

## 令和2年度 学校給食運営協議会 ご意見・ご質問まとめ

目黒区立第八中学校 学校栄養職員 阿部

### (目黒区教育委員会に対するご意見・ご質問)

- センター方式やデリバリー方式もある中、自校調理方式を取り入れているおかげで温かい給食をいただくことができ、また、身近で調理が行われていることから、食育にも繋がっていると思います。
- 目黒区が経費を支出している事業について、とても良いと思いました。もっと増やしてほしいです。
- 校内に給食調理施設があり、栄養士の方が配置されているのはとてもありがたいです。献立など拝見しておりますが、日本の郷土料理、世界の料理のメニューを見て、親もどんな料理なのか知らないメニューもあるのでとても参考になります。
- 学校給食の運営、どうもありがとうございます。特別給食等の実施において、区で経費を負担されていることを資料で知りました。家で食べる機会のないメニューも体験できることに感謝いたします。
- 予算等大変な部分もあると思いますが、今後も栄養士の配置、自校調理を継続していただきたいです。実績のある業者を選定していただいているので安心しております。

### (㈱東洋食品に対するご意見・ご質問)

- 安全でおいしい給食のため、通常のプロセスに加えて、コロナ禍による対応もされており、限られた時間内で様々な工夫がされているのではないかと思います。いつもありがとうございます。

☆ 温かい給食となっているのでしょうか？

⇒**㈱東洋食品より回答**

温かい料理はできるだけ冷めない状態で食べていただけるよう、提供時間に合わせての加熱・配食作業を行っています。

- 校内にて調理されているので、「安全」という安心感があります。いつも温かい給食ありがとうございます。
- 経験と実績のある会社だと知り、とても安心しました。衛生管理やコロナ対策・対応など、生徒たちの身体に入るものを扱うことはとても神経を使い大変だと思います。本当にありがとうございます。

☆ マスクはどういった種類のものを使用されているのでしょうか？二重にする等、他に何か工夫されていますら教えてください。

⇒**㈱東洋食品より回答**

医療用等ではありませんが、学校給食における衛生上問題のないマスクを選定しております。調理中はもちろん、廊下に出る際もマスクを常に着用しておりますが、給食室からの出入りがある場合には、その都度マスクを付け替えます。マスクの交換頻度を高めることで、より一層の感染症予防に取り組んでおります。

- コロナのこともあり安全衛生について気になるところですが、資料を読んで安心しました。

- コロナ対応で大変ですが、安心・安全を心がけてチェック作業等も行っているようです。今までも食中毒などで衛生面も配慮をされていたかと思いますが、今後も引き続きよろしくお願いいたします。
- 安心・安全を心がけ、いつもおいしい給食を作っていただき感謝しています。これからも栄養バランスのとれたおいしい給食をよろしくお願いいたします。

#### (学校に対するご意見・ご質問)

- 毎月の献立表をいただくと、いつも目をひかれるのは、行事食・郷土料理・世界の料理です。毎月、平均2～3回取り入れてくださっており、数えてみると多い月では9月に5回というものもありました。コロナ禍による弊害が多々ある中、暦を感じたり、少しでもプチ旅行気分を味わえる瞬間があることは、素晴らしいと思いました。
- 行事食、郷土料理、世界の料理など、さまざまなメニューが素晴らしいと思います。
- ☆ 食材の選定について、親としてはできる限り安全な食材（国産）でお願いしたいところですが、コスト重視で輸入食材を採用されているのか、多少コストはかかっても国産食材で安全面重視なのか、食材選びの基準をお聞かせ願いたいと思います。

#### ⇒第八中学校より回答

限られた給食費ではありますが、

- ① できる限り国産のもの
- ② 新鮮で品質が良く安全性の高いもの
- ③ 不必要な食品添加物が使用された食品や鮮度・品質等の判別が困難な加工食品、化学調味料は避ける

等の基準に基づいて、食材の選定を行っております。

- ☆ 入試でクラスの生徒が半数近くだったにも関わらず、全員分の給食が用意されていた日があったと聞きました。廃棄食材が多数出たのではないのでしょうか。日程や受験生の人数を事前に把握できていれば回避できた状況だと思うのですが、対策等あればお聞かせくださいませ。

#### ⇒第八中学校より回答

食材の発注量変更の期限は、約1週間前となりますが、期限までに欠席者数が判明していれば変更をかけております。また、受験等に関わらず、当日の欠席状況を見て、各クラスの配膳量を微調整しております。

今回に関しても同様にご対応いたしました。欠席者数が想定よりも多く、出席していた生徒の人数に対してかなり多めの分量をご提供する形になってしまいました。

- ☆ 30分しかない給食時間とありますが、配膳から片付けまでを含んでいますか？配膳台の消毒は行っていますか？

#### ⇒第八中学校より回答

配膳から片付けまでを含めて30分間となっています。準備15分・喫食10分・片付け5分を目安としています。配膳台の消毒は、消毒液を含ませた台拭きを各クラスに配布し、給食開始前に拭き上げをしています。

◇ 牛乳の残量はどれくらいですか？

⇒第八中学校より回答

2月中の1週間分の残量をお示しします。

2/15 307本中45本残(14.7%) ※パン給食

2/16 310本中51本残(16.5%) ※米飯給食

2/17 308本中41本残(13.3%) ※米飯給食

2/18 308本中35本残(11.4%) ※米飯給食

2/19 309本中55本残(17.8%) ※麺給食

主食の種類よりも、当日の気温が低いと残量が増える傾向にあると感じています。現在の残量は、10～20%ほどですが、夏季期間は平均して5%ほどでした。

◇ 残された牛乳はどのように処理されますか？

⇒第八中学校より回答

牛乳パックと分離し、廃棄しています。

◇ 牛乳ありきの献立は修正したほうがいいと思います。組み合わせとして教育上良くないと思います。

⇒第八中学校より回答

給食以外での食事のカルシウム量が不足しがちであることがわかっていることから、学校給食のカルシウム摂取量は、食事摂取基準で示されている1日分のカルシウム推奨量の50%となっています。そのような現状の中で、学校給食のカルシウム量を確保するために重要な役割を担っているのが、カルシウム量が非常に多い牛乳です。

小魚等、カルシウム量が豊富とされる食材は他にも多数ありますが、給食で目指したいカルシウム摂取量を牛乳以外で満たすためには、それらの食材を相当量給食に取り入れなければならないという問題点もあります。

ご意見を受け、「カルシウムの摂取」と「正しい食文化を伝えること」の両立を図る方法を検討していきたいと思います。

◇ 飽食の時代にあって、カロリーベースの献立は意味がないと思います。

⇒第八中学校より回答

学校給食の栄養価は、

① 心身の健やかな成長のために必要な栄養量を確保する

② 適切な栄養バランスの食事の見本を示すことで、子どもたちが自ら、健康的な食生活を選択していけるよう「1食分のモデル」を示す

という目的で設定されています。

- 季節に合わせた食材・献立、とても為になっていると思います。子供が家に帰ってから、給食の献立や、どんな味、どんな材料を使っていたかなど聞いたり、たまにですが話題になっています。
- 行事食や各地（日本国内・諸外国）の料理、リクエスト給食など、メニューに工夫され、いつもありがとうございます。各地の料理は、家庭で味わう機会もあまりないので、とても貴重です。

◇ 給食レシピをHPに掲載してほしいです。

⇒第八中学校より回答

現在、一部のレシピを学校ホームページ上で公開しております。他にご希望のレシピがあれば、ぜひ

お声かけください。

- ◇ 他の学校の給食時、アクリルの衝立をしているのを見たことがあります（ニュースで）、八中でもそういった対策はされますか？

⇒**第八中学校より回答**

アクリル板の設置は行っておりませんが、全員が前向きの体制（向かい合わず、左右との距離も確保）で、会話をしないことで、食事時の感染リスク低減に努めております。

- 私が中学生の頃の給食と違い、とてもバラエティーに富んでいて、いつもおいしそうな給食の写真を拝見しています。コロナ対応で時間確保も大変だと思いますが、栄養のバランスがとれた昼食を作っていただき、とても感謝しております。今はコロナでとても大変なので、定番メニューが多めでも良いと思います。
- 定期テスト期間にも給食を用意してくださって、大変ありがたく思っています。今後ともよろしくお願いいたします。

**（その他）**

- H Pに食材の産地を記載し、写真も載せてくださっているおかげで、より一層の安心・安全に繋がっていると思いました。また、リクエスト給食や産地応援給食といった取り組みも魅力的だと思いました。
- 学校のホームページに給食の献立などを公開しているのが見られて良いと思います。
- 地元でとれた大根を寄付していただき、ありがたく思います。スーパーに並んでいるものはほとんど葉の部分がカットされているので、栄養豊富な葉をおいしく食べてほしいです。
- コロナ禍の中、学校で給食が食べられる時間があり、親としてありがたいです。
- きな粉揚げパンがとてもおいしいと言っています。
- いつも工夫を凝らした給食をありがとうございます。
- 給食を食べる時間が足りないと聞いていましたが、学校としても工夫されていることがわかりました。
- 目黒区は畑なども少なく、地産地消の取り組みは難しいと思いますが、目黒にゆかりのあるもの（農家の方の大根もいいですね、あとはサンマくらいでしょうか？）が給食に出るのは楽しいと思います。工夫していただきありがとうございます。

たくさんのご意見・ご質問をいただき、ありがとうございました。

いただいたご意見を受け止め、今後の給食がより良いものとなるように生かしてまいります。