

会 議 録

会議の名称	令和6年度第3回小金井みんなの給食委員会会議録
事務局	学校教育部 学務課
開催日時	令和6年12月10日（火）午後4時00分～午後4時55分
開催場所	友愛会館会議室
出席委員	佐藤委員、菅野委員、大橋委員、渡邊委員、齊藤委員、谷合委員、仲条委員、立岩委員、森戸委員、遠藤委員、金川委員
欠席委員	田原委員、松田委員、植田委員
傍聴者	0人
会議次第	(1)一言コメント (2)試食会について (3)次回の開催及び講演会について (4)教育委員会からの報告 (5)その他
主な意見等	(1)一言コメント 《初参加の委員がいるため、自己紹介も併せて実施》 (委員) ・先日、小金井桜名勝指定100周年を記念した、桜にちなんだ給食献立が素晴らしい取組だった。 ・先ほどの萩原農園を見学したが、顔が見える給食を南小で実現しているのが素晴らしい。 ・オーガニック給食の冊子配布とその紹介 ・給食の役割は大きく、栄養士や調理関係の皆さんには感謝したい。 ・農家の萩原さんや栄養士・調理員に協力いただき、南小の児童生徒が土づくりから行い育てた野菜を給食で出す取組を実現できた。給食菜園ができたら良いと思う。 ・感染症が流行する時期であり、一層注意して調理業務を行っていきたい。 ・子どもが安全に食べることができる給食を目指して調理環境を整えたい。

- ・受託校の残菜調査の結果は、残りも少なく、おいしく食べてくれていることをうれしく思った。
- ・南小フェスではお世話になりました。直接顔を見ておいしく食べてもらい、完売できたことはありがたい。
- ・農家見学は初めてで、小金井市の食育の取組が素晴らしいと感じた。
- ・小金井桜名勝指定100周年を記念した桜メニューを全校で実施できて良かった。気を抜かず2学期も給食提供したい。
- ・桜メニューは児童からも大変好評だった。今後も給食を通して地元愛を育てる取組ができたらと思う。

(2) 試食会について (事務局)

お手元に前回の試食会のアンケート結果を配布した。市内農家の方を迎えての試食会ということで、野菜の旨味が特に引き出された献立となっており、皆様から好評をいただいたようであった。詳細は御覧いただきたい。

(3) 次回の開催及び講演会について (事務局)

次回の会議の中で、辻調理師専門学校東京の先生による「学校給食調理業務の第三者評価の報告」と「ミニ講演」を実施できればと考えている。

この「学校給食調理業務の第三者評価の報告」は、学校給食調理業務の民間委託を進めていく中、給食の質を客観的に判断するために今年度から始まった第三者評価について、その結果を広く周知する取組である。評価員は、辻調理師専門学校東京の先生方に依頼しており、あくまでも「調理業務」に関する評価となるため、学校給食調理業務における調理技術、衛生管理、安全衛生面についての評価を行っていただくものである。献立や食材料の選定などは、栄養士の業務となるため、今回の評価項目には含まれない。

「ミニ講演」は、傍聴される方々も関心のあるテーマで先生に少し話してもらいたいと、本会で提案いただき、先生にもご了承をいただいたものである。

次回の会議の日程は、令和7年3月19日（水）午後3時30分～午後5時、市役所本庁舎の第一会議室での開催を予定している。そのうち前半1時間弱を、報告と講演に充てたいと考えている。傍聴者の募集は、後日市ホームページ等で行いたい。

次回お越しいただく先生は、辻調理師専門学校東京 調理師本科学科長 調理グループ西洋料理教授 小竹 牧先生を予定している。先生は、西洋料理、特にイタリア料理が主担当ということで、次の3つのようなテーマであれば、講演可

能と伺っている。

①西洋料理の調理技法

②西洋料理の食文化

③イタリアのパスタ料理の歴史

本日は、これらのテーマと、この会議の主眼である「給食」や「子ども」などを絡めた新しいテーマ案をご協議いただきたい。その案を先生へ伝え、最終的に先生にテーマを決定していただこうと考えている。

(委員)

講演会の主な対象は誰か。

(事務局)

本会で提案いただいた際、保護者が多く参加できると良いとの意見があったので、保護者を中心に考えている。

(委員)

講演会の開催はどのような位置づけか。みんなの給食委員会で開催する形になるのか。

(事務局)

この会の中で実施させていただきたいと考えている。

(会長)

次回は、このような会議は行われるのか。

(事務局)

年度最後の回となるため、報告と講演の後、感想を言い合うような簡単な会議を考えている。

(委員)

保護者全体への周知は行うのか。

(事務局)

スクールメール等を利用して行いたい。

(委員)

傍聴者は何人くらい入ることができるか。

(事務局)

まだ未定だが、市議会の際は30人程度は傍聴可能かと思う。

(委員) 《テーマに関する主な意見は以下のとおり》

- ・西洋料理（イタリア料理）の食文化
- ・西洋料理（イタリア料理）の行事食
- ・西洋料理（イタリア料理）の家庭料理
- ・歴史的背景、社会事情や食文化を踏まえたイタリア料理
- ・小金井（日本）の食材をどう西洋料理の給食献立で使えるか
- ・給食でも使える西洋だし
- ・給食に活用できる西洋料理の調理方法
- ・家庭でも使える西洋料理の調理のコツ
- ・パスタの美味しい調理法
- ・西洋料理の面白ネタ

・家庭でも給食でも活かせる西洋料理（イタリア料理）の調理のアイデア・コツ・面白ネタ（子どもたちが好むパスタやピザの話も）

（会長）

これまで出た意見を伝え、先生にテーマは委ねることとする。

(4)教育委員会からの報告

（学務課長）

・学校給食費の無償化について

12月の市議会定例会において、来年1月から3月までの期間、市立小中学校における学校給食費の無償化のための補正予算案を上程した。給食単価は、現状の金額となる予定で、予算成立後に、確定することとなる。

また、併せて、食物アレルギーや、宗教上の理由により、給食を食べることができない児童生徒を対象に、持参する弁当に対する補助制度を、同じく、来年1月から3月まで開始する予定である。次年度についても継続できるよう、着実に進めていきたい。

・桜にちなんだ、イベント給食の実施について

昨日、12月9日（月）は、「小金井桜の名勝指定100周年」の指定日であり、市立小中学校全14校の学校給食において、「小金井桜 名勝指定 100周年 記念献立」の提供を一斉に行った。

「さくらごはん」「桜のケーキ」「桜もち風の肉団子」「桜色のビスキュイパン」「桜ゼリー」「桜プリン」など、14人の栄養士が考え抜いた、桜にちなんだ献立を提供した。

桜色の発色は、人工着色料ではなく、「ビーツ」という、ロシア料理のボルシチで使われる、赤く鮮やかな野菜、を使用するなど、試行錯誤を積み重ねながら、加熱しても、鮮やかに発色するよう、栄養士たちが工夫を重ね、子どもたちに喜んで食べてもらえるよう、献立を考えた。

また、栄養士会では、子どもたちに、よりわかりやすく、「名勝小金井桜」にまつわる深い歴史について、学んでもらいつつ、“桜の給食”を食べることにより、一層、小金井への愛着を持ってもらいたいという願いを込めて、小中学校用の動画を、それぞれ作成した。

さくらの給食や動画の件については、新聞やラジオなどでも報道がされ、多くの方々に、栄養士による、名勝小金井桜にまつわる自主的な取組を知ってもらう、良い機会となった。

今後も、給食を通じた食育の取組等があれば、皆様にお知らせをし、小金井の給食の素晴らしさを伝えていきたい。

	<p>(委員) 桜メニュー考案のきっかけは何か。</p> <p>(委員) 栄養士（委員自身）発案により、栄養士会で全校実施となった。</p> <p>(5)その他</p> <p>(委員) 講演会について、委員が手伝うことがあるか。</p> <p>(事務局) 今のところはないと思うが、何かあれば相談させていただく。</p> <p>(委員) 次回の公募委員の募集はいつ頃か。</p> <p>(事務局) 前回選考方法についてご意見をいただいたので、再考を要することから時期は未定である。</p>
<p>次回の開催</p>	<p>令和7年3月19日（水）午後3時30分～ （市役所本庁舎第一会議室（予定））</p>