

第3回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要（※中止のためアンケート結果）

令和6年2月6日(火)の第3回多摩市学校給食献立検討市民懇談会当日が大雪の予報のため中止とし、配付資料を送付しログフォームによるアンケートでご意見をうかがった。
試食予定献立:ご飯、トックスープ、ホキのヤンニョムソース、切干大根のナムル、牛乳

【アンケート結果】 n=16

1. 給食の満足度についてうかがいます ※試食ができなかったため、お子様に学校給食の味や量についてご意見をお尋ねください。

満足	やや満足	やや不満	不満
10	6	0	0

2.1の理由について

- ・ ヤンニョムソースのトマト感があって食べやすかった。ナムルはゴマの味がして美味しかった。スープ
ポーク中華は出来上がった物を使用してるのかなと推測するので、添加物が入ってないか気になる。
- ・ 美味しい。おかわりして丁度いい。
- ・ いつも「完食してきた」「〇回おかわりした」という話をしてくれます。美味しく楽しく食べさせてもらっているようです。
- ・ ちょうど食べ切れる量で、味も美味しい。汁物も温かいので嬉しい。
- ・ いつも残さず食べているようです。味についても、翌日の給食が何かチェックしており、給食を楽しみにしていることから、美味しく食べていることが伝わってきます。
- ・ 子どもから特に不満などは聞かれないため
- ・ 5年生と2年生の子どもが毎日給食を頂いていますが、いつも美味しかったと話しています。兄弟そろって一番好きな「大豆とじゃこのからあげ」はHPに記載があると教えて頂き、早速自宅でも何度も作っています(大豆の水煮ではなく節分で食べる炒り豆で作ったのも美味しかったです)。前回出席した際、コーンフレークを砕いて衣にするというひと手間多い鶏肉のメニューの感想も聞いてみましたが、とても美味しかったと話していました。外国のメニューの日も献立表を見て楽しみにしています。
- ・ おいしい
- ・ よく食べるので、いつも少ないと言っていますが、大盛りにしたりおかわりしたりしてるので、概ね満足しています。
- ・ 韓国料理や海外の料理が好きなので。
- ・ 学校という団体の中でお友達と一緒に食べる給食は格別に美味しいと思います。家では絶対に手をつけないであろう食べ物も美味しくいただくことができていると思いますし(特に和食の献立)、給食のおかげで食べられるものも随分と増えました。今回のような世界の国の献立で日本以外の国や食べ物に触れることもとても魅力的だと思います。
給食の量は、うちは少食なため自分で量を調節しているようです。(小学生の弟はお代わりをたくさんしているようです)
- ・ 美味しかったとか、苦手なものは残してしまったなど毎日給食の話をしてくれます。量について足りない時はないようです。
- ・ 子供は牛乳が好きなのですが、ジョアやジュースの時はやはり飲み足りないようです。
- ・ 味は薄味ですが、しっかり出汁がでていて食材の旨味を感じました。
子供達も普段食べない野菜や魚も残さず食べていて、おかわりもしているそうです。
- ・ 美味しい。量は普通とのこと。
- ・ 色味が茶色ベースになりがちかなと、思ってしまいました。

*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。

学校給食に関する意見・質問等	学校給食に関する意見・質問等への対応(回答)
学校給食の疑問やご意見について	
<p>揚げパンは人気とのことだが、情報が沢山得られる時代なので、子どもでも食に対する知識があり、砂糖や油が大量に使われている揚げパンを嫌がる子ども多数居るので、食べ切りに苦戦している姿があるようです。同様にミルメークも人気とのことだが、甘すぎて嫌がる子ども多数居るようなので考えてほしいです。戦後の砂糖の歴史と政治を調べてほしいです。そして使うなら精製された砂糖ではなく身体に優しい砂糖を使ってほしいです。カレールーの原材料が気になるので知りたいです。コーンパンの出る頻度が多いのですが、何故ですか？同封資料にもありましたが、「食べることは生きること」だからこそ、調味料や油は質の良いもの、給食は添加物の入っていないもの、グリホサートの心配のない国産小麦を使用した主食(そもそも小麦主食をもっと減らしてほしいです)、オーガニック給食の実現をしてほしいです。</p>	<p>学校給食では児童生徒が食への興味と関心を持って楽しい食事になるよう、様々な料理を提供したいと考えております。一方で多くの児童生徒が喫食するため、一人ひとり好きなものや苦手なものは様々です。これからは米飯中心の給食でいきますが、パンや麺も出していきます。ミルメークは牛乳嫌いな子がミルメークを入れると牛乳を飲むことができるなど、一定の効果があると感じています。冬場の時期に月に1回程度の提供回数で、頻繁に出しているものでもないのに、これからは提供を続けたいと考えています。カレーのルーについては給食用カレーフレークを使っており、主要原材料は小麦粉、植物油、砂糖、でんぷん、食塩、カレー粉です。コーンパンの出る頻度についてですが、さまざまな種類のパンを提供するように心がけていますが、栄養価や価格などを考慮してコーンパンを選んでいるということもあります。砂糖を含めた調味料や油など給食で使用する食材については、「多摩市学校給食食物資規格表」を定め、食品衛生法や日本農林規格に関する法律(通称「JAS法」)等の諸規制に適合するものを使用しています。</p>
<p>小学校に入学のタイミングで、保護者向けに試食会があればいいなと思います。</p>	<p>試食会は各学校で開催を計画していただいております。貴校でご計画いただければ、対応は可能です。</p>
<p>焼き魚の塩が薄味すぎるので、冷めるとき食べづらいので、もう少し塩をきかせてほしい(小5男子)そうです。</p>	<p>1日の塩分量が決まっており、難しいところもありますが、食べやすく美味しい味付けで提供できるように、工夫と改善をしていきます。</p>
感想等	
<p>共働きで朝も夜もバタバタと過ごしています。なるべく栄養バランスをと思い作っていますが、なかなか思うようにはいかず簡単に済ませてしまうことも多々あります。給食で美味しく栄養のある食事をとらせていただいていることは子どもたちにとっても親にとっても大切なお守りのようなもの。いつもありがたく感じています。マンネリ化しがちな家庭での献立ですが、給食では季節の食材や調理法の工夫、地方や世界の料理で様々な食体験をさせてもらい心身の成長だけではなく、味覚の発達もさせてもらい、子どもたちの食べられるものも徐々に広がってきています。いつの間にか食べられるようになっていくことに気付かされることも。先日の食育の取り組み、魚の食べ方の動画、感動しました。こんな機会をもらえて幸せだなと。食べることは一生のこと。食を通じ、多くの大切なことを与えていただきありがとうございます。給食最高です。</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。学校給食センターでは児童生徒が食への興味と関心を持って楽しい食事になるように、また成長期に必要な栄養バランスのとれた給食になるよう献立を作成しています。他にも季節や旬を感じさせる食材や、行事食、郷土料理を取り入れることで、日本の食文化を伝えていきます。普段の生活で食べ慣れない食材や料理も登場しますが、いろいろな食の体験につながればという想いで、今後も美味しい給食の提供に努めて参ります。</p>

<p>先日、福岡県でうずらの卵を喉に詰まらせて小学1年生の児童が亡くなったというニュースを聞いて胸が痛みました。給食でうずらの卵の提供を見合わせる都道府県も出てきているとのこと。保護者としては確かに心配はありますが、提供をやめる食材がどんどん増えるのも色々デメリットはあると思います。例えばうずらが給食で出た際は「必ずお皿の上で割ってから食べること」「しゃべりながら食べたり口の中で転がしたりせず、口に入れたらすぐによく噛むこと」など、子供たちにもルールを徹底させるなどすれば、提供を続けることもできるのではないかと、ニュースを見ていて個人的には思いました。</p> <p>2回の出席になりましたが、多摩市、給食センター、調理所の皆さんが、子供たちが喜んで残さず食べる安全な給食を目指してご尽力くださっているのを知る貴重な懇談会でした。PTAだよりでは懇談会で伺った話を記載したり、今回頂いた配布予定だった資料も共有予定です。ありがとうございました。</p>	<p>給食時間中に起きた窒息事故は大変痛ましく、私たち学校給食従事者も大変心を痛めています。多摩市教育委員会では、事故が起きたから提供しないのではなく、どのようにしたら安全に食べられるかを、児童生徒に知ってもらい身に着けてもらいたいという想いで、当該食材の提供停止はしておりません。学校と連携して栄養教諭が作成したよく噛むことの大切さを知ってもらう動画の視聴や、献立表での注意喚起など「よく噛む」ことの意識づけを図っていきたいと考えています。また、食べ慣れていない食材は食べ方が分からないことで、事故を起こす可能性も考えられることから、各御家庭におかれましても窒息事故を防ぐため、様々な食材に触れ、ご家庭の食事でもよく噛んで食べることを実践していただけますようお願いいたします。お楽しみ給食についてもご意見ありがとうございました。今後も美味しい給食の提供に努めて参ります。</p>
<p>栄養のバランスもよく、自宅では登場回数が少なくなってしまような食材が使っている点、また家庭の昼食ではここまですべての準備できない点で、給食は有難いです。</p> <p>最近も喉に詰まらせる事故が起きたばかりで、親としては心配な気持ちもありますが、自宅でも普段からよく噛んで食べるよう指導しようと思いました。</p> <p>お楽しみ給食など子供はとても楽しみにしていますが、ケーキ？はちょっと甘すぎたと言っていたことがありました。毎日、ありがとうございます。</p>	
<p>提供であり半強制でもある学校給食は、ありがたいと同時に個人配慮を有する事柄なため、職員の皆様はそのことゆえの困難や大変さを実感されつつ現場対応、繰り返しの改善を続けてくださり、いつも本当にありがとうございます。これからも食の安全、食事の楽しみ、給食が子供どうしの小さないさかひの火種にならない配慮等、最新知識、知見とともに創意工夫していただければ幸いです。どうぞよろしくお願いいたします。</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。学校給食は全ての児童生徒に向けたものではありませんが、食物アレルギーや体調不良など様々な事情で食事制限のあるお子様もおられる中、可能な限り多くの児童生徒に栄養バランスのとれた食事をとってほしいという想いで給食をつくっています。今後も日々の研さんを怠らず他の自治体の事例等も参考にしながら、安全安心で美味しい給食の提供に努めて参ります。</p>

<p>いつも美味しい給食を安全に子ども達へ届けてくださりありがとうございます。今回この懇談会に参加させていただき、子どもたちの健康のために多くの方が携わってくださっているのだと改めて実感しました。家庭でも“食”について話すことが増えましたし、もっとより多くの保護者の方にも知ってほしい内容ばかりでした。皆さまのご尽力のおかげで日々美味しく栄養満点の給食がいただけます。ありがとうございます！</p> <p>そして、前回栄養士さんが試行錯誤して作ってくださった「ししゃものカレー焼き」について子どもに聞いてみたところ、天ぷらのほうが好きだと言われてしまいました。ただこのししゃもの天ぷら（磯辺揚げ？）がとても美味しいらしく、家でも作ってみたのですが全然美味しくなかったです。何かコツがあれば教えていただきたいです。</p> <p>あと、前回教えていただいた美味しいカレーの作り方を家で試したところ、少しだけ給食の味に近づいた気がすると言われました！美味しく作ることができ大成功でした。</p> <p>この懇談会には勉強不足のまま参加してしまいましたが、職員の皆さま、参加されていた保護者の皆さまから食についてたくさん学ばせていただきました。参加させていただきありがとうございました。</p>	<p>クラス訪問で子どもたちの食べる様子を見てみると、嫌いなものというよりは、食べ慣れていないものを残す傾向があるようです。ご家庭で食卓に上がらないものは、学校でもあまり食べていないかもしれません。ぜひご家庭でも多様な食材や良質なたんぱく質・頭が良くなると言われているDHAなどが豊富な魚料理も取り入れていただきたいと思います。ししゃもの磯辺揚げのコツですが、給食では衣に上新粉を入れて作っているのですが、サクッと仕上がっているのかもしれませんが。衣には小麦粉、上新粉、水、青のり、塩を使っています。他にも市のホームページで人気献立レシピを公開していますので、ご覧になっていただき、ご家庭で給食を話題にお子様との会話が一層増えたらいいなと期待します。</p>
<p>子供の好き嫌いはあるとは思いますが、母親的にはお肉、魚、沢山のお野菜の色々なメニューがありとてもありがたいです。</p> <p>美味しい給食をいつもありがとうございます。</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。給食センターでは栄養バランスのことをしっかり考えつつ、児童生徒が飽きることのないように、バラエティー豊かな献立になるように心がけています。いただいたご意見を無駄にせず、今後も安全安心で美味しいを第一に、子どもたちの健やかな成長のために給食を提供して参ります。</p>
<p>2回の懇談会を通じて、給食がいかにか丁寧気配を配られながら作られているのかわかることができ、安心したのと同時に感謝の気持ちでいっぱいです。毎日の給食をありがとうございます。</p>	
<p>韓国料理の日、帰ってきてから味噌汁に餅が入ってた！と小2の娘は喜んでいました。が、餅が嫌いな子もいた、と驚いていたのが印象的でした。</p> <p>様々な工夫で、家では出会えない食事と出会えることとても有難いです。</p> <p>これからも、よろしくお願ひいたします。</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。学校給食センターでは偏りがちになる食事を、可能な限り好き嫌いを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。また、季節や旬を感じさせる食材や、行事食、郷土料理を取り入れたり、外国料理も紹介して、国内はもとより多彩な食文化を伝えていきたいと考えます。普段の生活で食べ慣れない食材や料理も登場しますが、いろいろな食の体験につながればという想いで、今後も安全安心で美味しいを第一に、児童生徒の健やかな成長のために給食を提供して参ります。</p>
<p>いつも美味しく安全な給食をありがとうございます。</p>	
<p>いつも子供達の健康を考えて、バランスの良い食事を提供して頂き、本当にありがとうございます。これからもどうぞよろしくお願ひ致します。</p>	