

- 1 日 時 令和5年2月21日(火) 12:30~13:30
- 2 場 所 小平市立学校給食センター 2階会議室
- 3 出席状況 出席者: 11名 欠席者: 2名 事務局: 3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次 第

(1) 新学校給食センター給食の試食

(献立) : 小松菜マヨトースト・コーンチャウダー・フルーツミックス・牛乳

(意見・質疑応答)

- ・小松菜マヨトーストが思ったよりも美味しかった。
 - ・食器の絵柄も良い。味も昔より良くなっていると思う。
 - ・30年ぶりに給食を食べたが美味しかった。外で食べると800円くらいするのでは。運営経費と食材料費を合わせた1食あたり経費はどの程度なのか。
⇒650円程度になる。
 - ・ハンバーグなど手作りされているというのが、とても良いと思う。
 - ・中学生には量が少ないのではと思ったが、コーンチャウダーの量が多く、食べてみるとお腹いっぱいになった。中学生にはよいのかもしれないが、個人的には糖分が多い献立だと思った。
 - ・トーストは小松菜の感じがなく食べやすかった。初日のカレーはちょうどよい辛さで美味しかったと子どもが話していた。
 - ・温かいもの、冷たいものが提供されるようになって良かった。味つけはちょうど良かった。
 - ・汁物が大変人気がある。配膳片付は慣れた。
 - ・毎日廊下でおかわりじゃんけんしている。お弁当給食の時は、パンの日は物足りなかったが、今日は満足できた。
 - ・配膳作業について、生徒は慣れたとお聞きしたが、学校においては色々と大変だったと思う。新学校給食センターの建設から2月の提供開始まで、こちらもばたばたと準備作業を行ってきた。
- 引き続き、衛生管理をしっかり行い、美味しさとの両立を心掛けていく。(事務局)
- ・生徒のための給食となるように、現場の意見の吸い上げをやっていってもらいたい。

(委員長)

(2) 協議事項

① 令和5年度中学校給食実施計画(案)について(資料1)

- ・令和5年2月1日に稼働した給食センターの特徴である、手作り献立・衛生管理・地場野菜使用)を活かした給食提供を行っていく。
- ・令和5年度は市から一食当たり10.2%分の補助を受ける予定。これにより食材料費が高騰する中でも、給食の質を維持することができる。

- ・令和6年度からのアレルギー対応食（乳・卵・えび・かに の除去）の提供に向けて、各学校と提供体制を調整の上、保護者に周知を図っていく。
- ・食材納品口から配送室までワンウェイの作業動線と、汚染・非汚染区域を明確にする事により衛生管理を徹底させ、安全な給食の提供を図る。

②その他

- ・減農薬や無農薬食品について、金額や量の面で、学校給食で使用できる食品があれば使用したいと考えている。（事務局）
- ・来年度については、また改めて委員の所属機関に推薦を依頼させていただき、6月下旬に第一回目を実施したいと考えている。（事務局）