

## 会 議 録

会議の名称	令和7年度第4回小金井みんなの給食委員会会議録
事務局	学校教育部 学務課
開催日時	令和7年3月17日（火）午後3時30分～午後4時30分
開催場所	小金井市役所第二庁舎 801会議室
出席委員	菅野委員、貞平委員、渡邊委員、門脇委員、古莊委員、谷合委員、田原委員、松田委員、仲条委員、植田委員、遠藤委員
委員外参加	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 岡田 裕 先生
欠席委員	内田委員、立岩委員、杉山委員、奥村委員
傍聴者	0人
会議次第	(1)学校給食調理業務の第三者評価報告 (2)試食会及び講演会のアンケート結果報告 (3)一言コメント (4)学務課からの報告 (5)その他
主な意見等	(1) 学校給食調理業務の第三者評価報告 (調理師専門学校岡田先生) 辻調理師専門学校は2年前に市と連携している。今年度は東中学校、本町小学校、前原小学校の3校を評価対象とした。評価の基準と工程は「調理業務連絡書」に基づき、スケジュール、食材、切り方、衛生管理ポイントが遵守されているかを確認した。本町小学校のカレースパイスの種類の高さには驚かされた。また、作業動線（汚染・準清潔・清潔区域の移動）が適切か、タイムスケジュール通りかを確認した。 衛生・安全管理について、食材の異物混入防止、計量、温度管理が徹底されていた。入室前の白衣の清掃や手洗いの回数・時間も厳格だった。特に加熱調理では、中心温度75度1回以上、または80～90度90秒以上を、1箇所ではなく3点以上で計測していることを確認した。大量の汁物の量を物差しで

測る手法や、大型の釜をシャベル状の器具でかきまぜる重労働が行われていた。作業ごとにエプロンや包丁、まな板を色分けし、汚染を防止していた。

アレルギー対応について、専用容器への取り分け、配膳台での二重チェック、除去食の有無の逐一確認など、非常に慎重に行われていた。

東中学校での小金井産ルバーブのマドレーヌ提供や、前原小学校での「前原小百貨店」イベントに合わせた学生考案メニューの提供など、素晴らしい取り組みがあった。前原小では保護者からも「子供の時に見たメニューを実際に食べられて喜んで」との声があった。委託・直営に関わらず、各校とも適切に運営されており、小金井の給食はボリュームと品数において非常に水準が高いと感じた。

#### 質疑応答

・現場の管理体制がきちんとしていて驚いた。一流シェフの視点から、小金井の調理技術へのアドバイスはあるか。

(先生)

天然の削り節や昆布から丁寧に汁を取っている点は素晴らしい。昨今の物価高騰で昆布の質が低下しがちだが、対策として「水出し」を一晩行うことで、より良い汁が取れるようになる。また、地域の水質（硬度）に合わせた工夫も有効である。

(委員)

本校でも朝7時に昆布を水に浸し、9時に火をつけるなど工夫したところ、味が良くなったと感じている。

#### (2) 試食会及び講演会のアンケート結果報告

(事務局)

令和7年12月の緑小学校での試食会、および令和8年2月の講演会（中村陽子氏によるオーガニック給食について）の結果を報告する。講演会は満足度9割を超えた。感想はまとめて参考配布させていただくので、後ほどご覧ください。

#### 質疑応答

・オーガニック給食への関心が高まり、市民から「給食を良くするための活動をしたい」という相談もあった。

・給食で使われる「メルルーサ」のように、一般には知られていなくても給食では定番の食材があり、食への興味を広げるきっかけになる。

(2) 一言コメント

・外部の目が入る評価は重要。また、映画「夢みる給食」の上映会を企画し、地産地消や有機農産物の導入について市民と考える機会を持った。

・P T A立ち会いの給食監査をもっとオープンにしても面白いのではないか。以前、料理酒に酒税がかかっている（本物の酒を使っている）ことを知り、質の高さに驚いたことがある。

・江戸東京野菜で唯一「小金井」の名がつく「小金井マクワ」を給食に使えないか。生だとメロンのようにおいしい。

（委員）

給食は加熱が原則である。また、900人分の質と量を揃える難しさや、熟し具合による味の差、不公平感などの課題があるが、検討の余地はある。

・第三者のプロに見られる緊張感は、慣れやミスを防ぐために必要である。きんぴらの煮汁の処理など、プロの具体的な指摘は非常に参考になる。今後も厳しい指導をお願いしたい。

・農家見学を通じて生産者の苦勞を知り、食材をより大切に扱う意識が生まれた。

・小金井は既製品に頼らない手作りが魅力である。3月10日の東京大空襲に合わせた「新旧すいとん食べ比べ」など、学びにつながる給食を実践している。

・栄養士の隠れた工夫や調理員の努力を知ってもらえる良い機会だった。小金井の給食の良さをもっとアピールしていきたい。

(4) 学務課からの報告

（学務課長）

約30年前の行政診断を契機に議論を重ねてきた調理業務の委託化が、来年度で全校完了します。これは市民、議会、学校現場のご理解の結果です。特に長年支えてくださった市直営の調理員の皆様の、厳しい衛生管理と多大なる努力に心から感謝申し上げます。委託化後も「小金井らしい給食」の質を確保するため、検証を続けてまいります。

(5) その他

（委員）

委託について「コストダウンだけが目的」という偏見を持つ人もいるが、内容を正しく伝えていく必要がある。