



給食運営協議会だより

西東京市立栄小学校

第1回栄小給食運営協議会が平成25年7月18日（木）に開催されました。

◇ 校長挨拶 ◇

こんにちは、お忙しいところお集まりいただき、ありがとうございます。

本協議会は、保護者の方から給食に対する意見をもらう大切な機会です。よりよい給食を目指し、スタッフ一同がんばっていきますので、栄小の給食運営のために、活発なご意見をお願いいたします。

◇ 学校運営課保健給食係 近藤係長 挨拶 ◇

給食事業につきましては、栄養士・調理師・学校の関係者の方々・保護者の皆様、ご協力ありがとうございます。

◇ 趣旨と要綱について 校長 ◇

栄小における学校給食調理業務を円滑かつ効果的に推進することを目的とし、設置要綱に基づき年2回開催します。

◇ 給食主任 ◇

食育に係る学習について（給食指導が中心ですが、その他の学習の紹介をします。）

1年：生活科の中でとうもろこしの皮むきの手伝い。学活において、栄養を考えて給食が作られていること、地元の野菜が使われていること等を学習。

2年：生活科において、枝豆むきとミニトマトの栽培。

3年：西東京市で行っている農のアカデミーとして、ニンジンや枝豆の種まきや収穫を予定。総合的な学習の時間に大豆の学習を実施。

4年：総合的な学習の時間に、3年生の時に作った味噌を使ったけんちん汁作りを行う予定。

5年：社会科の中で、各地の気候を生かした農水産業、農薬を抑える農家の方の努力を学習。総合的な学習の時間にバケツ稲を栽培し、探究的な学習を実施。

6年：理科におけるジャガイモの栽培。家庭科の中で、食と環境や身近な食品を調べる学習を行う。

◇ 栄養士 ◇

献立作成のポイントとして、家庭で不足しがちなカルシウム、鉄分、食物繊維を補うため、豆や魚、野菜を積極的に取り入れています。また、食材本来の味を生かすため、化学調味料は使用せず、和食ではかつおやさば節等、洋食や中華では鶏がら等で出汁をとっています。

食材はできるだけ国産・無添加のものを使用し、パンは北海道産の小麦粉、醤油は昔ながらの製法で作られているあきる野市のもの、野菜や果物は市内農家のものを積極的に使用しています。地場野菜は、気候によりキャンセル等もありますが、甘味もあり大変おいしいです。

楽しい給食として、郷土料理や様々な国の料理、行事食を取り入れています。行事食として、5月に行った中華ちまきでは、1つ1つ竹の皮から包んで作っています。6月は歯の衛生週間にちなみ、雑穀や骨ごと食べられる魚などを使ったカミカミメニューを取り入れました。

◇ 東洋食品チーフ ◇

昨年度はバイキング給食の時に野菜の飾り切りや切る速さの実演をさせていただきました。

今年度は、アレルギー対応食が増えたこともあり、チェック項目を増やしています。作る前に調理職員・栄養士と3回打ち合わせをし、アレルギー担当者が調理します。調理後は、リフトにあげる前に確認し、あげた後に最終確認をしています。

夏休み中に調理室の清掃を行い、2学期の給食に向けた準備を進めていきます。

◇ 東洋食品 ◇

東洋食品は全国展開しており、1日65万食の給食を提供しています。市内では5箇所行っており、栄小では平成15年度より携わっています。

学校給食では、第1に安全、第2においしいことを心がけて調理しています。安全に関しては、保健所出身者で構築している衛生部が学校を巡回し、保健所レベルの衛生管理を行っています。

また、アレルギーを重く考えており、チェック体制を3箇所以上設け、調理後の確認も徹底して行っています。

◇ 学校運営課保健給食係 近藤係長 ◇

ここ数年、市の給食事業は中学給食の開始やアレルギー事故対応など、大幅な変革を行ってきました。給食においては、できる限り地場野菜を使用していますが、地場野菜は農薬を極力使わないようにしていますので、どうしても虫が多くついてしまいます。調理の中で丹念に虫を取り除いてもらっていますが、時々給食に虫が入ってしまい事故報告として上がってきます。給食の現場では苦勞していただいておりますので、保護者の方にもご理解いただきたいです。

暑い日が続いています。先日も課長から熱中症対策の指導をさせていただきました。市内の給食関係設備を改善しておりますので、空調設備の大幅な改善までは難しい状況です。9月も残暑厳しいことが予想されますので、体調管理には気を付けて欲しいと思います。

◇ ご意見 ◇

・小学校に入るまでは好き嫌いが多かったのですが、2年生になって一度も残さず食べていると自慢をしています。

・ランチルームでのデザートが今年はなくなってしまったと残念がっていました。

<学校より>昨年同様、学期に1回デザートを付けています。今年は6月にフローズンヨーグルトを付けました。2学期も1・2回付ける予定です。

・家では栄養バランスを考えながら提供しても、本人たちの思いもありバランス良く食べさせることが難しいです。学校では色々な角度からの食育を考えていただき感謝しています。

・給食だよりに掲載されていた3色ピラフを家で作ってみました。食事を考えるときどうしてもワンパターンになってしまうため、レシピを載せていただくと嬉しいです。

・給食では色々なものを口にして、新しい味を覚えてきます。家では出汁をとらずに作ることもありますが、子供は敏感で、味わったものは覚えているものなので、これからも続けて欲しいです。

<学校より>アレルギーに関しては、現在25名の対応をしています。できる限りアレルギーのもののみを除きたいと考えていますが、調理上、他のものも除かざるを得ない場合があります。保護者の方には、事前にプリントし、確認をいただいております。担任・本人用にもプリントを渡しています。また、担任がいない時の為に、専用の一覧表を作って対応しています。

調理場では何度かの確認を行い、台車にはハート型の目印を付けています。食器は専用のベージュ色のものを使用し、おかわり防止を行っています。