

第1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6月26日(木) 12時00分～14時00分

場所: 東落合小学校(2階家庭科室)

参加者: 保護者22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: ご飯、夏野菜のごまキムチ汁、さばの塩焼き、ひじきの煮物、牛乳

当日は、センター長挨拶、多摩市の学校給食について、学校での給食の様子について、令和7年度7月・9月の献立説明を行いました。質疑応答及びアンケートの中でいただいたご意見を以下に記載します。

【懇談会当日アンケート結果】 n=21

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
17	3	0	1

※お味噌汁の味が濃い。

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	16	4	1

※よく食べる子には少ないです。主菜が少ないと思います。

3. 給食の見た目・彩りにについてうかがいます

良い	普通	悪い	その他
6	13	1	1

※料理の組み合わせによると思うが、緑色が少なく全体的に茶色く見える。

*委員の皆様から、色々のご意見・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。

意見・質問等	意見・質問等への対応(回答)
当日の献立について	
<夏野菜のごまキムチ汁に関して> たくさん野菜が入っていてよかった。 辛くなく、小学生でも食べやすいと思った。 少量のキムチで少し辛みがある点が良かった。 辛さが子どもでも食べられる味でよかった。 だし汁も香りがよく、キムチとの兼ね合いがとてもよかった。	様々のご意見ありがとうございます。 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っています。
<さばの塩焼きに関して> さばが骨なしで感動しました。 魚もやわらかく、臭みも少なくおいしかった。 少し小さいかなと思った。 脂がのっていてとても美味しかった。	
<ひじきの煮物> れんこんがとてもシャキシャキで他材料との混ぜ合わせ方も工夫されていると思った。 れんこんにも味がよく染みっていておいしかった。	
<ご飯に関して> 粒の硬さが子どもたちにも扱いやすい水分量だと思った。	

<分量に関して> 大人でもお腹いっぱいになったが、育ちざかりの高学年男子にとっては少なく感じるのかもしれない。 高学年としては量が少なめの印象であったが、食べ進めると汁物など野菜がたくさん入っていて食べ応えがあり、量的に十分満足のいくものであった。 男子児童には少し足りないと思った。	分量についての基準はありませんが、学校給食摂取基準に基づき献立作成を行っています。しかし、必要量や食べられる量には個人差があり、量を多くしすぎても残食になってしまうため、量の設定はなかなか難しいところです。具たくさんにする、かみ応えのある食材を取り入れるなど、満足感が得られる工夫をしていきたいと思います。
<全体に関して> 栄養バランスよく、「夏の暑い時期にも食欲がわくように」や「苦手なメニューも定期的に出すことで少しずつ食べられるように」など、給食センターの方々の思いを感じられる大変美味しい給食だった。 器がアルミなどでなく、陶器のしっかりと重みのあるものだったことに感動した。 家ではあまり使わない食材や丁寧に汁をとった味付けなど、食を通してよい経験をさせていただいているなと思った。 このご時世にたくさんの野菜を使って、栄養たっぷり、しかもご飯！大変ありがたい。子どもたちもこのようなメニューを食べていることが分かり安心した。 とても美味しく、温度もできたてのような給食だった。 限られた予算の中で野菜もしっかり使ってあって子どものことを考えてくれているのが分かりありがたいと思った。 温かい食事と適度な味付けがとても美味しかった。野菜も色々な種類が食べやすいサイズに切っており、おかずと汁物のバランスもよかった。 全体的にとっても美味しい給食で安心した。 品数が控えめなように見えて具沢山でおいしかった。 色々な食材が入っていて栄養バランスも良かった。汁物が多く、牛乳もあったため、汁物でお腹いっぱいになった。 今日のメニューは子ども向けではない気がした。キムチが苦手な子も多いのでは？ 野菜たっぷりで味付けもすごくおいしかった。 小葱、いんげんの色が生かせないのは残念だなと感じた。子どもたちに本来の色となぜ給食の時は色が違うか伝えられるといいなと思う。安全な給食を提供している過程も知って、食にもっと興味を持ってほしいと思った。 だしが効いていて優しいけど深みがあった。	おいしかった、安心した、というお声をたくさんいただき、大変うれしく思います。給食では野菜もたくさん使用し、特に汁物は具沢山になることが多いです。 当日試食していただいた献立は、児童生徒にはどちらかというところと好まれない献立であったと思います。しかし、食べ慣れることも大切と考えているため、あまり好まれない料理も給食では提供するようにしています。キムチを使った献立は1年生には辛いのでは？というお声もいただきますが、量を調整して辛くなりすぎないように気をつけています。 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、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います。

学校給食の疑問やご意見について・本日の感想	
子どもにアレルギーがあり、毎回アレルギー献立表をもらって助かっている。お楽しみ給食では代替のデザートもでて1か月くらい前から楽しみにしていた。 1年生の時はほとんど給食を食べずに帰ってきてお腹がすいたと言っていたが、給食のおかげで食べられるものが増えてきて助かっている。 3月は卒業お祝い給食やリクエストメニューなどがあり好きなものがたくさんでくるので特に喜んでいる。 自分は子どもの頃給食が苦手だったが、子どもたちはおいしいと楽しみにしている。 兄弟でコースが違うため、先に出た献立をよく話題にしている。上の子は味覚過敏があったが小学校を通して給食でチャレンジしたことで食べられるものが増えた。下の子は牛乳が苦手で苦戦している。 魚をだしたり出汁をとったりと、なかなか家でできない料理をだしてもらえてありがたい。 牛乳が苦手だったが、最近味に慣れたよう。他にも苦手なものが多いが、給食で食べられるものが増えた。果物嫌いの子が多いようでスイカが半分くらい残っていたと聞いた。 給食が好きでメニューの話をよくする。小食だがおかわりをしていいる。給食の味付けがよく、魚でもカレー味になっていたり食べやすいようだ。 給食のおかげで食べられるものが増え、食材、味付けの幅が広がった。 家庭ではあまりお魚メニューがないため、給食でお魚を食べる機会があり栄養面など大変助かっている。 外国のメニューや季節のメニューなどを取り入れて工夫されていると感じている。 栄養面のみならず色々なことを考えて献立を作ってくださっていると分かり驚いた。 限られた予算の中で旬の野菜を使いながら毎日おいしい給食を提供していただきありがとうございます。 行事食やお楽しみメニューもあり、子どもたちが楽しんで食べられる工夫がなされていると感じた。 献立表を拝見していると、私たちの世代ではなかった外国の料理やおしゃれな料理が多く、正直子どもたちがうらやましいです。 栄養バランスの整った安全でおいしい給食を作ってくださいありがとうございます。	たくさんのうれしいお言葉をいただきありがとうございます。大変励みになります。中でも給食を通して食べられるものが増えたというお子さんも多く、とてもうれしく思います。1年生の時は食べられなくても、少しずつ挑戦することで食べ慣れ、食べられるようになってもらえればと思っています。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。これからは切り方や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。 また、献立内容についてもうれしいご意見をいただきありがとうございます。今後も児童生徒の皆さんに喜んでいただけるよう、献立内容を工夫してまいりたいと思います。
小学生は特に給食の配り方を指導する必要があると思う。量や内容が均等ではない。おかわりをするときのマナーが悪い。トングやお玉を使用済みのお皿につけてよそったり、一度よそったものを戻すなどのことをしている。 学校で給食を配膳しているところを見たことがあるが、盛り付けている量が少なく驚いた。また、残ったご飯を先生に多く盛り付けていたため子どもたちは足りているのか心配になった。	学校の方でも配膳指導はさせていただいていると思いますが、給食センターの方からも働きかけていきたいと思っています。学校によって実態も異なりますので、気になることがありましたら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。

配食量の基準は学校に示されているのか。 量はホームページにでている写真通りなのか。	給食センターから学校に配食量の目安は特に示しておりません。低・中・高学年、中学と配食量が異なるため、それぞれの目安量を示すのは難しいのが現状です。学校に訪問すると担任の先生が給食当番に声をかけながら配膳してくれていたり、残った分はおかわりとして対応していただいている様子が見受けられます。 ホームページに載せている写真は中学年の分量の目安になります。そのため、低学年では写真よりも少なく、高学年、中学は多くなります。また、その日の配缶の都合等で写真よりも多少多くなったり少なくなったりすることもあります。
食事時間が短い。ゆっくりと飲んで食べる時間がほしい。 給食の時間が短く、デザートまでたどり着けない子が少なくないようである。 あまり食べない子なので、喫食時間が気になる。 中学校では給食の時間が15～20分しかなく、この時間に給食を食べるのは大人でも難しいと感じる。	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、課題だと感じています。学校によって給食時間の設定は異なるため、こちらで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ましたら幸いです。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。
給食当番は配膳時手袋をつけてほしい。	使い捨ての手袋はごみの問題もあり、給食当番はしっかりと手を洗ってから配膳を行うようにいただいています。
献立にご飯が多いことがありがたいが、無償での提供ということもあり、材料費など大丈夫かなと心配している。 米の値段が上がっているにも関わらず、給食はご飯の頻度が多く、栄養バランスのよい献立でありがたい。 物価高の影響や多摩市の給食の工夫が気になる。 米の価格が上がっているため、給食もご飯の回数が減ったりするのか。 お米が確保できないということはないのか。また、お米の品種は何を使用しているのか。	多摩市は週4回の米飯給食を目標に実施しており、現時点ではご飯の回数を減らす予定はございません。お米の値上げは苦しいところですが、毎月食材選定の入札を行い、予算内に収まるように使用食材を変更しながら努力しています。また、今年度は無償化しているため保護者の負担はありませんが、物価高騰の状況を踏まえて、給食費も値上げして予算を確保しています。 ご飯は学期ごとに入札を行い契約をしているため、1学期で使用するお米は確保していただいています。これから2学期の入札を行います。業者も複数あるため、確保できないということはないと思います。品種については業者によりますが、1学期は「秋田県産あきたこまち」「山形県産はえぬきと青森県産まつぐらのブレンド」「千葉県産あきただわら」を使用しています。
キムチスープなど辛みのあるものがでると、苦手な子や低学年の子は食べられずに残してしまうことがあったそうなので、改善していただきたい。	キムチやトウバンジャン等の辛みのあるものは量を調整して、辛くなりすぎないように気をつけています。今後も辛さには気をつけて提供してまいりたいと思います。
地元の野菜を増やしてほしい。 給食への願いは、ぜひ地産地消(国産)、多摩市や近郊の野菜(もしくは有機野菜)を取り入れてほしい。また、外国の小麦に頼らず、国産小麦や米粉などで作られたパンや麺を使ってほしい。輸入小麦の農薬(グリホサート)の発がん性はかなり心配している。	給食センターでは農協と連携し、給食に使える多摩市産の野菜を毎月教えていただき、積極的に取り入れるようにしています。しかし、給食は使用量も多いため、なかなか使用品目や使用量を増やせないのが課題です。 給食では、野菜、肉、米などの国産でそろえられるものについては国産品を使用しています。また、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が、限られた給食費予算の中で外国産小麦を使用しないというのは難しいのが現状です。今後も情報収集を行い、安全安心な学校給食を目指して努力してまいります。
献立で気になることは、主食がシュガートーストなど甘いもの(パン)の時。あえて砂糖を摂らなくてもよいのではないのか。	給食センターでシュガーバター等をぬって焼く調理パンは児童生徒にも人気のメニューで、残食もとても少ないです。提供回数が多くならないように気をつけていきたいと思っています。

週に1回ほどパンがでる日があると思うが、パンは出さないといけないのか。子どもはご飯がいいと言っていて、結構余ると言っていたため。	パンを出さないといけないという決まりはありませんが、多様な食文化を知って食べる、という意味で週に1回程度パンのメニューにしています。
お楽しみ給食の献立を事前に知る方法はないか？	多摩市のホームページでアレルギー献立表を出しているため、そちらを見ていただくと事前に確認することは可能です。しかし、お楽しみ給食の献立を楽しみにしているお子さんも多いため、お子さんには内緒にいただけたらと思います。
アレルギー食材が入っているものに関しては提供がない状況だが、除去食の提供はできないのか。	現在の給食センターでは、除去食を調理する場所を確保することが難しく、提供ができていません。
サラダやメインの料理にドレッシングやソースが最初からかかっていると、ソースの味が苦手でお肉を食べられないことがある。可能であれば、希望でかける、かけないができるか。	サラダでは、卓上のドレッシングがつくときは教室でドレッシングをかけてもらいますが、給食センターでドレッシングを手作りするときやお肉にかけるソースを手作りするときは容器の関係で別々にすることが難しいというのが現状です。
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た。 好きな給食・・・うずら卵が入ったカレーライス、中華丼、餃子、ビビンバ、キーマカレーとナン、ラーメン、さばの味噌焼き、揚げパン、フルーツポンチ、ジョア、ロングウインナーのケチャップソース、パン類、うどん、いかのかりん揚げ、レモンゼリー、ハンバーグ、シチュー、ミルメーク、ししゃも、鶏肉料理、アイス 給食委員のアンケートでは、1位カレーライス、2位キーマカレーとナン 苦手な給食・・・ししゃも、いちご味のもの、柑橘類、卵焼き、骨が多い魚、酸っぱい味のサラダ、グリンピース、タルタルソース、ほうれん草の炒め物	好きなもの、苦手なものの現状がよく分かり参考になります。ししゃもは苦手な人も多いですが、好きな給食にししゃもが入っていて、うれしくなりました。苦手なものでもチャレンジしていただけるような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す。
飲み物が牛乳なので、食後に口をゆすぎたい(子どもたちはゆすいでいるのか?)少し気になりました。	食後に歯みがきを実施している学校もあるようです。歯みがきを実施していなくても、気になる人は口をゆすぐことは可能です。
苦手なものを食べさせるための工夫はあるか。 苦手な野菜を食べてもらうにはどうしたらよいか？	給食センターでは、苦手な人が多いししゃもなどの小魚では、天ぷらなどの衣をつけて揚げることが多いです。 野菜については、小さめに切ったり、カレーなどの子どもたちが好む料理に入れたりしたら食べやすいと思います。給食でも夏野菜のカレーや根菜のカレーなどを提供しますが、よく食べてくれています。

誤嚥を防ぐために、食材の大きさの工夫や「よくかんで食べる」などの声かけやおたよりを今後も続けてほしい。	給食センターでは、白玉やうずらの卵などが献立に使われる日は、献立表に「よくかんで食べましょう」という吹き出しをつけています。また、学校では、栄養教諭が作成した「よくかんでたべよう」の動画がいつでも見られるようになっています。引き続き、今後も注意喚起を行ってまいりたいと思います。
米不足と言われている日本だが、米が日本人の主食だということや農業(農家)の素晴らしさ、大切さを学校給食を通じて児童、生徒に教えてもらえたらと思う。 米の大切さをもっと伝えてほしい。	米粉パンを提供したときにお米についての情報発信をしたことがありましたが、今後また、給食だよりやメモカレンダー等を通して伝えていきたいと思っています。
牛乳が毎日5本くらい残り、飲みたい人でじゃんけんをしていると聞いた。どのくらい残されているのか？ 牛乳よりもお茶やお水の方が食事と一緒に食べやすい気がする。栄養面から牛乳をメニューから抜くのは難しいのか？ヨーグルトだったら牛乳嫌いの子ども食べやすいと思う。 飲み物が牛乳ではない時が結構あるが、牛乳にしてほしい。 牛乳に頼らずともたんぱく質やカルシウムを補填できる食材はたくさんあるため戦後の方針はもうやめてもよいのではないか。何より牛乳と米飯食は合わない。 牛乳を飲めたかを記録する表を確認したところ子どもは飲んでいなかった。理由を聞くと、ご飯と合わない、お腹いっぱいになると言っていた。 乳糖不耐症で牛乳を全部飲めないため、お茶やジュースなど牛乳以外の飲み物を増やしてほしい。牛乳をたんぱく源として計算しているのかもしれないが、たんぱく質が少ないと感じる。動物性たんぱく質の量を増やしてほしい。	牛乳の残量は、残量調査でも1割に満たない程度です。 給食で摂るべきカルシウムの量がとても多く(1日に摂るべき量の50%が目安)、牛乳を提供することで補えています。牛乳は吸収率の面でも優れていて、コスト面でも効率が良いです。骨量のピークが20歳頃であり、それまでにいかに骨量を高められるかということが大切であるため、カルシウムを十分に摂ってもらえるよう給食では牛乳を提供しています。 牛乳以外にジョアを提供することもあります。砂糖も含まれているため、回数が多くならないようにしています。また、ジュース等は年に4回としています。 たんぱく質については学校給食摂取基準に基づいて献立作成を行っておりますが、いただいたご意見を共有したいと思います。
その他	
栄養教諭から椎茸の動画の話があったが、原木から作るころから始めるのか？	多摩市内で椎茸を作っている農家があるため、そこで取材をし、生産者の思いを子どもに伝えたいと思っています。地場の椎茸は市場のものとは違い肉厚でおいしいが、大きくて存在感があるため、給食でもきれいに椎茸を残して頂くことがあります。食べるきっかけづくりになればと思い、動画を作成したいと思っています。
昨年まではホームページに給食の写真が毎日あがっていたが、今年から週ごとになったのはなぜか。	事務作業の効率化のため、週ごとの更新に変更させていただきました。