

平成 19 年度 第 3 回浦安市学校給食センター運営委員会会議議事録(議事要旨)
学校給食センター運営委員会視察研修

- 1 . 視察日時 平成 19 年 12 月 6 日 (木) 午前 午後
- 2 . 視察場所 千鳥学校給食センター・市立舞浜小学校
- 3 . 参加者 13 名
(委 員) 栗田委員、浦井委員、高橋委員、寛田委員、竹田委員、
山本委員、蕪崎委員、田村委員、菅原委員
(事務局) 峯崎千鳥センター所長、宇田川副主幹、石川栄養士、
濁川栄養士
- 4 . 欠席者 6 名
(委 員) 金子委員、鈴木委員、畑中委員、植木委員、山下委員、
和島委員
- 5 . 視察内容
(1) 浦安市千鳥学校給食センター施設見学及び試食会
(2) 市内舞浜小学校に出向き、実際の給食時間での児童の喫食状況を視察する。
舞浜小学校 2 学年 3 学級の喫食状況 (配食から片付けまで)
- 6 . 参加委員の所見等
別紙のとおり

浦安市学校給食センター運営委員会視察報告

1. 実施日 平成19年12月6日(木)
2. 視察地 浦安市立舞浜小学校・千鳥学校給食センター
3. 参加人数 ・運営委員 9名
・事務局 4名 計 13名
4. 参加者

	氏名	所属団体名
1	浦井成子	日の出中学校校長(会長)
2	栗田伸夫	舞浜小学校校長(副会長)
3	高橋美由希	美浜南小学校PTA
4	寛田亜希子	東小学校PTA
5	竹田浩子	明海小学校PTA
6	山本順子	高洲小学校PTA
7	蕪崎恵子	富岡中学校PTA
8	田村橋子	日の出中学校PTA
9	菅原朋子	小中学校養護教諭
10	峯崎清貴	千鳥学校給食センター所長
11	宇田川妙子	千鳥学校給食センター副主幹
12	濁川久仁子	千鳥学校給食センター栄養士
13	石川孝子	千鳥学校給食センター栄養士

5. 視察研修参加委員の所見等

<当日の献立> カレーうどん・ぎゅうにゅう・かつおのコロコロあげ・こまつなの
いためもの・にんじんむしパン

舞浜小学校での喫食状況について（2学年3学級を見学）

- ・配膳終了時に既に食缶にたくさんの調理物が残されていることに疑問をもった。おかわりの人のためには残した量が多い。もともと学級に配られている一人分が多いのか。いずれにしてもこれでは残菜が多いのは当たり前と思った。
- ・給食指導について学校側からの話の時間を設定してもよかったのではないかな。
- ・学級によって残す量にかなり差があり同年齢の子ども達なのにどうしてこのような差がでるのか考えさせられた。今後の課題と受け止めている。
- ・毎日の給食は子どもたちの健康を十分に配慮し、新鮮な材料で作られており、献立も非常に工夫してあるといつも感心している。（特に子ども達の健康面のためには必要な食品なのに今の家庭では調理を面倒がってしまってあまり食べられないようなものも食べやすく工夫されている多く出されている点がとても良い）また、素材が本来持っている自然な味を生かした味付けは本当においしい給食になっている。
- ・3学級様々で少し驚いてしまった。担任の給食時における指導の行い方ひとつで子ども達への「食」への関心も変化してくるのではないかと考えさせられた。給食時の先生からの声かけ一つで、もう少し残る量が減る、、、減らすことができるのではないかなと感じた。
自宅子どもと改めて給食について話をし、残さず食べるよう心がけて欲しいと伝えた。
- ・担任の先生方の接し方で残す量が違うことが感じられた。（3パターン）
 1. 先生が子ども達に話しかけながら食が進むように促しているクラス
残す量は少ない
 2. 先生の声かけはあるが準備、片付けとも早く、食べる時間が少なめのクラス
残す量は中くらい
 3. 子ども達がまだ食べているにもかかわらず、先生はプリントの付け開始のクラス（声かけは無し）
残す量が多い指導する先生方の協力があれば残す量を減らす事も可能なんだと思った。自分たち給食運営委員が感じた事等を学校や保護者の方々に広めていくことの必要性も感じた。

- ・子ども達の食べる量が本当に少なく、給食の残りを見てもったいないとつくづく思った。給食が食べられるという喜びと感謝の気持ちをもってほしい。
- ・献立の中の「カレーうどん」は盛り付けるのに難しいのではと思ったが当番の児童は上手であった。全体的に「カレーうどん」は人気であったが野菜は残っていたようだ。
- ・子どもの好き嫌いが多かったり家庭の慣れた味しか食べなかったりと、給食指導も難しくなっていると思うが、雰囲気良く楽しい給食活動が進められると子ども達も食べやすくなったりするのではと思う。
- ・3学級を比較してみるとそれぞれに少しずつ違いがあり大変興味深いものがあった。最初の盛り付けが少なく食缶に多く残されていたクラスは最終的に残しの量が多かった。なるべく初めから、ある程度の量を盛るようにした方がいいのではないかと思う。また、あるクラスは、一旦、盛り付けられた給食を手を付ける前だったら戻してもよいとしていたが、戻しにくる子どもに対し先生がきちんと一言ずつ声をかけている姿が見られた。「もう少し頑張ってみようよ」などという声かけにより、子どももその気になったりする場合もある。低学年は特に影響も大きいと思うため、良い指導だと思った。
- ・配食時間の給食当番で、白衣はきちんとつけていたが、帽子をかぶっていない児童が何人かいた。低学年のうちからきちんと身支度をするよう指導された方が良くと思う。

千鳥学校給食センター見学・試食会について

- ・衛生、安全に徹底された施設で従事者が手際よく仕事にあたっている姿が窺えた。
- ・一食 220 円という枠内で、少しでも良い食材で美味しい給食をという栄養士の方々の熱意も感じられた。食育の大切さについてもっと一般保護者や先生方にも知ってほしいと思った。
- ・自分の子どもの頃の給食と比べ味がとてもおいしくびっくりした。子どもが毎日何回おかわりしたと楽しみにしているのが頷けた。
- ・子どもが口にするものがどのように作られているのかが興味があり、実際に施設を見て説明を受けて、細かい所までの心配りに感心した。
- ・給食センターの仕事の流れ、徹底した衛生管理のもと、子ども達の栄養や安全を考えて毎日作っていただいていることに安心と信頼を感じた。

- ・今の飽食時代で仕方のない事かもしれないが、子どもの好き嫌が多く自分の好きな物だけ食べる子がほとんどで、いかに嫌いなものも食べさせるかに苦労している。
- ・学校の校長先生が子どもより先に検食していることは知っていたが、センターで調理している方、栄養士の方も同じように試食されていると聞き、子ども達は守られているのだと感じた。
- ・衛生的な調理室の環境にも感心したが、調理員のてきぱきとした作業の様子にも良い印象を受けた。市内小学校全校分の食数を調理することは大変な作業だと思う。また、家庭の調理以上に衛生面での気配りをし、栄養面や味の点にも配慮しながら毎日給食が用意されていることを見学させていただくことで改めて理解した。
- ・全体的な味のバランスがちょうど良い。(かつおと小松菜)
- ・強化磁器食器は、重さも素材も良い。
- ・魚のカットが食べやすい大きさと魚嫌いの児童にも抵抗なく食することができたと思う。(魚の調理法が子ども達に食べてもらいたいという思いを感じる)。ただ、味つけが小学校低学年には濃すぎたと思う。
- ・野菜も子ども達にとっても食べやすいカットになっていた。