

多摩市学校給食献立検討市民懇談会報告

11月28日(月)に第2回多摩市学校給食献立検討市民懇談会が行われました。試食会の後、大松台小学校校長、学校給食センター長、栄養士、栄養教諭のそれぞれの話があり、最後に事務局を交えての懇談会にて意見交換が行われました。

センター長からは、食べ残しが一定量あり、市では残量を定期的に計測しているとのことでした。肉は食べるが野菜、和物が残るということで、給食カレンダーを作成するなどして子どもたちの関心を引くために努力しているそうです。

栄養士の話では、12月は冬至にちなんだ季節料理、1月は1月24～30日が学校給食週間ということで、給食の歴史にちなんだ初期の給食の再現、2月は節分、バレンタインデー、受験にちなんだ語呂合わせ料理を企画しているとのことでした。

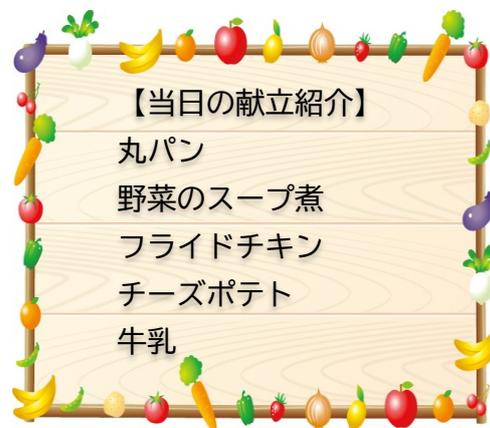
懇談会では、事務局を交えて積極的な意見交換が行われました。

事務局では牛乳を飲まない子が多いことの対策として今回初の試みとして、ミルメークを導入しました。評判がとても良いということで今後も検討して行きたいということでした。

「量が少ない」「品数が少ない」という意見に対しては、現状品数は4品が基本で、昨今の円安や物価の高騰に対しては補助金の活用などで質を落とさないように努力していくということでした。

国産、外国産の比率については、野菜、果物は100%国産、魚は外国産が多いとのことでした。

食べ残しが多いということは事務局としてもどのようにして子供に食べさせるかをとても苦心している様子がうかがえました。



《野菜のスープ煮》

チキンブイヨンと野菜からのうま味を活かした料理です。人参、玉ねぎ、コーン、キャベツ、かぼちゃなどの野菜が(中学年で)一人当たり90g入っており、野菜をたっぷりとることができます。

《チーズポテト》

新メニューです。芋の甘さの中にチーズの塩気を感じる料理です。

《フライドチキン》

にんにくと黒こしょうの効いた味付けで、子どもたちに人気の料理です。