

令和6年度 小樽市学校給食センター運営委員会 会議録(発言要旨)

(2) 学校給食の新たなメニューについて

委員長 議事第2号 学校給食の新たなメニュー について事務局から説明を。

事務局 学校給食の新たなメニューについて、資料1により説明します。

令和6年度11月までの新メニューについて表にまとめており、全部で63品の新しいメニューを提供しています。表の☆印のメニューについては、小樽産、小樽加工の物を使用したものです。

4月の「小樽産たらフライの甘酢あんかけ」提供時には別紙1-1の給食メモを全校に配布し、栄養教諭による給食時間の指導をしています。たらについては小樽市祝津にある丸藤水産が加工したものを市内業者が納品し、当センターで揚げ、当センターで作った甘酢あんをかけて提供しました。

「べこもち」は別紙1-2の給食メモとともにこどもの日にちなみ、小樽市内の野島製菓に給食用に特別に依頼したものを提供しました。柏餅ではなく北海道ならではの、べこもちとしました。

9月の「みたらし団子」は別紙1-3のとおり、「十五夜の行事食」として提供しました。こちらも野島製菓に、給食用に依頼しました。「みたらし団子」は何年か前にも提供していますので新メニューではありませんが、給食用食材は市販の物と違い、原料の産地や調理法、包装の仕方に細かい決まりがある中、特別に作ってもらったもののため紹介します。

10月の吹き出しの「うおはなどん」、別紙1-4につきましても以前に提供していますが、丸藤水産に加工を依頼しており、加工の様子をぜひ見ていただければと思い、今回紹介しました。写真にあるように、手切りで中骨を取り、1切れ40gや50g等、給食センターの希望の大きさにカットしてもらっています。

11月の「しりべしコトリアード」につきましては、次の(3)報告で詳しく説明します。

別紙1-5の「小樽産ホッケフライ」についても、丸藤水産に給食用に加工してもらい使用しています。

これら新メニューは、給食センターの栄養士・栄養教諭が夏休みや冬休みに何度か試作をし、集団給食で調理可能か、衛生面は問題ないか、配食は適正にできるか等、様々な点を考慮して作成しています。

特に10月の「揚げパン」は、児童生徒からのリクエストがあり、何とか提供できないか以前から検討していましたが、給食センターの揚げ機は従来使用しているパンの形状では機械に挟まってしまい揚げることができないため、小さめのパンを探し試作するとともに、他の給食センターで作っているところにアドバイス

をもらい、やっと提供することができ、児童生徒からも喜ばれ、次回の提供を考えているところです。

今後としては、12月には「冬至メニュー」として、「かぼちゃだんごのいとこ煮」を提供します。献立に使用するあんこは北海道農政部の取組の「砂糖とてん菜の食育の取組」という給食へのあんこ無償提供の事業を活用し提供する予定です。この取り組みは、北海道産の砂糖・てん菜・小豆を使用したあんこを広く関心をもってもらう目的で、今回の提供にあたり、学級で使用する食育教材の「給食メモ」の発行と栄養教諭による給食時間の食育指導を行います。また、あんこ提供元のホクレンが、潮見台小学校にて北海道農業と道産農産物についての食育出前授業を行う予定となっています。

同じく12月にクリスマスの行事食として、「クリスマスデザート」小さなケーキを提供する予定で、食物アレルギーの児童生徒もみんなと一緒に食べることができるよう、卵・乳・小麦不使用のケーキです。

1月は「お正月メニュー」として「紅白もちお雑煮」、「なますサラダ」の提供をします。

また、1月27日からの1週間は、「全国学校給食週間」であり、「小樽市の姉妹都市と海外の料理・小樽の料理」を提供します。テーマはA担当とB担当が考えているため紹介します。

A担当 テーマは「学ぼう！食べよう！給食でグルメツアー！～姉妹都市・世界の料理～」です。この期間中は新メニューを毎日提供し、報道依頼をかけて広くPRしたいと思っています。

事務局 2月は「受験生応援メニュー」として、小樽あんかけ焼きそば親衛隊の方から教えていただいた「願掛け焼きそば」や、「セルフカツカレー」、「かつおフライ」、「納豆」、「伊予柑ゼリー」を提供する予定です。

3月は今年度からの取組では、「卒業おめでとう～もう一度食べたい給食メニュー～」として中学3年生の卒業前に給食の人気メニューを提供します。

また、新たな取組では「なかよし献立」として、食物アレルギーの児童生徒全員がみんなと同じ給食を食べられるようにアレルギー表示28品目を使用しない給食の提供を予定しています。28品目を使用しない献立は大変難しいのですが、3月の献立をB担当が作成中です。

新メニューについては、1か月ごとに市のホームページに写真を載せていますので是非ご覧ください。

また、現在、実際に給食を喫食している小学校5年生、中学校2年生を対象に、嗜好調査を実施しています。昨年度までは栄養教諭配置校での調査のみでしたが、今年度からは市内全校を対象に実施しています。この結果を参考に、より良い内容の給食の提供をしていきたいと思っています。調査結果につきましては、次回の学校給食センター運営委員会で御報告します。

説明は以上となります。

- 委員長 地産地消の取組として、小樽産、北海道産を優先しているとのこと、小樽産は資料内で確認できるが、北海道産の割合などはわかるか。
- 事務局 業者には小樽産のものが入ったらそれを使うように呼び掛けており、基本的に小樽産がないものは後志産、そして道内産、道外となっています。多くは道内で賄っていますが、冬場は道内での調達が難しいものもあります。
- 事務局 コメは従来から後志産ですが、今年はコメ不足を受けて一時期石狩産に変えていましたが、また後志産に戻る予定です。
- 委員長 多くは道内かなと思っている。冬場はなかなか道内での調達がたいへんと承知している。
- A 委員 「学ぼう！食べよう！給食でグルメツアー！」でニュージーランドとして提供するものは何か、今年、姉妹都市交流でダニーデンに行ったということもあり、具体的なメニューを教えてください。
- 担 当 ダニーデンのあるニュージーランドはフィッシュアンドチップスにちなみフィッシュフライ、江西区（かんそく）のある韓国はキムチラーメンやマンドゥ、ナホトカのあるロシアはボルシチとオリヴィエサラダ、ほかにアジアからタイのガパオライス、南米地域からカリブポークを考えています。

（３）「しりべしコトリアード」の提供について

- 委員長 議事第３号 「しりべしコトリアード」の提供 について事務局から説明を。
- 事務局 「しりべしコトリアード」の学校給食での提供について説明します。
- まず、前回の学校給食センター運営委員会で「しりべしコトリアード」を給食でぜひ提供したいと説明していましたが、本日御出席の「しりべしコトリアード」推進協議会の会長の B 委員に大変御尽力いただき、１１月に提供することができました。この場をお借りし B 委員にお礼を申し上げます。
- 「しりべしコトリアード」の給食での提供までの経過と提供の様子を資料２により説明します。１学期に栄養士・栄養教諭で「しりべしコトリアード」を給食で提供するため、B 委員より教えていただいたレシピを参考に給食用にアレンジしたレシピを考え、内容を B 委員に確認していただきました。その後、資料の写真上段のとおり、夏休み中に「しりべしコトリアード推進協議会」の方３名に給食センターに来ていただき、試作品を食べていただきました。その中で「だしをもう少し効かせた方がよい」、「甘味が強い」等の貴重なアドバイスをいただきました。その後、再度試作したものを、学校給食物資選定委員会で最終確認をしたのち、給食で提供しました。提供時には「しりべしコトリアード推進協議会」から B 委員他２名の方に潮見台小学校に来ていただき、配食に参加していただくとともに、「しりべしコトリアード」について児童にお話ししていただきました。また、別紙２－１の給食メモを全校に配布し、その中で「しりべしコトリアード」について説明し

ました。また、別紙２－２のとおり家庭へ配布する給食だよりも「しりべしコトリアード」について掲載し、保護者へ周知しました。当日の様子は複数の新聞で報道されました。Ｂ委員の御尽力のおかげで実現することができ、本当にありがとうございました。

次回は２月の雪あかりの路の際、複数の飲食店でフェアを行うと聞いておりますので同時に提供したいと考えておりますが、フェアのことも含めて今回の試みについてＢ委員にお話しを伺いたいのですかがでしょうか。

説明は以上となります。

Ｂ委員　まず、「しりべしコトリアード」を給食として提供してもらえたことに感謝する。試作の際には、実際に作る調理師にも加わってもらったことで、頭で考えるだけではわからない調理面の課題や原価面の問題などがわかり勉強となったし、それにより何とか提供することができた。「しりべしコトリアード」は後志全体の食材を使用し、一過性のものでなく親しみを持って小樽市民に愛される料理とすることが課題であると考えており、給食のメニューとなったことはとても意義のあることと思う。フェアの期間は２月の１か月間であり、その前に協議会をサポートしているメディア関係者などを対象にして試食会を行っているため、その際は声をかけたい。

給食提供の前に開催されたワインカーニバルでも「しりべしコトリアード」を販売したが、その際に訪れた親子連れの子どもが、「しりべしコトリアード」のことを知っていたということがありうれしく思った。

保護者に給食だよりで周知することを話したところ、給食だよりをあまり承知していなかったとのことで、残念ではあったが、実際の提供後には担当が児童の感想をとりまとめ、送ってくれたことはうれしかった。

また、潮見台小学校での提供のときに参加したが、マスクをしていなかったことを子どもから指摘を受けた。子どもたちは配膳の際に必ずマスクをしており、子供たちの衛生に対する意識が高いと感じた。

事務局　雪あかりの路をはじめ、市内のお祭りや催しに合わせて取組を続けていきたいと考えていますので、声をかけていただきたいと思います。

（４）「令和６年度北海道学校給食コンクール」について

委員長　議事第４号「令和６年度北海道学校給食コンクール」について事務局から説明を。

事務局　「令和６年度北海道学校給食コンクール」について資料３により説明します。北海道教育委員会主催の「北海道学校給食コンクール」にＡ担当が応募しており、１次審査を通過し本審査に進みました。このコンクールは郷土愛を育む地場産物

をたっぷり使った給食で、募集テーマは「地場産物は、地域食材と道産食材」となっています。このメニューは1月の全国学校給食週間で提供します。応募に当たりこの献立をたてたねらいや実践成果、写真等は資料にあるとおりですが、内容を説明します。

小樽市は、明治時代にかけてニシン漁で栄えていた港町です。小樽近海では春にかけてニシンが大量に押し寄せる「群来」がみられます。そこで、ニシンをはじめとする小樽の海の幸を使用した魅力がたくさん詰まった献立を考案しました。「群来太郎丼」は子どもたちに小樽産ニシンを食べてほしいという思いから、小樽市の浜の母さんにより考案されました。市内の飲食店やイベントで提供されていましたが、令和4年度に小樽で獲れるニシンを美味しく食べてもらいたい、地域の方の活動を知ってもらいたいという思いから給食での提供を始めました。

副菜の「角天（かくてん）ナムル」は、小樽のソウルフードであり長年親しまれてきた揚げかまぼこを、ナムルに混ぜてアレンジしたメニューです。これまでは揚げかまぼこ単体での提供でしたが、揚げかまぼこをもっと活用したい、様々な食べ方を見つけたい、と考えました。また、野菜も食べてほしいという思いから児童生徒に人気のナムルとして考案しました。

汁物は、北海道の郷土料理である三平汁にしました。小樽市内で水揚げ、加工された、たらを使用し、身体を芯からあたため、寒い冬を乗り越えられるよう様々な人の愛が込められた「たらの三平汁」を届けます。

今回の献立では小樽市の魅力や特産物を知り、小樽愛を深めてもらいたいという思いを込めました。この献立は1月の全国学校給食週間の期間中に提供し、給食時間での指導、給食だよりや給食メモを全学校へ配布し各学校で活用していく予定です。コンクールに向けA担当から抱負を一言申し上げます。

A担当 今回北海道学校給食コンクールに応募し、本審査まで進むことができました。この献立は小樽の海産物、練り物を中心に考えました。小樽市内の業者さんに協力していただき、小樽市内での水揚げ、加工をしている食材を使用することができることにとても感謝しています。当日は最優秀賞を目指して頑張りますのでぜひ応援をお願いいたします。

また、これからも給食を通して小樽市の魅力を伝えていきたいと思っておりますので、皆様のお力をお貸しいただければと思います。

事務局 このように、微力ではありますが、学校給食から小樽市をPRしていければと考えております。結果については次回の運営委員会で報告します。

説明は以上となります。

委員長 全国規模のものもあるのか。文科省主催などもあるのか。

事務局 文科省主催もあるが、今回は応募していない。

その他

事務局 C委員（漁業団体関係者）に伺いたいのですが、小樽産の魚介類で比較的手に入りやすいもので、たらやほっけがあると思うが、ほかにこういったものが使いやすいでしょうか

C委員 底引きのほっけ、たら、刺し網のニシンのほか、ホタテやシャコは勧められる。シャコは獲れるときとは多くとれるが、加工が必要である。高価だが、うにやアワビもある。また、小樽のホタテは主に稚貝であり、それを野付や江差などで育てることが多かったが、市や商大などと連携し、小樽でそのまま育て、「おタテ」を実現させた。

事務局 ホタテはあんかけ焼きそばで使用するなどしたことがありますが、今回は量が揃わなかったため、残念ながら使用できなかった。

B委員 食材の値上がりのなか、苦労していると思う。国や道の動きはいろいろあると思うが、少子化対策等に伴う給食費の補助などはどうなっているか。

事務局 給食費は令和4年度に価格改定をしましたが、その後も4年度中に物価等は上がり続けた中で、国の交付金を活用し令和4年度のさらなる値上がり分は補助する形で、負担増とならないようにしたほか、令和4年度、5年度は4か月、令和6年度は2か月分を無償化したところですが、来年度についてはまだ示されていないため、今後の動向を注視しています。小規模な自治体では、独自に無償化を実現しているところもありますが、人口10万人を超えるような自治体については、いずれも永続的な無償化は困難なようです。

委員長 以上で小樽市学校給食センター運営委員会を閉会する。

以 上