

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7年11月27日(木) 12時00分～14時00分

場所: 多摩市立諏訪中学校(視聴覚室)

参加者: 保護者17名 学校給食センター: 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: 丸パン、野菜のスープ煮、フライドチキン、チーズポテト、牛乳(ココアミルク)

当日は、学校長挨拶、栄養教諭の講話(よくかんで食べることについて)、令和7年度12月・1月の献立説明を行いました。委員の方々と職員が3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=17

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
14※	3	1※	0

※重複回答を含む

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	14	2	0

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
6	9	2※	0

※チーズポテトはポテトサラダの方が合うと思う。

※お盆に直にパンを置くことに抵抗がある。

*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>＜パンの置き方に関して＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パンをトレーに直置きするのが違和感がある。ナフキンを敷くなどできないか。特に揚げパンの日は手がベタつく、トレーが砂糖まみれになると聞いた。 ・おぼんに直にパンを置くことに抵抗がある。なぜお皿にのせないのですか？ ・おぼんの上にパンをのせるのは初めて見たが、そのようなやり方もあるのだと参考になった。 ・今後給食センターの改築に伴い、いろいろ変わると聞いた。食器の数が増えたりはしないのでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・トレーは食器と同様に洗浄後、熱風消毒している衛生的なものであるため、給食センターでは、食器の1つとして扱っています。特に低学年は食器3枚がのったトレーは重くて持つのが大変なため、学校から、なるべくお皿の数を減らしてほしいと言われています。給食センターの建て替え後に使用する食器については、現在検討している段階です。 ・揚げパンやトーストなどの調理パンを提供する際は、大皿にのせています。紙ナフキンについてはご意見いただくことも多いのですが、ゴミが出るため、過去に廃止になった経緯があります。
<p>＜パンに関して＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・初めて給食のパンをいただいたが、パサパサで美味しくないのが驚いた。 ・パンがぼそぼそで食べづらい。オイルやマヨネーズなど塗ってあると食べやすいかなと思った。 ・パンに自分の好きなものをはさめる楽しみもあった。 	<p>パンは、業者委託したものを直接学校に配送してもらっています。パンの日の献立では、ソースがけの主菜や、とろみのあるスープと組み合わせることも多く、牛乳や他のおかずと一緒に食べてもらいたいと考えています。クラス訪問でも、子どもたちの意見を聞くよう努めます。</p>

<p><野菜のスープ煮に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・温かく、細かく切られた様々な種類の野菜がたくさん入っていて美味しかった。 ・自分が子供の頃に食べたときのように優しい甘味で懐かし、季節野菜でかぼちゃが入っていたのも良かった。 ・野菜が苦手な子どもには食べるのが大変なメニューだと感じたが、やわらかく煮てあり、野菜の味に慣れるきかけになるといいなと思った。 ・すごく美味しかった。うま味が濃くて最高です。ベーコンは亜硝酸塩やリン酸塩など無添加のものでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食では、1食で約100g程度の野菜が摂れるように献立を立てています。汁物は具たくさんにすることで、食材のうま味を活かしたり、水分を控えたりできるので、塩分を抑えることもできます。味覚は成長とともに変化するため、様々な味付けや調理方法の料理を食べて、少しずつ野菜の味にも慣れてもらいたいと思っています。 ・給食で使用しているベーコンやハム、ウィンナーは、亜硝酸塩等を使用していない無塩せきの食品です。
<p><牛乳(ミルメーク)に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもがいつも楽しみにしているミルメークも初めて飲んだが、味変されて美味しく、牛乳の苦手な子も飲めると思った。 ・ミルメークは学校で甘いものを飲めると子どもたちもホッとできるので良いと思った。 ・粉末を牛乳に混ぜる作業が手間に感じた。ココアならココア、牛乳なら牛乳で出してもらった方が良い。 ・牛乳だけでも甘いのに、ココアミルメークでさらに砂糖を摂らせる意味が理解できない。 ・コロナ以降、食後に歯磨きを実施している学校は少ないと思います。砂糖を使ったものは減らしてほしいなと思います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちも味の変化を楽しんでいるほか、自分でビンを振って混ぜるという過程も楽しんでいるようです。また、別で付けることで、好みに合わせて牛乳として飲むこともできます。 ・寒い時期は牛乳の残量が増えるため、少しでも飲みやすくなるようにミルメークを出すことがあります。ご指摘のとおり、砂糖の過剰摂取にならないよう、提供頻度には気をつけていきます。
<p><フライドチキンに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・下味を付けるところから調理しているとのことだったので、手間ひまかけておいしく作っていただけているんだと知れた。 ・サクサクで中はとてもやわらかく、子どもたちが好きな味だった。 ・大きくて食べ応えがあったが、小学校低学年の息子のクラスでは、配膳の際につかみにくいものと落としてしまうことがあると聞いたので、つかみにくいのかもなと感じた。 ・バンズにお肉を挟むなら、バンズのサイズに合うチキン(パティ)の方がありがたい。少々食べづらかった。 	<p>様々なご意見ありがとうございます。給食センター職員や調理員と共有し、より良い給食の提供に取り組んでまいります。</p>
<p><チーズポテトに関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・チーズポテトは子どもが好きそうな味付けでおいしかった。 ・味にメリハリを出すためかなとも思ったが、チーズポテトが甘味が強かったので、砂糖を減らしてもよいのではと思った。 ・子どもたちが「思っているほどおいしくないよ」と言っていたが、フライドポテトチーズ味を想像しているのでなんか違うという感じなのかなと思った。 	
<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・フライドチキン、チーズポテト、ココアミルメークと子どもたちが好きそうな料理の組み合わせだった。 ・具材の種類が豊富で栄養バランスも良くありがたい。 ・スープは野菜がたっぷりでチキンもボリュームがあり、これだけ栄養満点の昼食を毎日食べているのだと知り安心した。 ・パンと芋で、口の中の水分が結構取られたので、途中で水分が足りるか心配になった。 	

<p><分量に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・全体を見ると量が少なめに見える気でしたが、野菜スープに入っている大きめのかぼちゃやチーズポテトによって満足感が得られ、お腹一杯になった。 ・大人でもお腹いっぱいになったが、食べ盛りの男の子や中学生には足りないかも？と感じた。 ・試食用の残り分を捨ててしまうのならば、持ち帰りたくなった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・パンはご飯に比べて食べ応えがないと感じやすいですが、他の食材で満足感が得られるように工夫しています。ご意見いただいたように、食材の切り方も含め、引き続き工夫していきたいと思います。 ・1人分の量で盛り付けし、今回は欠席された方も複数いたため残ってしまった料理がありました。衛生管理上お持ち帰りいただくことはできませんが、おかわりの呼びかけも積極的にしたいと思います。
学校給食の疑問やご意見について・本日の感想	
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも工夫した美味しい給食を準備していただきありがとうございます。子どもたちは毎日とても楽しみにしています。 ・家では作れない献立をたくさん出していただけるのでとても感謝の気持ちでいっぱいです。子どもも美味しいので大好きですし、「明日なんだろう」と献立表を毎日見えています。いつもありがとうございます。 ・私自身が料理が苦手なため、家での食事がどうしても偏ったものになってしまいます。しっかり栄養バランスを考えてご用意くださり、ものすごく感謝しております。 ・行事食や外国料理など、話題の種を提供してもらい感謝です。ただ、息子は支援級に在籍していて、黙食がルールになっているのがとても残念です。 	<p>大変励みになるお言葉をありがとうございます。今後も、栄養バランスの整った給食の提供に加え、美味しさ、楽しさ、食文化なども伝えていけるよう取り組んでまいります。</p>
<p>カレーはルウから手作りなんですか？11月中旬のポークカレーがいつもよりすごくおいしかったと子ども3人ともが言っていました。</p>	<p>カレーは、学校給食用のルウを使用し、ケチャップやソース、醤油などを加えてコクのある仕上がりになるように調理しています。人気の定番料理のため、レシピが確立してきたことでおいしく感じていただけたのかもしれません。</p>
<p>牛乳がおいしくなくて圧倒的に人気がない。何とかしてほしい。</p>	<p>牛乳が苦手だが、給食の牛乳は飲めたというお声もいただいています。昨年度の残菜率の平均値は、小学校10.7%、中学校7.5%ですので、比較的飲まれていると考えています。クラス訪問でも、子どもたちに意見を聞いていきたいと思います。</p> <p>今年の夏は暑く、牛乳がぬるくておいしくないというご意見をうかがうことができました。温度に関しては配膳員にも共有して、なるべく冷たい状態で提供できるように努力していきます。</p>
<p>魚料理の日を増やしてほしい。</p>	<p>魚料理は週に2～3回程度提供しています。今後も、献立のバランスをみながら、回数が減らないように気をつけていきます。</p>
<p>パンは外国産の小麦とのことで、ポストハーベストのグリホサートに発ガン性が確認されているので給食に提供するのは止めていただきたいです。欧米では禁止されているものです。安全性を再度よくご検討いただきたく何卒宜しくお願いいたします。</p>	<p>プレハーベスト農薬としても使用されるグリホサートの安全性について、様々な見解があることは承知しております。一方、内閣府の食品安全委員会をはじめとする機関では、食品の安全性について、食品中の物質自体が人の健康に悪影響をもたらす可能性ではなく、それが体に摂取された結果、悪影響が生じる確率とその程度で評価しています。その上で残留農薬の基準値を設定し、輸入時には検査を実施して基準に適合したもののみを買い入れています。</p> <p>引き続き情報を確認し、安全安心な学校給食の提供に取り組んでまいります。</p>

<p>・よくかんで食べることについての話があったが、やはり給食時間が短いためゆっくり食べていたら、食べ終わることができない。給食センター側からも問題定義してほしい。</p> <p>・学校での給食を食べる時間が少なく感じるが、学校側の都合等もあると思うのでいたしかたない事なのかなと思っている。</p>	<p>給食時間を十分に確保することが望ましいですが、授業時間や登下校の時間にも影響するため、課題が多いのが現状です。</p> <p>学校によっては集中して食べる時間を設けたり、給食センターでは4月に配膳しやすい献立を提供するなどの工夫をして、食べる時間の確保に努めています。今後も、改善に取り組んでいきたいと考えています。</p>
<p>・適正量について、前回の市民懇談会が終了した後にPTAで話し合った。給食センターから、目安量を写真または、柄杓何杯分などで、全校に情報発信してもらえれば、適正量の配膳ができるようになるのではないかなという意見が出た。</p> <p>・学年の区分により適正量が変わるが、指導がなければ今までの量で配膳してしまうと思う。学校や先生裁量にならないよう、給食センターからはたらきかけが必要だと思う。</p>	<p>具体的なご提案をありがとうございます。データの共有方法や、小中合わせて4段階の盛り付け目安量があることなどの課題を含め、給食センターとして取り組めることがないか検討してまいります。</p>
<p>2学期制の学校にも給食をだしていただけるようにしてほしい。3学期制の学校よりもお弁当を作らないといけない状況であり、働く家庭が増えているなか負担が大きい。</p>	<p>申し訳ございませんが、夏季休暇中は施設設備の点検や修繕、消毒等を集中的に行うため、8月中の給食提供は難しいのが現状です。また、大量調理を想定した設備と人員配置であるため、少ない食数での調理も難しいといえます。</p>
<p>食べきれなかった給食はどうなっているのでしょうか。昔はパンなど持ち帰ることができていたのですが、やはり現在は難しいのでしょうか。残ったもの(全く手がつけられていないもの)をどこかに寄付するなど、無駄にしない方法はないのでしょうか。</p>	<p>学校給食衛生管理基準では、衛生上の見地から、残食の持ち帰りは禁止することが望ましいと示されています。</p> <p>本市では、水分が少ない料理は、委託業者が回収し、たい肥に作りかえて市内で使用する取り組みを行っています。水分が多い料理は、生ごみ処理機で分解しています。</p>
<p>< 講話について ></p> <p>かむ料理、一食一品考えて作ってみたいと思いました。</p>	<p>今回は、令和7年4月より施行された「多摩市みんなの笑顔が広がる歯と口の健康を推進する条例」に関連したテーマとしました。給食でも、9月から12月にかけて、月に1度かみかみ献立を提供していますので、ご注目いただければと思います。</p>
その他	
<p>懇談会の参加は、学校から1人ですが、他の者と交替して参加できるとありがたいです。同じ役員の中で参加したいという方が数人おられます。</p>	<p>申し訳ございませんが、個人情報の手続きなどがあるため、委嘱を受けられた委員の方へお願いしているところです。</p>