

令和元年度 第2回佐久市学校給食臼田センター献立委員会 会議次第

日時 令和2年1月31日(金)

午後3時から

場所 学校給食臼田センター2階研修室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 会議事項

(1) 令和元年度の学校給食について

(2) アレルギー対応食について

(3) その他

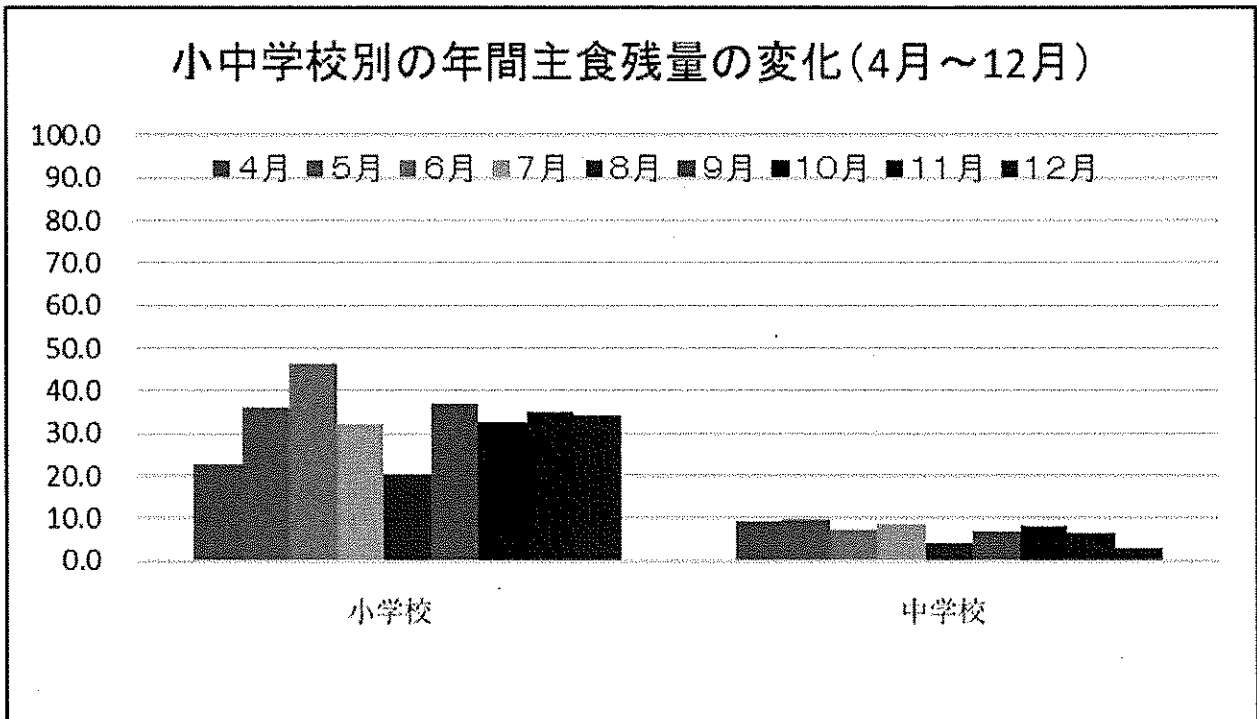
4 閉 会

令和元年度アンケート結果(小学校3・6年生、中学1年生対象)

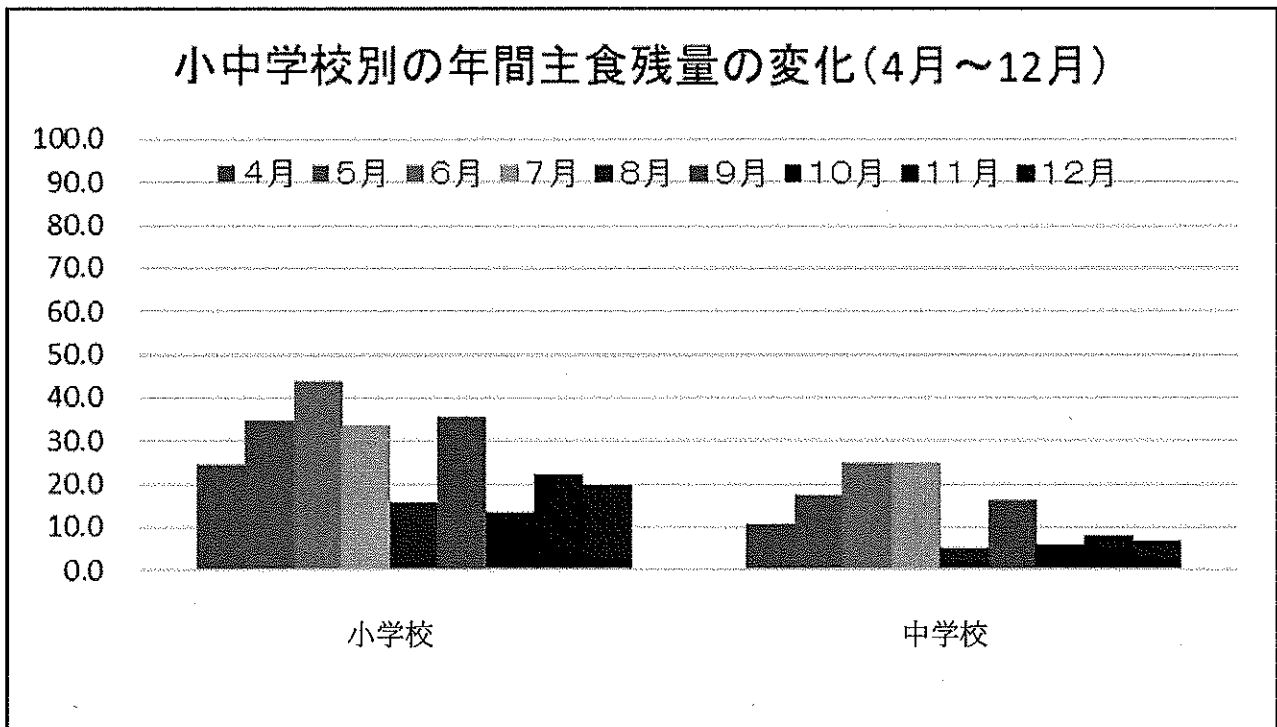
	青沼小学校		田口小学校				切原小学校		白田小学校			白田中学校			計
	3年	6年	3年1組	3年2組	6年1組	6年2組	3年	6年	3年1組	3年2組	6年	1年1組	1年2組	1年3組	
〇給食について															
味	5	3	18	13	21	21	19	13	14	11	26	11	21	18	214
	0	1	0	5	2	0	0	9	4	3	3	18	9	12	66
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	0	3	3	3	1	1	3	1	5	2	13	8	12	57
量	3	4	14	14	16	20	18	17	16	7	23	16	20	18	206
	0	0	1	0	4	0	0	2	1	2	3	0	2	0	15
	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	3	3	13	6	15	15	12	16	6	7	26	12	23	18	175
のこさず食べていますか？	1	1	5	12	7	6	7	6	12	6	2	17	7	12	101
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
	2	1	2	3	3	1	5	5	6	2	2	8	4	4	48
	0	0	2	5	4	3	2	1	4	3	0	5	3	7	39
	0	0	1	4	0	2	0	0	0	0	0	7	0	1	15
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
〇あごはんにについて															
毎日食べる	5	4	18	15	22	17	19	19	18	12	26	25	27	28	255
食べたり食べなかったりする	0	0	0	3	1	4	0	3	0	2	2	5	3	2	25
毎日食べない	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
未回答	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
時間がないから	0	0	0	2	1	1	0	3	0	0	1	3	0	1	12
お腹がすいてないから	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	2	1	1	0	7
必要ないから	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他(複数回答含む)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2
未回答	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
〇給食だけについて															
表裏両面見ている	1	1	7	6	10	13	13	9	4	8	17	7	8	14	118
給食だけを献立だけ見ている	1	3	11	7	11	7	3	9	10	5	8	13	20	12	120
全く見ない	3	0	0	5	2	1	3	4	0	1	3	10	1	5	38

(1) 主食の残量について

平成30年度



令和元年度



(2) アンケート調査について

白田センター配送校アンケートのまとめ（対象：小学校3.6年生、中学校1年、各学校職員）

白田小学校

【3年生】

- 毎日おいしいごはんを作ってくれてありがとうございます。(3)
- いつも給食をつくってくださりありがとうございます。(5)
- のりマヨサラダがおいしかったのでまた出してください。
- いつも私たちのために給食を作ってくださいありがとうございます。(2)
- きのこをあまり出さないようにしてください。(3)
- 人気メニューのレシピを載せてほしい。
- 魚をあまり出さないでください。
- おでんを出してもらえると嬉しいです。
- 揚げぎょうざをもっと出してください。
- かみかみサラダをもう一回作ってください。
- ハンバーグを出してください。
- フルーツポンチの作り方、はちみつパンの作り方を載せてほしい。
- エビが入ったグラタンを作ってください。
- ABCスープの作り方を載せてください。
- かみかみサラダの作り方を教えてください。
- ポテトカップグラタンとてもおいしいのでまた出してください。

【6年生】

- いつもおいしいです。
- どれも全部おいしいです。栄養のある給食ありがとうございます。
- いつもおいしい給食ありがとうございます！これからも残さずに食べたいと思います！
- 毎日おいしい給食を作っていただきありがとうございます。毎日幸せです♪
- もっと量を増やして欲しい
- 給食はおいしいけど、たまに量がいまいな所があるので量をいつも同じにして欲しい。
- クラムチャウダーを出さないようにしてください。
- 最近あまりない「人気メニューのレシピ」を載せてほしいです。ささみのレモン揚げとか…。
- ちょっとした豆知識を載せてほしい。

青沼小学校

【3年生】

- このごろ早く給食が食べられるようになりました。

【6年生】

- ご飯やソフト麺が冷たいです。
- ご飯を温かくするための工夫をして下さい。

田口小学校

【3年生】

- お肉やお味噌汁、はちみつパンがおいしいです。
- これからもおいしい給食を作ってください。
- 揚げパンのレシピを教えてください。
- ミルクとチョコパンがまた食べたいです。
- 揚げパンを1年に10回くらい出してください。
- 揚げパンを毎日出してください。
- ソフトクリームが出て欲しい。
- ミルクを出してください。
- ミルクを1か月に5回にしてください。
- 牛乳をもっと多くしてください。例えば1リットル。
- ししゃもを出すのをちょっとにしてください。
- デザートのスプーンを丈夫にして欲しい。
- 米粉パンを出す日を増やしてください。

【6年生】

- 毎日、おいしい給食をありがとうございます。
- いまのままで良いので、いつもありがとうございます。
- いつもおいしくバランスの取れた給食をありがとうございます。
- 毎日のように、たくさんの数作ってくださいありがとうございます。
- ご飯とパンが交互に出ていて良いと思いました。
- パンの時にクラムチャウダーなどにつけたりして、おいしかったです。
- 毎日、給食を楽しみに待っています。
- 苦手なものもしっかり残さないように食べています。
- 僕は、いつもおかわりを必ず1回はします。
- 僕達のために、わざわざ塩分の調節などをしていただきありがとうございます。
- 毎日の給食のおかげで、元気に暮らせています。
- 私は、ささみのレモンあげが好きです。学校でも人気です。
- 私は、なめこ汁が好きなので、たくさん出してくれるとうれしいです。
- 毎日、献立を見て、デザートや好きなのがあったらウキウキします。
- コッペパンが多いので、毎回順番にパンの種類を変えてくれるとうれしいです。
- もう少し果物を出してください。
- デザートを週一で出して欲しいです。(2)
- フルーツポンチをたくさん出して欲しいです。
- アイスを出して欲しいです。
- ご飯やパンにあう汁を出したら良いと思います。
- 給食だよりも色々な給食メニューの作り方をのせてください。

切原小学校

【3年生】

- いつもおいしい給食をありがとうございます。(5)
- 苦手なものが入っていてもおいしく食べられるのでよかったです。
- いつもおいしくて食べやすいです。
- いつもがんばってつくってくれてありがとうございます。これからもがんばってください。
- 残すことがあったので、残さず食べたいです。
- 夏にさっぱりサラダがでるとうれしいです。
- 給食がおいしいから、食べられなかったお肉のあぶらが食べられるようになった。
- おたよりにクイズやなぞなどを書いて欲しい。
- ミルメークをもっとたくさん出して欲しいです。
- ミルメークがどれだけあるか一覧表をのせてほしい。
- ミルメークちがう味も飲んでみたいです。
- ミルメークのほかの種類を献立にのせてください。

【6年生】

- 給食だより、いろいろ知ることができ良いと思います。
- ご飯にかけて食べる、親子丼などがとてもおいしいです。
- いつもおいしい給食をありがとうございます。(2)
- どれもおいしくて良いと思いました。
- 毎日、給食だよりを見るのが楽しいです。
- ご飯の種類を増やして欲しいです。
- 量が少ない時もあるので、ちょうどよくしてください。
- バランスよく食べることをのせて欲しい。
- 量をもっと少なくして欲しい。
- パンの種類を増やして下さい。
- 味が薄い時があるから少し濃くして欲しい。
- 人気のメニューをもっと頻繁に出して欲しい。
- ご飯が多いです。
- フルーツ、デザートをもっと出してください。
- 献立の作り方をのせて欲しい。

【1年生】

- いつも給食を作ってくださいありがとうございます。これからも頑張ってください。(6)
- いつもおいしい給食をありがとうございます。これからもおいしい給食を作ってください。お腹をペコペコにして待っています。
- 給食センターのみなさんがバランスよく作ってくれているので体もどんどん大きくなってとてもありがたいです。
- 金曜日によくカレーとか、特に美味しいものが出るから、週末が楽しみになってよいと思います。
- お便りの裏にその月に関する内容が書かれていて見ていて楽しいです。
- いつもカロリーや栄養のことを考えおいしい給食をありがとうございます。
- カロリーや一言なども詳しく書いてあってとても見やすく便利だな～と思いました
- 見ていて早く食べたくなる日もあり嬉しいです。(2)
- とてもおいしく元気がでます。これからもおいしい給食をお願いします。
- 食べ物の栄養や大切さが良く分かった。
- いつもおいしい給食を食べることができてうれしいです。
- 魚の骨が多い時があるのでなんとかしてください。
- 米粉パンが少し固いので柔らかくしてほしい。
- のりとマヨネーズのサラダはお口に合わないのなるべく控えめにしてください。
- あんかけ系の食べ物はあまり出さないで欲しい。
- サラダにマヨネーズを使わないで欲しい。
- お皿を新しくしてほしい。または、お皿は持参するのが良い。
- きゅうりを減らして欲しい。
- みそ汁に入っているじゃがいもが大きいのもう少し小さくしてください。
- ごはんの量が多いと思います。
- デザートがある日を増やしてください。
- もっと果物を増やしてください。
- ゆかり和えはやめてほしい。
- パンの種類をもっと多くしてほしい。
- りんごが出る時種を取って欲しい。(2)
- きのこは出さないで欲しいです。(2)
- ささみのレモン揚げなど人気のメニューのレシピをおたよりに載せてください。(4)
- パンが固いです。
- ご飯がべちゃべちゃしているので、それを無くしてもらえると嬉しいです。(2)
- ミルクはいらなないです。
- フルーツポンチの回数を増やしてください。
- もっと味を濃くしてほしいです。
- エビは出さないで欲しい。
- もっと量を減らして欲しい。
- 給食について苦痛だったりする子がいるということ。

各学校職員

1. 献立内容について

- 栄養価について考慮されており、彩もよく、常に充実していると思います。
- 野菜も多く味付けもバッチリです。
- 昨年と比べ色々な料理が出るようになり、おいしくいただいています。
- 野菜が多く、また、様々な味付けをしていただきありがたいです。
- 季節・行事・地域食材などに配慮し変化に富んだ献立内容でありありがたい。
- カレーがおいしくなったような気がします。
- 雷汁がお気に入りです。
- パンの回数を減らしていただけると嬉しいです。(どちらかというパンの方が残りやすいため) (4)
- パンが固い。もう少し柔らかいものにならないか。
- ごはんの配達を遅くしてもらえるとありがたいです。
- 小学6年→中学1年になり、量が増え、食べきれない生徒も多くいます。量を調整してもらえるとありがたいです。
- 米飯をもっとおいしくしてほしい。米の問題か炊き方の問題かわかりませんが…。
- カレーを月1から月2にしてください。
- 献立を見ただけで子どもたちがわくわくするような献立名や献立の工夫をしていただけるとありがたいです。
- 肉など栄養的には十分な量だと思うのですが、少し少ない気がします。
- 麺メニューがの麺が冷たくて、汁も1/4~1/2入れると冷めてしまい、残りは冷たい汁につけて食べている状態です。改善してください。
- サラダなど日によって量が違うときがあるので調整していただきたい。
- 魚の骨が気になる児童がいるようです。もう少し配慮してくれると良いと思います。

2. 栄養士学校訪問について

- ざっくばらんに生徒たちの意見を聞く機会を増やして欲しいと思います。定期的に。
- お忙しい中ですが、今後も続けてもらえるとありがたいです。
- 忙しい中よく生徒の様子を見てくださりありがたいです。
- 給食センターと学校の間が近くなるような気がします。子どもたちも楽しみにしているのでぜひ続けてほしいです。
- 今の子供は感謝の気持ちを持っている子が少ないので、いつも作ってくださる方がわかるのでいいと思います。
- 子どもたちはいつも楽しみにしています。可能であればもっとたくさん来ていただきたいです。
- 作る人と食べる人がお互いに顔を合わせることはとても良いと思います。皆様のご負担の無い範囲で何度でもご来校ください。
- 是非センターに勤務されている方々にも生徒の食べっぷりや各教室にての給食指導など見ていただきたいです。
- 学校職員と情報交換をする時間があってもいいのかもしれない。

3. その他学校給食、白田センターについてのご意見・ご要望等

- 毎日おいしくいただいています。ありがとうございます。
- 毎日おいしい給食ありがとうございます。昨年より味付けが濃くなり食が進むようになりました。
- いつも心をこめて作ってくださりありがとうございます。おいしくいただいております。
- PTA試食会ではありがとうございました。
- 年度当初に給食センターから保護者宛に「一食あたりの単価」と「返金対象となる条件」について通知していただきたいと思います。1食あたりの単価や返金条件を決めているのは学校ではないため、給食センターから保護者に説明をした方がいいため。返金対象の条件も文章になっていないため分かりづらく、保護者への説明に困ってしまう。
- みそ汁を家庭で飲んでいる子どもが少ないので、給食でもっと出してもらえるとありがたい。
- 他のセンターで出る「みのむしの形をした鶏とポテトの揚げ物」などの人気メニューは出ませんか？
- 家でも作ってみたいので、レシピを教えてもらえるとありがたいです。
- 非常勤の先生方が勤務の調整でお休みされる日は無給です。食べない日の給食費を返金できる仕組みにしていただきたい。時給で働いていただいている先生方から初めて食べないことから決まっている日の給食費をいただくのはおかしいと思います。
- 時間の中で給食を食べさせているので、残食が出ることもあり申し訳なく思います。
- 好き嫌いをなくしていく良い方法があれば教えていただきたいと思います。
- 量にばらつきが多く、昨年度は多く、今年度は少なかったです。
- 献立表が届くのがもう少し早いとありがたいです。
- お玉だと配膳しにくいものがある。何かよい方法がありましたら教えていただけるとありがたいです。
- 献立表の字が小さくて読みにくいのですが、もう少し大きくできないでしょうか。

学校給食における食物アレルギー対応の基本（概要）

佐久市学校給食課

1 学校給食アレルギー対応食提供事業の目的

佐久市では、平成 25 年から学校給食アレルギー対応食提供事業を実施しています。この事業は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対しても等しく学校給食を提供し、学校生活での本人や保護者の不安、負担の解消に資することを目的としています。（佐久市学校給食アレルギー対応食供給事業実施要綱（平成 25 年 9 月 26 日教委告示第 17 号）

2 学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

1) 基本方針

- ◎ 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ◎ 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ◎ 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ◎ 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ◎ 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

—「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成 27 年 3 月文部科学省—

2) 基本的実施基準

- ◎ 専門的な医師の診断・検査により「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があること。
- ◎ 基本的に 1 年に 1 回は受診し、評価を受けていること。
- ◎ 定期的に受診し、検査を行っていること。
- ◎ 家庭で当該原因食品の除去を行っていること。
- ◎ 対応食品については「完全除去」か「解除」のみとすること。
 - ・「完全除去」とは、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、原因食物を完全に除くこと。
 - ・「解除」とは、原因食物の除去をやめること。

—「学校における食物アレルギー対応の手引き」平成 27 年 2 月 長野県教育委員会—

3 安全性の確保を目的とした学校給食の考え方

【弁当対応の考慮対象】

以下の(1)(2)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

(1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要

イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去指示がある

(注意喚起例)

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

ウ) 多品目の食物除去が必要, エ) 食器や調理器具の共用ができない, オ) 油の共用

ができない, カ) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

(2) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※ア)～ウ)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

【調味料・だし・添加物】

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食において、基本的に除去する必要はありません。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

—「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省—

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。