

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6年11月29日(金) 12時00分～14時00分
 場所: 多摩市立北諏訪小学校(多目的室)
 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(1名)、栄養士(8名)
 調理担当総括責任者(2名)
 試食: あんかけうどん(うどん)、ちくわの磯辺揚げ、ごまあえ、牛乳

当日は、センター長、学校長挨拶、栄養教諭の講話(災害時の食事について)、令和6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=23

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	1	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
10	11	1	1

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
16	7	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	
<p><袋麺に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋が開けにくい。 ・一気に器に入れて大変なことになりそう。これも応用を身につける一環でしょうか。 ・袋に切れ目があったらよいと思った。 ・麺がのびず、おいしく食べる事ができた。 ・麺がつるつるすべる。 	<p>袋麺は業者委託しています。袋が開けやすくなるように改善できないか要望したことがありますが、現状では対応が難しいようです。</p>
<p><あんかけうどんに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・あんかけが冷めにくく、学校でも温かいものが食べられてとても良いと思った。 ・かなりおいしかった。食材の出汁がよく染み出していた。 ・出汁の味がきいていて、具たくさんでとてもおいしかった。 	<p>出汁がきいていて美味しかったとのご感想を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。以前、給食センターで専門家による出汁の取り方の講習を受ける等、おいしい出汁が取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励みになります。</p>

<p><ちくわの磯辺揚げに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・弾力があって食べごたえがあり満足感があつた。 ・子どもが大好きなメニューです。 ・冷めているので少し硬いと感じた。 	
<p><ごま和えに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごまの風味がしっかりして、味も濃いめで食が進んだ。 ・野菜が細かく、苦手な子どもも食べやすいただろうと思った。 ・緑の野菜が入ると彩がよくなると思った。 	<p>様々なお意見ありがとうございます。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、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ひます。</p>
<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・やわらかいものや歯ごたえのあるもののバランスが考えられていておいしく食べられた。 	
<p><分量に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・年齢によってどの程度違ひのか気になった。 ・低学年の量が気になった。 ・麺の量が多く感じた。 ・袋麺の量の調節はどのようにしているのか気になった。 	<p>今回の献立では、麺は、低学年と中学年160g、高学年180g、中学校200gで提供しました。合わせる献立の組み合わせによって、麺の設定量は変わることがあります。一番少ない麺の規格は160gなので、それよりも少ない量を設定することは現状出来かねます。</p>
学校給食の疑問やご意見について・本日の感想	
<p>若布ご飯が好きなので、家でも「混ぜ込み若布」を使用して作りましたが、給食と同じようにできません。</p>	<p>ご飯は業者委託しているため給食センターでは炊いてませんが、調理工程としては、炊きあがったご飯に「炊き込みわかめ」を混ぜ込んでいます。大量調理と家庭の調理では違ひが出てしまうかもしれませんが、業者から作り方を教えてもらいましたのでご紹介します。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①炊きたてのご飯をボールに入れる(ボールが冷えている場合はお湯で温める) ②炊き込みわかめを入れる(ご飯100gに対して炊き込み若布1.8g) ③しゃもじで切るように混ぜる ④30分程度蒸らす

<ul style="list-style-type: none"> ・「給食完食できた！」と言う日が増え、嬉しい毎日です。 ・こだわりがあり偏食だが、給食はおいしいと言って食べている。今まで食べられなかったこんにゃくが食べられるようになった。 ・肉が苦手家でカレーも肉なしで食べていたが、給食で肉が食べられるようになった。魚も今まで鮭しか食べられなかったが他の魚も食べられるようになった。 ・苦手なししゃもが食べられるようになった。 ・給食のおかげで油揚げが好物になった。 ・食べられないものが多く、特にくたっとした野菜が苦手、和食も苦手だったが、周りの子が食べていることもあり、給食を食べるようになって食べられるようになった。 	<p>お友達と一緒に給食を食べるなかで、苦手な食べ物にも挑戦する意欲がわいているのだと思います。切り方や調理工程、味付けを工夫したり、クラス訪問での声掛けを通して、少しでも苦手なものに挑戦してもらえるように努めていきます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・2人とも女の子だが、お腹を空かして帰ってきて、パンなど1食分の量を食べている。量は少ないと言っている。中学校は食べる時間が短くておかわりできないようだ。 ・3年生男子の子は給食の量が少ないと言っている。 	<p>分量については多くし過ぎても残食量が多くなってしまいう状況もあるため、残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、学校でおかわりなどクラスでの柔軟な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か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けていると考えています。何かの機会に保護者の声として学校側へ意見を寄せていただければありがたいです。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間が短い。 ・低学年は食べる時間が足りない。完食できそうだったのに食べきれず残念がっていた。 	<p>学校運営の中で給食時間を十分にとることが難しいという話は耳にすることがあり、その点は課題だと感じています。限られた時間の中で、効率よく準備してもらい、少しでも食べる時間を確保してほしいと思います。こちらも何かの機会に保護者の声として学校側へ意見を寄せていただければありがたいです。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳の量が多い。(200ml) 	<p>業者に確認しましたが、扱っているびんの容量が200mlで製造しているのが160mlや180mlは製造上難しいと回答がありました。びん牛乳を扱っている業者が限られているため、現状で量を調整することは難しい状況です。</p>
<p>最近クラスにお休みの子が多く、給食をおかわりできるのはうれしいが、おかわりしても残ってしまう話を聞いた。その話を聞き、お休みの生徒がいると、残食をゼロにすることができない状況があり、もどかしく感じると聞いた。</p>	<p>食の大切さや残食ゼロを意識しながら給食時間を過ごしてもらえていることがわかり、とてもうれしく思います。給食センターでは、当日の欠席人数に対応して配食量を調整することができないため、欠席人数が増えるとうとうとも残食量が増えてしまいます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・白いご飯とおかずと一緒に食べるのが難しいようで、どうしても白いご飯を残してしまう。カレーや丼の時は食べている。 ・白いご飯をおかずと食べるのが苦手で、ふりかけ等持参できるとよいという意見が保護者からあった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食では、おかずで白いご飯がすすむように献立を考えています。日本独特の文化として「口中調味」がありますが、現在はこのような食べ方をしない人も増えているようです。偏った食べ方にならないように、少しずつ挑戦してもらえると嬉しいです。 ・ふりかけの持参については、国の摂取基準に基づき給食献立を考えていることから、塩分過多になるため、持参することはお控え願います。

<ul style="list-style-type: none"> ・サラダのドレッシングに胡麻ドレッシングを出して欲しい。 ・ゼリーをもっと出して欲しい。 ・ジョアではなく飲むヨーグルトを出して欲しい。 ・パンの時は毎回ジャムなどをつけて欲しい。 ・ミルクメーカーをもっと出して欲しい。 	<p>・様々なご意見ありがとうございます。ご要望として職員間で共有したいと思います。</p> <p>・家庭ではパンにジャムやマーガリンなど、何かをつけて食べる習慣があると思います。毎回つけてあげたい気持ちはありますが、単価が高く、提供することが難しい状況です。コッペパンにスライスを入れることにもお金がかかるので、ミルクパンやココアパンなど色々な味のパンを出して変化を持たせ、飽きがないよう工夫しています。他にも、シンプルなパンには汁物としてかぼちゃのポタージュをつけるなど、パンをつけて食べやすくなるような組み合わせも考えています。</p>
<p>びん牛乳の記事を子どもが見つめてきて、多摩市の給食の牛乳はすごいと喜んでいました。給食センターから、このように掲載されている記事(新聞等)について紹介はできますか。</p>	<p>①びん牛乳については給食センターに取材があり先日11月7日の読売KODOMO新聞にびん牛乳の紹介記事が掲載されていました。</p> <p>②取材の有無にかかわらず、多摩市の給食に関連する新聞記事を全て確認し内容を紹介することは難しいのが実情です。</p>
<p>子どもの噛む力について最近問題になっていますが、給食ではどうしていますか。</p>	<p>多摩市の児童生徒は、調査ではよく噛むことが大切であるという認識が高いことがわかっています。</p> <p>給食でも根菜を多く取り入れたり、かみ応えのあるものも出すようにしたり気を付けています。本日のちくわの磯辺揚げも家庭で食べるものよりかみ応えがあったと思います。給食だよりやメモカレンダーを通して、引き続き情報発信していきたいと思っています。</p>
<p>今日の麺は外国産小麦か？ 外国産小麦は農薬の成分グリホサートが危険視されていて心配。またアレルギーのある子どもたちへの配慮として米粉をもっと使ってほしい。 また有機食品で学校給食をつくってほしい。有機に切り替えることで学力の向上や残さが減る。 富士見町から新鮮な低農薬や減農薬の食材を取り入れたらどうか。 まずは人工的に精製された調味料や油など自然なものへ変えてほしい。揚げパンの砂糖や油も気になるし、コーンパン？も添加物の味が合わない子もいる。 限られた予算の中でのやり繰りではあるが、子どもにとって何が大事なのか？しっかり考えて取り組んでほしい。</p>	<p>本日の麺は外国産の小麦を使用しています。</p> <p>外国産小麦に対する安全性については様々な意見が寄せられます。</p> <p>限られた給食費予算の中で全ての人の意見を聴くことは難しいですが、安全安心な学校給食を目指して努力しています。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・今年度、「ミルクティー」が給食に出たと思うが、とても甘かったようです。出した理由はありますか 	<p>市内在学の中学生がテニスのウィンブルドンの大会で優勝したことをお祝いし、イギリス料理を提供しました。紅茶の中でも、ミルクティーは「タピオカミルクティー」で子どもも飲み慣れているのではないかとということで、「ミルクティー」を提供することにしました。中学校では好評でしたが、小学校では飲み残しの処理が大変だったと聞いています。今後の提供については検討します。</p>

<p>・二人の子どものコースが違い、家の食事作りが大変です。コースはどのように決められていますか。</p>	<p>2つのコースで食数の差が大きにならないように、コースを分けています。同じ地域内でコースが分かれているのは配慮が足りなかったと反省しております。今後コース替えをする際には気をつけたいと思います。</p>
<p>・家のご飯とメニューがかぶることが多いです。給食も曜日ごとローテーションになりませんか。</p>	<p>業者からの納品の関係で麺類は木曜日と金曜日しか出せないことや、調理機器の組み合わせの制約があり、ローテーションにすることは難しいです。申し訳ありませんが、献立表でメニューの確認をお願いします。</p>
<p>< 講話について ></p> <p>・大切なことであると感じ、勉強になりました。</p> <p>・家族に伝えられたらと思います。</p>	<p>近年、災害が多発していることもあり、今回のテーマは「災害時の食事」に決めました。いざという時のための準備として、ぜひ学校やご家庭、身近な方にも情報を共有していただきたいと思います。</p>
<p>その他</p>	
<p>・ホームページの給食レシピを楽しみにしています。</p>	<p>励みになるお言葉ありがとうございます。今後も継続してレシピを掲載していきたいと思います。</p>
<p>・第1回の質問形式より、今回のような懇談の形の方が話しやすくよかった。</p>	<p>第1回は多摩市の学校給食を知っていただく機会とし説明する時間の関係上、懇談の時間を確保することができないため、質問形式をとりました。第2回と第3回は懇談の時間を設けておりますので、よりよい給食を提供するための実りのある懇談の場になればと考えております。</p>
<p>・給食の情報を知りたい。給食だよりのQRコードの位置を目立たせるなど、もっと分かりやすくしてほしい。</p>	<p>定位置を決めていなかったので改善します。</p>
<p>新センターになると聞いて、楽しみにしている。</p>	<p>令和11年度以降開設で計画を進めており、2調理所が一緒になる予定です。現在は土地の選定を行っている段階です。</p>

<p>他の自治体で学級閉鎖等で余った食材を子ども食堂などへ寄付していると聞きました。多摩市では実施していますか。</p>	<p>昨年度までは食材費が保護者負担ということもあり、実施していません。学級閉鎖の連絡があった場合は、可能な限り業者に変更をしてもらい、食材が余らないように対応しています。変更できず余ってしまうものは、クラスにプラスで配缶し、児童生徒に還元しています。 今年度は無償化となりましたが、給食費として予算をとっているものを寄付にまわすことが可能かなど確認が取れていないため、昨年度と同様の対応を行っております。</p>
<p>・あらかじめ試食の献立を知りたい。</p>	<p>次回から開催通知に掲載します。</p>