

令和6年度 第2回学校給食用物資選定懇談会 議事録概要

- 1 **日時** 令和7年2月6日（木）午後3時から午後4時まで
- 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7年度上半期（4月～9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、磯辺和彦校長、長倉芳則保護者の代表、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** 石井裕樹保護者の代表
- 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。（傍聴者3名）
 - (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7年度上半期（4月～9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 7 年度上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 7 年度上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。

○各ブロックからの希望理由についての説明○

【第 2 ブロック大林栄養士】

第 2 ブロックでは、新規物資①なめらかワニタンを希望した。理由は、現在の物資には、干しワニタンとして具なしのワニタンの皮のものしかない。これは具入りのものとなるため、子供たちがスープに入れる時にも美味しく食べられるのではないかとということで提案した。また、栄養価も鉄や食物繊維が一緒に入っている、なかなか学校給食だと鉄が取りにくいというものもあるので、このワニタンなどを活用して子供たちにも美味しく栄養を取っていただければと思い、提案した。

【事務局】

事務局からは、新規物資②～④のタケノコ水煮せん切り、短冊切り、乱切りについて事務局の方から提案した。現在、小田原市で使用しているタケノコ類は、平常時に使用できるものは神奈川県学校給食会が取り扱っている缶詰のみとなっている。今回提案したものは、3 種類の形態にすでにカットされており、使用しやすいこと、水煮のため缶詰のものよりも取り扱いやすいという観点から希望した。

【共同調理場ブロック椎木栄養士】

共同調理場のセンターブロックで、ブロック会議の際に業者が商品紹介で試食して良かったものを希望した。

⑤⑥いもけんぴパリッシュとカレーパリッシュは小袋に入っており、それぞれパリパリした食感なので、歯と口の健康習慣で 사용할 こと や、小魚でカルシウム強化をするという目的で希望した。中学校がカルシウム不足のため、ヨーグルトを中学校だけ付けるということをしているが、そのレパートリーとして、子供も食べやすいと思い選ばせてもらった。

⑦⑧のコチュジャンと豆板醤は、今使用している規格が小さいので、共同調

理場やセンターではたくさん量を使うので、大きい規格のものを希望した。

⑨⑩アルゲンアレルゲンフリーのフレークで、給食センターでアレルギー対応が始まることや、それ以外の学校でもアレルギーフリーのもので全員が同じ給食を食べられるというところで希望した。

⑪⑫のマヨネーズは、今使用しているマヨネーズよりも値段が安価であり、試食した際にも味も良かったので希望した。

⑬～⑮のドレッシングは、現在登録されているゴマドレッシングが休売のため、代替として価格も安価なため希望した。

⑯⑰のマグロカツは、それ以降のものが冷凍食品で、鉄分カルシウムが強化されているものとなっている。マグロカツは、魚の値段が上がっており、献立に入れるのに苦労しているが、マグロカツは値段も抑えられており、子供も食べやすいという観点で希望した。

⑱～㉑ハンバーグについては、ハンバーグは現在登録されているものが行事用ハンバーグと、豆腐ハンバーグのみとなっているため、これは1年通して使えることやサイズ展開も豊富なので希望した。

㉒㉓チキンカツは、こちらもカルシウムが強化されていることや、試食した際にも味も良かったので希望した。

(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
(新規物資の感想も含めて)

【下府中小PTA連絡協議会 長倉氏】

子供たちは基本的に給食を楽しみにしている。感想を聞いても美味しかったというのがほとんどで、中には苦手な食べ物もあるが、家では食べないけど給食では食べるみたいなことを言っている。給食に対してはポジティブな意見が多いと思っている。

試食については、単純にはいいなと思いつつ、やはり私の子供は男の子なので、ここにあるようなものだと言量が大丈夫かな（足りるのか）というのは心配にはなった。ただ、給食費との兼ね合いもあるので、単純に量を増やす訳にはいかないと思うが、その辺りが非常に難しいだろうなというのを感じた。

あと、パリッシュがびっくりするぐらい固くて、あまり子供が固いものを食べないので、こういうのを食べてもらえると嬉しいなと思った。

【第1ブロック 白石栄養士】

新規物資①なめらかワンタンについては、今まではワンタンは皮という認識だったが、硬さもありワンタンという雰囲気もあり、舌触りも滑らかでスープに入れられるのが良いと思った。揚げることもできるので使い方の工夫もできるのが良い。

パリッシュについては、給食でもできるだけ噛み応えのあるものを出しているが、ものによっては、そんなに硬くないのか思ったより硬いとか言われる

ことがあるので、このようなものがあると実際本当に硬いものを体験できるので入れていきたいと思った。小魚も食べる機会が減ってきているので良いと思うが、値段が気になった。

それ以外のものもバリエーションが広がるので、使っていけたら良いと思う。

【第2ブロック 大林栄養士】

私のブロックで提案したワンタンについては、実際に試食してみても味も良かったのと、白石先生がおっしゃる通り、野菜あんかけなどでスープ以外にも活用ができそうなので、ぜひ使っていきたい。

⑤⑥のパリッシュについては、結構給食で、硬いから食べたくないというのも多くて、なかなか噛みごたえのある食品に触れる機会も減ってきているので、こういったものを活用しながら、しっかりよく噛んで食べるということの食育としても活用していきたいと思った。

ドレッシングも、手ごろなものがなくなってしまったので、バリエーションを広げるという意味でも良いと思った。

⑩以降の新規物資についても、チキンカツなどは単独校であればもちろん手作りすることも可能だが、献立の組み合わせによっては、汁物の方で、ルウを作るなど、調理員の人数が必要な時には、組み合わせによって活用していくことにより、安全な給食が提供できると思うので、うまく組み合わせて活用していきたい。

本校の学校給食の様子としても、今年度からグループ給食が始まり、子供たち同士でも楽しくお話ししながら、これ美味しいよとか、苦手なもの一口頑張ろうよ、とか、あとは口の中にもものを入れたまま話しちゃダメだよとか、子供たち同士ですごくいい刺激を与え合っているなという場面も見られて、給食の会食の場が良い学びの機会になっているというように感じている。

物価高も続いて、この上半期の物資を見ると、無洗米だけでもだいぶ値上がりをしているので、今後色々な値上がりを覚悟しないといけないと思うが、物資の選択をしながら、安全に美味しい給食を提供できるように努めていきたい。

【第3ブロック 清水栄養士】

新規物資については、それぞれいいところがあり、良いと思っている。特に鉄分・カルシウムは、普通にあるものを使っているとやっぱり摂りにくい。栄養基準を満たすことは厳しいところなので、こういうものをうまく活用し、基準を満たすことができれば良いと思った。伺いたいのは、何から鉄分とかカルシウムを摂っているというのは、配合割合で見てもわからなかったなので、そのところは後で教えていただきたい。（業者からの資料を送付し確認済）

色々なものをうまく活用して、子供が喜んで食べてくれるような給食が作ることができて、栄養も満たされれば1番良いと思うので、まずは活用していきたいと思う。

【第4ブロック 小倉栄養士】

新規物資①なめらかワンタンですが、コンビニなどでワンタンスープを買って

食べても、具が入っているワンタンが多いなと今日食べてみて思った。今までのワンタン（皮）も良さとしては、児童が多いので、配食時に具が入っているのだと、1人1個行くように配食するにはどうしようかと食べながら考えたが、今までのワンタン（皮）だと、上手くスープの中に入っていて、ワンタンが入っていない子はいなかったと思った。しかし、味が美味しかったので、配食も考えながら、具入りのワンタンもあると子供も喜ぶかなと思った。

タケノコは、今まで缶詰で何回も開ける作業に時間がかかっていたので、水煮をうまく使えると良い。煮物にもタケノコを使用するが、馴染みが少なく、「なにこれ？」というように名前わからないと食べない子もいて、家庭でも使用する機会が減ってきていると思うので、水煮を使っていきながら、栄養士としても、タケノコのこと伝えていけたら良いと思う。

マグロカツがすごく美味しかったです。マグロの味も感じました。マグロは昔は揚げて、タレに絡めて出していたが、最近は高く使えなくなっているので、新規物資をうまく使っていけたら良いと思う。ただ、数で出すと子どもは全部お肉だと思ってしまうこともあるので、そこも栄養士がしっかりお昼の放送や食育メモなので、これはお魚なんだよということを伝えていきたいと思った。

ハンバーグも富水小は月1回ぐらい出すので、リクエストで上がってくるほど人気だが、先ほど説明にあったように、豆腐ハンバーグと小田原のハンバーグと、あとは行事ハンバーグというのだけで、それをいつも月1回使い回していたが、種類が増えて、またタレをどうしようかなと思っていたので、バリエーションが増えて、またハンバーグもより出せるようになるかなと思っている。先ほど試食したりして、自分の頭の中で、こういう風にしたら喜ぶかな、というアイデアも浮かんだので、給食に活用できたらと思う。

【第5ブロック 植村栄養士】

なめらかワンタンは、今までは具入りのものがなく、味見をしたらとても美味しかったので、使っていきたいと思った。小倉先生も言われたように、千代小学校も人数多いので、子供が喧嘩になって、ワンタンが2個だ3個だとならないかと不安にはなったが、子供たちは喜ぶと思うので、使っていきたい。

タケノコは、割高かなとは思ったが、大きさもちょうど良く、作業の手間が省けるというか、食材をちょっと増やすっていう意味で使うことができるかなと思った。

パリッシュは、まだ食べてないが、子供が食べられるくらいの硬さなのか、と思いながら、噛み噛み献立などもやっている中で、給食のデザートという形になるかなと思うが、そんなかたちで取り入れていかれたら、小魚を食べたり噛む力をつけたりというようなところで使っていけたら良い。

アレルゲンフリーのルーは、今アレルギーも増えているので、その学校に応じて、ホワイトルーやカレールーを使用できれば、子供たちも全員同じものが食べられると思った。

マグロカツ、ハンバーグ、チキンカツもそれぞれ味が美味しかった。それほど値段は高くはないので、鉄分とかカルシウム強化とかも含めて、全体を調整しな

がら、献立作成ができると良い。

【共同調理場ブロック 椎木 栄養士】

新規物資については、共同調理場は食数が多いので、タケノコやコチュジャンは、10 個ぐらい使用していて調理員が苦勞しているので、大きい規格のものを使っていきたい。他の新規物資も共同調理場ブロックからたくさん希望を出させてもらったので、積極的に使用していきたい。

共同調理場は、4 月から統一献立を実施する予定で、4 月から 6 月の分の献立を冬休み前にそれぞれの調理場で立て、冬休みに 1 回目の検討を行ったところだが、今まで 1 人で立てていたものが、他の栄養士の意見も聞くことができ、私自身もあまり経験がないので、献立を立てる上でのポイントや、その他いろいろなことを学ぶことができたので、それらを今後の献立作成に活用していけたらと思っている。統一献立で献立作成の時間が減るので、そういった部分を食育活動に時間を充てていけたらいいなと思っている。

【東富水小 井上 校長】

先ほど色々試食させていただき、ありがとうございました。特にアレルギー関係のことについては気を遣っているのも、そこに関しては、こういうものでみんな一緒に食べられるっていうことがとても大切ななと思っている。また、魚を食べる経験、家で食べてないということも多いという風に思うが、給食の中で魚という認識ができて食べるということ必要かと思う。マグロカツは本当にマグロの味がしたので、わかる子はわかるかなと思う。お汁で小田原献立だと、これはお魚の味がするとか言っているのも、そういった意味では、小田原に住んでいるせっかくのこのチャンスを生かして色々食べてもらいたいと思っている。やはり選択肢が増えるというのは、子供たちにとっても、また栄養士さんにとっても色々工夫ができるチャンスだと思うので、そういった意味では、今日色々な新規物資を増やしていくのは良いと思う。ただ、その調理過程について私たちはよくわからないが、本当に調理員さんの人数も少ない中で、皆さんと一緒にやっているところで、やっぱり安全性を考えて作っていっただけたらと思うので、そこがクリアになるのであればありだと思っている。給食は、ただ食べるだけではないので、そこで学ぶことが本当にたくさんあるところなので、これからも安全で安心な給食をお願いできればなと思っている。

【橘中 磯辺 校長】

うちの学校は橘共同調理場から給食を運んでもらっているが、その栄養士とか、調理員さんに話を聞いても、食材のカット 1 つとっても、非常に気を遣ってカットしていくという話があり、そこまで大変なんだというのがあったので、こういうタケノコの水煮みたいな形でカットしたものとか、そういうのも価格との兼ね合いもあると思うが、増やしていけると調理員や栄養士さんの負担軽減にもなると思うので、新規物資に加わるのは良いと思った。清水先生も

言われていたが、だいたい鉄の強化とかカルシウム強化でいろいろなものが入っていることについてだが、最近、やっぱりアレルギーが増えているので、どういう成分で入っているとか、そういうところも安全性を確保するところでは大事かなと思うので、何かの折にそういうことも教えてもらえると良い。学校としては、井上校長先生も言われたが、給食は子供たちが楽しみである反面、やはり安心して安全ということが大前提になると思いますので、ぜひお願いしたいと思う。

【事務局】

ありがとうございました。今回、新しい物資が20品以上入っておりますので、4月以降の献立作成に活用していただきたいのと、また、物価高等で物資の価格等も上がっておりますので、栄養士の皆様には献立を立てる際にご苦勞を引き続きかけてしまうが、今回入った物質等を上手に活用して、栄養バランスも考えつつ、献立作成をお願いしたい。アレルギーの関係については、現在も家庭配布献立表より詳しい内容で各学校で保護者とやり取りをさせていただいているので、そういったところで情報を保護者の方に上手に伝えていただき、安心安全な給食の提供に引き続き続けていただければと思う。皆様からいただいた意見を参考に、令和7年度上半期の一般物資、選択性物、新規物資については、皆様のご意見を参考に決定していく。また、3月には、各学校の栄養教諭の皆様、学校栄養職員の皆様に物資の価格表を送付する予定。