



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26年12月19日（金）に開催されました。

◇ 校長挨拶 ◇

こんにちは。本日は、お忙しい中お集まりいただきありがとうございます。本協議会では、西東京市立栄小学校給食運営協議会設置要綱に基づき、給食を円滑かつ効果的に推進することを目的とし、学校給食調理業務に関する事項やその他の事項について協議するものです。より安全でおいしい給食としていくため、お子様たちの様子などを含めた意見をいただきたいと思っております。

◇ 食育リーダー ◇

食育に係る学習について

1年1学期に、とうもろこしの皮むきをしました。

2年そらまめを鞘からはずしたり、枝豆もぎをしたりしました。

1・2年生ともに、自分達で作業をしたものが給食に出ることがとてもうれしく、いつもより何倍もおいしく感じられたようです。

3年農のアカデミーとして、大根と枝豆の種まき・収穫を行っています。また、国語で「姿を変える大豆」という授業があります。それを発展させ、味噌作りにも取り組んでいます。

4年3年生の時に作った味噌を使い、3学期にけんちん汁作りを予定しています。

5年5年生から家庭科が始まります。ご飯と味噌汁作りをします。

6年自分たちで献立を考え、調理する活動を行っています。

各学年で、食に関わる様々な体験的な活動を取り入れて行っています。

◇ 栄養士 ◇

(1) 栄養バランス

栄養バランスについては、国で摂取基準が決まっています。ご飯や肉、野菜といった食品構成についても目安がありますので、そちらに沿って献立を決めています。特に、豆や魚など、家庭で不足しがちなものを積極的に取り入れています。

(2) 食材

できるだけ国産のものを使用し、国産では手に入らないもののみ外国産のものを使用しています。ただし、中国産は使用していません。また、なるべく添加物の少ない食品を使用し、鰹節や昆布、鶏がらや豚骨等で出汁を取っています。

教育委員会で、食材についての放射能検査を各学校で年4回実施しており、ほとんどの食品を検査しています。現段階では全く検出されていません。

(3) 楽しい給食

日本各地の郷土料理や外国の料理を毎月取り入れています。また、セレクト給食を学期に1回行っており、本日は蒸しパンのセレクトを行いました。学期末にはお楽しみ給食として、何が出るか当日のお楽しみといった取組も行っています。

◇ 校長 ◇

教育委員会から1月早々にお便りがでると思いますが、来年度、給食費が若干値上げになると聞いています。食材をできるだけ安いものと努力をしてきましたが、諸物価が非常に厳しいため、そのような判断がされたようです。また、中学年と高学年の違いだったでしょうか、量と値段が不釣り合いの部分がありましたので、量に比例した値段への改定も併せて行われるようです。

◇ 東洋食品学校給食事業部主任 ◇

東洋食品では、昭和61年より学校給食に参入し、現在、全国各地で1日77万食の給食を作らせていただいています。市内では5か所、栄小では平成15年4月に開始し、現在、社員3名、パート6名の9名で運営しています。

学校給食では、第1に安全をモットーとしています。食中毒の防止として、大量調理マニュアルという国で定めた基準に基づき、食品の加熱を行い、記録し管理しています。また、1つの作業が終わるごとに手洗いを慣行しています。その他に、従業員と従業員の家族を含めた健康管理を行っており、家族に下痢や嘔吐等の食中毒の症状がある場合は、勤務停止とし、検査後に勤務を再開する形を取っています。

◇ 東洋食品チーフ ◇

アレルギーの対応については、前の週・前日・当日の朝・ワゴンに乗せた後・エレベーター搭載後の計5回の確認作業を行い、提供ミスを起こさないよう注意をしています。

<学校より> アレルギー対応にはかなり気を使っています。ハートマークの使用や、家庭での確認、担任が不在の場合は補教簿で確認するといったように、細心の注意を払っています。中学では小学校のようなアレルギー対応をしていませんので、アレルギーが残っている場合は少し大変かと思います。

◇ ご意見 ◇

- ・いつもおいしい給食をありがとうございます。家庭では子供が残さないものにメニューが偏りがちになります。家庭では作れないメニューを取り入れていただいております。ありがとうございます。
- ・家では給食の話題がよくでますが、意外と感じるものをおいしいと言っています。郷土料理等、給食だよりを見て、私自身勉強になっています。
- ・アレルギーに関し、5回もチェックしているとは知りませんでした。とても安心できます。
- ・給食がとてもおいしいと言われていますが、給食を残す量はどの程度なのでしょう。
<学校より> 子供の苦手なメニューでは、かなりの量の残菜があります。食が細い子もいますし、低学年などは時間内に食べられない場合もあります。1学期に比べ、2学期や3学期になると体も大きくなり、多く食べられるようになります。
- ・家庭でも安全性を気にしながら作っています。震災当初に比べ、放射能には鈍感になっていますが、どこかで気にしています。本日のお話を聞き、この会に参加ができて有意義でした。食材があふれている中で、中国産を排除することは難しいと思っていましたが、気にしていただき、感動しました。
- ・給食だよりは子供と一緒に目を通して見たいです。子供と一緒に楽しませてもらっています。
- ・給食では、魚の骨を取っているのでしょうか。家では自分で取らせるようにしています。
<学校より> サバ等の切り身は分量が少ないため骨がなくなっていると思いますが、鮭や小さい魚には骨が付いています。油で揚げたり、味付けを工夫したりと食べやすくしています。
- ・ランチルームには特別デザートがあるのでしょうか
<学校より> 学期に1回ですが、1~6年生の全クラスがランチルームで給食を食べる月に、デザートをつけています。6年生は、2月にバイキングがあります。これは、果物を豊富に、主食は2品といったようにかなり豪華ですが、皆さん残さず食べています。