

第2回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要

日時: 令和元年11月25日(月) 12時00分～14時00分
 場所: 多摩市立落合中学校 会議室
 参加者: 保護者25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)
 試食: ポークカレーライス(白飯)、大根サラダ、りんご、牛乳、青じそドレッシング

当日は、学校長・センター長挨拶、田中栄養教諭の講話「食品ロス削減について」、令和元年度12月・1月・2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。

【懇談会当日アンケート結果】 22

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	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
0	22	0	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
18	4	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	
今日の献立紹介が無かった。	こちらの手違いで配布しておりませんでした。申し訳ございません。開催通知と一緒に郵送します。
カレーの具が小さめに切ってあって食べやすかったです。	スプーンに乗る大きさに合わせて野菜を切ることを考えて調理しています。また低学年の児童でも食べやすいようにも考慮しています。
カレーが甘い味で美味しかった。	小学1年生でも食べられる辛さにしています。たっぷりの野菜とりんごソースで甘くなっています。
サラダの野菜を加熱していることを初めて知った。茹でてでも食感が残っていてよかった。	食中毒予防のため、サラダの野菜はすべて加熱しています。衛生基準を守りながら、食感を損なわないように気を付けて調理しています。

日頃の給食について	
11月に出されたギリシャ料理クレーリというパンがあったと思いますが、反応はどうだったのでしょうか。	今回オリンピック献立として出したクレーリは、卵白を使用してハード系のパンを再現しました。しかし子どもたちは堅めのパンに慣れていないのか残菜がとても多かったのです。とても残念に思います。
給食の時間が短いことを給食センターから働きかけられませんか。	以前から給食時間が短いというご意見はいただいていたのですが、学校もカリキュラムに余裕がなく、給食時間を増やすのは難しいのが現状です。1学期よりも2・3学期、また、学年が上がるにつれて配膳や片付けが早くなり、食べる時間を確保できてくる傾向があるようです。
ご飯が水っぽく、美味しくない時があると子どもから聞きます。	2社のご飯業者と契約をし、南野調理所と永山調理所で毎月、業者を変えています。また、日によって白飯の出来上がりに多少差が生じることもあります。一定水準で炊けるように業者に求めて参ります。
その他	
残菜調査について、この結果は栄養士さんとしては意外なのか、いつも同じような結果なのかどちらですか。	良く残る食材としては魚や野菜が多く、調理法としては煮物や和え物が多く残る傾向がありますが、魚でも揚げ物だとよく食べたり、カレーや丼ものの日のサラダは残菜が少ないことも多いです。同じような結果が多いですが、おかずの組み合わせでいつも残りがちなものを食べてくれる時もあります。
アレルギーで給食を止めているのですが、何日前に言えば再開できますか。	給食自体は次の日から変更できるのですが、学校での管理体制を整える必要があるため、まずは担任の先生にご相談ください。