

平成31年度第1回小牧市学校給食献立作成委員会会議録

- 1 開催日時 平成31年4月26日(金) 午後3時から4時まで
- 2 開催場所 小牧市北部学校給食センター 会議室
- 3 出席委員 岩瀬将之 采女隆一 森恵実里 野田美祐希
花岡美江 田邊みゆき 藤岡祥子 橋本 優
松良果南 松岡桂子 愛野恭彦
- 4 欠席委員 穂積佑果 加藤雅代 川尻恭子 松山純子 堀田正二
- 5 議 題 (1)7・9月分献立の検討
(2)7・9月分アレルギー除去食の検討
- 6 会議資料 2019年7・9月分献立表
2019年7・9月分献立材料表

7 議事内容

(1)7・9月分献立(説明者:栄養士)

7月分について ⇒藤岡教諭職員説明

【岩瀬委員】 アイスクリームの提供が今年からなくなったようですが、理由を説明願います。

【藤岡委員】 取扱の業者の人員不足により、小牧市給食食数1万5千食を当日朝に分けて配送ができないと全ての業者から言われております。アイスは発砲スチロールにクラスごとに分けての対応となり、他のデザートとは取扱が異なることからとの理由です。

【岩瀬委員】 アルファ化米について教えてください。

【藤岡委員】 災害時にも食べられるものと同様ですが、お湯を入れるだけでご飯が炊けるものです。なお、給食センターで炊く際に用います。

【花岡委員】 タバスコとかコチュジャンなど使用し、本格的な味付けにされてますが、子どもたちにとっては濃いのではないのでしょうか。

【藤岡委員】 ピリ辛なものは自宅でも試作しました。また、調理員には辛くならないように調味料を少しずつ入れるようにと指示をします。特に16日の献立(キムチスープ・ビビンバ)が濃いものですが、7月ですので、辛いものの方が食が進みますが、塩分濃度には注意を図ります。

9月分について ⇒松岡栄養職員説明

【花岡委員】 30日のシチューとご飯の組み合わせはどうか。また、昨年は冷やし中華が出せないと言われていたようですが。

- 【松岡委員】 この日はパンの日ではないのでご飯としますが、ルーを使わないようなさらっとしたものに変更します。
- 【藤岡委員】 特に冷やし中華が出せなくなったわけではありません。ただ去年は出していません。
- 【岩瀬委員】 6日のじゃがいものサラダですが、じゃがいもはどのような形状となりますか。
- 【松岡委員】 たんざく切りとなります。マッシュポテトではありません。
- 【岩瀬委員】 学校で聞いてきた意見としてじゃがいもやかぼちゃなど形状によっては配膳がしにくいとのことでした。おたまにくっついてしまうので何とかならないかとのことでした。
- 【藤岡委員】 東部給食センターでは昨年度 3 学期にしゃもじをつけていて、給食主任宛にしゃもじの取り扱いを出ささせていただきました。しかし配膳員に確認しましたが、使用された形跡がないとのことでした。
- 【森 委員】 しゃもじの使い方がわからないのではないのでは。
- 【花岡委員】 もりつけ表に記載されてはどうか。
- 【藤岡委員】 タレがあるものは、ちびたまというものもつけているが、これについては何かご意見ありますか。
- 【野田委員】 小さいおたまは普通に使用しています。しゃもじについては、ご飯に使用するものと思っています。
- 【野田委員】 24 日ですが、かまぼこが使用されますが、アレルギーの子がいるのですが、何の魚を使用しているかわかりますか。
- 【松岡委員】 かまぼこに使用する魚はその都度違うためわかりません。
- 【愛野委員】 魚と言うと、どのようなものですか。
- 【花岡委員】 青魚、いわゆるひかりものです。

(2) 7・9月分アレルギー除去食の検討⇒藤岡教諭・松岡栄養職員説明

卵除去

7月 9日（火）「卵入り野菜スープ」

9月 26日（木）「コーン卵スープ」

乳除去

9月 18日（水）「杏仁豆腐」

その他

次回（第2回）の献立作成委員会は、7月16日（火）となります。