

平成 26 年度第 2 回学校給食南部センター献立委員会 会議録

日時：平成 27 年 2 月 20 日（金）

午後 4 時～午後 4 時 40 分

場所：学校給食南部センター研修室

出席委員数 14 名

1 開会

・事務局進行

2 委員長あいさつ

3 会議事項（意見等要約）

（1）平成 26 年度の献立について

・資料に基づき、栄養士説明。

委員長：各学校から意見ををお願いします。

委員(T)：11 月は、残食を減らそう週間も設け取り組んだ為、残量少ないが、それ以外が多かった。異物混入が 1、3 年生でやや多かったように感じる。その学年の子ども達が敏感な面もあると思う。その都度、迅速な対応でありがたかった。

委員(T)：おいしい給食をありがとうございました。

電話での質問に、直ぐに対応いただきありがとうございました。

食べ盛りなので食べさせたいと思っているが、残量が多い。学級差があり、どのような手立てがあるのか苦慮している。

委員(PTA)：魚の献立の時残量が多い様であるが、家ではあまり魚を出していないので、給食での魚はありがたいです。これからも魚を出していただきたいと思います。

委員(T)：学級によって残量に差がある。少しでも減らしたいと考えている。コッペパンを食パンに変更することは無理ですか？

栄養士：食パンは、加工賃（カット代）が掛かってしまう。型を使って焼くため、一度に製造する量が限られるなどのパン工場の事情もあり、あまり提供できなかった。来年度は工夫していきたい。

委員(PTA)：家ではやらない魚料理があり、ありがたい。これからもお願いします。

委員(PTA)：試食会で薄味かなと感じたが、だしがきいていて美味しかった。家ではもう少し濃い味付けとなるが、子どもに聞くと「給食おいしい。」と言っているの、家で参考としていきたい。

委員(T)：子ども達同士で盛付の時に自分の食べられる量を調節して、クラス全体で完食を目指している。子ども達「給食、おいしい。」と食べている。

委員(PTA)：給食、種類も豊富でありがたい。残食を無くそうと学校で取り組んでいるが、家庭での取り組みも大切で、それが給食につながっていくと思います。食べられる子と食べられない子とのバランスが大事だと思います。やはりパンよりご飯が良いと思います。

委員(T)：学級担任の先生が「給食いつも、おいしくいただいています。給食センターなのに献立が豊富でありがたい。」と言っていた。子ども達、残食は飼料になると思っていたようで、12月の給食週間での食育指導で、センター栄養士さんから『残食の行方』について話を聞き、ごみになってしまうことに衝撃を受け、少し残量が減少した様に思われる。給食指導としては、「盛り付けたものは、食べよう。」と指導している。沢山食べられる子がカロリーオーバーとならない様に注意している。残量はクラスによって差がある。

委員(T)：アレルギー対応、ありがとうございます。残量が多い。最近、職員会議で話題とした。少し減ったように思われる。主食が多いと考えている先生もいるが、残量の無いクラスもあるわけで、適量であり、多いとは言えないと思う。残すことに罪悪感が無いように感じられる。指導していきたいと思います。

委員長：以前赴任して学校で、残量調べを放送発表やグラフ化して掲示したことがある。残食について先生方の意識が変われば、子ども達の意識も変わるのではないかと思う。県内の赴任した学校の中で、南部センターの給食が一番おいしいと感じる。最近、子ども達の食生活が変化してきているなかで、給食の果たす役割は大きいと思います。

## (2) その他

- ・事務局から行事予定等についての事務連絡。

## 4 閉会

委員長：以上で、第2回学校給食南部センター献立委員会を閉会します。