

# 会 議 録

学校給食センター

会議の名称	富士見市学校給食センター運営委員会
開催日時	令和3年7月29日（木）午後3時30分～午後4時30分
開催場所	学校給食センター研修室
出席者	齊藤 宏氏（みずほ台小学校長）他12人 出欠席状況、別紙のとおり
会議次第	1 開 会 2 あいさつ 3 運営委員及び給食センター職員自己紹介 4 運営委員会役員の選出（委員長、副委員長及び監査委員） 5 議 題 （1）協議事項 ①令和2年度第3学期学校給食費会計収支について （監査報告） （2）報告事項 ①令和2年度学校給食栄養状況報告について （3）その他 ①今年度行う事業について 6 閉 会
会議資料	1 富士見市学校給食センター運営委員会委員名簿 2 令和2年度 第3学期学校給食費会計収支報告書 3 令和2年度 学校給食栄養状況 4 令和3年度 学校給食センターで行う事業について 5 富士見市学校給食センター運営委員会規則

## 会 議 内 容

川村主査による開会宣言の後、林教育部長より挨拶。

会議次第に従い、新たに選任された運営委員（22名）に対して、委嘱状交付式が執り行われた。運営委員代表として、斉木 正一委員（水谷中学校長）に林教育部長から委嘱状が交付された。その後、運営委員及び給食センター職員の自己紹介をした後、役員選出に入る。委員長、副委員長及び監査委員については、互選でお願いしているところであるが、意見が出ないようなので事務局案を提示。

運営委員長に西山 幸一委員（富士見台中学校 PTA 会長）、副委員長に川端 正則委員（西中学校長）、また監査委員に小林 浩委員（南畑小学校長）、三島 万奈委員（勝瀬小学校 PTA 給食委員）を推薦。事務局案が承認された。西山新運営委員長の挨拶の後、運営委員長を議長として議題に入る。

### <議題>

#### （1）協議事項

##### ①令和2年度第3学期学校給食費会計収支について（監査報告）

事務局より報告書の各項目について説明をした後、小学校、中学校の順に収支報告書を読み上げた。また、この収支報告書は前監査委員2名（大畠 仁委員、帖地 知穂委員）にご審査頂き、適正であること及びご署名頂いたことを報告した。報告後、質疑を問う。特に質疑も無く、挙手による賛成多数により承認を得る。

#### （2）報告事項

##### ①令和2年度学校給食栄養状況報告について

事務局より報告。小・中学校のそれぞれの栄養摂取量（点線）と基準栄養量（実線）は、資料のグラフのとおり。

特に不足していた鉄については、地場産物である小松菜、ほうれん草などの葉物類、若布やひじきなどの海藻類を積極的に使用した献立作成を行っていく。また、カルシウムは吸収率の良い乳製品を中心に、骨ごと食べられる魚や小魚などを取り入れていく。

#### （3）その他

##### ①令和3年度学校給食センターで行う事業について

###### ・セルビア料理の給食提供について

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会において、セルビア共和国のホストタウン及び共生社会ホストタウンに登録されていることを広く知ってもらい、大会では出場選手たちを

一緒に応援し、盛り上げたいと考えている。2回提供予定。  
(1回目は7月2日、2回目は10月23日)

・女子栄養大学とのコラボ事業について

今年度は、地場産米「彩のきずな」を活用した学校給食新メニューの提供を考えている。

提供時期は、全国学校給食週間（令和4年1月最終週）。今までに行ったコラボ事業については以下のとおり。

<H27年度>

富士見市の地場産物を活用したコラボメニュー。富士見市産の小松菜とかぶを使った「ゲンキングポタージュ」。これは今でも人気メニューとなっている。

<H30年度>

東松島市及びその周辺地域の地場産物を活用したコラボメニュー。

<R元年度>

残菜の多い食材を活用したコラボメニュー。小松菜のじゃこふりかけや、たらの竜田揚げなど。

<R2年度>

不足しがちな栄養素、カルシウム、鉄をおいしく摂ろうと題したコラボメニュー。

以上、議事が滞りなく終了。

<閉会> 委員長の閉会宣言で終了。