

HP用会議録

平成 28 年度 第 1 回内灘町学校給食共同調理場運営委員会が下記のとおり開催されました

会議日時 平成 28 年 11 月 24 日(木) 11:15～12:30

(11:15～施設視察、11:20～給食試食 11:40～議事)

出席委員 中村(寿)委員・山本委員・細川委員・桐山委員・近岡委員・奥村委員・竹田委員
堂野委員・浅岡委員・黒田委員・松浦委員・山田委員

欠席委員 中村(敏)委員・青木委員・中居委員・黒田委員・政岡委員

説明のため出席した者

田中 教育部長・上出 学校教育課長・若林 学校給食共同調理場所長
羽毛 内灘中学校栄養教諭

議 件

- 1.学校給食共同調理場運営状況
- 2.平成 27 年度学校給食費、施設管理費等の決算及び給食費の収納状況について
- 3.平成 28 年度学校給食費、施設管理費等の予算について

会議の概要

11:15～ 施設視察(調理場 2 階より、1階調理作業視察)

11:20～11:40 給食試食

(1) 開会 (11:40)

(2)内灘町学校給食共同調理場運営委員会設置の説明

(3)委員長選出・委員長職務代理者の指定

互選により、委員長 中村 寿 氏選出、委員長職務代理者 黒田 氏 指定

(4)議 件

- 1.学校給食共同調理場運営状況
- 2.平成27年度学校給食費、施設管理費等の決算及び給食費の収納状況について
- 3.平成28年度学校給食費、施設管理費等の予算について

【質疑・意見内容】

委員 ・給食のご飯は、内灘産コシヒカリを使用されているが、他市町でもそうなのか？

事務局 ・内灘町の給食のご飯は、地元産米使用促進のため1等米の内灘産のコシヒカリを使用しています。標準の2等米との価格差は町が補助しています。

委員 ・以前より豆製品のメニューが増えたように思うが、理由はあるのか？

事務局 ・文科省の学校給食栄養摂取基準に基づき献立を作成しています。豆類については、近年摂取基準が増加しており、味噌汁に大豆ペーストを入れるなど豆とわからないように出したり、ツナビーンズサラダのように豆を全面に出し豆料理の定着をねらうなど献立に工夫して対応しています。

委員 ・子ども1人当たりの給食の盛り残し残菜量に学校差があるので、今後指導していきたい。

委員 ・10月以降に残菜量が減るのは、各学校の新委員会での新しい取り組みの成果ではないか。

委員 ・秋の天候不良の影響で、野菜の値段が上がっているが、内灘町の給食は大丈夫か？

事務局 ・地物の冬野菜も出回りだしているの、今のところ大きな影響はありません。