

第2回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要

日時: 令和4年11月28日(月) 13時00分～14時15分
 場所: 多摩市立大松台小学校(家庭科室及び多目的ホール)
 参加者: 保護者26名 学校給食センター: センター長、所長(2名)、栄養教諭(2名)、栄養士(4名)
 調理担当総括責任者(2名)
 試食: 丸パン、野菜のスープ煮、フライドチキン、チーズポテト、牛乳

当日は、センター長、学校長挨拶、栄養教諭の講話による「免疫を上げる食生活について」、本日の給食及び令和4年度12月・1月・2月の献立説明を行いました。コロナにより中止していたグループワークを再開。委員の方々と職員が4つのグループに分かれ、委員の皆様からは色々なご意見をいただきました。以下に記載します。

【懇談会当日アンケート結果】 n=26

1. 給食の味についてうかがいます

おいしい	普通	おいしくない	その他
19	5	0	2

※我が家にとっては薄味です。※フライドポテトの油分、スープの濃さ、ポテトが甘ったるい。
 ※ポテトの甘さがじゃが芋本来の甘みを消していると思います。ソース的なものがあるとよいと思った。

2. 給食の量についてうかがいます

多い	適量	少ない	その他
4	19	2	1

※男子には足りない気がしました。
 ※パンが大きくて最後苦しくなりました。子どもには多いのかなと思いました。(特に低学年)

3. 給食の見た目・彩りについてうかがいます

良い	普通	悪い	その他
10	14	2	0

※全体的にもう少し緑と赤といった色があるとよいと思いました。
 ※丸パンにチキンをはさむので、レタスカ千切りキャベツがあるとより良いと思いました。

*委員の皆様から、色々なご意見・ご質問・ご感想をいただきました。ありがとうございました。

懇談会の意見・質問等	懇談会の意見・質問等への対応(回答)
当日の献立について	
<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の味がだいぶ濃いことに気づかされました。 ・とてもおいしかったです。素材の味や旨味を感じられて素晴らしいと思います。 ・品数が少ないように感じました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・パンにおかずを挟んで食べるスタイルは子どもたちからは人気があり、残量も少ない傾向があります。給食センターからはおかずを入れる容器の数の関係から多くても3品しか出せないため、パンに具を挟んでしまうと見た目が寂しくなってしまうところが残念です。
<ul style="list-style-type: none"> ・パンが大きくて結構お腹がいっぱいになりました。 ・パンがパサパサしておらず、もちりして食べやすかったです。 ・パンが温かかったらなと少し思いました。 ・コロナが流行っている中ですので、手で直接触れるよりも1枚ペーパー等でまいて食べられると良いかと思いました。 ・トレイに直にパンを置いていて抵抗が少しあり驚きました。 ・手で食べなくなるフライドチキンをパンではさむというアイデアはなるほど！と思いました。 ・パンに切れ目が入っているのは、サンドイッチにできるようになのかと思いますが、そういった気持ちや気遣いがとてもありがたいと思いました。 ・パンにチキンやポテトを挟んで食べる選択肢があるのは楽して良いと思います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校では手洗い指導が徹底されており、子どもたちはしっかり身につけてきたようです。配られた給食を食べる時はきれいな手で食べていることを前提に考えておりますのでペーパー等はつけていません。(給食当番は手袋を使用して配膳を行っております)食器を入れる保管庫やコンテナに限度があるためパン皿はありませんが、トレイは毎回殺菌消毒をしているため清潔です。

<ul style="list-style-type: none"> ・フライドチキンは子どもが好きそうな味で、カリッとしておいしかったです。 ・フライドチキンはしっかりした味付けで、低学年の子には辛くないのか気になりました。 ・チキンの大きさが小さいかなと思いました。また、骨が入っていて、歯が欠けたのかと焦りました。 ・フライドチキンの油分が多すぎて、油の質はアレルギーに関係するので、質のいい種類を使用して欲しいです。ちなみになんの油でしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・フライドチキンはパンに挟んで食べてもらうことを想定しているため通常よりしっかりした味付けになっています。香辛料がムラなく付くよう気をつけながら粉付けをしています。骨については申し訳ございませんでした。怪我がなく安堵しております。対応を徹底してまいります。 ・油は米油を使用しています。
<ul style="list-style-type: none"> ・チーズポテトも優しい甘みにバター風味がおいしかったです。お芋の食感をしっかりと感じることができました。 ・じゃが芋の甘みとチーズのバランスがとても良かったです。 ・チーズポテトの砂糖は入れて欲しくないなと思いました。 ・ポテトの砂糖が甘たるかかったです。精製された砂糖は体に悪いので、より良い砂糖を使用して欲しいです。 	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズポテトは新メニューでした。子どもたちからは人気があったようで良く食べていたようです。
<ul style="list-style-type: none"> ・スープは具沢山で栄養がとれて良いと思いました。 ・全体的に鮮やかな彩は少なかったですが、スープのかぼちゃが良い彩になっていました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のスープ煮は具沢山で不足しがちの野菜がしっかり摂取できるメニューです。おかずがチキンとポテトの組み合わせなので、ボリュームのある汁物にしました。
<ul style="list-style-type: none"> ・育ち盛りの男子には物足りないように思われました。 ・事前に献立のお知らせが欲しかったです。 ・全体量は中学生にはちょうど良い量だと思いましたが、小学校中学年の量だと聞きびっくりしました。 ・子どもたちが毎日このような食事を食べることができて幸せです。ありがとうございます。 ・前回の試食時より塩味が強く感じました。 ・最初は量が少なめかなと思いましたが、チキンはさんだパンは歯ごたえもあり良く噛んで食べたり、ポテトなどの芋類もあるのでお腹いっぱいになる感じがありました。 ・少し味が濃い目かなと思いましたが、今の子は薄味より濃いめの方が好みなので、我が子が同じ給食を食べていたら感想を聞いてみたいと思います。 	<p>ご意見ありがとうございます。今後も子どもたちに喜んで食べてもらえるような献立を提供していきたいと思います。量や彩り、切り方や味付けなど今回のご意見を参考に検討していきたいと思います。</p>
学校給食の疑問やご意見について・本日の感想	
<ul style="list-style-type: none"> ・塩は天然塩ですか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・精製塩を使用しています。
<ul style="list-style-type: none"> ・家では味噌汁は飲まないが、給食の味噌汁はおいしいと言ってよく食べているようです。 ・給食のサラダはおいしいとよく聞きます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・カツオの厚削りで1時間近くだしをとっているのでもおいしいのだと思います。(吸い物は昆布、厚削り、シイタケでだしをとっています) ・サラダは加熱調理後に冷却して作っています。中心温度を確認し、短時間で加熱殺菌することで食感を損ねないように作っています。一度茹でることで食べやすくなっています。
<ul style="list-style-type: none"> ・煮物は家で出してもなかなか食べてもらえないので、あまり出さなくなりました。 ・家では骨がついたままの魚は食べてくれない。骨をきれいにとって出すと食べてくれます。 ・魚は死がかったものよりシンプルな焼き魚の方が食べやすいと言っています。 ・我が子はししゃもが苦手で、最初は給食でも食べられなかったが、一度挑戦したら克服できたようで、今では家で食べたいと頼まれます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食では食べ慣れない料理は敬遠される傾向があるようです。和食は特に残量が多いです。煮物や魚はご家庭で出してもなかなか食べてもらえないかもしれませんが諦めずにいただければと思います。 ・骨のついている魚(さんま)は箸をついたただけでそのまま残ってきているものがありました。今後は事前に骨のついた魚の食べ方を伝えていこうと思います。

<ul style="list-style-type: none"> •いつも献立を見て様々なメニューがあり美味しそうだなと思っています。物価高で献立を考えるのも大変なのではと思いますが、栄養のある給食を出してくださり感謝しています。 •毎月いろいろな意味や行事とからめて献立を考えてくださりありがたいなと思います。 •献立についてのいろいろな工夫や日々のメニューの参考になりそうなお話が聞けて良かったです。 	<ul style="list-style-type: none"> •ご意見ありがとうございます。とても励みになり力が湧いてきます。今後も美味しく安全な給食を提供していきたいと思っています。
<ul style="list-style-type: none"> •自宅では兄弟間で給食メニューについてよく話しています。魚類がいまいちとのことですが、汁物がおいしいと喜んでいますが。量に関してはおかわりができるとのことで、食べ盛りの子どもでも自分で調整できてよいと思います。 •給食メニューでおいしかったものを家でも作って欲しいと言われることがあります。 	<ul style="list-style-type: none"> •コロナの影響で子どもたちの声を直接聞くことが難しくなっている中、このようなお話をいただけることはとても嬉しく思います。
<ul style="list-style-type: none"> •円高や値上げ等の影響で給食費は苦しくないですか？ 	<ul style="list-style-type: none"> •使用食材を工夫したり、公費負担を受けており、質を落とさないようにしています。野菜・果物は全て国産のものを使用しています。
<ul style="list-style-type: none"> •牛乳嫌いな子がミルクを入れると牛乳が飲めたと喜んでいたので。小さな工夫で苦手なものも食べられるんだなと思いました。 	<ul style="list-style-type: none"> •苦手と思い込んでずっと避けていた食べ物も、ふとしたきっかけで食べられる、食べてみたら意外とおいしいと感じたなどの声を聴くことがあります。食事を用意する側は、根気よく出し続けることも必要だなと感じます。無理に勧めるのではなく、本人が食べてみようと思うような声かけやちょっとした工夫が大切だと思っています。
<ul style="list-style-type: none"> •給食のパンに使われる小麦粉は国産ではなくアメリカ・カナダ産を使い、添加物は少ないと聞いているが心配です。輸入小麦から検出される除草剤のグリホサートは発がん性があり、町内フローラやその他身体への影響が良くないという情報があります。 •パンの小麦が問題になっているのであれば、米粉を食材として使ったらどうですか？ 	<ul style="list-style-type: none"> •現在、国産小麦より輸入小麦で対応していますが、東京都からの推薦で小麦粉を選んでいるため、健康被害があるような食材ではないものと考えています。 •米粉を使ったパンはかなり前に使ったことはありますが、納品業者からはパンが膨らみにくいこともあり、使うのが難しいと聞いています。
<ul style="list-style-type: none"> •中学校で給食の時間が15分しかない、せつかく給食センターで献立や料理の工夫や改善をしても、給食時間が増えないことには、食べ残しの改善には繋がりにくいと感じた。 	<ul style="list-style-type: none"> •以前より、給食時間については、いろいろな場でご意見をいただいています。中学校は授業時間の問題などから、すぐの改善は難しいかもしれませんが、学校側にもこういった声があることは既に伝えていきます。
<ul style="list-style-type: none"> •懇談会で他校の方のお話が聞けて良かったです。 •懇談会ではみなさんいろいろ質問していて子どものことを考えてすごいなと思いました。 	<ul style="list-style-type: none"> •懇談会がようやく再開でき安堵しております。
<p>(栄養教諭の話に関しての感想)</p> <ul style="list-style-type: none"> •インフルエンザやコロナ予防に免疫を上げることが大切だと改めて感じ、朝食に温かい汁物を出せるように少しずつ対応しようと思います。 •骨折が怖いので今日からカルシウムを意識します。 •カルシウム、家でも少量からでも牛乳を飲ませていこうと思います。 •免疫の話は子ども達にも聞いて欲しいと思いました。 •免疫を上げる食生活、カルシウムの大切さのお話を聞いて勉強になりました。我が家でも取り入れていきたいです。 	<ul style="list-style-type: none"> •インフルエンザとコロナの同時流行が囁かれたため、今回のテーマは「免疫を上げる食生活」に決めました。今回のお話を機に大人も子どもも自分自身の健康を維持するために、日頃の食事により一層興味・関心を持っていただけたらと思います。

<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック給食への取り組みは検討されていますか？ ・オーガニックや地場野菜の取入れを長い目でみて移行していけたらいいと思います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センターのような大量調理で給食を提供する施設でオーガニック食材を取り入れることは容易ではないことをご理解ください。一方で、オーガニック給食による効果や寄せられる期待の声もあるので、他の自治体の取り組み事例も参考に、様々な課題や方法を検討するための情報収集から始めていきたいと思います。地場野菜は他業者の野菜に比べて価格が高くなるものが多いですが、可能な範囲で積極的に取り入れており、今後も継続していきます。
<ul style="list-style-type: none"> ・食べ残しはなくなって欲しいですね。我が子は家では好き嫌いがひどいのですが、給食は残さず食べるようになりました。いつもありがとうございます。 ・我が子は、ごはんにゆかり粉などの混ざりものがあると食べられないためおなかがすいてしまう。ふりかけ対応は難しいのかなと思いました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を残さず食べてくれるのは作り甲斐がありうれしい限りです。環境が変わると食べられることもあるようです。
<ul style="list-style-type: none"> ・黙食をやめさせるよう働きかけをお願いします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・いただいたご意見は情報共有いたします。
<ul style="list-style-type: none"> ・オープンスペースの会場が広く、子どもたちの配膳の音やマスク着用で声が全く聞こえませんでした。事前に準備して欲しいです。 ・食事をするのに対面でパネル等もなく抵抗がありました。第8波が流行しているので配慮していただきかったです。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイクの調子が悪く使用できず準備不足でした。申し訳ございません。 ・食事は対面でしたが家庭科室の調理台で黙食にご協力いただいたためパネルの設置は検討しておりませんでした。ご意見をもとに次回は改めたいと思います。