土料理を入れる予定。減量の五目ご飯とさけの南蛮漬、山梨と言えばほうとうを良く食べるので、冬至ということもあり、かぼちゃ入りのほうとうをする予定。ただ大量に作るので、かぼちゃがつぶれないか心配だが、極力形がのこるようにする。山梨といえば、くだものがたくさん取れるので、ぶどうをつける予定。24日が終業式ということで、24日まで献立を立てている。

(質疑なし)

【センター】2学期の献立については、説明した内容で進める予定。なお、直近の詳細献立表作成の際には、食材の状況等で、今回協議いただいた献立とは多少変わる部分もあるかと思うが了承いただきたい。

(3) その他

【センター】給食に関する事何でも良いので、お気づきの点等お願いしたい。

【学校委員】冷凍みかんが良く出るが、賛否両論。すごく喜ぶ子と、あーまたと言う子がいる。プラスマイナスでは、喜ぶ子の方が多いかと思うが、あまりにもマイナス反応の子が極端であった。

【栄養士】一学期は選んだように涼しい日に出た。ビタミンC補給ということもあり、ゼリーのようなものばかりつけたくないという思いから、出しているが、回数が多いかもしれない。去年よりは、回数を減らしてみたいつもりではある。

【センター】センターからの紹介とお願い（残渣状況と異物確認状況）

残渣率のグラフ（H25・H26各小中学校の月別残渣率について）を見ていただくと、春から夏にかけて気温の上昇とともに、率があがり、秋に向けて落ち着いてくという傾向にある。平成26年度のおかず残渣は、例外的に1月・2月と上昇しているが、インフルエンザの流行による体調不良や、急な欠席等も原因となっているのではないかと。

当センターの配送校の平均残渣率は、25、26年度とも7センターのうち、2番目に低く、優秀である。ただ、次ページのグラフ（過去4年間の残渣率の推移）にあるように、各校とも、25より、26が増えているので、今年度、難しいとは思いますが、何らかの取り組みをお願いできればと思う。また、現在何らかの取り組みを行っておられれば、お聞かせいただきたい。

【学校委員】

（小学校）

・給食主任が、委員会の方で、完食を呼びかけるよう率先して動いている。25年あたりは、すごく力を入れており、それから引き続き取り組んでいる。無理に食べる必要はないとは言っているが、センターの方々が、成長に合わせて作ってくださっていることを、しっかり感謝する気持ちで食べるように呼びかけているので、学級担任の方もそれを受けて実践している。

・委員会で、「カラカラ調べ」といって、どのくらい残っているかというチェックを行っている。それを毎日、残っている、残っていないを○×で付けて、月末で集計し、「前月のカラカラ調べのランキング」としてポスターのような形で、呼びかけているが、毎月、同じクラスがランキングに入るので、どうしたら減るのかと思う。

小おかずが半分くらい残っているクラスもある。呼びかけは続けていきたい。

（中学校）

・教室で、食べましようとよく声掛けはされている。食べられない生徒と食べる生徒で、上手に分けているものある。

【センター】

残渣率の減少取り組みは、体力の向上が一番の目的ではあるが、残渣が多いと、処理経費もかさむ。残渣が出ないように、上手にシェアしていただいていることにも感謝したい。

続いて、異物混入について。

みなさま方には大変ご心配をおかけしている。センターでは、異物混入について、プラスチック・金属類等に限らず、野菜などについてくる虫、海産物等に入ってくる他の生物、乾物に付着するゴミ等、時間をかけて細かくチェックを行っている。本日は、その一部を紹介したい。

(原料由来である異物の写真と、しらすに混在する異物の標本を回覧)

【学校委員】

(異物が)入っていた時は、とりあえず食べないよう止めて良いのか。

【センター】

良い。すぐにこちらに連絡いただきたい。センターから伺う。

【栄養士】栄養士からのお願い事項

・昨年から行っているが、中学3年生は給食が最後ということで、リクエストをとって、3学期の献立に何品か取り入れた。今年、野菜の高騰や、円安の影響で昨年ほど余裕はないが、できるだけリクエストを取り入れたいので、中学校3年生の生徒さんにアンケートを実施していただき、9月末までに、センターへ提出いただきたい。その中から、取り入れ可能なものを3学期の献立に入れたい。

・学校給食の栄養報告を、今年度、1回、11月に報告する。(昨年までは年2回)

身長・体重から計算して実際にこの学年の男子がどのくらいの量食べたか、女子がどのくらい食べたか、平均値を出して、これをもとに適正量を決めて給食を提供している。

今年度も11月の給食を対象にして、12月に報告が必要なので、11月に一番近い時期の身長・体重の各学年の平均と、各学年の最高・最低の身長を教えてください。昨年、肥満・やせの状況も把握するようになっているので、そちらも11月1日に一番近い時期に計測された値を教えてください。また、文書等を各学校に配布する。

【PTA委員】感想と意見

夏休みが始まり、子ども達の昼食を作ると、限られた予算の中でおいしい給食を作っているご苦労を身に染みて感じる。子ども達も学校に行ったら、好き嫌いを言わずみんなで仲良くおいしく食べているようなので、学校給食のありがたみは本当に親として、感謝の一言である。みなさまの努力のおかげ。ただ今回のパンは、中学生は、どの子

もお腹がすいたあとと言って帰ってきたということなので、食べさせていただくのが当たり前と思っっているような状況で申し訳ないが、今後はこのようなことが起きないようにしていただきたいと思う。

【調理業務責任者】返却食器に関するお願い事項

これまでも何度かお願いしてきたが、スプーンのフックが閉じられていない。4校で70近いクラスの食器缶が返ってくる中での作業なので、フックの口をその都度チェックはできない。スプーンを取り出したとたん、床にスプーンがばらけて落ち、それを集めて、通してと、大変手間がかかるので、フックをしっかり留めていただけると、とてもありがたい。

スプーンの向きについても、揃えて通していただくと、洗浄がスムーズである。ご協力をお願いしたい。

【センター】お知らせ

9月の人員票について…9月1日（火）～9月4日（金）分は、8月28日（金）12:00まで。また、転出入等で大幅な変更があれば、早めに連絡をお願いしたい。

次回の開催日 11月26日（木）開催予定。都合悪ければ7月24日（金）までに連絡を。

会議ののち、参加委員は、調理業務責任者・栄養士の案内で施設内見学をして、終了。（検収室⇒調理場⇒炊飯室⇒保管庫プール）