

平成21年度 第3回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

日 時 平成22年2月8日(月) 午後1時00分から午後1時50分

場 所 磐田市立豊田学校給食センター2階会議室

出席者 委 員：12名

事務局：11名

(教育長、教育委員会事務局長、学校給食管理室5名、学校給食センター4名)

議 事

(1)報告第4号

平成21年4月から平成22年1月までの栄養摂取状況及び喫食状況について

(事務局)

栄養摂取状況の充足率は、食物繊維や鉄を除いてほぼ100パーセントを満たしています。静岡県の傾向も同様です。一学期に比べ体も大きくなり食べも良くなってきています。食物繊維の多い豆・芋・野菜・海草について、栄養士の共通理解を図りながら少しずつ増やすようにしています。

喫食状況ですが、献立名と残菜率については、資料のとおりです。給食記念日は12月24日ですが、冬休みと重なるということで1カ月後の1月24日から1週間が全国学校給食週間となっております。学校給食週間の際には、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めるということになっていきます。今年は、1月25日から29日までの1週間で各センターや学校で取り組みがありました。

給食週間には、地場産物を献立に取り入れました。大原センターでは磐田産のチンゲンサイ・いちご・海老芋・メロン・JAときめき野菜の磐生福立菜や、静岡県産のかつお・お茶の粉・静岡おでんを使用しました。また、磐田のうなぎ加工所から購入したうなぎの蒲焼も使用しました。

豊岡センターは米飯持参ですので、ご飯の日は自宅からご飯を持ってきます。豊岡で生産している麩(ふ)、磐田産の白ねぎ・メロン・海老芋・チンゲンサイ・いちご、静岡県産の桜えびや豊岡のロックフィールドで作っているコロケ、文明堂の三笠山(どら焼き)をとり入れました。三笠山は合併前から続いており、豊岡センターのマークの焼印が打ってあります。その際に、なぜ豊岡に文明堂の工場がきたのかについても説明しながら提供しました。

単独校15校は、主食の日が違うため前後はありますが、基本的には同じメニューです。今回は磐田中部小と東部小の喫食状況を挙げました。今年度からJAときめき野菜が、JAから入れてもらえる様になり、磐生福立菜や油菜心など地元の物が入ってきています。給食週間に使用した物としましては、磐田産の磐生福立菜・海老芋・いちご・白ねぎ・みかん・タアサイや、静岡県産のかつおなどです。

残菜率については、各センター・単独調理場ともほぼ5%以内となっており、良い状況だと思えます。残菜が特に多い物についてはその都度、量や味・組み合わせについて検討して今後の献立に生かすようにしています。

豊田センターの残菜率で注目しているのは、副菜です。今回は「えびいもとこんにゃくのそばろに」「チンゲンサイとツナのソテー」「大根と水菜のサラダ」「ブロッコリーとウィンナーのソテー」「磐生福立菜のアーモンドあえ」になります。特に小学校4校で副菜の残菜率が顕著に出ています。この数字は平均値ですので、学校によっては15%や0%という所もあります。なお、1月29日の「磐生福立菜のアーモンドあえ」につきましては、センターの予想以上に残菜率が少なかったです。新鮮な物をJAさんが届けてくださったので、色も鮮やかでシャキシャキして、くせもなくておいしかったです。野菜を苦手とする傾向が出る小学校の子どもたちにもおいしさが伝わったと思います。

[質 疑]

(委員)

栄養があるものでも、残菜率が多いものは出さないということはないですね。何とか工夫して食べさせるという方向ですね。

(事務局)

出さないということはありません。今後も、良さをPRしていきます。ただし、どの学校でも残菜が多い場合は、献立作成者としても調理法の変更や量を減らしてみる等、何らかの見直しを考えます。

(委員)

1月28日に、磐田中部小学校で麦ご飯が出されています。大人は栄養があることは分かっていますが、子どもたちは残してしまっています。麦を食べさせる工夫等があればと思いますが。

(事務局)

磐田中部小学校の麦ご飯ですが、麦を5%混ぜているため、麦の分だけ主食の量が増えてしまいます。また、小学校に聞いてみても、麦ご飯の日はなぜか残が多くなるということです。やはり、パサつくので食べにくいのではないかと思います。

麦を入れる目的は食物繊維の摂取です。週1回ですので、今後も入れていきたいですが、子どもたちへのPRも必要だと思います。

(委員)

残菜率の関係で、今の時期ですと風邪やインフルエンザでかなり休みが多いと思いますが、残菜率の出し方については欠席者を考慮したものですか。

(事務局)

欠席者分を考慮したものです。残菜量から欠席者分を差し引いて計算しています。

(2)議案第3号

平成22年度学校給食用物資納入業者の指定について

(事務局)

学校給食用物資納入業者の指定については、磐田市学校給食物資購入規則第2条第1項および第2項により規定されています。このため、これまで納入実績のあった業者等を中心に納入業者を募り、1月8日から受付を開始し、1月29日で締め切ったところ、90件の申請がありました。それぞれの申請者について審査をした結果、すべての業者が判定基準を満たしていますので、適格であり、学校給食物資納入業者として指定したいものです。適格かどうかの判定基準は、規則第3条に掲げてありますが、4点すべてに該当する者としています。なお、申請件数につきましては、21年度は93件の業者が指定されていましたが、6件の業者が高齢化等の理由から申請を辞退され、また新たに3件の業者が申請されています。農協関係で2件入っていますが、これは学校給食の地産地消推進のため、新たに申請がなされたものです。

[質 疑]

(委員)

遠州中央農協の地産地消について、どういう形で進められているのか、新しい展開だと思しますので、説明していただけませんか。

(事務局)

前回の給食運営委員会でも触れましたが、小中学校5校に対して、各校が納入を受ける30%を目標に、農協の協力を得て進めたいということで、本年度から開始しています。来年度は、もう少し対象校を増やし、また野菜の種類も増やしていこうと思います。見付のどっさり市もできましたので、北部地域を対象に地産地消を進めたいと考えています。

(委員)

その関係で、今納めている納入業者に影響はあるのでしょうか。特段影響は出てこないのでしょうか。

(事務局)

現在5校で実施していますが、地産地消の推進について、学校給食管理室から業者さんへ説明をしました。営業面もあり、痛いところもありますが、地産地消についてもよく分かるとのことで、一応納得をしていただいております。

(委員)

業者が90社ということですが、その中で同じ食材を扱っている店もあります。90社から同様に納入されるのか、それともある程度予算見積を立てて安いところから納入する形になるのか、その辺を教えてください。

(事務局)

センターはセンター毎、単独調理場は一括で物資購入委員会がありまして、そちらで見積合わせ等を行って、納入先を決めております。

(委員)

例えば、同じジャガイモを買う場合には、こちらの八百屋とあちらの八百屋で見積りを取るというようにしているのですか。それとも業者を決めてしまっているのですか。

(事務局)

センターでは、野菜については6社程を選び、物資委員会を開いてセンター長を中心に栄養士も加わって決定しています。価格や品質を加味しながら選考しています。また、できるだけ多数の品目で見積り合せを行うようにしています。

[審議の結果、議案は承認されました。]

以上、議事終了。