

令和6年度 第1回学校給食用物資選定懇談会 議事録概要

- 1 **日時** 令和6年7月30日（火）午後3時から午後4時20分まで
- 2 **場所** 生涯学習センターけやき 第2会議室
- 3 **議題**
 - (1) 学校給食用物資選定懇談会について
 - (2) 令和6年度下半期（10月～3月）使用物資について
 - ア 学校給食用物資について
 - イ 一般物資について
 - ウ 選択制物資について
 - エ 新規物資について
 - (3) その他
- 4 **出席者** 井上智子校長、石井裕樹保護者の代表、白石真理子学校栄養職員、大林夢空学校栄養職員、清水啓子学校栄養職員、小倉真衣学校栄養職員、植村智子学校栄養職員、椎木美帆学校栄養職員
- 5 **欠席者** 磯辺和彦校長 長倉芳則保護者の代表
- 6 **事務局** 吉澤保健給食課長、菊川給食係長、田邊給食係長、増田給食係長
- 7 **議事概要**
 - (1) **開会**
 - ア 保健給食課長挨拶
 - イ 会議の公開について
事務局より小田原市学校給食用物資戦隊懇談会設置要綱 第4条によりこの会議は公開になることを説明。
 - (2) **議題**
 - (1) 学校給食用物資選定懇談会について
事務局より学校給食費の公会計化に伴い、学校給食用物資については、小田原市で選定することとなった。この会は、学校給食用物資の選定にあたって給食関係者から意見を聴取するために設置するものであると説明。

(2) 令和6年度下半期(10月～3月)使用物資について

ア 学校給食用物資について

物資資料の資料1 学校給食用物資について、事務局から説明、質問なし。

イ 一般物資について

資料2 令和6年度下半期一般物資一覧について事務局から説明、質問なし。

ウ 選択制物資について

資料3 令和6年度下半期選択制物資について、事務局から説明、質問なし。

エ 新規物資について

新規物資について事前に栄養教諭及び学校栄養職員から希望を募り、それらの物資について各ブロックから希望理由について説明を受けた。業者からの新規登録物資用の必要書類を審査し、資料4に一覧、資料5に詳細を示し、新規登録を考えていると説明。

【共同調理場ブロック椎木栄養士】

共同調理場ブロックでは、新規物資①いいもちミニから⑨(冷)ほうれん草まで新規物資として希望した。①いいもちミニは、スープに入れたり、揚げて甘辛いタレに絡めたりして使用したいと思い希望した。②(冷)いんげんカット、③、④のむき枝豆は、現在のものより安い価格であるため希望した。⑤小松菜⑨(冷)ほうれん草と⑥揚げなすは、現在の使用物資にないもので、調理の上で手間が省くことができるという理由で希望した。⑦⑧ブロッコリーについては、現在使用可能な絵県給食会のブロッコリーよりも安く、外国産だとさらに安いということで、物価高騰で苦労しているため、金額が低いものを希望した。

【第1ブロック白石栄養士】

第1ブロックでは、新規物資⑪いちごゼリー、⑫ラフランスゼリー、⑭ブルーベリーゼリー、⑮ぶどうゼリーを新規物資として希望した。理由は、物価高騰が続く中、安いデザートを探しており、期間限定ではあるが、通常価格66円のところ、52円で安価で使用できる期間があるため、希望した。

【事務局】

事務局からは新規物資⑩ブリ団子、⑬カラフルゼリーマスカット、⑯カラフルゼリーグレープ、⑰カラフルゼリーサイダー風について提案する。⑩ブリ団子は、昨年度給食で使用したブリをワカシの段階で捕獲し、市内蒲鉾業者と共同で開発したものである。他市町村でも使用実績があり、好評だったと聞いている。ぜひ小田原市でも使用して欲しいと業者から提案があった。加工や保管等の都合で、使用は12月、スープ等に使用して欲しいと考えている。

次に⑬カラフルゼリーマスカット、⑯カラフルゼリーグレープ、⑰カラフルゼリーサイダー風の3種類のゼリーを事務局から提案する。これらは近年の物

価高騰でも安価で使いやすいという理由で提案した。分量は 30g で少ないが、デザートで完全に栄養価を満たすわけではないので、使用しやすいデザートの一つとして考えて欲しい。

デザートについて試食を用意したので、試食して欲しい。感想等はこの後の議題、その他のところでご意見をいただければ、参考にさせていただく。

【井上校長】

冷凍野菜については、毎日必ず使用するわけではないので、種類が増えて選択肢が広がるのは良い。揚げる手間を考えた時に値段を考えた時に良いと思う。外国産は多少の不安はあるが、物価高騰下では必要ではないか。デザートについては、あるかないかで子供たちのテンションも違う。安いものでもつくのは有りなのではないかと思う。調理員の大変さを考えると、冷凍野菜等を使用することで、少しでも手間省くことを考えてあげることも必要かと思う。

【保護者代表 石井委員】

物価高騰の中で、栄養価が保たれるのであれば外国産の使用も一つの手段ではないかと思う。デザートのあるなしで小学校中学校でも一日気分が変わるので、使用機会が増えるのであれば良いと思う。

【第1ブロック 白石栄養士】

下半期の物資も値上がりしている。外国産もどうかという思いもあったが、使用可能であれば幅も広がるので、うまく活用したい。ゼリーも種類があって食べていくうちにおいしいなど分かったので、活用していきたい。

【第2ブロック 大林栄養士】

野菜は栄養価ですが彩を加えてきたい。安価で調理の工程が省かれるのは利用していきたい。いももち活用方法によっては揚げることで子供たちの栄養価が確保出来るので、上手く活用していきたい。デザートもパッケージが良いと思う。見た目だけでなく栄養価の補充に使っていける。物価高騰下の中で価格の中でデザートの使用に偏りが出てきてしまうので、安価なデザートの種類が増えるのは有難い。

【第3ブロック 清水栄養士】

外国産の野菜については不安がある。中国産からいもむしが出たとか事例があるのでその辺はどうなのか。メーカーでしっかりとされているものであれば安心して使える。ブリ団子はどれくらい魚くさいのかが心配である。そのまま汁に入れて良いものなのか、揚げたり茹でたりとかするものなのか。いももちは、一度揚げてから使用しないといけないのか。揚げるといふことであれば揚げてからスープに入れるのか。使い方の共通認識をとりたい。

【事務局】

ブリ団子は加熱されているので、そのまま使用できる。大きさがうずらの卵サ

イズなので切ってもらえると良い。(中学生は切る必要がない。低学年には配慮が必要。) 出来高がはっきりしていないため、個数付けではなく、スープで考えてもらいたい。

【第4ブロック 小倉栄養士】

野菜類ブロッコリー時期により使えなかったのが使えるのは良い。国産外国産違いはあるがホールコーン国産甘いので、温野菜は国産、彩は外国産と使い分けているので、ブロッコリーについても値段とメニューで使い分けることができる。いももち北海道のメニューだよと栄養士が食べてきたものも伝えていきたい。ゼリーは30gで安く、バリエーションが増えるのは良い。

【第5ブロック 植村栄養士】

冷凍野菜は、青味で枝豆やブロッコリーを使用していたので、今後も調理員の切り物を減らしていく意味でも取り入れていきたい。揚げなすは初めてだが、一工程してあると献立のバリエーションも増えるので良い。いももちの使用方法については、栄養士でも共有しながら使っていきたい。デザートは、安いものを選びがちだが、バリエーションが増えるので、取り入れていきたい。

【共同調理場 椎木栄養士】

野菜は共同調理場のブロック研究会で業者が持ってきて、ブロッコリーと枝豆を試食した。外国産だからと違いはなかった。橘調理場の栄養士が、以前の職場で、冷凍の葉物をそのまま使っていたようなので、取り入れてみたいということだった。いももち崩れやすそうだが、工夫して使用できると思う。デザートは安い時期に使ってみたい。

(3) その他

○栄養教諭及び学校栄養職員からこの場で伝えておきたいことについて

【第1ブロック 白石栄養士】

献立作成は予定価格は八百屋等は気候等により価格が変動する場合がある。八百屋魚やと情報収集する回数が増えた。5月に鰹がとれるよと聞いて入れている。夏野菜も食べてもらいたいため、ゴーヤや冬瓜は高くない価格で提供できた。給食時間は、今年度から少人数だが輪になって食べるようにしている。子どもたちも感想を言い易く、こちら働きかけがし易い状況で、楽しい給食時間を過ごしている。

【第2ブロック 大林栄養士】

今年度からグループ給食が5年振りに始まった。日が経つにつれ、楽しい声が聞こえるようになった。いつもよりもおいしく感じるという声が聞かれたのがとても印象的だったが、会食のマナーについての課題も見えてきている。いっどこで誰と食べても安全と食べられるように給食時間の過ごし方のポイントを日々確認しながら指導している。献立作成については、物価高騰が厳しく、価格の調整

をせざるを得ない。八百屋・魚屋は価格が変動するものは旬のもので安価なものを使用しているが、給食を生きた教材として活用したいため、3年生の蒲鉾工場見学後、山上のイワシつみれを給食で出して、授業との連携を図って工夫した。また、子どもたちの健康 興味関心を引き出す時間として活用していくように努めている。

【第3ブロック 清水栄養士】

献立作成厳しい状況。野菜は価格の傾向は聞けても実際にその時にならないと確定しないため、日々献立作成に難しさを感じている。野菜嫌いな子もいる。どうやって指導したら良いか、日々苦戦している。給食時間だけでは食習慣を変えることは難しいため、授業等で体験・経験をすることで野菜を親しむことが良いのではないかと考えている。担任と協力して給食指導をしていきたい。

【第4ブロック 小倉栄養士】

本校は、家庭環境様々で、学校に来られない子も多い。通常時40人、多いとき100人もいる。給食を食べにくるだけの児童もいる。特別支援級も9クラスと多い。味臭いに敏感だったり、委託炊飯も臭いが無理だったりという児童もおり、完食は難しい。担任も児童指導に時間を取られてしまっているため、給食指導までは手が回っていない。そこで栄養士に何が出来るかということ考えたとき、通常、給食についての放送は、給食委員会の児童がするが、栄養士がトピックスがあるときに放送し、聞いてもらっている。またランチルーム給食を再開した。自分自身が子どものときに給食が楽しみな子だったので、献立を見て楽しみに学校に来て欲しいと思う。豆料理が苦手な子多いが、食べて欲しいので必ず献立に入れたり、和食の日はしっかり出汁の味を出したりしていくことや、ひじきやきんぴらなど、食べ慣れない料理も食べてもらえるよう取り入れていくなど、児童が興味関心を常に持ってもらえるような献立作成を今後もしていきたい。

【第5ブロック 植村栄養士】

今年度からグループ会食を再開し、児童は楽しそうに食べている。巡回時も声をかけてくれる児童が多く、おいしいと言って食べてくれている。子どもたちも通常の生活に戻ってきていると感じている。7月に2年生がとうもろこしの皮むきをして給食に出したが、他学年の児童も喜んで食べていた。試食会も5年振りに開催した。保護者も給食を久しぶりに食べた、懐かしい、と言っていた。配膳している様子、食べている様子を見学した。献立作成については、青果と魚と密に連絡をとって安いものをとるようにしており、価格が確定をしてから献立に入れて、全体の価格を調整している。

【共同調理場ブロック 椎木栄養士】

共同調理場に勤務しており、国府津中・国府津小・下曾我小の3校に給食を提供している。隣接している国府津小学校残菜が多いと感じている。コロナ明けは、国府津小は学年によってグループで楽しく食べている。下曾我小は、食堂で

全校一緒に食べている。良い面もあり食べない学年が他の学年に声かけていて、下曽我小学校は良く食べる。国府津中は、黙食解除しているが、中学校は時間が短く、食べるのに精一杯のため、静かに食べている。今年は学校訪問が増え、2・3か月に1回は訪問している。物価高騰と栄養価を補うことに苦戦している。特に中学のカルシウムを補うのが難しいため、中学校だけにチーズやヨーグルトを献立に入れている。

【事務局】

令和6年度下半期の一般物資、選択制物資、新規物資について頂いた意見を参考にして決定する。8月には、各学校栄養教諭および学校栄養職員に物資の価格表を送付する予定。次回、令和6年度第2回物資選定懇談会は、令和7年2月6日（木）に生涯学習センターけやきで開催予定。