

第3回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要

日時: 令和5年2月2日(木) 12時00分～14時00分
場所: 多摩市瓜生小学校 ランチルーム・多目的教室
参加者: 保護者24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(5名) 調理担当総括責任者(2名)
試食: ご飯、いわしのつみれ汁、大豆とじゃこの唐揚げ、にらともやしの炒め物、牛乳
当日は、学校長・センター長挨拶、田中栄養教諭の講話「給食における地場野菜の使用について」、本日の給食及び令和4年度3月・令和5年度4月・5月の献立の説明を行いました。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=24

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
21	2	0	1

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
0	22	2	0

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
9	14	0	1

* 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 <大豆とじゃこの唐揚げについて> ・初めて食べました。粉をつけて大豆を揚げてタレを絡めるとこんなに美味くなって良質なたんぱく質も摂れて、とても良いメニューだと思いました。 ・大豆やじゃこが苦手な子どもたちも喜んで食べてくれそうです。家でも挑戦してみたいです。 ・偏食気味の子が大豆とじゃこの給食が美味しかったと話していました。乾いた豆は食べますが、煮てあったりすると食べられない子が美味しく食べられたと言っていたので驚きでした。実際食べてみて本当に美味しかったです。 ・短い時間での給食では食べ難いかなと思いました。スプーンが付いていると良いと思いました。 ・子どもとメニューについて話した時、「このメニューは美味しいから好き」と言っていたので無くして欲しくありません。	・大豆とじゃこの唐揚げは、学校給食の人気メニューの一つです。手軽に作れますので、ご家庭でも是非作ってみてください。低学年にはスプーンが付いていると食べやすいかもしれません。お箸の練習にもなりますのでお箸で食べてもらいたいところですが、検討したいと思います。
<にらともやしの炒め物について> ・にらともやしの炒め物は低学年の子でも食べられそうな優しい味付けだなと思いました。 ・コチュジャンはごく少量だと小学生でも抵抗なく食べられることに驚きました。	・小学生と中学生は同じメニューで給食を提供していることから、全員が食べられるように辛味などは抑えています。ほんの少量でもコチュジャンを入れることで味に変化が出て食が進むようです。

<p><いわしのつみれ汁について></p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚が苦手な子どもでも、いわしのつみれ汁なら食べやすいだろうなと思いました。 ・だしが香りがとても良く、旅館の朝ご飯を思い出しました。 ・大根の厚みがあり食べ応えがありました。参考になりました。 ・つみれの臭みもなく柔らかくて食べやすかったです。 ・子どもはちょっとした食感やにおいにも敏感だと思うので、苦手になりがち魚を美味しく出していただけるとありがたいです。 ・魚の臭みを割と感じたので、生姜を多めにすると良いかなと思いました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は調理法によって残量が大きく変わります。焼き魚は人気がありませんが、揚げ物にしたり、つみれのように見た目が変わったりすると抵抗なく食べてくれるようです。
<ul style="list-style-type: none"> ・前日、子どもが同じメニューを食べていたので、感想を聞いて楽しみにしていました。 ・どうしても茶色い見た目になってしまうのが残念ですが、これだけの野菜が入っているので良いと思います。 ・節分を考えたメニューで、季節感があって良いと思いました。おかずのお皿を分けたり、仕切りのあるお皿を使ったりできれば味が混ざらなくていいと思いました。 ・色々な野菜が入っていてバランスが良いと思いました。 ・全体的に白いご飯に合ういい味でした。 ・食材名の「三温糖」を見て、いつも上白糖とザラメ、グラニュー糖しか家で使っていないので、今後家で使ってみたいと思いました。 ・本日の給食はお腹にたまるものがなく、すぐにお腹が空きそうだなと思いました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ以降中止していた試食会を今年度から再開させることができました。委員のみなさまには、子ども達がどのような給食を食べているか、実際に食べていただき、いろいろなご意見、ご感想をいただきました。ありがとうございました。 情報を共有し、改善できることは速やかに、難しい場合でも検討して少しでも前進できればと考えております。子ども達に喜んでもらえる給食の提供をを心掛けてまいります。
<p>学校給食の疑問やご意見について</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもに、「ミルメークのココアが一番おいしかったよ」と言っておいてと言われました。いちご味は人気がなかったそうです。 ・子どもはミルメーク自体を楽しみにしています。味の種類はあまり気にしていないようです。 ・子どもが、いちごミルクを買って飲んでいました。今まで家で出したことがなかったのですが、もしかしたら学校でいちごミルクを飲んで、美味しくっていちごミルクをかったのかもしれない。 ・子どもが、「りんごが信じられないくらいに小さくなっていて」と騒いでいました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・寒くなると飲用牛乳の残量が目立ってきます。しかし、ミルメークを出した日は残量がぐんと減ります。ミルメークは、牛乳を飲むことに抵抗を感じている子が、声かけがなくても自分から進んで飲もうとするきっかけとなればいいと思っています。 ・今年のりんごは比較的小さいものが納品されていました。また、低学年は前歯がない子が多いため、厚さがあると噛みちぎれないという意見が学校からあり、食べやすい厚さに変えています。そのようなことから、今年は特別小さく感じたのかもしれない。
<ul style="list-style-type: none"> ・1月の献立表から「新メニュー」の表記がついて、食卓での話題にのぼりやすくなりました。「味噌ポテト」の時は、秩父について子どもが自主学习で調べていました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食を通じて気になったことを自ら調べる、これぞ食育という気がして大変嬉しく思います。新メニューだけでなく、郷土料理や世界の料理なども給食に出ますので、少しでも気になったらご家族で話題にしてみてください。給食だよりや給食メモカレンダーはホームページからもご覧になれます。
<ul style="list-style-type: none"> ・低・中・高と学年によって配膳の量が違いますが、実際に配膳するのは子ども達だと思います。学年に合った分量を子ども達で配れる工夫は、何かされているのでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・全体の量を見て配分しています。低学年・中学年は担任が目安量を伝えているそうですが、高学年以上になると慣れもあり、子どもの判断で配れるそうです。
<ul style="list-style-type: none"> ・精製塩ではなく、ミネラル豊富な天然塩をつかって欲しい。 ・砂糖も精製されたものではなく、自然の甘味を使ったものにして欲しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・より良い食材のご提案やご意見ありがとうございます。今後の参考にさせていただきます。限られた予算の中で運用しているため、物資の選定はいつも悩んでいるのが現状です。
<ul style="list-style-type: none"> ・味見はどうやってしているのですか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料を入れた後、味が均一になってからお玉でお椀にすくい、栄養士、調理責任者、チーフ、調理担当者で味を見ています。

<p>・献立日が違うのは何故ですか？バレンタインの献立が欠食の日と被ってないと良かったです。</p>	<p>・焼き物機や揚げ物機など設備の処理能力に制約がある中で、調理後2時間喫食を守るため、2コースを組み替えて1か月の中で同じ献立を食べられるように組んでいます。行事食などはなるべく欠食と被らないように配慮していますが、献立作成のタイミングと学校からの欠食連絡のタイミングによっては対応できないこともあります。</p>
<p>・おにぎりは給食で出ていますが、恵方巻など手巻き寿司は出ないのは容器の問題でしょうか？</p>	<p>・容器や衛生管理上の問題で提供できていません。立川市の食中毒事故後から、多摩市では焼きのりの提供を見合わせています。おにぎりは委託業者に提供してもらっていて、混ぜ込みの味ご飯であれば提供できます。</p>
<p>・牛乳は定番にはなっていますが、飲み残しも多いと聞きます。今後も牛乳の提供を続けていく方向なのか、気になるところです。</p>	<p>・多摩市では完全給食として飲用牛乳を提供しています。しかし、アレルギーやアレルギー以外の疾患、特別な事情により牛乳を飲用できない児童生徒がいるため、今後は、学校給食における飲用牛乳の必要性を理解していただいた上で、診断書の提出が無くても飲用牛乳停止届により停止できるようになる予定です。</p>
<p>・我が子は偏食だが、今までは学校の雰囲気食べてみようという気持ちになることがあったようです。しかし、コロナ以降は黙食なので、そういう気持ちにはならないようでとても残念に思います。</p>	<p>・現在、黙食が続けられておりますが、コロナもインフルエンザ同様5類に引き下げられることが決定されました。これに伴い、学校での対応も少しずつ変わっていくと思われまます。以前と同じになるかは分かりませんが、少しずつ変わっていくことを願っています。</p>
<p>・食材の調達から食の安全性等、様々なことをいろいろ考えて動いてくださりありがとうございます。 ・いつも限られた予算や価格高の中、ご尽力に感謝しています。</p>	
<p>・でき上がりから食べるまでの時間を考えて、子ども達がおいしく食べられるように工夫して下さり、いつもありがとうございます。これからもよろしく願います。</p>	<p>・大変励みになるご意見をいただきありがとうございます。今後も安全安心で美味しい給食の提供につとめて参ります。</p>
<p>・最近子どもが、「給食がバージョンアップしている、今まで出たことのないメニューが出たりしてとても美味しい」と話していました。制限がある中で、色々な工夫をして給食を作ってください、感謝しています。</p>	
<p><栄養教諭の話についての感想> ・地場野菜についての情報、面白かったです。 ・聞き覚えのある農家さんのお名前が出てきて嬉しかったです。 ・子ども達への授業をもっと増やして欲しいと思いました。 ・地場野菜の話が参考になりました。野菜農家さんに来てもらってお味噌づくりの体験があったらいいなと思いました。 ・地場野菜をもっと食べてもらうよう、安定的に供給できないでしょうか？</p>	<p>・第2回のアンケートで地場野菜に関してのご要望があったので、今回、田中栄養教諭にお話ししていただきました。地場野菜については、今後も可能な範囲で積極的に取り入れていく予定ですが、天候の影響で納品がキャンセルになることも多々あり、まだまだ課題があります。もっと食べてもらうためにも農家さんとこまめに調整していく必要があると思っております。</p>
<p>その他</p>	
<p>・多摩地域の水質汚染が最近言われていますが、給食に使用する水は水道水でしょうか？それとも浄水された水でしょうか？</p>	<p>・水道水を使用しています。給食前と調理後に試薬を使って検査をし、安全を確認しています。</p>

<p>・この先も続く多摩市であるために、子どもにお金をかけて欲しいです。市内の農家を応援するためにも農家さんを応援し、食料自給率をあげて未来の日本、子どもたちが生きていく社会を守るためにも、質のいいものを作って欲しいです。</p> <p>・オーガニック給食を目指し、一步一步変えていって欲しいです。まずは、調味料から。毎日使う調味料、大事です。</p>	
<p>・輸入小麦のグリホサートの問題(発達障害を起こす等)も指摘されている昨今、国産小麦「給食パン」から食育推進、適正品種が後押しに！と、「ゆめちから」を使う道県が増えてきています。問題はコストですが、価格差を補填する動きもあります。実践されている自治体を参照に取り組みを検討していただきたいです。</p>	<p>・建設的なご意見をいただきありがとうございます。子どもたちが食べる給食については、保護者のみなさまから様々なご意見やご要望をいただきます。限られた予算の中で全ての声を給食の中に取り入れることは出来かねますが、現在、多種多様な食材や食品が多く流通しているなか、子どもたちに出す給食は安全性の高いものが求められます。</p>
<p>・前回、米粉を使ってみてはどうかと伝えましたが、米粉パンだけでなく、小麦粉の代わりとして使い、ホワイトソースや片栗粉の代わりのもろみ付け、唐揚げ粉の代わりにまぶして使うなどもあり、使えたらいいなと思います。日本の米をたくさん使って欲しいです。</p>	<p>これからも国や東京都からの情報、または他自治体の事例などを参考に、安全性については十分留意し給食の提供につとめてまいります。</p>
<p>・先日のアンケートの結果を拝見し、色々な意見があるのだなと思いました。もちろん、国産小麦やオーガニックなども増えていけばいいとは思っていますが、それは自宅で気をつけていけばよくて、みんなで食べる給食は、楽しく思い出になるものになれば一番良いのではないかと考えています。黙食やマスクの制限も少しずつ緩和されていくと思います。子どもは素直なので、大人が楽しい給食になるようにしていけるような空間になることを願っています。</p>	
<p>・開催する学校は、どのように決めているのですか？電車で行けるといいのですが、バスに乗らなければ行けないと、少し行くのが大変です。</p>	<p>・開催場所については、学校行事などを確認しながら決めています。可能な範囲で、いつも同じ学校にならないように調整しています。</p>
<p>1年間を振り返って(感想)</p>	
<p>・最近子どもが「おいしい、おいしい」と学校給食の感想を伝えてくれます。自身が今年度委員として試食しているので、子どもの意識も高まったようでうれしかったです。1年間ありがとうございました。</p>	
<p>・給食でいつも季節ごとのイベントを考えて作ってくれているので子どもの食育にしてもすごくいいなと思いました。我が子は来春から高校生になるので、給食を食べられなくなると思うと寂しいです。1年間ありがとうございました。</p>	
<p>・給食懇談会に出るたびに、子ども達には、給食はがんばって残さず食べるように伝えています。</p>	<p>・委員の皆様、お忙しい中ご出席いただき誠にありがとうございました。今年度からグループワークを再開し、できるだけ委員の方からのご意見やご感想をいただけるよう、可能な範囲でグループワークの時間を設けたつもりでしたが、積極的にご発言いただきましたので、もう少し時間があつた方がよかつたかなと感じるほどでした。私たちも大変勉強になりました。今回いただいたご意見・ご感想を踏まえて、子ども達に喜んでもらえる給食作りに取り組みたいと思います。1年間ありがとうございました。</p>
<p>・中3で給食を食べられるのもあと少しなので、残念そうにしています。小学校から9年間、ありがとうございました。</p>	
<p>・委員になって、献立表を良く見るようになりました。地場野菜の使用日が太字になっていることを最近知りました。</p> <p>・家では毎日給食の事を話します。欠食の日に大好きなメニューの時間が多くて残念がっていました。</p>	

・家では同じメニューになりがちですが、給食はバリエーションに富んでいると思います。旬な食べ物など食べる機会が増えることはとても嬉しいです。懇談会に3回出席しましたが、和・洋・中と食べることができて良かったです。

・3回の懇談会を通して、給食についてや普段の食についても考えたり知識を深めたりする事ができました。貴重な会をありがとうございました。