

# 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。