

令和5年度 第4回 国立市学校給食運営審議会だより



運営審議会会長：大山 章博

記録担当：五小・六小

第4回 国立市学校給食運営審議会

日 時 令和6年1月25日(木) 午前9時～午後12時30分

場 所 稲城市立学校給食共同調理場(第一調理場)視察 →くにたち食育推進・給食ステーション会議室にて給食試食とブックメニューを学ぶ

出席委員 12名

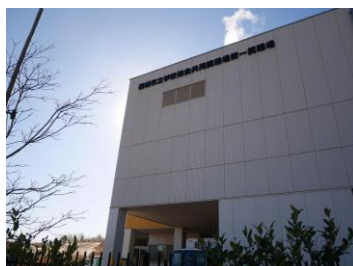
欠席委員 6名

事務局 5名(土方所長、宮本所長補佐、久保主査、岩田栄養士、津高栄養士)

議 題 稲城市立学校給食共同調理場視察及びその目的

- ・国立市の給食ステーションも導入しているドライシステム方式やパススルー方式、HACCP(工程管理システム)に対応した施設のもと、衛生管理の徹底を図っている給食センターである。
- ・アレルギー対応専用調理室があり、アレルギー対応も充実している。稼働したばかりの国立市が目指すべき指標になる給食センターである。
- ・稲城市立学校給食共同調理場開設から約3年経ち、現状・良かった点・苦労した点を伺い今後の国立市給食ステーションへの参考にしたい。

【稲城市】



【国立市】



『稲城市の特徴と国立市との比較』

※ 稲城市立学校給食共同調理場(第一調理場) のプリントより抜粋

- 全市立小・中学校に対し、1日あたり 5700食を提供（国立市は約 5000食）
- ドライシステム方式の導入、食材の一方通行化などによる衛生管理の徹底（国立市も導入）
- HACCP に対応した施設の為、食材は検収・下処理・上処理・調理室と調理されてゆくが、人は移動出来ない仕組みになっている。（国立市も導入）
- パススルー冷蔵庫という食材を受け渡す冷蔵庫を介して、食材だけが移動している。調理員は基本的に自分の担当エリアしか移動が出来ないようにしており、様々な調理員が行き交う事で万が一の汚染を防ぐ。（国立市も導入）

比較すると国立市とほぼ同じ最新の衛生管理基準である。

これまで大きなトラブルはないとの事なので、安定した運営方法で国立市の新センターの未来が見えやすい。とても参考になった。

【稲城市】



【国立市】



調理室がとても衛生的なのがよくわかる。

また、3階の会議室では調理工程の見学や、

エアシャワーなどを体験できるスペースもある。▶

（国立市はエアシャワー体験はできない😞）



職員の休憩室が畳になっていて、寝転がったりもできる素晴らしい空間！！うらやましい！

今回視察し、現場を実際に見て学ぶ事が非常に多かった。

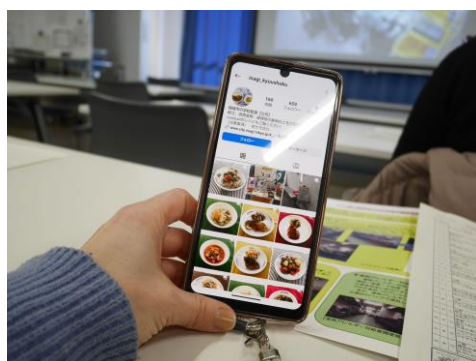
運営方法が同じため、未来を想像しやすい視察になった。1年後のアンケート調査をしている事がすばらしい。要望が目に見えることは重要だ。ぜひとも国立市も取り入れていただきたい。

また同じ課題もみえた。保護者や市民の方々のセンターに対する認知度が低いということだ。

地元の特産物をメニューにいれたり、近隣の学校や保育園、お店とのコラボなどの交流はあるが、センターから遠い学校などの交流の場に工夫が必要であること。

是非とも国立市の多くの生徒に足を運んでいただきたい。しかし徒歩で...となると遠い場所は片道1時間程かかってしまう。なかなかその時間を作ることは難しい。

だが子どもたちには安心安全な給食が欠けることなく毎日提供されることの素晴らしさや『子どもの健康を願って働いている沢山の大人』が給食ステーションにはいるということを学んでほしい。



コミュニケーションのツールとして、稲城市は毎日の献立をInstagramで紹介している。

保護者の方々に興味関心をもっていただけるきっかけになるのではないかと感銘を受けた。

また人気の給食はクックパッドでレシピ公開もしていて、学校の調理実習などで活用できるのではと、何かと繋がりそうな可能性を感じることができる。

SNSの発信こそ、子どもや保護者との距離をうめる、交流の場になるのではないだろうか。

給食ステーションでの交流の場を増やしていくために私たちも日々知恵をふり絞っていきたい。

『国立市給食ステーション KAMU COME kitchen 見学』

さて、視察の後に国立市給食ステーション **KAMU COME kitchen** に戻って見学と試食会。もう4回目の見学なのに、毎回見えてくる景色が違う。我が国立市の給食センターのこだわりはいつも進化している。今日は新しい発見をいくつかご紹介しよう！



◀調味料をなるべく体に優しい無添加にこだわる国立市だからこそこの発見！！なんとカットトマト缶が【国産】！！【国産】のカットトマト缶は輸入品に比べ高価！トマトケチャップもちろん【国産】🍅こだわりの調味料は研修室の奥の見学通路で見学する事ができるよ！

塩もちろん【国産】▶
の天日塩！！少ない予算の中でも、こどもたちの健康と美味しさを大切にしてくれているね！



給食を作っている方の動きで面白い動きを発見！ ▶
話を聞いてみたら、しゃもじで水の量を計っている ▶
んだって！！汁物を作っている間にどうしても蒸発 ▶
してしまう水分をいつでも一定にするために、
センターで使うしゃもじには人数分の水分のメモリ
が書いてあるんだって！すごいね！

職員さん手作りの素敵な飾りがあるよ！▼
センターのどこかにあるよ！見つけてみてね！



全国学校給食週間『Book Menu』

全国学校給食週間(1/24～1/30)に国立市は、給食ステーションとくにたち図書館がコラボして、本に出てくる料理や食材をイメージしたブックメニューを提供！すごい企画に委員達もこどものように目を輝かせました！！



Book Menu 2024		1月24日～30日は、 全国学校給食週間！	
Menu 小学校 Book		Menu 中学校 Book	
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ 【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ
おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ	おぼろけの料理	【おぼろけの料理】カキフライ



前回全て絵本だった為、中学生からリクエストがあり、ヤングアダルト向けの本からもチョイス！

銭天堂やハリーポッター、スラムダンクなどなど！！1月24日は第五小卒業の田中六大さん作「ほうれん草カレーききいっぱつ！」からカレーが提供されました。食品ロスをテーマにした絵本なのでこの問題を学ぶきっかけになればいいなという思いで選んだそうです。なんとほうれん草は国立産！【国立愛】盛りだくさんですね！

ブックメニューには色々な思いが詰めこまれていて知れば知るほど栄養士さんや図書館の方々たちに感謝感謝です。

2月にはエコール辻東京とのコラボ給食も！！ますます給食の虜になる審議委員でした！