

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5年11月29日(水) 12時00分～14時00分

場所: 多摩市立青陵中学校(調理室及びメディアルーム)

参加者: 保護者25名 学校給食センター: センター長、所長(2名)、栄養教諭(1名)、栄養士(7名)
調理担当総括責任者(2名)

試食: 若布ご飯、白玉汁、たちうおの唐揚げ、五目金平、ジョア

当日は、センター長、副校長挨拶、栄養教諭の講話による「給食を活用した食育の取り組みについて」、本日の給食及び令和5年度12月・1月・2月の献立説明を行いました。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=25

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
25	0	0	0

※太刀魚の味付けが、もう少しアクセントが欲しいです。

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	24	0	1

※中学生男子には少ないかもしれません。女子には問題ないと感じました。

※中1と中3の量が同じだと足りない子もでてくるのかな?と思いました。

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
19	6	0	0

*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 <若布ご飯に関して> ・ちょうどいい塩かげんで進んで食べれた。 ・子どもが学校を休みたいと言った日も、給食が若布ご飯だと伝えると「じゃあ行こうかな」と言って登校できた。 ・若布ご飯に少し塩気があってもよいかと思いましたが、おかずの味付けを考えると不要かなとも思った。 ・今日の試食が若布ご飯で新鮮味がなくながっかりしていたが、子どもが美味しいよと言っていた通り美味しかった。	ご感想ありがとうございます。給食のメニューで学校に行こうと思っていただけたとのこと、大変嬉しく今後の励みになります。 塩分は、だしなどを効かせ薄味を心がけています。また、料理ごとで味付けが違うので、全体の料理の組み合わせで塩分を考えていただければと思います。これからもバランスのとれた献立を心がけていきます。

<p><白玉汁に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> •とつてもだしの味が良くておいしかった。 •ダシの味がしっかりと感じる味で、家ではなかなか出せない味なのでおいしかった。 •だしがきいていておいしかった。うす味でやさしい味だった。 •お出汁がきいていて自然なうまみが美味しかった。 •汁物に、白玉が加わると食べごたえがあり満足感が増しました。こちらまねしてみたいと思った。 •野菜がたくさん入っていて、白玉もやわらかく美味しかった。彩りもよくたくさん食べられそう。 •薄味ですが、しっかりだじの味がしたので満足感があつた。 •白玉も意外な感じだったのですが、とてもやわらかく美味しかった。 •白玉汁でしっかり野菜をとり、とても良い献立だと思いました。汁はだしの味がとても美味しく、子供が白玉汁が美味しいと話してくれたのを思い出した。 	<p>出汁がきいていて美味しかったとのご感想をたくさんいただきありがとうございます。給食センターでは、和風の汁物にはかつおの厚削りや、昆布、干し椎茸を使用して出汁をとっています。センターで出汁の講習会を行う等、おいしい出汁がとれるようにと頑張っていたため、出汁が美味しいと言っただけでとても嬉しく思います。今後もより良い給食が作れるよう、職員一同努力してまいります。</p>
<p><たちうおの唐揚げに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> •毎日食べたいくらいカリカリで脂がのって子供に食べさせてあげたいと思った。 •魚の味を感じる事ができ、骨もなく身もふっくらしておいしかった。 •肉厚でジューシーだった。 •普段家でのメニューにすることの少ないお魚を給食で出して頂けるのは嬉しい。(学校では担任の先生が今日の魚は高級魚だよ、と教えてくれることがあるらしく、味わっているよう。) •少し胃に残る感じがありました。油は何を使っているか？ •とてもおいしかった。家庭でもまねしてみようと思った。 •家庭ではやらないので参考になる。 •お魚がやわらかくおいしくて、子供が食べると魚好きになる機会になりそうだなと思った。 •骨がなくふわふわの唐揚げになっていて子供たちも大好き。 •特にたちうおの唐揚げは骨もなく塩味で子どもたちも喜んで食べてくれそうな味だった。家で魚をなかなか食べてくれないので今日の献立を参考に唐揚げを作ってみようと思う。 •たちうおも柔らかく、食べやすかった。 •魚はさっぱりした太刀魚だけど揚げ油で油っぽかった。 	<p>美味しかったというご感想をたくさんいただきありがとうございます。給食で使用しているたちうおは、骨のりのもので魚が苦手なお子さんでも食べやすいかと思ひます。魚をおいしく食べてもらえるように調理法等、今後も工夫を重ねていきたいと思ひます。また、胃に残る感じがあつたとのご意見ですが、2学期は揚げ油としてキャノーラ油を使用しております。3学期は米油を使用する予定です。</p>

<p><五目金平に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・根菜類や豆など金平に多くの類の食材が使われていて感動した。 ・ごぼうにまで、しっかりと味がしみておいしかった。 ・たくさん食材が入っていて色鮮やかで、たべただけで健康になった気がした。 ・細切りで食べやすくもりもり頂けた。 ・歯ごたえがありよくかんで食べられるのがよかった。 ・良い濃さで美味しかった。うすめの若布ご飯と合いそう。 ・少しあまかったなあと感じた。 ・たくさん食材が使われていて栄養バランスが良いと思った。なかなか毎日こままでの副菜を用意するのがむずかしいのでありがたいと思った。 ・枝豆が入っていて彩りが良かった。家で作る時もまねしてみよう思う。 ・とてもおいしくいただいたが、子供達の中にははしで取りづらく、残してしまうのではないかなと思った。 ・根菜はもう少し歯ごたえや香りが残っていてもおいしいのかな？と思いました。 ・金平でも野菜を美味しく頂くことができ、とても良い献立だと思いました。 ・金平のごぼうが苦手な子には、食べやすいのかなと思いました。 ・金平の根菜が柔らかくて美味しかった。調理の工夫があれば教えてほしい。 	<p>たくさんのご感想やご意見ありがとうございます。調理の工夫についてですが、学校に配送するための食缶であるURポットは保温性が高いため、センターでは少し固めに仕上げ、URポットで余熱が入ってちょうど良い固さになるように気をつけて作っています。金平等の和食料理は苦手なお子さんも多く残りがちではありますが、食べて慣れてもらえるように今後も出し続けていきたいと思っています。</p>
<p><ジョアに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳が苦手なため、牛乳ではなくジョアでラッキーだった。 ・今日はジョアだったが、子どもは学校で出る牛乳が大好きで飲んでいました。 ・家では色々な牛乳をためてみましたが、飲んでくれなかったたので助かっています。 ・できれば添加物のないものだと嬉しい。 ・「和」な今日の献立にジョアがつくのは少し不思議ではあるが、牛乳が苦手な私にはとてもうれしかった。 ・ジョアの添加物や甘さが気になった。 	<p>牛乳が苦手なお子さんも、ジョアは飲めるという声もよくいただきます。そのため、時々牛乳の代わりにジョアを提供しています。和食の日はパン等の洋食の日に比べて牛乳が多く残りがちなため、あえて牛乳ではなくジョアにすることもあります。添加物につきましては、いただいたご意見を内部でも共有したいと思っています。</p>
<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・子供たちがたべやすいように工夫していただいているありがたいなと感じた。ごちそうさまでした。 ・いつも栄養バランスのよいおいしいメニューをありがとうございます。 ・味が濃すぎずよかった。 ・若布ご飯の味、白玉汁の味、五目金平の味、たちうおの唐揚げどれもとてもおいしかった。 ・うす味だったがおいしかった。やさしい味、やさしい思いが伝わってきた。 ・献立について、深く考えていただいてとてもありがたいと思う。 ・中学生男子には少し足りないかとも思った。いつもどうもありがとうございます。 ・野菜が汁にも金平にもとてもたくさんで、親からするととても助かる。 ・美味しい給食を毎日ありがとうございます。 ・今日の給食もとてもおいしかったです。 ・いつも工夫して食べやすい給食を作ってくださいありがとうございます。 ・味付けがやさしく、かといって物足りなさはなかった。とても丁寧でおいしかった。 ・どのおかずでもだしの風味や程よい味付けを感じられておいしかった。 ・全体的に塩味も程よく、また出汁の味もきいていて健康的であり、美味しく食べられた。今後とも子供達のために宜しくお願ひいたします。 ・和食はやはりおいしいし、どんどん給食に取り入れてほしいなと思った。 	<p>嬉しいご感想をたくさんいただきありがとうございます。量については、1人1人必要なエネルギー量が異なるため、お子さんによっては足りないこともあるかもしれません。学校によっては、量が多く食べきれない場合は先に減らし、食べられる人がおかわりをするという方法もとっています。健康のために今後も薄味を心がけ、給食づくりをしてまいりたいと思っています。</p>

<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・いつもおいしい給食をありがとうございます。 ・いつも栄養満点のおいしい給食をありがとうございます。家での食事は、子どもの好きなものに片寄りがちで、たまに魚や野菜の料理を出すと、平気で「オエッ」「ムリ」と残します。食事後のお椀には米粒が残っていたり…。家でも食べ物への感謝の気持ちを忘れず、大切に食べてもらえるよう、田中先生のお話をしようと思います。二小、和田中にも来ていただきたいです。ただ、学校では苦手なものも食べていたり、苦手だったものが食べられるようになったりしているようで、学校給食にはとても感謝しております。献立の作り方もものすごく工夫されていて興味深かったです。家に帰ったら給食の話しようと思います。 	
<p>学校給食の疑問やご意見について・本日の感想</p>	
<p>寒くなって牛乳の残量が多いという話があったが、牛乳をださなければいけないのか。他のものでカルシウムが摂れないのか。</p>	<p>牛乳は骨の成長に不可欠なカルシウムの吸収率が高い食品です。国の摂取基準を限られた予算で満たすには、カルシウムが豊富な牛乳の提供が必要と考えています。</p>
<p>コーンフレークを使用したレシピで調理の幅が広がる、という話は作業工程という意味か、コーンフレークの使用という意味か。</p>	<p>今までも唐揚げや天ぷらは給食センターで作っていましたが、「クリスピーチキン」のようなバター液をつけてパン粉をつけるというパン粉付けの作業は行っておりませんでした。パン粉付けが作業工程上可能であれば、今後フライも給食センターで作ることができ、揚げ物のバリエーションが広がると考えています。</p>
<p>調味料の添加物が気になるので、情報を知りたい。主要なものだけでも、メーカーが分かればよいのでHP上で公開してほしい。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。主要な調味料の公表については、今後検討してまいりたいと思います。</p>
<p>牛乳そのままが好きなので、ミルメークを入れなくてもよいのか。</p>	<p>ミルメークは個人でビンに入れるため、入れなくても大丈夫です。給食センターでは、冬場に残りがちな牛乳を飲んでもらえるように時々ミルメークを提供しております。</p>
<p>決算報告を見て、未納額の多さにいつも驚く。報告を年1回ではなく頻繁にだし、未納者へ圧力をかけられないか。未納が減ればこういうことができるようになる、というアプローチの仕方をしてみてもよいのではないのか。</p>	<p>未納額の件については、通知や電話等で督促は行っておりますが、いまだ未納額が多く課題となっております。学校給食費の関係は未納対応も含めて教育委員会学校支援課が管轄なので、いただいたご意見を学校支援課と共有します。</p>
<p>学校の試食会以外で保護者が給食を食べる機会がもっとあるとよい。</p>	<p>南野調理所には会議室があるので少人数ではありますが、会議室で試食していただくことができます。一方、永山調理所には会議室がないので試食ができないのが課題です。いただいたご意見を参考にして、新センターを建築する際の参考にさせていただきます。</p>
<p>天然塩や塩麴を使うことで魚の臭みやパサつきを抑えることができるのではないのか。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。調理法については検討、工夫してまいります。</p>

<p>子どもの食育も大事だが、親への食育ももっとやるべき。食に対する興味がない人が多い。</p>	<p>保護者の方には給食だよりを通して食に関する情報をお伝えしているところですが、その他は給食試食会に参加していただいた方など限られた方にしかお話ができていないというのが実情です。今回の献立検討市民懇談会の内容も皆さまから各学校でお伝えいただく機会があると幸いです。また、これを課題と受け止め、子育て世代の保護者向け食育への取組みについて検討していきます。</p>
<p>子どもは納豆が好きだが、納豆は給食にはでないのか。</p>	<p>以前、納豆パックや納豆料理にしてくださいましたが、臭いがきつく学校現場では大変だった様子でした。そのため、最近では提供をしていませんでした。納豆は子どもたちに食べてもらいたい食材であり、給食でできない食材ではないため、今後献立の研究していきたいと思えます。</p>
<p>米粉パンが初めて給食に登場し期待したが、つなぎに小麦粉が入っていることが分かり大変残念だった。外国産小麦に残るグリホサートが心配なので、都の給食会が推奨するものではなく米粉100%パンを是非だしてもらいたい。</p>	<p>米粉パンの使用について、今年度は東京都から補助金ができることもあり、今回は都の学校給食会の米粉ミックス粉パンを提供しました。米粉100%のパンは膨らみにくい等の課題があるようです。米粉は小麦アレルギーがあるお子さんも食べられるため、これからも給食に活用していきたいと思っています。</p>
<p>トマト缶に使用されているトマトは遺伝子組み換えではないと思うが、ゲノム編集されたものかどうかは確認しないのか？</p> <p>ゲノム編集のものを使用している企業は公表しているはず。それを見れば判別できるのでは。</p>	<p>遺伝子組み換えは原則使用しない規定としていますが、ゲノム編集については調査が難しく、納入業者に聞いても不明というのが現状です。</p> <p>製造の段階で分かっているならば、健康面で不安のあるものは使用食材として選定しません。</p>
<p>給食では郷土料理や外国の料理をだして食文化を紹介しているので、動物性の食材を使用しないビーガン食をだすのはどうか。</p>	<p>郷土料理や世界の料理はその地域で広く食べられているものであり、地域の伝統や歴史、食文化を学ぶ機会となります。一方でビーガンは動物性食品を食べない個人の考え方によるものが大きいです。</p> <p>給食では栄養面や食物アレルギー等の観点からも様々な食材を使用するようにしているため、動物性の食材を出さないとなるとたんぱく源が偏ってしまい、すべての児童・生徒に提供することはできかねます。</p>
<p>給食のカレーは大量調理のほかに美味しい秘訣があるのか気になる。</p>	<p>大量調理以外でも、りんごのすりおろしや鶏ガラスープや中濃ソース、ケチャップ、醤油などを入れているため、ブレンドが美味しくさせているのかもかもしれません。</p>
<p>自分が子どもの頃は焼きそばがでていたが、なぜ焼きそばがでなくなったのか？</p>	<p>焼きそばの麺は大量調理では中心部まで温度をあげるのが難しく、なかなか出せないでいるというのが現状です。</p>
<p>野外給食が楽しくてたまらないと言っていた。年1回ではなく、学期に1回あってもよい。</p> <p>野外給食はぺろりと食べていた。野外給食は何回もやってほしい。</p>	<p>野外給食を楽しんでいただけているとのこと、大変うれしく思います。野外で給食を食べるため、暑い時期や寒い時期を避け、気候のちょうど良い10月に毎年実施させていただいております。</p> <p>いただいた意見を内部で共有したいと思います。</p>

<p>牛乳に関して</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冬は冷たすぎて飲み切るのは難しいと思う。中学だけでもいいので、マイコップ持参で飲み切れる量を自分でついでら飲むのではないかな。 ・味がついていると飲むと思う。ココアなど自由にセルフで混ぜて飲むスタイルだと喜んで飲むと思う。 ・強制はできないので、自分から進んで飲むようにさせるためには、成長期である事と、牛乳の栄養の話を伝えて学習させることが大切だと思う。 ・牛乳を破棄させるくらいなら、放課後(部活後など)に飲ませたらどうか。 ・朝ごはんを食べてこない子もいるので、朝飲ませるのもいいと思う。 	<p>中休みや朝に牛乳を提供するという自治体もあると聞きますが、今多摩市で提供している牛乳はバスタライズド牛乳(低温殺菌牛乳)のため、温度管理が難しいという衛生管理の問題があります。自由に取り出すことはできないので人がついていないとダメ、また、ビンの回収について等、課題がいろいろとあります。</p> <p>ご意見でいただいたように、多摩市としては成長期のカルシウムの大切さ等の栄養のお話を、給食だよりや学校訪問に行った際にお伝えしていきたいと思っています。</p>
<p>辛い味が苦手のため辛い料理がでると食べられないと言っている。</p>	<p>小中統一献立で給食を作っているため、辛さは小学1年生向きあまり辛くない味付けにしていますが、辛さは個人によって感じ方が異なるため難しいところではあります。</p>
<p>子どもがニラがよくでてくると言っている。</p>	<p>ニラは特別多く使用する食材ではありませんが、小松菜やほうれん草などの緑黄色野菜は、食品構成や栄養所要量を満たすため、また彩りのために使用することがよくあります。</p>
<p>豆が入ったサラダは大嫌いと言っているが、親としてはどんどんだしてもらいたい。</p>	<p>豆は1ヶ月で使用する量が決まっており、栄養士も試行錯誤しているところです。給食で毎日だすのは難しいため、何日かに分けてだしています。ミートソースの中にみじん切りにした大豆を混ぜるなどの工夫もしていますが、豆にもいろいろな種類があることを知ってもらうために形ある状態のままでもだすようにしています。</p>
<p>食材料のこと、フードロス等の取り組み、安心安全向上へ向けた取り組み、食中毒予防など、生徒にとって給食を介して、様々なことを学べると感じているようで、学校と協業してこう言った学びの場があってよいと感じました。今日はありがとうございました。</p>	<p>これからも給食を通して様々なことを学んでいただけるよう、学校、栄養教諭と連携して食育を進めてまいりたいと思います。</p>
<p>食材業者のチェックリスト(条件の)にゲノム編集も入っているのか気になる。調味料の原材料もHPに乗せてほしい。食料自給率、アレルギー(グルテン)、気候変動による小麦価格高騰、体に優しい、消化に良い、胃もたれしにくい、揚物サクサク油っぽくならない、とろみはダメにならないなど、メリットが高いので米粉をたくさん取り入れてほしい。調味料を安心安全なものを使ってほしい。時間配分を気にして余った時間を過ごすくらいなら前後して臨機応変に対応して質疑応答の時間をもっと取ればいいと思う。</p>	<p>ゲノム編集については、現在納入業者に配付をしている物資取扱要綱には入っておりません。しかし、令和6年度以降に配付をする要綱につきましては課内で検討しております。</p> <p>米粉については、小麦アレルギーのあるお子さんも食べられるため、料理にも取り入れていきたいと考えています。調味料については限られた予算の中ではありますが、今後も安心安全な物資を選定していきたいと思っています。時間配分につきましてもご意見いただきありがとうございます。次回以降、開催する際の参考にさせていただきます。</p>