

<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・薄味で優しい味に感じた。 ・体によさそう。 ・野菜が多く入っていてよかった。 ・レタスが溶けてしまい残念だった。 ・具材の歯ごたえもあり、食べてて楽しめた。ズッキーニはもう半分の大きさでもよかったのではないかと思った。 ・素材の味を大切に、薄めの味付けでおいしかった。薄味の方がよく味わって食べるので、早食いにならずよいと思う。 ・味がやさしく、食材が分かる程度の大きさで何を食べているのか確認できる点も食育になってよいと思う。 ・薄味、さっぱりしているおかげで、食後口の中に味が残らずよかった。 ・野菜もいろいろな種類が入って、家庭での食事がかたよりがちな時はありがたい。 ・高学年の男子には少ないのではと感じた。 ・量は少なめな印象を受けた。 ・食べたい子がおかわりできれば満足できると思った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・美味しいという声や嬉しいご意見をいただくと大変励みになります。味付けや見た目など、いただいたご意見を職員間で共有し、より良い給食が提供できるよう取り組んでいきたいと思えます。 ・食材の形など、食べやすさを考慮しながら給食を提供してまいります。 ・量について「少ないのでは」というご意見をいただきました。分量については多くしすぎても残菜が多くなってしまいう状況もあるため、残菜食量や献立の組み合わせによって適量を見極めているところですが、残菜食量も見ても見極めがなかなか難しいのが現状です。食の細い子や良く食べる子など個人によって様々ですので、おかわりなどクラスでの対応をお願いできたらと考えています。学校訪問に行くときクラスでお代わりの声かけなどを行っているところを見受けますので、すでに対応していただいていると考えています。品数については、おかずを3品しか出せないため、品数を増やす手立てとしてはデザートを出す、ふりかけを出すなどの対応に限られています。
<p>学校給食の疑問やご意見について・本日の感想</p>	
<p>和食や魚のメニューの食べ残しが多いとのことだったが、私の周りでは給食の魚メニューは好評。家庭ではなかなか作れない魚料理を提供していただけるのがうれしい。</p>	<p>ありがとうございます。魚は調理法によって残食量が大きく変わります。これからはいろいろな魚料理に挑戦していきたいと思えます。</p>
<p>麺類はでないのでしょうか？出ないのであれば理由は何ですか。</p>	<p>給食では、中華麺、うどん、スパゲティを出しています。多摩市では、米飯給食を週に3回以上から4回を目標にしています。そのため、ひと月に4回程度はパンや麺の給食となります。麺は予算等も踏まえて、月に1回でるかでないかの頻度となっています。</p>
<p>栄養のバランスがとれたおいしい給食で安心した。温かいまま給食が子どもたちに届いていけばよいと思う。</p>	<p>汁物などを入れる食缶、おかずや果物などを入れるURポットが二重構造となっており保温保冷機能があります。クラスで配膳をする際には温かい給食を届けられるよう心掛けています。</p>
<p>自分が子どものころに食べていた給食よりも量が少なく品数も減ったように感じる。</p>	<p>品数を増やしてほしいという要望は以前からいただいています。現状としては、給食の配送コンテナ数や食缶の数、調理施設や器具等の制限により、多くても3品しか出せないため現在の品数になっています。すぐに品数を増やすのは難しい状況ですので、質と量で献立内容を工夫していきたいと思えます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちが食に親しむ、楽しむという点ではまだ足りないように思う。味・見た目・彩りに関してはとても良いと言えない。 ・子どもの口から給食についてあまりよい印象は聞かない。 ・家庭と給食の食事に違いがあるのは当然だがもっと給食が楽しみになるようなシズル感のある献立名や彩りがあるとよいと思う。 	<p>貴重なご意見ありがとうございます。辛口なご意見も給食センターには必要です。今後も調理で改善できることは改善し、少しでもおいしいと感じてもらえるような給食作りに努めて参ります。</p>

<ul style="list-style-type: none"> ・レシピを知りたい。 ・以前給食で出たビビンバを家で作りたいと言っていた。レシピがあれば嬉しい。 	<p>今年度より給食レシピのホームページ掲載を始めました。まだまだ数は少ないですが、好評だったものを主にこれから増やしていく予定です。お問い合わせのビビンバ丼のレシピはすでに多摩市の公式ホームページに掲載させていただいています。</p>
<p>メニューに海外の物が出ると子どもが喜んでいました。</p>	<p>これからも機会をもうけて喜んでもらえる献立が増えるように取り組みます。</p>
<p>牛乳の残量について、冬場は牛乳を温めて出すなどができれば飲み残しも減るのではないかと思います。</p>	<p>冬場に冷たい牛乳を飲むのは抵抗を感じるのではとのご意見も理解できますが、残念ながら今の学校給食では牛乳を温めて提供することは難しいです。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・季節を感じさせるようなメニューやお楽しみメニューなど献立にも工夫をされているので子どもたちが給食を楽しみにおいしくいただいていると思います。 ・各国の献立やおたのしみ給食、子どもたちを楽しませてくれる給食をありがとうございます。 ・皆様のご尽力に頭が下がる思いです。学校に持ち帰り保護者にも伝えていきたいと思っています。 ・栄養士さんが食べる子どものことをよく考えて、献立を作っていることを実感した。 ・旬の食べ物が取り入れられていて、家庭ではなかなかそこまで気がまわらない時もあるので、季節や文化を感じられるのは良いと思う。 ・毎日、一食ごとに職員さんのメッセージがあるんですね。 ・安全面に満足しています。 ・異物混入防止や温度管理など、注意を払っていて安心した。 ・たくさん工夫をこらして作られていることに感動しました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・季節を感じたり、日本の食文化を知る「食育」の観点から行事食や郷土料理の提供、地場産物の活用などさまざまな取り組みをしています。また、給食に飽きることのないよう新しい料理にも挑戦しています。一方で食べたことのない食材や料理には手をつけない傾向があります。献立表を見て、食べたことのない食材や料理があった場合は、ご家庭でも食べてみたり、食べてみようかと思えるような話題にさせていただけると幸いです。 ・さまざまなご意見ありがとうございます。給食センターでは偏りがちな食事や、好き・嫌いなく食べていただけるよう、バランスの良い栄養を考えた献立を作成しています。今回のご意見を参考に、今後も安全安心で美味しさを第一に、子どもたちの健やかな成長のために学校給食を提供して参ります。
<p>今回給食に出さない食物が増えたというが、出さないものをどう決めているのか。出さないものが多くなると食材がなくなるので困るのでは。出さないだけでなくアレルギー対応はしているのか？</p>	<p>アレルギーに関わるものとしてこれまでそばやピーナッツは重篤化すること、びわやキウイは初めて食べて症状が出る恐れがあることから給食に出さない食物として決めました。今回(9月)からくるみやカシューナッツ、アーモンドを新たに給食に出さない食物になりましたが、アーモンドとくるみがアレルギー表示の対象になり、アレルギー申請の多い食品でもあったことから、今回使わない食物として指定しました。これからも子どもたちが口にする食物は十分に検討し、いたずらに出さないものを増やさぬよう慎重に決めていきます。また、アレルギー除去食の提供などは今の施設ではできかねます。今後、新センターになる際はこうした対応ができる施設を考えていきます。</p>
<p>食べるクラスと食べないクラスがあったら、食べるクラスに多めに入れるという対応はできないのか。</p>	<p>学齢ごとに栄養摂取量が決まっており、それに基づいて献立を作成しています。1人分の分量を食べると必要な栄養が摂取できます。残さず食べて十分な栄養を摂取してほしいという願いを込めて、多め少な目の配食はしていません。(自校方式では行っているところもあるようです。)</p>
<p>その他</p>	
<p>ベーコン、ウインナーの原材料を知りたい。</p>	<p>現在契約しているベーコンとウインナーの原材料は以下のとおりです。 ベーコン:「豚肉、塩、砂糖、こしょう」 ウインナー:「豚肉、澱粉、塩、砂糖、還元麦芽糖粉末※」 <small>※酵素が機能を失っているため、添加物には該当しません</small></p>

<p>給食のトマト加工品(トマト缶、トマトケチャップ)はゲノム編集トマトを使っていますか。</p>	<p>トマト缶、ケチャップ、ピューレは遺伝子組み換え原料ではないことは確認が取れていますが、ゲノム編集されていないものであることは納入業者やメーカーから情報が得られないため確認ができません。</p>
<p>原料の産地について明記していただきたい。特にお肉や魚の産地が知りたい。</p>	<p>食材の産地は多摩市の公式ホームページにて公表しております。</p>
<p>質疑応答の時間をもう少し作って欲しい。</p>	<p>会議時間については皆様のご都合に配慮し1時間半を目途に開催運営しています。今年度の第1回目は給食センターのことや献立の工夫を知っていただくために、給食センター側からの情報発信を中心に進行させていただきました。2回目以降は、委員の皆様のご意見等をもっと聞かせていただけるような内容を考えております。特に、子どもたちの感想等聞かせていただくと今後の新メニューの導入や献立作成の参考になります。皆さんとも気づきや共に学びあえるような会になればと願っております。</p>
<p>・オーガニック給食を実現して欲しい。 食材高騰の話もあったが、食材自給率を上げるためにも例えば米粉のパンや麺を使うなどの方法も考えて欲しい。</p> <p>・グルテンフリーの米粉パンやビーフン、ライスペーパーなども出てくるとうれしい。</p> <p>・農水省が勧める「みどりの食料システム戦略」を知っているか？有機栽培による食材を給食に取り入れる工夫をしてほしい。</p>	<p>・オーガニック給食については昨年度もご意見をいただき、他市の事例など情報収集に努めてまいりました。テーマが大きく学校給食全般に関わるため、今後の課題として受け止めさせていただきます。</p> <p>・引き続き国や東京都からの情報、または他自治体の事例など情報収集につとめたいと思います。</p>
<p>和食には牛乳は合わない。栄養分は他の食材でも補えるのではないのでしょうか。</p>	<p>牛乳はカルシウムだけでなく、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなどがバランスよく含まれています。牛乳の有用性を考えると、料理の種類に関わらず給食に欠かせない食品だと考えています。</p>
<p>調味料を生成したものではなく味覚にやさしい自然なものにしてほしい。 自分が体調不良の時、塩をミネラルの多い自然のものに変えたら食べる量が減ってメンタルも安定して良かった。子どもにも食べさせているので、学校でも安心な調味料として取り入れてほしいという意見に賛同する。</p>	<p>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あり課題です。</p>
<p>給食で残った食べ物はどこで処理されるのか？豚の飼料だとかに活用しているのか。</p>	<p>生ごみとしてセンターに集められ、生ごみ処理機と呼ばれるところに入れて攪拌し、微生物による分解を促し、最終的には消滅するやり方で処理しています。下水に流すまでの間、浄化槽の処理施設(廃水除害施設)に入れて、ある程度水質を良くしてから下水に流しています。消滅しきれないものは汚泥として残るので、年に4回引き揚げ作業をし産業廃棄物として処理しています。また、生ごみを分解処理する際は、温暖化が原因とされる二酸化炭素も発生しています。食べ残しが少しでも減ることを願いながらも、食品ロス削減や環境面からも給食で出る生ごみの処理方法については、課題であり今後に向けて検討しているところです。</p>
<p>多摩地域の水道水では身体に悪いといわれている有機フッ素化合物(PFAS)“ピーファス”の濃度が高いと問題になっている。給食に水道水を使っているか？</p>	<p>水道水を使っているが、多摩市は東京都水道局管轄で定期的に検査しており、多摩市は健康被害が懸念される値を超えていないと検査結果を発表しています。 多摩市ホームページ 「水道水及び地下水における有機フッ素化合物について」 https://www.city.tama.lg.jp/kurashi/kankyokougai/1011506.html</p>