

第1回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要

<p>日時:令和元年6月24日(月) 12時00分～14時00分</p> <p>場所:多摩市豊ヶ丘小学校 つながる一む</p> <p>参加者:保護者26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(5名) 調理担当総括責任者(2名)</p> <p>試食:白飯、呉汁、ホッケの文化干し、こんにゃくの炒め煮、牛乳</p> <p>当日は、学校長・センター長挨拶、多摩市の学校給食について、令和元年度7月・9月・10月の献立、配布資料の説明を行いました。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。</p>

【懇談会当日アンケート結果】 n=24

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
21	2	1	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
0	22	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
4	19	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。

懇談会の意見・質問等	懇談会の意見・質問等への対応(回答)
<p>当日の献立について</p>	
<p>子どもが味に敏感でご飯がおいしくないと言っているのですが、今日いただいてみたらおいしかったです。</p>	<p>給食のご飯は、容器にくっつかないように少量の米油を入れて炊いています。その匂いを感じ取ったのか、水分量の加減などかもしれません。</p>
<p>もう一品ほしいと思った。プチトマトなどがあると彩も良くなると思う。</p>	
<p>特に部活をやっている中学生には少し品数と量が少なかなと感じました。</p>	<p>給食では果物以外すべての食材を加熱して提供しなければいけないため、生野菜は出していない。また、1品増やすためには食缶やコンテナを増やす必要が出てくるため、対応が難しい状況です。</p>

<p>とても美味しかった。</p>	
<p>こんにゃくの炒め煮は生姜の風味が良く、筍とこんにゃくの食感も良くとてもおいしかったです。呉汁はだしが良くきいていておいしく、また食べたいです。ホッケも生臭くなく食べやすかったです。</p>	
<p>低予算でこの献立ができるのはすごいと思いました。残量調査状況を見ると、やはり肉が人気で、魚や野菜を嫌いな子供が多いんだなと思いました。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。今後も多角的な視点で考え、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>蒸し中華麺は子どもたちにあまり人気がないと思います。半分しか食べない子もいます。</p>	
<p>普段家庭ではなかなか食べさせられないメニューや食材を使ったださり、親としては給食とそこに携わる方々に非常に感謝しています。ただ小学生には渋めの献立もあり、楽しみになるようなメニューとのバランスを取っていただけると良いと思います。</p>	
<p>箸がとても良かった。こんなにきれいで使いやすいですね。</p>	<p>箸は劣化するため、定期的に新しい箸と交換し使っています。</p>
<p>日頃の給食について</p>	
<p>麺の日、揚げパンの頻度を増やして欲しい。</p>	<p>多摩市では、米飯給食を週に3回以上4回を目標にしています。そのため、ひと月に4回程度パンや麺の給食を提供しています。予算等も踏まえて、今後検討していきます。</p>
<p>残量が気になるかもしれないが、子どもが苦手な物もどんどん給食に出して欲しい。給食なら食べる、みんなと一緒に食べられるものがある。</p>	<p>残菜が出てしまうもったいないので、少しでも苦手なものが食べられるような献立を作成していきたいと思えます。</p>
<p>いろいろ新メニューを入れてくれていますが、娘は普通のメニューでいいと言ってる。パエリアがおじやみたいだったり、本物を知らない子は給食で出たものをその料理だと思ってしまう。またよく知らない料理だと、それだけで敬遠してしまい残菜が多いと聞いた。</p>	<p>メニューがマンネリ化しないように、また国際的な観点からもさまざまなメニューに挑戦していますが、大量調理では本物と同じようにできないことも多いです。そのため、少しでも食べやすいように工夫したり、給食日よりなどで料理の説明をしています。今後も声掛けなど含め、進めて参ります。</p>

<p>給食がここまで考え、気を遣い、丁寧に作って届けてくださっていることを、改めて子どもたちに伝えていく大切さを感じました。また、今日のような「給食ができるまで」を知る機会をたくさん作ってほしいです。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。学校に調理室がないので、なかなか給食センターについて知ってもらえる機会は少ないのですが、3年生が社会科見学で給食センターに見学に来た際は、「給食ができるまで」を見てもらったり、クラス訪問や試食会などでも説明するようにしています。</p>
<p>残菜の処理をどのようにしているか気になりました。</p>	<p>給食センターで出る生ごみや残菜等は、「消滅型生ごみ処理機」という機械で処理しています。微生物の力を利用して、汚泥・水・二酸化炭素に分解されます。分解後出た水は、敷地内にある浄化設備できれいな水にしてから下水に流しています。廃棄物の減量による環境保全に努めています。</p>
<p>兄弟でコースが違うので、家庭でのメニューに困る。同じ地域なのになぜコースが違うのか。またせめてABコース両方肉、両方魚というふうに合わせてほしい。</p>	<p>コース分けについては食数が均等になるように分かれています。また、焼き物機や揚げ物機、冷却機などの機器が施設に1機ずつしかないため、2コースのメニューを作るためには、和洋中や肉魚が続かないように等を考慮するため、ABコース両方肉や魚に統一するのは難しいのが現状です。</p>
<p>その他</p>	
<p>子供に食物アレルギーがあるので、お楽しみ献立の日にデザートを選択できるのは、とてもありがたいのですが、料理に食物アレルギーを含む食材が多かったことが残念でした。</p>	<p>食物アレルギーの原因となる食物の種類が多く、献立作成に苦労しています。今後も食物アレルギーへの配慮や栄養量の確保、食事の楽しみなどのバランスを考慮して参ります。</p>
<p>食物アレルギーや乳糖不耐症で牛乳を飲むことができず、豆乳代替をお願いしているが、ジョアは飲むことができます。ジョアの提供を受けることができますか。</p>	<p>給食センターでは、豆乳代替を申請されている方が一部の乳製品を摂取できるというところまでは把握することができません。牛乳と乳飲料の代替として豆乳を提供しているので、一部の乳製品を摂取することができる場合でも豆乳を提供しております。ご理解の程、よろしくお願い致します。</p>