

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7年1月29日(水) 12時00分～14時00分
 場所: 多摩市立豊ヶ丘小学校(つながルーム)
 参加者: 保護者23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(8名)
 調理担当総括責任者(2名)
 試食: 揚げパン、米粉のホワイトシチュー、キャベツソテー、牛乳、ココアミルク

当日は、センター長、学校長挨拶、栄養教諭の講話(朝食について)、令和6年度3月令和7年度4月の献立説明を行いました。委員の方々とは職員が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=22

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
22	0	0	0

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
1	20	1※	0

※小6の子には少ないように思う

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
20	1	0	1※

※沢山の野菜が使われており豪華に見えましたが似た具(彩り)に見えました。

*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	
<p><揚げパンに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもに大人気の揚げパンを試食できて良かったです。懐かしかった、久しぶりに食べてこんなに美味しかったかなと思いました。 ・子どもから「揚げパンが美味しい!」と聞いていましたが、本当に美味しかったです。温かくてふわふわで、油っぽくないのでサクサク食べられました。 ・揚げパンの油の質、酸化、砂糖の種類が気になります。 ・子どもの意見でも出ていましたが、揚げパンは好きだけれどベタベタして食べにくいので、紙などが欲しいという意見がありました。実際に食べてみて同じように思いました。お皿をなくしてキッチンペーパーのような紙が敷かれて提供されると食べやすいと思います。 	<p>揚げパンは親世代の頃から人気がある不動のメニューです。油っぽくならないよう仕上げるために、揚げパンの調理温度と揚げ時間を調理員さんが良く考えて調整してくれています。190℃で入れて200℃になったら取り出すくらいが良いようです。揚げた時のコクや風味、口に入れた時の甘さなど、美味しくいただけるよう品質や規格に留意した白絞油やグラニュー糖を使用しています。なお、ごみの削減を考慮し、紙ナプキン等は付けていません。</p>

<p><米粉のホワイトシチューに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・シチューの白、人参、野菜の緑、クリスマスみたいな感じでウキウキしました。素敵です。こんなに具沢山で栄養満点なら午後も頑張れると思います。ありがたいです。 ・ほうれん草の色がきれいですね。白いんげん豆やかぶも食感のコントラストがあって良かったです。 ・米粉のシチューは小麦粉よりも軽く、やさしい味で食べやすかったです。小麦アレルギーの子もみんな揃って食べられて笑顔があふれますね。家で作ってみたいと思いますが、米粉を入れるタイミングを教えてください。いつも子どもたちのためにありがとうございます。 ・米粉シチューは子どもたちにも評判良かったです。これからも小麦粉よりも米粉の利用を多く取り入れて給食でも米の消費アップに繋げて欲しいです。 ・たくさんの野菜が使われていて美味しかったです。鮭のうま味も出ていて良かったです。いんげん豆も入っていて栄養価もいいなと思いました。 ・肉ではなく鮭が入っているのが親としてはありがたかったです。鮭が食べやすい大きさに切られており最高でした。米粉でとろみをつけている所が良かったです。 ・シチューのとろみはもう少し強くていいのかなと思いました。 	<p>給食センターでは、少しでも多くの子に美味しく食べてもらえるよう、小麦アレルギーの子も食べられるメニューを少しずつですが増やしているところです。子どもが苦手な野菜や豆類もシチューに入れるととても良く食べてくれます。ぜひご家庭でも作ってみてください。米粉は一番最後に水溶き片栗粉と同じ要領で入れてください。</p>
<p><キャベツソテーに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツソテーは、キャベツの甘味がしっかり出されていて野菜嫌いの子でもでも食べられると思いました。ここに「いりこ」などが入ったら更に喜びそうな感じで勉強になりました。 ・キャベツは最近高値ですが、たくさん使われていて贅沢に感じました。無償化、物価高騰の中で食品の選択に影響はないのでしょうか？ ・野菜がほどよく柔らかいので食べやすいなと感じました。野菜が苦手な子もこれなら残さず食べていると思います。 ・味は濃くないのに満足感があり、調味料に頼りすぎている自分を反省しました。 ・ソテーの野菜はお箸で食べるには細かいかなと思いました。スプーンもついているし、お箸の練習という意味では良かったのかもしれませんが。 ・スープストックチキンのキャリーオーバーはあるのか(原材料)が気になりました。 	<p>学校給食で使う食材は大量であり、1円単位の価格の違いが食材料に大きな影響を与え、物価高騰には悩まされています。キャベツのように高値の野菜もありますが、比較的安定した野菜もありますので、うまく取り合わせて1か月の中で予算内に収まるようにしています。スープストックチキンは、チキンエキスや食塩、砂糖などを原材料として作られているもので、保存料などの添加物は含まれていません。来年度からはより美味しくリニューアルしたものを使用する予定です。</p>
<p><ミルクに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げパンもミルクも特別感があり心が楽しくなりました。 ・揚げパンもミルクもどちらも甘いので、ミルクが出る日は甘くないパンと合わせてもらえるといいのかなと思いました。 ・ミルクは苦手です。少ししか入れませんが、デザートでの代わりの甘味で好きな子には良いと思います。 ・揚げパンやミルクは我が子の周りではあまり好まれていません。頻度もそれなりにあるので、「人気メニュー」として出されていますが、そんなことないのかなと思っています。 ・ミルクはなぜ出しているのですか？味はどうやって決めているのですか？ 	<p>揚げパンとミルクはどちらも甘いことから、普段は同日の献立にはしていません。しかし、1月の学校給食週間のテーマが「昭和の給食」であったことから、特別にこのような組み合わせにしています。ミルクは甘いので、栄養士としては使用は控えたいところですが、冬の時は牛乳の残量が多くなり、ミルクを出すと残量が減るため、牛乳を飲んで欲しいので出しています。ミルクの味については、献立担当が季節や行事を考えたり、前の月となるべく同じ味にならないようにしたり、全体のバランスを考えながら選んでいます。</p>

<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもにはボリュームがあり大満足だと思います。自分が子どもの頃よりパンが小さく感じられて驚きました。必要なカロリーがしっかり摂れていることに安心します。 ・こんなに栄養満点でうれしくなる給食をいつもいつもありがとうございます。本当に感謝です。心も体も温まるとてもおいしいメニューでした。 ・野菜も多く、肉、魚、豆など全部入っていて大満足でした。 	<ul style="list-style-type: none"> ・嬉しいご意見は大変励みになります。いただいたご意見を給食センターの栄養士と調理員で共有し、今後も美味しく食べてもらえる給食が提供できるよう取り組んでいきたいと思っています。
<p>学校給食の疑問やご意見について</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の魚は骨つりのものですか？ ・果物は家庭で食べる機会が少なく苦手な子も多いようですが、今後も給食で出して欲しいです。 ・2月のノンエッグマヨネーズの添加物が気になります。 	<p>本日のシチューに入っている鮭は骨つりの角切りのものを注文しています。切身は、子どもたちが骨をとって食べることなどを覚える経験も必要だと考え、基本的には骨つりにはしていません。</p> <p>卵アレルギーの子も食べられるように配慮し、ノンエッグマヨネーズを使用しています。2月に使用するものには少量の添加物が入っていますが、配合割合を確認し、多用しすぎないように使用頻度に気をつけています。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・米粉のカレーライスはいつもと同じでおかわりしたと言っており、特に気づいてないようです。 ・米粉のカレーライスはおかわりできたと喜んでいました。 ・カレーが欠食でない日が多くなり、喜んでいきます。配慮していただきありがとうございます。 	<p>米粉カレーライスは新メニューでした。「いつものカレーがいい」「米粉カレーがいい」など、子どもたちの感想は分かれましました。気づかなかった子も多かったようです。初めて食べる味には抵抗を感じる子がいますので、出し続けることは大切だと思っています。今後も調味料の配合を調整しながら、「米粉カレーが美味しくて好き！」と多くの子どもたちに言われるように努めていきたいと思っています。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもが給食当番で「上手によそってきた」と言って、家でお手伝いまでしてもらえるようになり、感謝しています。 ・給食当番の中には家庭で手伝いの経験がないのか、盛り付け方がわからず汁物の具材がうまくすくえず、具材が偏り不公平感を持ったことがありました。担任の先生も多忙で目が行き届かない様子。給食センター発信で配食の仕方をアナウンスできないでしょうか？ ・子どもたちは好き嫌いなくよく食べる方なのですが、白いご飯とおかずを一緒に食べるのは難しいようで、ご飯だけが残ってしまうようです。 ・子どもはご飯好きなので普段食べるパンが限られているが、ブルーベリージャムが美味しかったと言っていたのが印象的だった。 ・受験でお休みしている子が多く、たくさん食べられて嬉しいと言っています。 ・我が子は好き嫌いが激しいが、学校ではみんなと一緒に食べているようです。給食で色々な物が食べられるようになりました。いつもありがとうございます。 ・他のPTCAから、「給食の内容が貧相に感じる。栄養は足りているかもしれませんが、予算が足りていない感じがする」という意見が出ていました。実際見合った分量なのでしょう？ 	<p>配食の仕方について、給食センターでは、新1年生向けに配膳の仕方など説明の発信はしていますが、その他工夫できることがないか検討していきます。</p> <p>ブルーベリージャムは、多摩市の農家さんが作ったブルーベリーを使用したものです。好評だったことを農家さんに伝えたいと思います。地場野菜は来年度以降も積極的に導入したいと考えています。</p> <p>配食量は毎日の残量を見ながら献立作成時に調整しているところです。同じ分量でも加熱するとかさが激減するものや、野菜の切り方によって盛り付けた時の見た目が多く見えたり少なく見えたりすることがありますので、メニューによっては寂しく感じてしまうのかもしれませんが、盛り付けた時に貧相に見えないよう献立内容には気をつけたいと思います。貴重なご意見ありがとうございました。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の残さをたい肥化していると聞きましたが、どれくらいたい肥化できているのでしょうか？ 	<p>学校給食で出た野菜の切りクズや食べ残しによる残さとして回収した生ごみをリサイクル業者に引き取っていただき、発酵させてたい肥化したものを、ごみの量の5%程度を上限に、業者から無償提供してもらって市内の学校に配付しています。</p>

<p>・学校でPTAのお子さんに好きな給食、苦手な給食を聞いてきました。 好きな給食・・・いかのかりん揚げ、揚げパン、ハヤシライス、バターキチンカレー、レモンゼリー、カレーライス、揚げ餃子、さばの塩焼き、春雨サラダ、いか料理、パン全般、青のりポテト、ししゃもの磯辺揚げ、ハンバーグ、シチュー、アイス、味噌ラーメン、牛乳、ミルメーク(キャラメル味が美味しい) 苦手な給食・・・ジョア(好き嫌いが分かれる)、紅茶、豚汁、(ごぼうが苦手)、グリーンサラダ(きゅうりが苦手)ミルメーク(甘い、開けにくい)魚全般(骨があり食べにくい)、もずくスープ(くせがある)</p> <p>味が薄いものが多くて苦手な野菜が入っていると食べるのが憂鬱になるそうです。魚が多く、お肉が食べたいとのことでした。(親としては魚は大歓迎です)</p>	<p>好きなもの、苦手なものの現状が分かってとても参考になります。苦手なものでもチャレンジしていただけるような作り方や献立の工夫に生かしていきたいと思います。貴重なご意見ありがとうございました。</p>
その他(今年度の市民懇談会を振り返って)	
<p>・学校の地図に自転車用のルートや段差のない入口を書いてもらえるとありがたいです。</p>	<p>学校(会場)への案内はもっと分かりやすくお伝えできるよう配慮します。</p>
<p>・初回の試食がご飯と魚、2回目がうどん、3回目がパンというメニューの試食ができてとても良かったです。</p> <p>・今年度のメニューは食べやすく良かったが、キムチスープ等辛さが気になるものやメニュー名だけでは味の想像がつかないメニューを試食してみたいと思いました。</p> <p>・試食ができて子どもたちと共通の話題ができるのはとても嬉しいです。</p> <p>・給食の試食をしたい保護者の話をよく聞くので、今日以外でも他にも試食の機会があったらいいなと思いました。</p> <p>・勉強は大事ですが食育はもっと大事だと思うので、食について子どもに話をしていこうと思います。私自身も大変勉強になりました。</p> <p>・(栄養教諭の講話を聞いて)朝食はバランスも大切だなと改めて感じました。</p>	<p>試食会は学年欠食のある日に設定してもらえるとよいので、学校と日程の調整をしてから管轄の永山調理所または南野調理所へ申し込みをしてください。食数は、欠食の分の人数くらいまでは対応可能です。2週間前までに確定をしてください。</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。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、子ども達に一層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。今後も安全安心で美味しい給食の提供に努めて参ります。</p>
<p>・この懇談会を通して献立も改善してもらえていることが分かりました。委員を羨ましがる保護者もいます。こんな安価で美味しいものを出してもらえるとというのが、他の保護者にも伝わると良いと思いました。</p>	