

## 笠懸地区検討委員会委員による給食試食会 実施結果報告

### 1. 日時・場所

- 日時：令和 8 年 9 月 2 4 日（木）12 時 00 分～13 時 30 分
- 場所：笠懸東小学校 会議室

### 2. 参加者

- 笠懸地区検討委員会委員：9 名（委員総数 14 名中）
- 事務局：7 人

### 3. 趣旨

第 4 回笠懸地区検討委員会において、現在自校方式の給食を食べている子どもや保護者に納得してもらえるようなワンクッションを行い方向性を示していくとの趣旨から、実体験に基づいた比較検討の場として、センター給食および自校給食（笠東小）の両方を同時に試食する機会を設けました。

### 4. 実施内容

1. 開 会：事務局
2. あいさつ：教育部長
3. 説 明：
  - (1) 給食センター・笠東小調理室の様子（動画視聴）
  - (2) 大間々学校給食センターの安全・衛生のとりくみについて（下山給食センター所長）
  - (3) 調理方法や献立の違いについて（金子栄養教諭・センター所属）
  - (4) 本日の献立について（センター金子栄養教諭・笠東小板橋栄養教諭）
4. 試 食（センター給食・自校給食両給食の試食）
5. 質疑応答（食事中及び食事後 20 分間）
6. 閉 会：事務局

## 5. 主な質疑応答および委員の感想（要旨）

| カテゴリー  | 内 容                                           | 事務局回答・対応                                                       |
|--------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 品質・味付け | センター給食の具材が柔らかく温かい。醤油の銘柄違いによる色の差はあるが両給食とも非常に美味 | センターでは最新設備（スチームコンベクション）で蒸し調理を行う等、栄養と甘みを引き出す工夫をしている。            |
| 温度管理   | センター給食も十分な温かさが保持されており安心した。                    | 2重食缶による保温を徹底。配膳時も適温（65度以上）を維持するよう管理している。                       |
| 調理工程   | サンマのおかか煮や肉団子は自前で調理されたのか。                      | 今回はどちらも調理されていて、真空パックのものを購入した。センターでは設備上塩焼きが可能献立により最適な手法を選択している。 |
| 情緒的課題  | 自校方式の良さ（匂い、調理員との接点）をどう補うか。                    | 施設見学や1人1台端末を活用した「顔の見える」情報発信に努め、心理的距離を縮める努力を継続する。               |
| 食材調達   | 地産地消、JAとの連携について。                              | 笠懸産のお米は100%提供<br>JA連携についても必要に応じ今後検討の余地がある。                     |

## 6. 結果

今回の試食会を通じて、「センター給食と自校給食、両方を比べることで、意見が固めやすくなった」との評価をいただきました。この結果を踏まえ、議論をお願い致します。