

平成27年度 第2回周南市徳山西学校給食センター給食協議会 会議録

- 1 日 時 平成27年11月20日（金） 14:30～15:45
- 2 場 所 新南陽総合支所 4階41会議室
- 3 出席者 小学校給食担当者5名、中学校給食担当者3名
徳山西学校給食センターPTA代表者1名
徳山西学校給食センター栄養士2名、徳山西学校給食センター調理員1名
徳山西学校給食センター所長

4 会議経過

- (1) 会長挨拶（学校給食課長）

欠席

- (2) 献立について

【平成27年度7月・9月・10月・11月の献立について質疑】

7月の献立について

○スカウトジャンボリーの関係で、世界の料理が提供されたが、食べ馴れていない料理が2日3日また、9日10日と連続して出された。日にちをあけて出して欲しかった。

9月の献立について

○小魚とみかんが付いていて片づけに手間取る。

○パイナップルが多い。他の果物も食べたい。

10月の献立について

○13日の他人丼はご飯にかけて食べるようになっていた。汁だくで美味しいが、箸で食べるようになっていたので食べにくかった。11月の親子丼ぶりについても同様。

○22日のキャベツのレモン炒めは酸っぱかった。

○23日のゆで野菜は挟んで食べると美味しいが、挟んで食べるように書いて無かったのでそのまま食べた。そのままでは味がなく食べにくかった。

○27日きつねうどんは、大好きだが汁が少なかったので食べ難かった。

11月の献立について

○10日のさんまの塩焼きは、骨をとり除いて食べる習慣を付けさせるということでも良かった。

○11日のおでん風煮は、量が少なかった。

○甘辛い味付けの魚は、ご飯がすすみあつという間にご飯が食べられる。

○パンが変わってパサパサで食べにくい。何か付けるものが欲しい。

○子供から給食が美味しいので家でも給食と同じメニューを出して欲しいと言われ、給食の献立は参考になると嬉しい知らせがあった。

○ご飯缶が浅くなってつぎやすい。

・ご飯缶は、徳山西学校給食センター及び新南陽学校給食センターの配送校の約半数が、まだ古い温食缶で蓋が開けにくかったり、深すぎたり、でこぼこで大変ご迷惑をかけている。予算化を進めている。できるだけ早く全ての学校のご飯缶を更新する。

○新しいご飯業者になって、ご飯の量が多すぎるのが、何回かあった。

・学校から徳山西学校給食センターに連絡があったので、ご飯業者に伝えた。慣れるまで様子を見たい。気づきがあったらどのような事でも知らせて欲しい。

【平成27年度 3学期の献立について栄養士説明】

1月の献立について

1月の月目標は「学校給食について考えよう」で、寒い季節になるが、バランスの良い食事をして風邪などひかない様気を付けて欲しい。12日が正月料理で、ぶりの照り焼き、紅白なます、白玉を使った雑煮、黒豆を予定している。18日～22日は、地場産給食週間で、山口県や周南市の食材をたくさん使った献立を予定している。19日のいとこ煮は、冠婚葬祭には欠かせない郷土料理で、山口県にもいろいろな種類のいとこ煮があるようだが、この度は、あずきと白玉もちを使い、汁気がなくなるまで煮詰めた甘い「いとこ煮」を予定している。

20日の周南スープは、周南市食生活改善グループの方が考えられた「周南スープ」の冬バージョンまた、周南市産の高菜を使った高菜炒めを予定している。21日の「おおひら」は、特に、山口県東部、岩国地方などで食べられている郷土料理で、汁気の多い煮物。25日～29日の一週間で「学校給食週間」の献立としている。25日がオランダで、29日がカナダの料理を取り入れている。26日～28日は学校から募集した献立を取り入れる。26日は、湯野小学校の考えた献立で、「愛媛県」の郷土料理を取り入れた献立、27日は、菊川中学校の考えた献立、28日は菊川小学校の考えた献立。他にも、季節の食材や果物を取り入れて献立を考えている。

2月の献立について

2月の月目標は、「楽しく食事をしよう」「食べ物と健康について考えよう」で、家庭用の配布献立や、一口メモ等で働きかけを行っていきたいと考えている。3日は、いわしや節分豆など節分の日になんだ献立にする予定。4日は兵庫県の料理で、かつめしを予定している。チキンカツをご飯の上に乗せて、かつめしのソースをかけて食べるようにしたいと考えている。9日は菊川中学校の生徒が考えた献立で、卵丼、野菜炒め、スイートポテトを予定している。18日は、地場産給食では、山口県産のきんぴらコロッケを使用する予定にしている。また、みそ汁には、県産のとうふ、キャベツ、ねぎを入れることを予定している。22日はスウェーデンの料理で、世界スカウトジャンボリーで来られた学校もあるかと思い取り入れている。クリームベースのソースをミートボールに絡めたスウェーデン風ミートボールを予定している。また、豆もスウェーデンでは良く食べられているのでレンズ豆使っている。25日は、今年度の料理コンクールで給食賞を受賞したマーボーれんこんを取り入れることを予定している。

3月の献立について

3月の月目標は、「1年間の給食を振り返ろう」。行事食は、3日の桃の節句の献立で、ちらしずし、ひなあられを予定している。9日は、中学校の卒業祝い献立、17日は小学校の卒業祝い献立となっている。デザート等は、変更があるかもしれない。15日は、世界の料理で、ロシアの料理のビーフストロガノフ、16日は、福岡県の郷土料理で「がめ煮」と、北九州の郷土料理の「いわしのぬかみそだき」を取り入れている。また、福岡県では、小松菜生産が盛んなので、小松菜を取り入れた献立を考えている。1日は、地場産給食の「がぶっ！と食べよう山口」の日で、100%山口県産の食材を使用した給食を考えている。

【平成27年度 第3学期の献立について質疑応答】

- 1月の初日に、フライや茹でキャベツがあるが、キャベツは分け入れるのに同じ分量にするのが難しいのでつぎ分けやすいものが良い。
- 給食の献立メニューが楽しみだという意見があった。
- 平たい食器に、汁の多いおかずがある時におかずを2つ入れると汁が付いて美味しく食べられない。19日のいとこ煮と小いわしの天ぷらや21日の徳山漬と炒り卵は汁が付くのではないかと思う。
- 汁が多い時は、中学生はお皿を傾けて混ざらないように工夫している。
 - ・いとこ煮は、汁気はなるべく出ないように作りたい。
 - ・なるべくつぎにくいものが2品お皿にのらないように気を付けたい。組合せによっては全てがそのようにならないことがある。ご理解いただきたい。
- 12日の週と18日の週に柑橘系の果物が多い。キウイフルーツなどの果物にして欲しい。
 - ・1月はキウイフルーツが入らない。また、パイナップルの回数が多いとの意見もあったが、パイナップルも12月以降は入らないので1月の果物は、柑橘が多くなっている。他の果物が入れば考えたい。
- 25日のオランダ料理は、どの様なものか。
 - ・「ヒュッツポット」は、カラフルなマッシュポテトといった感じで人参が入ってオレンジ色がかかったポテトサラダ。「グロンテスープ」もオランダでよく食べられている野菜とミートボールを使ったスープ。

(3)その他

【パン、米飯提供業者の変更に伴っての調整事項について】

9月からパンの納入業者の変更、11月からパンの配送及びご飯の納入配送業者の変更に伴い各学校には大変迷惑をかけている。あらためてお詫び申し上げます。

小学校の低・中学年は、同じパン箱に先生の大きさのパンを入れることが出来なくなった。宇部の小・中学校と配送形態を合わせなければならない状況になっている。

また、パンを止めている児童・生徒のある学校には、人員票の記載項目の追加などお手数を掛けている。周南市で統一した事務処理が難しくなっている状況で、慣れるまで調整しながら進めていきたい。

人員票について、変更があった場合は必ず電話連絡をお願いしたい。また、パン業者から、変更があった場合の再の表示がなかったり、最初でありながら再が記載されていたり、変更か所が朱書きになっていなかったり、日にちの記載誤りがあったりすると連絡があった。

パン置場は、どの学校も一番下の段に置いていると思う。今までは、パン缶に入っていて良かったが、パン業者が変更になった今は、底に穴のあいたパン箱で蓋がないのでパンのビニール袋にホコリ等が付着する可能性が否めない。少し高い位置に置くスペースはないか検討頂きたい。また、配膳室の衛生管理をお願いしたい。

ご飯について、しゃもじを濡らした水をご飯缶に入れてもらおうと、ご飯業者が洗いやすくなるので嬉しいとの話があった。水はご飯缶に入れるようお願いしたい。

誤ってご飯缶におかずを入れて返したクラスがあったので気を付けて欲しい。

○ご飯缶を回収に来るのが13時頃で早いので遅らせてもらいたい。

- ・ご飯業者に待ってもらって良い。
- ・ご飯業者に全て揃うまで待ってもらうように伝える。

○同じ給食費を払うのに前日焼パンで、あまりにもパサパサしている。

・新南陽、徳山西学校給食センター管内は、3学期からも前日焼パンとなっている。他の周南市の学校は、当日焼パンが提供されることになる。今は、この状況を受け入れないとパンの提供ができなくなる。当日焼パンができるだけ早く全ての学校に提供できるように働きかけたい。ご飯が給食センターで炊けるように新センター建設計画を進めたい。

○以前のパンには米粉は入っていなかったのか。

- ・材料の配合は同じで、以前のパンにも米粉は入っていた。

○パンが、しっとりしている時とパサパサの時がある。

- ・気温や発酵の状態によって変わっているのではないかと思う。

【異物混入について】

ご飯業者が変更になり間がないのに異物混入があり、大変迷惑をかけている。

報道等により児童・生徒が給食に対する不信感で、給食が美味しく食べられなくなっていれば本当に残念である。

信頼を取り戻すために教育委員会の指示のもと、給食センターでは調理業務に細心の注意を払って当たっている。しかしながら食材に由来する異物等を0にすることは大変難しい。学校で給食に異物が発見されたら給食センターに報告して頂きたい。原因究明と再発防止に取り組む。また、最近どこで混入したか分からないものや、学校で混入したと思われる異物がある。子供たちに「安心・安全で美味しい給食」を提供するために学校での給食の衛生管理、配膳指導をお願いしたい。

【給食センターからの報告と資料の説明】

本年度も、残菜率5パーセントを目標にしている。本年度から、主食のご飯、パンも含まれた残菜率となっている。26年度の同じ月の残菜状況も添付している。主食が含まれると残菜が増えている。給食指導の資料として活用して欲しい。残菜減少について各学校で文化祭や委員会活動等で取り組んで頂いている。給食センターでも献立や調理の工夫をして、残さず食べてもらえるよう努力したい。残食減少への取り組みを引き続きお願いする。

【嘔吐した際の処理について】

- 1 嘔吐物はセンターに返却しないこと(食缶の残菜と一緒にしない)。
- 2 嘔吐した児童・生徒が使用した食器等は、嘔吐物を取り除き 0.02%の消毒液(市販の塩素系漂白剤)に 10 分程度浸す。嘔吐物が付着していないと思われるものも同様に処理する。
- 3 消毒後の食器等は必ずビニール袋に入れ、口を縛って他の食器とは別にし、その旨メモ等で明示して返却する。下記の連絡用メモをご活用下さい。
- 4 返却の際、給食センターに電話連絡する。

嘔吐物処理の方法は、次ページに添付。

【西センターだよりについて】

昨年度から「西センターだより」を発行して、学校に送付している。給食センターの取組、栄養士や調理員の活動や学校での給食に関する取組を紹介している。学校の先生方にも見て頂いて給食指導に繋がってもらえれば幸い。

イメージキャラクター「にしQさん」のかぶり物ができた。沼城小学校の2年生が10月8日にセンターを見学された時が初登場で、桜田中学校の文化祭に栄養士と「にしQさん」を呼んでもらいステージ発表に参加させてもらった。また、11月19日に戸田小学校で「のんたご飯」の行事があり、給食時間に各クラスを栄養士と「にしQさん」が訪問した。要望があれば訪問させてもらいたい。

【実施申請書と人員票の締切について】

実施申請書と人員票の締切について、期限内の提出をお願いしたい。

【調理員から】

自分のクラスのスプーン通しに通して返却する。遅く持ってきたスプーンも自分のクラスの食器缶に返して欲しい。毎週金曜日に数を確認するので他のクラスに入ると、数が足りなくなる。

おかず缶の中にご飯を入れて返すようになったが、ご飯を上から押さえてつぶして返ってくると缶から取り出し難いので押さえないで欲しい。

トレーのかごにセロハンテープがついて返ってくることもある。洗浄時透明で発見しにくいいため異物混入に繋がる恐れがある。セロハンテープはカゴ等に付けないで頂きたい。

パンが個別包装になったので、献立を見てパン挟みで代用できるおかずの時は、トングを付けなくても良いか。

○小さいお玉を使っている。

- ・小さいお玉は付けている。
- パン挟みは平たく少し弱いのでつかみにくいことがある。
- ・強度をみてトングが必要なときは付けたい。

次回第3回の給食協議会の開催日は、2月15日(月)～2月19日(金)の週で開催。改めて日程調整する。

以上で会議終了