平成 27 年度

第 3 回 富士市学校給食検討委員会の報告

日時：平成 28 年 2 月 2 日（火）15：00～
場所：市庁舎 8 階第 2 会議室
文責：小櫛　和子

１．学務課長挨拶

1 月 23 日、24 日は、富士市ロゼシアター展示室で「第 35 回学校給食展」を開催しました。児童生徒の出展作品は 1800 点以上。来場者は 7700 名を超え、盛況に開催されました。

２．会長挨拶

「学校給食展」の保護者への案内の中で、日本の学校給食の 120 年の歴史を振り返りながら富士市の学校給食が、給食担当職員、教職員、保護者だけでなく市民団体や生産者など地域の様々な人に支えられていることを伝えさせていただきました。

３．協議事項

（1）視察の反省

視察先：田子の浦港（しらすの釜揚げ）、今村建材（香りしいたけ）、イチフジ、
富士きのこセンター、清水屋食品

保護者　＊給食試食会の時、給食室の調理の様子などをビデオで見て大変な仕事だと思っていました。今回の視察でイチフジさんのように魚や肉をカットする専門の会社があることを知りました。

＊普段口にしているものがどのようにできるのかわかってよかったです。視察先の話を職場でもしました。きのこセンターや今村さんのものが売っていると買いたくなります。

＊イチフジさんで、魚の切り身を衛生的に同じサイズに切り分ける作業はすごいと思いました。香りシイタケを買って帰り子どもに食べさせました。おいしいものは子どもにもわかるのですね。あらためて、素材の大切さを感じました。

＊特に今村社長さんの、失敗しながらも工夫して施設や道具も作ったり、苦労しながらも安全でおいしいものを作っているというお話に感動しました。ぜひ子どもたちにも職業講話で聞かせたいお話でした。

栄養士　＊食べものを扱っている人の思いが伝わってきました。子どもたちに伝えていきたいです。

＊現場を見て、業者さんと直接話ができてよかったです。きのこセンターでの話も興味深かったです。

調理員　＊業者さんの話が聞けて良かったです。香りシイタケを安全性にこだわって作っていることが伝わりました。

＊富士市内で、美味しいものを自信をもって作っている人と出会えてよかった。イチフジさんの魚の切り身など、自校直営の給食を生かして食品ロスを減らせるといいと思いました。

＊業者さんを身近に感じ、新たな発見がありました。しらす丼を初めて食べました。美味しかったです。

＊視察ははじめてで、知っているようで知らないことが多かったです。清水屋さんでは、稼働しているときに見たかったです。

＊しらすをゆでる作業を、職人の腕と勘でやっているのは感心しました。給食では一度冷凍したものをまた加熱して出すのですが、そのまま冷蔵で出せるといいなと思いました。清水屋さんは、そこで絞った豆腐をパックにしないで届けてもらえるので調理には使いやすいです。

＊視察の後、今村さんのシイタケを使ってみました。軸も立派だったので輪切りにして使い、子どもたちの評判も良かったです。また、いか大根の時は、胴の部分だけでなく耳の部分も使うようにしました。

＊予算が許せば、栄養士さんと相談して今村さんのシイタケを使ってみたいと思います。サバや豆腐が給食で出ると、視察を思い出し、子どもたちにも話します。

給食主任　＊視察の内容もですが、視察の時の栄養士さんや調理員さんの会話が、現場の人の率直な感想が聞けてとても興味深かったです。このような視察に若い栄養士さんたちが参加できると、また新しい発見があると思います。

小櫛　栄養士さん、調理員さんに視察後に出していただいた感想を、それぞれの業者さんごとに整理してお届けしました。業者さんからの提案もいくつかありました。視察をそれだけに終わらせないで、次につなげるようにできたらと思います。

（２）平成 28 年度の検討課題について

・視察の予算は確保できました。

メンバーが替わるので、今度は作業中のところを見るなど、同じところでもいいと思いますが、7月の検討委員会までに、栄養士さんや調理員さんから予め希望をとったらどうでしょうか

・「お弁当の日」（献立、買い出し、調理、弁当詰めから片付けまで、すべて子どもがする）の取り組みが全国に広がっているようですが、富士市ではどうですか？
学校給食での「食育」は、安全・安心なものを食べさせるだけでなく、自分で選んで作れるところまで行ってほしいです。現場は大変でしょうけど、いろいろなやり方があるようですから、ぜひチャレンジしてください。

→竹下和男先生（「お弁当の日」の提唱者）のお話は、給食関係者はDVDも見せていただきながら聞いています。色々な家庭環境もあり、難しい問題もあります。

平成27年度　献立作成委員会・物資選定委員会

１．平成27年度学校給食実施状況の説明

２．平成28年度に向けて

✱　市政50周年学校給食記念献立の実施
内容（予定）：牛乳、ごはん、鰹胚芽ふりかけ、富士のねぎたっぷりつくね、ちりめん干し入りゆかりあえ、お祝いすまし汁、みかん

✱　食物アレルギー対応の見通し
今年度からの文科省からの対応指針に沿って、来年度からは「原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）」を原則とする形に切り替えていく予定。

✱　現在は、文科省による学校給食摂取基準を目安に献立作成をしていますが、各学校の児童生徒の身体状況を年3回測定してエネルギー必要量を算出し、実態に即した給食を提供できるよう検討を始めました。

✱　毎日の給食が「食育の生きた教材」となるよう、給食献立の再考・改良を進めています。

✱　富士市では、食材は原則として国内産を使用し、地元の食材を優先する。
加工品も国内産を優先し、やむを得ず使用するときは、遺伝子組み換え食品でないもの、減農薬のもの、中国産でないものなど、より安全性の高いものを選択する。

✱　加熱温度は、「中心部が75℃で1分以上又はこれと同等以上とする」という平成27年12月の文科省の通達に合わせるよう、富士市のマニュアルを見直します。

３．質問

「地元食材を使った、しらす・はねぎ入りだし巻玉子」ですが、5月のメニューに入れるのは食材確保が不安です。秋の献立にできませんか？
→秋にする方向で調整します。

４．その他

平成27年度から、静岡県の学校給食では、県学校給食会が取り扱うパン・麺の原材料が国産100%小麦（北海道産60%、静岡県産40%）に。全国で初めての試みです。