

# 小金井市立学校給食調理業務第三者評価報告

令和7年12月8日

## 1 はじめに

令和6年4月3日に学校法人辻料理学館と小金井市が包括連携協定を締結しました。これを機に、食を通じて地域社会の発展に寄与するため、令和6年度から「小金井市立学校給食調理業務第三者評価の実施に関する要綱」に基づき、小金井市の学校給食調理業務に携わらない第三者である辻調理師専門学校 東京の教授陣が、学校給食調理業務における調理技術、衛生管理、安全衛生面についての評価を実施することとなりました。

昨年度に引き続き、食の総合教育機関としての視点を持ちつつ、本校教授陣が行う評価結果が、自校方式にて質の高い給食調理業務を行ってきた、伝統的な小金井の学校給食における一層の充実を図るための一助となれば幸いです。

## 2 評価概要

### (1) 対象校及び日時

ア 東中学校（給食調理業務委託校）

令和7年6月3日（火）午前10時40分～午後1時30分

イ 本町小学校（給食調理業務直営校）

令和7年9月12日（金）午前10時20分～午後1時15分

ウ 前原小学校（給食調理業務委託校）

令和7年10月2日（木）午前9時50分～午後1時15分

### (2) 評価員（各校2人）

ア 東中学校

・岡田 裕

（辻調理師専門学校 東京 教育副部長 調理応用技術マネジメント学科学科長 調理グループ日本料理教授）

・小竹 牧

（辻調理師専門学校 東京 調理師本科学科長 調理グループ西洋料理教授）

イ 本町小学校

・中野 真道

（辻調理師専門学校 東京 担当副部長 調理グループ日本料理教授）

・小竹 牧

（同上）

ウ 前原小学校

・岡田 裕

（同上）

- ・小竹 牧  
(同上)

### (3) 評価項目及び評価方法

#### ア 評価項目

従前から小金井市が内部検証として実施してきた評価項目を参考とし、①給食内容②衛生管理③安全衛生とした。

#### イ 評価方法

評価員が対象校の給食室に入って調理現場を視察し、その後給食を試食して評価を行った。評価項目①については、調理技術に関する項目を評価するほか、各評価員の試食の評価・感想を記載した。評価項目②③については、調理従事者の衛生管理、調理作業中の衛生管理、調理機器・器具、食材の保管状況、安全衛生に関する項目について、各評価員による評価を行った。

なお、評価項目以外に、評価員独自の視点で、特に良かった点や給食調理業務の質を維持・向上させるためのアドバイスなど、自由に記載した。

#### ウ 評価の基準

評価項目ごとに、各評価員が以下の基準で評価する。

- S 特に優れている
- A 優れている
- B 適正である
- C やや劣る
- D 劣る

## 3 評価結果について

### (1) 東中学校

評価項目		評価内訳	主な評価ポイント	岡田	小竹
給食 内容	調理技術	調理作業・ 配缶	・調理業務連絡書に沿った業務が 履行できたか。	S	A
			・異物混入がないように注意しな がら行われているか。	A	S
			・配缶の量、時間等が適正か。	A	A
		評価理由・特記事項			
		(岡田)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務連絡書どおりに業務が遂行されている。</li> <li>・異物混入がないよう確認しながら作業をされている。</li> <li>・分量表を基にグラムや量を確認しながら配缶を行い、時間についても的確に行えている。</li> </ul>		
		(小竹)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務連絡書を各担当者が理解し、作業を履行していた。</li> </ul>		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入に関し、調理直前までラップフィルムをしている。配缶したらすぐに蓋をし、注意しながら作業をしていた。</li> <li>・配缶の量や時間は、必ず計量して時間を気にしながら作業をしていた。</li> </ul>			
衛生管理	調理従事者の衛生管理	手洗い	・作業ごとの手洗いが徹底されているか。	S	S
		身だしなみ	・清潔な服装で作業が行われているか	S	S
	評価理由・特記事項				
	<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業の切り替えごとに手洗いをしっかり行っている。</li> <li>・清潔な服装での作業を実施している。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業ごとの手洗いを徹底していた。</li> <li>・清潔な身だしなみで作業をしていた。</li> </ul>				
調理作業中の衛生管理	温度管理	・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。	S	S	
	作業区分	・作業区分が分かれているか。	S	A	
		・エプロンの使い分けができているか。	S	S	
	配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがないかチェックされているか。	S	A	
		・配缶に使用する移動台は衛生的か。	B	S	
		・衛生的に配缶、配食されているか。	A	S	
		・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	S	S	
	評価理由・特記事項				
<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・温度管理について、常に温度を計り、確認しながら作業をされていた。</li> <li>・作業区分の切り替え、特にアレルギー対象者の加熱、調理を区分分けして行えている。</li> </ul>					

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・エプロンは、色分け、生地分けにてしっかりと区分されており、作業の都度手洗いをしていました。</li> <li>・移動台は清潔にはされているが、作業台を常に拭いての作業はなかった。</li> <li>・衛生面に意識、配慮しての配缶、配食をされていた。</li> <li>・クラス人数表と別紙にてアレルギー人数と種類を確認しつつ、区域、皿、お盆、作業エプロンなども変えて、アレルギー対応食へ対応し、配缶まで行われている。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱・冷却温度管理を各担当者が遵守していた。</li> <li>・作業区分については、工夫して区分していた。</li> <li>・エプロンの使い分けをしっかりとっていた。</li> <li>・配缶前の容器の汚れがないか、チェックできていた。</li> <li>・移動台の衛生について、不明な時は声がけをし、確認した上で使用しており、衛生状態を維持していた。</li> <li>・衛生的に配缶、配食できていた。</li> <li>・作業マニュアルに従って、アレルギー食の取り分けをし、声がけにより、共有をしていた。</li> </ul>		
調理機器 ・器具	使用時の管理	・調理機器・器具は適切に使用されているか。	A	A
	保管状況	・調理機器・器具は適切に管理されているか。	S	A
		・調理機器・器具は清潔に保たれているか。	S	A
評価理由・特記事項				
<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な器具の使用をされている。</li> <li>・保管庫、殺菌庫にてしっかりと保管されている。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理機器や器具は適切に使用されていた。</li> <li>・調理機器や器具は整理整頓され、清潔な状態で管理されていた。</li> </ul>				
食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	A	S
		・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	S	A

			・アレルギーの食材は区別されているか。	S	S
		評価理由・特記事項			
		<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は種類別にしっかりと保管をされている。</li> <li>・アレルギー食材の区別は十分に行われている。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は適切な管理がされていた。</li> <li>・冷蔵庫食品庫は整理整頓されていた。</li> <li>・アレルギー食材はしっかりと区分をされていた。</li> </ul>			
安全衛生	安全衛生		・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	S	S
			・安全・衛生に行われているか。	A	A
	評価理由・特記事項				
		<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応では、作業工程ごと随時声がけして確認しながら作業をされていた。</li> <li>・安全・衛生面は十分に行われている。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応は作業実施ごとに声がけ、返答を徹底し、複数体制のチェックがされていた。</li> <li>・安全衛生面は、各担当者が責任をもって実行していた。</li> </ul>			
評価員自由意見欄					
<p>(1) 岡田</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・個々の役割や作業区分などはしっかりと管理されており、特に全員が声がけによる調理場内での安全、衛生面の注意をはらい、作業効率をあげ、雰囲気の良い調理場である。</li> <li>・汚染食品である肉や魚の保管場所からの移動のタイミングや、動線もしっかりと確保して作業をし、非常に効率面、衛生面においてもしっかりとした作業内容である。</li> <li>・温度や濃度、作業時間においても、担当者と栄養士の確認が常に行われておりました。</li> <li>・かなりの重労働、力仕事であるため、調理をされている方々の苦勞を感じました。</li> </ul>					

・学校給食の規定により、当日仕込が基本である中で、スープのベースとなる鶏ガラのスープをしっかりと取り、その中にはキャベツやパセリの軸なども加えられており、非常に工夫をされていることを感じました。

(2) 小竹

- ・チームワークがよく、アットホームな雰囲気の中で作られていた。
- ・一つ一つの作業を声掛けにより共有し、マニュアルを遵守した作業ができていた。

(2) 本町小学校

評価項目		評価内訳	主な評価ポイント	中野	小竹	
給食 内容	調理技術	調理作業・ 配缶	・調理業務連絡書に沿った業務が 履行できたか。	A	S	
			・異物混入がないように注意しな がら行われているか。	A	S	
			・配缶の量、時間等が適正か。	B	S	
		評価理由・特記事項				
		<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務連絡書どおり、確実に業務が履行されていた。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員が少人数にもかかわらず、業務連絡にもれなく、業務が履行されていた。</li> <li>・異物混入がないようにシートを被せるなど工夫をされていた。</li> <li>・配缶の量や時間は適正である。</li> </ul>				
衛生 管理	調理従事 者の衛生 管理	手洗い	・作業ごとの手洗いが徹底されて いるか。	A	A	
		身だしなみ	・清潔な服装で作業が行われてい るか	A	A	
		評価理由・特記事項				
		<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いはもちろん、清潔な服装で行われていた。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・動線が悪い中でも作業の切り替えごとに手洗いを徹底していた。服装も清潔で問題ない。</li> </ul>				

調理作業中の衛生管理	温度管理	・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。	A	S
	作業区分	・作業区分が分かれているか。	A	A
		・エプロンの使い分けができているか。	A	S
	配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがないかチェックされているか。	B	S
		・配缶に使用する移動台は衛生的か。	B	A
		・衛生的に配缶、配食されているか。	A	S
		・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	B	A
	評価理由・特記事項			
	<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業区分について、特に限りあるスペースを上手く組み、衛生的に作業されていた。</li> <li>・エプロンは作業毎に使い分けられて、衛生的である。</li> <li>・全てにおいて衛生的に行きわたっているが、配缶、配食はより気を配られていた。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・空調が無い中で衛生管理をするためか、かなりこまめに計測されていた。</li> <li>・空間をうまく利用し、作業区分を分けていた。</li> <li>・エプロンは作業ごとに交換されていた。</li> <li>・配缶配食は問題なく行われていた。</li> <li>・少ない作業台を上手く使いまわし、衛生的に使用していた。</li> <li>・アレルギー対応食は今回該当者がいなかった。</li> </ul>			
	調理機器・器具	使用時の管理	・調理機器・器具は適切に使用されているか。	B
保管状況		・調理機器・器具は適切に管理されているか。	B	S
		・調理機器・器具は清潔に保たれているか。	B	S

		評価理由・特記事項		
		<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理機器・器具の保管状況は適切である。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理機器・器具は適切に使用し、整理整頓されていた。</li> </ul>		
食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	B	A
		・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	B	A
		・アレルギーの食材は区別されているか。	B	A
		評価理由・特記事項		
		<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>本日のメニューでアレルギー該当者はいなかったが、区分けが確実に行われているとのお話を受けた。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>与えられた環境の中でうまく食材が管理保存されていた。</li> <li>冷蔵庫、食品庫は整理整頓されていた。</li> </ul>		
安全衛生	安全衛生	・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	B	B
		・安全・衛生に行われているか。	B	A
		評価理由・特記事項		
	<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>安全衛生面は確実にされており、適切である。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>今回はアレルギー対応の該当者がいなかった。</li> <li>安全衛生面は問題なし。</li> </ul>			
評価員自由意見欄				
<p>(1) 中野</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>本日はアレルギー対応がなかったが、日頃の作業工程の説明を受け、適切に行っていることを確認した。</li> </ul>				

(2) 小竹

・限られた環境の中であるにも関わらず、決められた作業を遵守してうまく回っていたと感じました。

(3) 前原小学校

評価項目		評価内訳	主な評価ポイント	岡田	小竹
給食 内容	調理技術	調理作業・ 配缶	・調理業務連絡書に沿った業務が 履行できたか。	S	A
			・異物混入がないように注意しな がら行われているか。	S	A
			・配缶の量、時間等が適正か。	A	S
		評価理由・特記事項			
		<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務連絡書通りに業務が履行されていた。</li> <li>・異物混入がないよう常に確認しながらの作業をされていた。</li> <li>・配缶時、計量や時間等に問題はなかった。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務連絡書は遵守されていた。</li> <li>・器具を伏せる、ラップするなどして、異物混入がないように防止対策できていた。</li> <li>・配缶の量をリスト化し、それを確認しながら計量していた。</li> </ul> <p>時間遵守も問題ない。</p>			
衛生 管理	調理従事 者の衛生 管理	手洗い	・作業ごとの手洗いが徹底されて いるか。	S	A
		身だしなみ	・清潔な服装で作業が行われてい るか	A	S
	評価理由・特記事項				
		<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いは十分に徹底され、個々の爪ブラシを準備し、作業中の手洗いシンクもしっかりと分けて使用されていた。</li> <li>・服装は清潔であり、問題ない。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの徹底や服装に問題は無かった。</li> </ul>			

調理作業中の衛生管理	温度管理	・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。	S	S	
	作業区分	・作業区分が分かれているか。	S	S	
		・エプロンの使い分けができていますか。	S	S	
	配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがないかチェックされているか。	A	A	
		・配缶に使用する移動台は衛生的か。	B	A	
		・衛生的に配缶、配食されているか。	A	S	
		・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	S	S	
	評価理由・特記事項				
	<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・温度は全て温度計にて確認し、加熱冷却時間も記入しながら作業をしていた。</li> <li>・作業区分について、場所の区分、人の担当分けもしっかりとされている。</li> <li>・エプロンだけでなく、手袋もしっかりと使い分けている。</li> <li>・配缶前の容器に汚れがないか確認しながら作業を行い、移動台はこぼしたものがあれば拭いて消毒をしておき、配缶配食は衛生的である。</li> <li>・アレルギー対応食は、対象児童、食材ごとに区分け、明記して準備されていた。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱冷却温度は毎回測っていた。</li> <li>・作業区分がきちんと分かっていた。</li> <li>・エプロンも細かく色分けされていた。</li> <li>・配缶前の容器を担当者が一つずつチェックしていた。</li> <li>・配缶の移動台は、直前に消毒してから使用していた。</li> <li>・声かけをしながら、衛生的かつ迅速に配缶、配食されていた。</li> <li>・アレルギー対応食は担当者を決め、エプロンの色分け、声かけをその都度するなど、徹底されていた。</li> </ul>				

調理機器 ・器具	使用時の管理	・調理機器・器具は適切に使用されているか。	A	A
	保管状況	・調理機器・器具は適切に管理されているか。	A	A
		・調理機器・器具は清潔に保たれているか。	A	A
	評価理由・特記事項			
	<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理機器・器具は、適切かつ清潔に保管・管理されていた。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理機器・器具は清潔に保たれており、適切に使用されていた。</li> </ul>			
食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	A	S
		・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	A	S
		・アレルギーの食材は区別されているか。	A	S
	評価理由・特記事項			
	<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材保管庫は整理されており、冷蔵庫の中に残った食材はなかった。</li> <li>・アレルギー食材の区分は問題ない。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は衛生的にきちんと管理されている。</li> <li>・必要以上の食材を保管していないので、冷蔵庫食品庫は見やすく管理しやすい状態だった。</li> <li>・アレルギー食材は区分が徹底されていた。</li> </ul>			
安全衛生	安全衛生	・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	A	S
		・安全・衛生に行われているか。	A	S
	評価理由・特記事項			

	<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応は数名での確認をしていた。</li> <li>・アレルギー対応者数が多く、盛り付けスペースの確保、区分けは大変そうであった。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応は、担当者・区域を決め、声掛けをしながら徹底管理されていた。</li> <li>・声掛けを常にし、安全衛生確認をしながら作業をしている。</li> </ul>
<p>評価員自由意見欄</p>	
<p>(1) 岡田</p> <p>・今回は、昨年実施された前原小学校60周年記念イベントである「まえはらエンジョイ百貨店」にて、当校（辻調理師専門学校 東京）が協力した未来の給食レシピの中から選び、再現していただいた献立であることから、大変嬉しく、そして楽しみに伺わせていただきました。学生が考案したままのものと、アレンジを加えられたメニューがあり、試作を繰り返しての提供とのことで、大変美味しく、そして児童たちもとても美味しそうに笑顔で食べている様子を見ることができて良かったです。</p> <p>前原小学校はかなり広い調理場スペースの中で、多くの調理、配膳担当者が働かれており、各担当ポジションを時間、衛生面、味付け、上がり目方、配缶量など細かくチェックをしながら、担当者全員が協力して作業、提供をされていた。</p> <p>今回のメニューはかなり原価率が高く、特に物価高騰、コメ不足の中での学校給食の運営は大変かと思いますが、その中でもこれだけの品目、調理作業工程をこなすことは大変な事だろうと思いますが、しっかりと運用をされていることに感服いたしました。学校に戻り、献立作成した学生に写真を見せつつ、伝えたいと思います。</p> <p>(2) 小竹</p> <p>・今回はかなり原価がかかっている献立だったと思いますが、1年を通してうまく調整をしているとのことでした。食材が予想以上に高騰する中で食材にこだわった給食を作るのは本当に大変かと思いますが、是非、継続をしていただきたいと思います。</p>	

#### 4 最後に

今年度評価を行った3校は、学校給食調理業務の委託校2校と直営校1校であったが、委託校・直営校にかかわらず、3校とも適切に調理業務を行っていたと

評価する。来年度からは、小金井市立小中学校の給食調理が全校民間委託になると伺ったが、全校委託となった後も、この調理の質を維持していただくため、今回の第三者評価の結果も参考としていただきながら、引き続き「安全でおいしく温かい給食」の提供を行ってほしい。

## 【評価員の試食結果】

- ① 味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。
- ② 食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。
- ③ 適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。

について、3段階の評価【よい、ふつう、よくない】とその理由をまとめた。ただし、味の評価は、個人の味覚の違いがあるため、参考としてもらいたい。

また、①・②については、味つけしないごはん、調理していないパン、カットしていないフルーツ、牛乳、ヨーグルト、乳酸飲料は除いている。

(1) 令和7年6月3日（火） 東中学校

【献立】 トマトスープスパゲティ、フレンチサラダ、ルバーブマドレーヌ、牛乳

献立	項目	評価	
		岡田	小竹
トマトスープスパゲティ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	ふつう
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	ふつう	よい
フレンチサラダ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	ふつう	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
ルバーブマドレーヌ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい

牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
評価員自由意見欄			
<p>(岡田)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スパゲティの味付けは良く美味しい。スープスパゲティではあるが、ルーを入れているのであれば、もう少し濃度をつけても良いかと思えた。トマトの酸味に対して、サラダも酸味があるので、別の味付けでも良いかと思える。</li> <li>・食材の切り方や大きさは、どの料理も食べやすく問題なし。</li> <li>・適温での提供については、仕上げから提供までの時間が距離の問題があるので、熱々は無理かと思う。その中でも十分に配慮されている。</li> <li>・とても美味しくいただきました。ご馳走さまでした。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・素材の味を活かしたやさしい味付けは、最後まで飽きのこないように工夫されているように感じました。</li> <li>・ルバーブマドレーヌは酸味や甘みが程よく、子どももおいしく食べられるように工夫できていた。</li> <li>・食材の切り方や大きさについては、全体的に適した大きさに調理されていました。1点だけ気になったのは、スパゲティはーフサイズのものを使用し、食べやすさを工夫されていたが、やはりまだ食べにくさを感じました。ロングパスタはソースと和えるタイプなので、スープと合わせると、食べたときにスープが飛んで服が汚れてしまう可能性があると思います。イタリア料理ではスープ用のパスタ（スモールサイズのパスタ）があり、スプーンですくえる大きさのパスタを使うのが一般的ですし、食べやすいと思います。予算や購入のしやすさに影響がないのであれば、スープ用パスタを使用することを勧めます。</li> <li>・それぞれ適温で提供されていました。スープはルーで濃度をつけて、保温をキープする工夫があると思いました。</li> </ul>			

(2) 令和7年9月12日（金） 本町小学校

【献立】 和風出汁カレー、ひよこ豆のサラダ、ぶどう、牛乳

献立	項目	評価	
		中野	小竹
和風出汁カレー	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい

	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
ひよこ豆のサラダ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
ぶどう	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
評価員自由意見欄			
<p>(中野)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和風出汁カレーは、和風だしの香り・旨味が感じられる絶妙なバランスで、塩味も強すぎず適切である。また、カレーを食し、サラダを合わせると、サラダの優しい味をより感じられ、子どもたちも食べ疲れしない。食べ疲れしないことは、日常食（給食）でとても重要である。また、高学年と低学年でカレーの味付けが異なっており、低学年用カレーも試食させてもらったが、スパイスが控えめで、より和風カレーの特長を感じられた。</li> <li>・食材は少し切り方が大きいかと思ったが、咀嚼回数が増え、食べることに集中でき、また味もよく分かる。何よりテクスチャーが楽しく、食べ飽きない。</li> <li>・カレーなどは熱々すぎると危険であるが、適切な温度であった。サラダは冷えすぎておらず適温。とても良く考えてある。</li> </ul> <p>(小竹)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーもサラダもとても美味しい味付けでした。高学年のカレーはスパイスも効いていたので、サラダの優しい味がとても相性が良いと感じました。ひよこ豆を揚げることで、子どもが喜ぶ味わいとなり、素敵でした。低学年のカレーはスパイスを控えめにされていた心配りにも感銘しました。低学年のカレーの方が出汁がたった味わいになっていたと感じました。ごぼうはもう少し薄めに切り、もう少し加熱した方がごぼうの風味が映えるかと感じました。</li> <li>・食材の切り方は、大きいかなと感じましたが、口にほおぼり、もぐもぐ食べられるので満足感が出る大きさでした。サラダの方も噛みしめるごとにそれぞれの甘味が感じる事ができて良かったです。</li> <li>・各料理、ちょうど良い温度で提供されていました。</li> </ul>			

(3) 令和7年10月2日(木) 前原小学校

【献立】 麦ご飯、さわらのから揚げ、五目きんぴら、かきたま汁、牛乳

献立	項目	評価	
		岡田	小竹
麦ご飯	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	ふつう	よい
さわらのから揚げ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	ふつう	よい
五目きんぴら	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	ふつう	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
かきたま汁	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	ふつう	よい
牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
評価員自由意見欄			
<p>(岡田)</p> <p>・五目きんぴらは汁も一緒に食べて欲しいとのことであったが、さわらのから揚げと同じ器に盛り付けたので、パリパリのから揚げに、その汁がしみてしまう。きんぴらは汁が無くなるまで煮詰めるか、ある程度まで煮詰めたらずるで汁気を切ると良いかと思います。</p> <p>また、作り方の中でごま油を最後の風味付けで入れていましたが、少し油っぽく感じるので、一番最初に鍋にごま油を入れ、豆板醤と豚もも肉を先に炒めてからの方がコクが出て良かったかと思います。また、さやえんどうも仕上げ前に入れた方が、せっかくの青さが残ったかと思います。</p> <p>・食材の切り方や大きさは、鱈、豆腐、きんぴらの野菜など、全てにおいて子どもたちが食べやすい大きさにされていたかと思います。</p>			

・出来るだけ温かい料理を温かいうちに提供されようと、調理、配膳担当者の方々は動かれておりますが、どうしても教室までの距離や提供量、教室での配膳に時間がかかるため、全てを熱々で提供するのは難しいかと思えます。

(小竹)

・それぞれのメニューにあった味付けをし、全体のバランスも良いと感じました。押し麦を入れることでコストダウンにもなり、栄養価、カロリーにおいても効果的になったと思います。麦の香りや甘味も良く、食感も良かった。

鯖の下味がしっかりとされており、晩御飯に出ても子どもも大人も楽しめる料理になっていた。五目きんぴらは食感も良く、味もちょうど良かったです。豆板醤は、辛味がダイレクトにくる七味や一味に比べ、まるやかでコクがあるので、良いアイデアだと思いました。かきたま汁は、食べ応えがあり、満足感のある味わいでした。

・鯖の大きさがベストで、魚が苦手な子もおいしく食べられると思いました。五目きんぴらは全ての食材が丁寧に切り揃えられていて、感動しました。豆腐は大きめで、まさに「食べるスープ」として満足感がありました。