

第3回多摩市学校給食献立検討市民懇談会の概要

日時: 令和2年2月17日(月) 12時00分～14時00分
 場所: 多摩市立東寺方小学校 ランチルーム
 参加者: 保護者27名 学校給食センター: センター長、所長(1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: 胚芽食パン、ポトフ、鶏肉の香草パン粉焼き、野菜のトマト煮、牛乳、

当日は、学校長・センター長挨拶、田中栄養教諭の講話「バランスの良い食事について」、令和元年度3月・令和2年度4月・5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】 n=26

1. 給食の味についていかがですか

おいしい	普通	おいしくない	その他
24	2	0	0

2. 給食の量についていかがですか

多い	適量	少ない	その他
0	23	2	1

3. 給食の見た目・彩りについていかがですか

良い	普通	悪い	その他
20	6	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	
今日いただいた量は中学生も同じ量ですか？	今日は小学校高学年の量です。一人一つなどの個数ものはグラムを変えて、そのほかのおかずや汁物は量を変えて提供しています。
鶏肉のスパイスが結構効いているように感じましたが、子供は大丈夫なんでしょうか？	今日の香草パン粉焼きやバジル揚げなどは人気メニューで、クラス訪問に行くと、もっと出してほしいと言われるメニューのひとつです。また香辛料は、均等にかかるように気を付けて調理しています。
ハーブのアクセントが効いていて美味しかったです。しかし大人の嗜好で、子どもは好き嫌いがあるかと思いました。	ご意見ありがとうございます。今後も学校訪問などで意見を聞きながら、味の調整を行っていきたいと思います。
トマト煮のガーリックが、意外と強くてびっくりしました。苦手な子はつらいかなと思いました。	
洋食のトマト煮に大根が入っていて斬新でした。大根料理の参考になります。	

<p>大人にはおいしいと感じる胚芽食パン、子ども達は興味を示すのでしょうか？(残菜は増えないのか)</p>	<p>今のところ胚芽食パンの残菜が多いとの意見等は聞いていません。胚芽にはビタミンやミネラルが含まれているため、少しでも栄養を摂ってほしいとの願いから出しています。また小さいころから多様な味を経験してほしいため、さまざまな食材を取り入れています。</p>
<p>ポトフの汁はもう少し多くても良いかもしれません。また、じゃがいもはかなり煮込んであったので形がもう少し残っても良いかなと思いました。じゃがいもは沢山あったので薬物野菜のキャベツの量もう少し多いとありがたいです。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。今後も味や食材の形など、食べやすさを考慮しながら給食を提供してまいります。</p>
<p>胚芽食パンがふわふわしていて美味しかったです。</p>	<p>ふわふわでしっとりしている給食のパンは、美味しいので残菜も少ないです。給食で使用する食材は、味や価格、質や形態を見て、選定しています。</p>
<p>日頃の給食について</p>	
<p>タラモサラダが食べにくかったと子どもが言っていました。</p>	<p>給食でたらこを使うことが少ないのと、子供たちにあまりなじみがなかったのが原因だと考えられます。今後も珍しい食材や料理でも、食べやすいように工夫していきたいと思います。</p>
<p>今月出たサバサンドは、パンに挟まずに別々に食べたところ子供は言っていました。このようなメニューの時に子供たちは、正しい食べ方をどのくらい知っているのでしょうか？</p>	<p>食べ方については献立表や給食だより、給食メモカレンダーでお知らせしています。その他、骨付き秋刀魚の食べ方やみかんのむき方なども載せています。食べ方がわからないために箸が進まないことも多いので、今後も積極的にお知らせしていきたいと思います。</p>
<p>サバサンドの話題が1週間ほど続きました。子どもは美味しかったと言っていました。</p>	<p>初めてのメニューだったので、不安でしたが美味しく食べていただいたようで良かったです。今回のサバサンドだけでなく、ご家庭で給食を話題にいただけると嬉しいです。</p>
<p>食パンやフルーツをお盆の上に直接置くことに抵抗があります。給食ほど消毒などをしていない普通の生活になる子ども達の今後の食育にはいかがなものかと思いました。</p>	<p>パンや果物をトレーに直置きすることについては、以前から多くご意見をいただいています。ご意見を考慮し、果物は種類によっては皿を使うように変更しました。現時点ではパンを乗せる皿がないので、予算や食器の重さの関係上すぐの変更は難しいですが、課題として検討していきたいと思います。</p>
<p>世界の料理や郷土料理は月に何回と決まっていますか？</p>	<p>特に決まっていません。今年度は、オリンピック・パラリンピックの年なので、特に世界の料理を多く取り入れています。献立に飽きないよう、世界の料理や郷土料理を積極的に取り入れています。</p>
<p>その他</p>	
<p>食物アレルギーで給食を申し込んでいないが、牛乳のみ申し込むことはできますか？</p>	<p>令和2年度より牛乳のみの提供も開始される予定です。金額や申請方法等の詳細は、別途通知されます。</p>
<p>田中先生のお話で野菜は一日350gとありましたが、子供もですか？</p>	<p>大人の量ではありますが、授業では子供たちにも一日350g摂りましょうと伝えています。</p>

<p>乳糖不耐症で豆乳代替えをしていましたが、来年度から豆乳が廃止になると聞きました。すぐには無理でも長い目で見て、また豆乳を復活していただけるとありがたいです。</p>	<p>豆乳はおいしくないという意見もあり、ビン牛乳に変わる機会に廃止することとなりました。今後の対応については、今回のご意見も参考にさせていただきたいと思えます。</p>
<p>田中先生の授業は全校実施されていますか？</p>	<p>授業は、学校が希望しないと実施されません。全学年行っている学校もあれば、様々なようです。</p>