

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8年6月26日(金) 12時00分～14時00分

場所:瓜生小学校(2階家庭科室)

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:麦ご飯、夏野菜のキーマカレー、コールスロー、ジョア

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8年度7月・9月の献立説明、懇談を行いました。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=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
22	0	1

2. 給食の量についてうかがいます

多い	適量	少ない
1	19	3

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
22	1	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。

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	
＜夏野菜のキーマカレーに関して＞ ・子どもが苦手なピーマンやなすが入っていたが、独特の風味が気にならず、とても食べやすかった。学校のカレーに入っている野菜は食べられるという声もよく聞く。 ・野菜がよく煮込まれていてやわらかく、野菜嫌いの子でも食べやすいと思った。野菜の種類も豊富で旬が感じられた。 ・大豆の歯ごたえが良く、茄子もやわらかくておいしかった。 ・ひき肉や大豆、レバーチップが入っていて、たんぱく質や鉄分など栄養面の工夫を感じた。家庭では使わない食材を取り入れている点も良いと思った。 ・食材や調味料が工夫されており、子どもが食べやすい味付けだった。 ・家庭でも参考にしたい、作ってみたいと思うカレーだった。 ・野菜が溶け込んでいて柔らかくて食べやすかった。どのくらい煮込んでいるのか知りたい。 ・レバーチップの原材料について知りたい。	・苦手な子どもも多いピーマンやなすなどの夏野菜や大豆をおいしく食べてもらえるよう、人気のカレーに入れました。苦手な食材などは、どうしたら子どもたちに、挑戦してもらえるか、おいしく食べてもらえるか考えながら、切り方や調理方法、味付けを工夫しています。また、大豆やレバーチップを使用することで、成長期に必要なたんぱく質や鉄分を補うことができるよう工夫しました。今回、「野菜が食べやすかった」「家庭でも参考にしたい」といったご意見をいただき、子どもたちがおいしく食べられるよう工夫している点に着目していただき、大変うれしく思います。今後も、子どもたちがおいしく食べられる献立づくりに努めてまいります。 ・食材をすべて入れてから煮込む時間は20分程度です。想像されたよりも短く感じたかもしれませんが、夏野菜キーマカレーは、食材ごとの火の通りやすさや煮崩れしやすさを考慮しながら、入れる順番や加熱時間を工夫して調理しています。野菜が煮崩れしすぎないようにしながらもしっかり火を通し、うま味がカレーに溶け込むことで、子どもたちにも食べやすい味に仕上げています。 ・豚レバーチップの原料は、国産豚レバー100%です。豚レバーは鉄分を多く含む食材ですが、独特の風味があり苦手な子どもも少なくありません。そのため、食べやすく加工された豚レバーチップを使用し、子どもたちに不足しがちな鉄分を無理なくおいしく摂ることができるよう工夫しています。

<コールスローに関して> ・さっぱりしていてカレーとよく合い、食べやすかった。 ・野菜がシャキシャキしていて、キャベツの芯も苦味がなく、優しい酸味で美味しかった。 ・家庭よりも薄味に感じたが、野菜、特に人参が柔らかくなっていて食べやすいと思った。 ・野菜の味をダイレクトに感じたため、子どもによっては好みが変わるのではないかなと思った。 ・個人的にコールスローの油が多く感じた。	コールスローは、カレーとの組み合わせを考え、さっぱりと食べられるような味付けにしています。また、サラダは決められた温度までしっかり加熱したうえで、野菜本来の味や食感も大切にしながら、できるだけ食べやすくなるよう加熱時間などを工夫しています。味付けや調味料の使用量については、いただいたご意見も参考にしながら、今後の献立づくりに生かしてまいります。
<すいかに関して> ・すいかがとても甘くておいしかった。皮付近まで甘く、もつと食べたいと思った。 ・旬の果物が給食に取り入れられていて良いと思った。	給食では、子どもたちに季節を感じてもらえるよう、旬の果物や食材を取り入れるよう心掛けています。すいかをおいしく食べていただけたことを大変うれしく思います。今後も食を通して季節を感じられる献立づくりに努めてまいります。
<ジョアに関して> ・子どもはジョアなど牛乳以外の飲み物が出る日はとても嬉しいと話している。 ・プレーン以外の味もでると良いと思った。	ジョアなど牛乳以外の飲み物が、子どもたちの給食の楽しみの一つになっていることを伺い、大変うれしく思います。ジョアは、多くの子どもたちに親しまれているプレーン味を基本に提供しています。味によっては献立との組み合わせを考慮する必要もあるため、いただいたご意見を参考にして、献立との組み合わせ等も考慮しながら、今後の献立づくりに生かしてまいります。
<分量に関して> ・食べ盛りの子には少ないと感じたが、多少足りないくらいが適量だと思った。 ・食べ盛りにはやや少なく感じるが、これ以上多いと食べきれない子もいるため適量だと思った。足りない場合はおかわりをすればよいと思った。 ・フードロスとの兼ね合いもあり、量の設定は難しいと思った。 ・十分な量があり安心した。	学校給食は学校給食摂取基準に基づき献立を作成していますが、必要な量や食べられる量には個人差があります。食べ盛りの子どものにとっては少なく感じる場合もあれば、食べきれない子どももいます。また、残食の問題もあることから、量の設定はなかなか難しいところです。今回いただいたご意見からも、量に対する感じ方は様々であることを改めて感じました。今後も子どもたちの様子や残食の状況を参考にしながら、献立作成を行ってまいります。
<全体に関して> ・味も栄養も、とても良いと思いました。 栄養バランスが良いと感じました。たくさんの種類の食材が使われていて、旬の果物があるのも嬉しいです。 ・栄養面、彩りも工夫がされており、味もとても美味しかったです。 ・今の給食は彩りもよく美味しくてびっくりしました。 ・いつも栄養が考えられていて美味しい給食をありがとうございます。 ・彩りもよく季節の食材を使っただき、なかなか家では使用する事のない食材も入っていてとてもおいしかったです。 ・栄養がまんべんなく取れる献立だと思いました。 ・とても美味しい給食でした。毎日こんな美味しいものを食べている子どもたちが、うらやましいです。 ・偏食つ子が全部完食したメニューを食べることが出来てとても嬉しい回でした。 ・子どもたちがこの牛乳なら飲めるという学校の牛乳を飲んでみたいです。	・学校給食では、成長期に必要な栄養をとることができるよう、様々な食材を組み合わせながら献立を作成しています。また、旬の食材や家庭ではなかなか使用しない食材を取り入れることで、食の楽しさや食経験の広がりにもつながるよう心掛けています。今後も子どもたちに喜んでもらえる、安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。 ・学校給食で提供している牛乳に関心を持っただき、ありがとうございます。給食の飲用牛乳は「パスチャライズド牛乳」といい、72℃15秒間の殺菌により、生乳の風味をなるべく損なわない製法で作られています。市販されている牛乳の多くに採用されている超高温瞬間殺菌と比べ、加熱による風味の変化が少なく、牛乳が苦手な方の理由として多い加熱臭が少ないことが特徴です。 今回はジョアの提供日であったため牛乳を試飲していただくことができませんでしたが、学校給食では基本的に毎日牛乳を提供しています。今年度は残り2回市民懇談会を予定しておりますので、給食で提供している牛乳も試飲していただける機会を設けたいと考えています。

学校給食の疑問やご意見について・本日の感想	
<給食センターの建て替えについて> ・代替給食期間中、おかわりが難しくなるのではないかと心配だ。 ・弁当タイプの給食になることで、冷えて食感や味が変わり、食べる量が減ってしまうのではないかと心配だ。 ・代替給食期間中も、子どもたちが楽しみにできるよう人気メニューを取り入れてほしいと思った。 ・建て替え期間中も、子どもたちが喜ぶ給食を提供してほしいと思った。 ・建て替えに向けて様々な配慮がされていることをありがたく感じた。 ・給食センター工事期間中の給食内容が気になる。	工事期間中の中学校の給食はお弁当容器となるため、現在のようなおかわりの対応は難しくなると考えています。そのような中でも、子どもたちに必要な栄養をしっかりと届けることができるよう、提供量や献立内容を検討しています。また、食べ応えや満足感が得られる給食となるよう工夫するとともに、子どもたちが給食を楽しみにしてもらえそうな献立づくりにも努めていきたいと考えています。
<食材・調味料について> ・調味料はどのようなものを使っているのか、また、すべて国産のものを使用しているのか知りたい。 ・フルーツ缶などについても、次の機会でよいので資料を見たい。 ・食材の産地や選定方法、基準について知りたい。 ・アジフライなどの揚げ物を一から作っているのか知りたい。	給食では、しょうゆ、みそ、塩、砂糖、酢のほか、ケチャップ、中濃ソース、オイスターソースなど様々な調味料を使用しています。給食では、野菜、肉、米など国産で安定的に調達できるものについては国産品を使用しています。一方で、食材や調味料によっては国産品の取扱いがないものや、必要量を安定的に確保することが難しいものは、安全性や品質を確認したうえで、外国産の原料を使用した調味料等を使用する場合があります。 給食で使用している物資の規格書については、社外秘の情報が含まれているため、大変申し訳ありませんが、お見せすることができません。なお、給食で使用する物資については、安全性や品質等を確認したうえで選定しています。 給食で使用する物資については、「多摩市学校給食物資選定要綱」に基づき選定しています。要綱は多摩市公式ホームページで公開しています。また、主な食材の産地についてもホームページで公表しています。物資については、安全性や品質を確認したうえで、価格や味、形状、提供する献立との相性などを総合的に考慮しながら、栄養士が選定しています。 から揚げや竜田揚げなどは、給食センターで下味を付けて調理しています。一方、アジフライなどのフライ料理については主に加工品を活用しています。フライ料理は衣付けに広い作業スペースと多くの作業時間を必要とします。また、現在の施設では衣付けの工程が焼き物等の他の調理工程にも影響するため、手作りで提供できる機会は限られています。献立や調理工程を調整することで手作りのフライを提供する場合もありますが、限られた時間の中で安全に調理し、学校へ届ける必要があることから、作業工程全体を考慮したうえで加工品を活用することが多くなっています。本来であれば、手作りのフライやコロッケなども提供し、季節の食材を取り入れるなどの工夫を行いたいという思いがありますが、現在の施設では難しい面があります。今後も限られた条件の中で工夫を重ね、子どもたちに喜んでもらえる給食づくりに努めてまいります。

<献立について> ・オリンピックか何かの年に、様々な国の代表的な献立が出てきた時は、親である私も毎月どのようなものが出るのか楽しかった。 ・七夕給食のように毎月特別な給食があるので、子どもも楽しみながら学びにつながると思った。 ・和食や魚の人气が少ないという話を聞いたが、子どもたちには和食をもっと食べてほしいと思った。 ・メニュー全体を見ると、卵が使われている献立が少なく、アレルギーのある子どもも同じものを食べられるよう工夫されているのではないかと感じた。 ・家では出せないようなもの(特にフルーツやご当地料理、季節の料理)を給食で食べられることは、食体験が豊かになりとても良いと思った。	世界の料理や行事食を楽しみにしていたというお声や、家庭ではなかなか提供できない食材や料理を給食で経験できることが良いというお声をいただき、大変うれしく思います。学校給食では、子どもたちに必要な栄養を届けるだけでなく、行事食や郷土料理、世界の料理、旬の食材などを取り入れることで、食への興味や関心を広げ、食体験を豊かにしてほしいという思いで献立を作成しています。また、和食や魚料理についても、子どもたちに親しんでもらえるよう調理方法や味付けを工夫しながら継続して提供しています。献立づくりの工夫に目を向けていただけたことを大変うれしく思います。今後も、子どもたちの学びや楽しみにつながる給食づくりに努めてまいります。
<レシピについて> ・公開されているレシピを見て実際に作ってみたところ、子どもたちも喜んで食べてくれた。 ・ホームページで公開しているレシピを増やしてほしいと思った。	レシピをご活用いただき、ありがとうございます。実際にご家庭で作っていただき、お子さんにも喜んで食べてもらえたとのこと、大変うれしく思います。給食が、ご家庭での食事や親子の会話のきっかけになればという思いから、ホームページでレシピを公開しています。今回のようなご感想をいただき、大変励みになりました。今後もレシピの充実にも努めてまいります。また、作ってみたいレシピが公開されていない場合は、ぜひ教えていただければと思います。
<給食時間の配膳について> 汁物のお麴や里芋など係の子によって一つも入ってなかったり沢山入ってたりよくあるみたいなので、少なくともお麴は2つなど案内してもらえると皆んなに平等に渡るのはないかなと思います。	お麴や里芋などの具材について、「1人〇個ずつ」などの案内ができないかのご意見をいただきましたが、給食センターでは多くの学級分を一度に配缶していることから、具材を個数単位で管理したり案内したりすることは難しい状況です。
<本日の感想等について> ・アレルギーや栄養面への配慮だけでなく、子どもが食べやすいものや喜ぶものなど、様々なことを考えて献立が作られていることが分かった。 ・アレルギーや和洋中の献立にも細かな配慮がされていることが分かった。また、給食のメニュー作成の苦勞を知ることができ、とても楽しかった。 ・子どもたちの気持ちに寄り添いながら献立が作られていることが分かった。 ・品質・安全衛生管理や食育の取組について知ることができた。 ・野菜を3回洗うなど、多くの手間をかけて給食が作られていることに驚いた。残菜が少なくなるとよいと思った。 ・給食を支える職員や調理員の方々の想いや丁寧な仕事ぶりを知り、感謝の気持ちが深まった。 ・中学校でも給食が提供されていることや、栄養の考えられた給食を毎日食べられることをありがたく感じた。 ・今の給食は彩りが良くおいしく、家庭としても大変助かっている。 ・懇談の時間も、色々な学校の方と情報交換やコミュニケーションをとれて楽しい時間となりました。また次回も楽しみにしています。	多くの温かいご感想をいただき、ありがとうございます。今回の懇談会を通して、献立づくりの工夫やアレルギーへの配慮、品質・安全衛生管理、食育の取組などについて知っていただく機会となり、大変うれしく思います。また、給食を支える調理員をはじめとした職員への温かいお言葉は、私たちにとって大きな励みとなります。懇談会が学校給食への理解を深める機会や、参加者同士の交流の場となったことをうれしく思います。今後も、子どもたちに安全でおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。

その他	
・給食は学校生活における子どもの楽しみの一つになっている。 ・子どもが毎日給食を楽しみにして学校へ通っている。 ・給食がおいしかったことや、その日の給食について家庭で話してくれる。 ・献立を通じて、親子のコミュニケーションにつながっている。 ・無償化もとてもありがたいです。ただ、無償化によって、もし今後、給食のメニューがとても乏しいものになってしまうことは避けたいので、もしそのようになってしまう場合は、集金していただいてもいいのではとも思います。	多くの温かいご感想をいただき、ありがとうございます。給食が子どもたちの楽しみの一つとなっていることや、ご家庭での会話やコミュニケーションのきっかけとなっていることを大変うれしく思います。学校給食は、子どもたちに必要な栄養を届けるだけでなく、食への関心を高めたり、様々な食体験を通して学びにつなげたりする役割も担っています。今後も、子どもたちが楽しみにしてくれる給食づくりに努めてまいります。 学校給食は、今後も学校給食摂取基準に基づき、必要な栄養を満たした給食を提供してまいります。また、子どもたちに喜んでもらえる献立となるよう、今後も工夫を重ねながら給食づくりに取り組んでまいります。