

令和6年度第1回新南陽学校給食センター給食協議会記録

日時 令和6年6月18日(火曜日) 15:30～16:30

会場 周南市立新南陽学校給食センター 多目的室

出席者 菊川中学校給食主任代理	桜田中学校給食主任
富田中学校給食主任	福川中学校給食主任
菊川小学校給食主任代理	夜市小学校給食主任
戸田小学校給食主任代理	湯野小学校給食主任代理
富田東小学校給食主任代理	富田西小学校給食主任
福川小学校給食主任	和田小学校給食主任代理
福川南小学校給食主任	栄養士(3人)
新南陽学校給食センター所長	調理業務受託業者(3人)

協議会に付した案件

1 協議事項

- (1) 2学期の学校給食献立(案)について
- (2) 給食に関する意見

2 連絡事項

- (1) 書類提出期限
- (2) 検食簿について
- (3) 9月分の家庭配付用献立表の配付と除去食希望申出書の提出について

協議会の記録【要約筆記】

自己紹介

(所長)今年度は、給食の残菜が昨年度より減っていて、職員一同大変うれしく思っている。これから暑くなると食が細くなってくるが、栄養士達が食べやすい献立を考え、調理員達は美味しくなるようにいろいろ工夫して作っているの、引き続きしっかり食べて元気に過ごしてほしいと思っている。本日は皆さんからご意見をいただき、よりよい給食になるようにしたい。

協議事項(栄養士説明)

(1) 2学期の学校給食献立(案)について

- ・1ページの新南陽学校給食センターの献立年間計画に沿って献立をたてている。

9月の献立案について

- ・夏休み明け、子ども達は日頃の生活に戻すのにしばらく大変と思う。今年は特別暑いようだから、夏休み明けの体調と食欲が心配される。すぐに運動会を行う中学校もあるので、体力回復できそうなメニューや食べやすそうなメニューを入れている。
- ・2日 子ども達が大好きで食べやすいカレー。豚肉を使いビタミンB1をしっかりとれるようにしたい。乳酸菌飲料の容器は販売業者が全部回収するので、この容器だけをビニール袋にひとまとめに入れて返してください。
- ・3日 揚げパン。どの学校でもリクエストされるので、今年度はできれば2回出そうと思い、9月にも入れている。揚げパンは他の匂いがついていない新しい油が良いので、夏休み明けきれいな油を入れたタイミングです。食べにくいかもしれないが、スプーンで切るなど工夫して食べてください。
- ・10日 さっぱりとしたトマトソースをかけたオムレットと、熱を冷ます働きがある冬瓜が入った野菜スープ。
- ・11日 9月12日が鳥取県民の日なので、鳥取県の特産品を使った料理にした。鳥取砂丘のらっきょうが有名なので、揚げた鶏肉に刻んだらっきょうをソースにしてかける。いわしが獲れるのでいわしの団子を使った汁。梨を使ったゼリー。
- ・12日 地場産給食の日の記載が漏れている。周南市内産の豚肉となすを使ったスパゲッティ。
- ・17日 十五夜なので、うさぎの形をしたハンバーグと白玉を入れたスープ。十五夜デザートをつけたいところながら、台風の影響があっても困るし、食材が値上がりしていてデザートまでは難しい。
- ・26日 ドイツの料理。ドイツと言えばウインナーが有名。それからじゃがいもとベーコン、玉ねぎを炒めたジャーマンポテト。ドイツではよく豆を食べるのでレンズ豆を入れたスープ。
- ・給食費を値上げしたが、食材が値上がりしていて厳しい。予定の献立から変更することもあるかもしれない。そのときは食材費が苦しいのだと推察ください。

[質問・意見なし]

10月の献立案について

- ・3日 あじのアングレーズは、澱粉をつけたあじを揚げて、ウスターソースなどで作った調味液をつけて、焼き色をつけたパン粉をまぶして作る。
- ・4日 10月5日から15日まで行われる「SAGA2024国スポ」にちなんで、佐賀県の郷土料理。「だぶ」は佐賀県唐津市の旧浜玉町や長山村などで、お祝いや悲しいことがあった時に集落の人が集まって作っていた汁物で、鶏肉や季節の野菜を入れ、水を多く入れてぎぶぎぶ作ることから、なまって「だぶ」と呼ばれるようになったそうだ。また佐賀県はれんこんの生産量がトップクラスなので、れんこんを使ったごま炒めを入れる予定。
- ・8日 スペインの料理。スペイン風ベイクドエッグは、じゃがいもや玉ねぎ、赤ピーマン、ほうれん草、ベーコンなど具がたくさん入った彩り豊かな卵料理。アヒージョは、スペイン語でにんにく風味を表す言葉で、オリーブオイルやにんにくを入れて煮込むといった特徴がある。ソパ・デ・アホはスペイン語で、アホはにんにく、ソパはスープで、にんにくのスープという意味。
- ・10日 目の愛護デー。この日は目に良い栄養素であるビタミンAやC、B群、亜鉛、銅、アントシアニン等の多く含まれる食材を多く使用する予定。
- ・11日 のっぺい汁は漢字で書くと濃い餅の汁と書く。餅という漢字が入るので餅が入っている汁のように思うが、餅は入っておらず、汁につけたとろみが餅のように見えることが名前の由来。のっぺい汁は、全国各地に昔から伝わる郷土料理で、山口県でも作られていて、里芋やにんじん、大根、ごぼうなどの野菜が入る。醤油やみりんで薄味に仕立て、片栗粉を溶かしてとろみをつけるのが特徴。
- ・15日 ポターージュには乳が入るので、除去食対応を行う。
- ・16日 旬を迎えるさつまいもを揚げて、砂糖と醤油で作った甘いタレに絡めて作る大学いもを取り入れる。
- ・22日 旬の栗を使ったコロッケを提供する予定。
- ・24日 シチューに乳が含まれるので、除去食対応を行う。
- ・25日 八宝菜は、肉や色々な野菜を炒め合わせたもので、五目うま煮とも言われる。八宝菜の八は8種類という意味ではなく、たくさんの、数多くの、という意味。具材は豚肉、かまぼこ、キャベツ、玉ねぎ、もやし、たけのこ、にんじん、干椎茸、枝豆の9種類の食材を使用する予定。
- ・28日 地場産給食の日で、地元の食材を多く使用する予定。他人井は、だしや酒、醤油、みりん、砂糖などで作った煮汁に野菜と鶏以外の肉を入れて溶き卵で作る。鶏肉と卵で作る親子井に対して、肉が別の種類であることから、親子ならぬ他人という洒落。卵を使うので、除去食対応を行う。
- ・29日 マカロニスープは、貝の形をしたシェルマカロニを入れて作るコンソメ味のスープにする予定。
- ・30日 呉汁は、砕いた大豆が入った味噌汁。
- ・31日 ハロウィンということで、かぼちゃをかたどったハンバーグに、かぼちゃを使ったスープを

つける予定。スープには乳が含まれるので除去食対応を行う。

- ・10月も9月同様、食材費が苦しく、予定通りにはいかないこともあるかもしれない。

〔質問・意見なし〕

11月の献立案について

- ・8日 いい歯の日献立。カルシウムを多く取れる小魚のししゃもフライと、れんこんとアーモンドを使用した噛みごたえのある、かみかみサラダを出す。
- ・11日から15日は地場産給食週間。給食でいつも山口県産なのは、米、麦、パンの材料の小麦、米粉、牛乳だが、これ以外にこの週間に使う山口県産のものは、みかん、れんこん、ひじき、大豆、山口県産大豆を使った豆腐、はなっこりー、さつまいも、ゆずきち、あじギョーザのあじ、りんごゼリーのりんごなどで、山口県産の食材を多く使用した献立としている。
- ・22日 和食の日献立。11月24日が和食の日。和食文化を守り伝えていくことの大切さについて考える日。出し昆布と削り節でだしを取ったすまし汁を出す。給食のすまし汁は、基本出し昆布と削り節でだしを取っている。
- ・25日 山口県の郷土料理で、けんちょう。
- ・26日 アメリカの料理。ホットドッグはアメリカの代表的軽食で、給食では縦割りパンにチキンステックウインナーと野菜のケチャップ炒めを挟んで食べる献立としている。チャウダーはアメリカを代表するスープ。
- ・その他、秋から冬にかけて旬となるきのこや大根、みかんなどを使用。

〔質問・意見なし〕

12月の献立案について

- ・2日 トックスープには、卵を入れる予定なので、月の初めで申し訳ないが、除去食対応になる予定。
- ・年間計画では12月は愛知県の料理を予定していたが、滋賀県の料理にする。しよいめしは、醤油を使って炊いたご飯で、祭りの際にも食べられていることから、「わっしよい」の「しよい」ともかけられて付けられた名前だそう。炊き込みご飯のような見ただ目のご飯になる。それから、琵琶湖でワカサギが釣れるので、ワカサギの南蛮漬け。お講汁は、滋賀県の湖北の方で昔から食べられている汁で、畑で採れた野菜を持ち寄ってじっくり煮込んで作られるみそ汁のこと。
- ・6日 もぶりごはんの具は、去年も出したが、広島県とか山口県の東部の方の郷土料理で、子ども達が自分で具を混ぜて食べられるものになりたい。
- ・10日 ドライカレーをパンにはさんで食べてもらえたらと思う。お気づきの方もいるかと思うが、縦割りとかスライスしたパンをほとんど予定していない。カットに別料金がかかるので、申しわけないが、自分でパンを割って挟んでもらえたらと思う。

- ・13日 おでん風煮にうずら卵を入れる予定。9月の白玉入りスープもだが、よく噛んで食べる指導をお願いする。
- ・18日 地場産給食。チキンチキンれんこん。ごぼうは山口県産が難しいのでれんこんにした。それから、けんちょうと花みかん。花みかんは普通のみかんを横にスライスし、切り口が花のように見えるようにしたもの。
- ・19日 フィンランドの料理。サンタクロースの家があるのがフィンランドということで、フィンランドにちなんだクリスマス献立にしている。鶏肉はひと切れで焼いたり揚げたりすると経費がかかるので、切身をソテーにしようと思う。ロヒケイトは鮭の入ったクリームスープで、フィンランドの料理。経費を捻出してクリスマスデザートをつけたいと思っているが、ケーキではなくカップケーキとかになるかもしれないけれども、クリスマスのデザートはつけたいと思っている。
- ・20日 冬至なので、冬至献立。ゆず風味の魚料理と、かぼちゃが入ったみそ汁を出す。
- ・年末、学校は忙しいだろうから、食べやすいカレーや、最終日は大豆とミートボールのケチャップ煮とサラダといった、できるだけ食べやすいものにした。

〔質問・意見なし〕

(2) 給食に関する意見

(委員)いつも季節感のある献立を考えて、一口メモにもそれが入れてあるので、四季が感じられる食指導ができ、助かっている。巡回訪問に出るのは大変だろうが、一番近くで食を通じて出会えるのが栄養士の先生方なので、ぜひ巡回訪問を増やしてほしい。子ども達の実情も伝えることができるし、作る場面に携わっている先生に見ていただき、話してもらうことは子ども達にとっていいことだから、無理のない範囲で巡回訪問の回数や時間を増やしてほしい。

(所長)検討します。

連絡事項

(所長)〔資料に沿って説明〕

- ・夏休みがあるので書類の提出期限が通常のタイミングとちがうので気をつけてください。
- ・パン箱と受領券の回収日はパン屋さんから連絡があると思う。7月中には回収されると思う。
- ・検食簿を給食最終日の回収便で提出できなかった場合は、通送便で送ってください。
- ・アレルギー対応の資料のデータは、8月5日頃送信予定。
- ・1学期巡回訪問にご協力いただきありがとうございました。2学期以降もお願いする。1ページの訪問計画の前の月位に連絡をするのでご協力願う。それ以上に来てほしいという要望があれば相談を。
- ・食器やトレイに糊状の汚れが付着していることが時々あり、申し訳ございません。ストロー袋の糊だと思う。ストロー袋が紙パックから外れてしまったときは、ついていたところに戻して貼るよう

指導をお願いしたい。糊がむき出しの状態だといろいろなところに糊がくっついてしまう。この糊は通常の洗浄では落ちない。食器の洗いあがりは1枚ずつチェックをしているが、水滴がついた食器についての透明な糊は発見が困難なので、糊がなるべくつかないように協力ください。なお、食器は学校ごとに決まっていなくて、どこの学校で糊がつき、それが次にどこの学校に届くかわからない。汚れを見つけるよう努力しているが、学校に届いてしまったらすみません。食器に黒い筋がついてしまうこともある。食器同士が擦れて傷がついて黒っぽくなることもある。使うのをためらわれる場合は、1、2枚だったら予備の食器を利用いただき、たくさん黒ずんでいて食器が足りない場合は給食センターに相談ください。

- ・ゼリーなどのごみは、食べ残しは温食缶に入れ、ふたやカップは素材ごとにビニール袋に入れて返却ください。食缶には保冷材だけ入れて返却ください。
- ・保冷剤を返し忘れたときは、給食センターに電話ください。翌日の数が足りれば、次の回収時に返却とし、足りなければ回収に伺う。
- ・食器の返し忘れも、給食センターに電話ください。数が足りれば次の回収時に回収するが、翌日足りそうになれば回収に伺う。
- ・食べ残しは有機肥料にリサイクルしている。裁断して業者が持って帰るが、有機肥料にするので、ビニールとかアルミ箔とか、スプーンなどが混ざるとよくないから気をつけてください。先日スプーンが温食缶の中に入っていて、気づかず裁断機にかけ、危うく裁断機が壊れるところだった。温食にスプーンが混ざると見つけにくいので気をつけてください。
- ・学校で落とした給食は、できれば学校で処分してもらえるとありがたい。

(委員)洗い残しがある食器の返却は、給食センターに電話をしたうえで返却するのか？

(所長)その食器だけ別に洗うので、ビニール袋などに入れて、職員室の食器カゴに入れてほしい。

(委員)ゼリーなどのごみについて、紙のごみは牛乳パックとかと一緒にない方がよいのか？

(所長)一緒によい。

(所長)コンテナ配送の学校は食器が缶でなくカゴに入っていて、食器カゴを運ぶときトングやしゃもじ、お玉などの食器具が、かごの隙間から飛び出してしまうという話を聞いている。真ん中に置くように気をつけているが、車の揺れや持ち運びの際に偏ることもある。留め具をかごに留める方法もあるが、逆に引っかかって困ることがあるので留めていない。なるべく気をつけてセットする。カゴを缶にすれば解消するが、食器缶はかなり高価で買いそろえるのは難しい。

(所長)パントングがよく折れ、申し訳ありません。折れにくいトングに順次変えていっている。折れてしまったらケガしないよう気をつけてください。折れたトングはビニール袋に入れて職員室の食器カゴに入れて返却ください。

(委員)5月に(中学)3年生がいないときに、コンテナ内の入れる場所が変更になっていた。子ども達は体で場所を覚えているので、入れる場所が変わるときは、事前に連絡ください。配膳室が狭いので、ひとり止まると逆走できなくて渋滞してしまう。

(所長)すみませんでした。気をつけます。また、コンテナ配送のところは、車の中で食器や食缶

が移動していることがあり申しわけございません。コンテナ内がスカスカになる時は、温食缶が倒れないようにカゴでガードしたり、コンテナ内の置き場所を変えたり工夫していますが、車で配送する都合上コンテナの中で食缶が移動してしまうことがあり、申し訳ございません。

(委員)落としたものは学校で処分と言われたが、例えばトレーごと全部ひっくり返した場合は、そのトレーにその落とした食材を戻すとかではなくてということですか？

(所長)給食センターではどこに落ちたかわからないので、何が混ざっているかわからない。できれば料理自体を学校でごみとして処分していただけるとありがたい。学校での処分が難しい場合は給食センターにご相談ください。

(委員)パンも学校で処分か？

(所長)パンもお願いします。

[後日、パンはほかの返却するパンと一緒に袋に入れてよいこととした。]

(所長)その他気づきがあれば、随時給食センターに電話ください。

(所長)次回の給食協議会は、例年11月下旬。近くなったら案内する。今回の協議会は担当者の方の出張と重なることが多かったようで申しわけなかったが、このように各校代理の方が出席いただき感謝する。先ほど栄養教諭から度々話が出たが、今年度給食費を値上げしたものの、それを上回る物価の上昇があり、献立作成に大変頭を悩ませている。栄養価が満足するよう考えて作ってはいるが、もう1品デザートが欲しいというような日もあると思うが、そういう事情があるのでご了承ください。そんな中でも、色々な料理に接するように、バラエティ豊かな献立になるよう栄養教諭は考えている。

・本日の協議会の議事はすべて終了。以上で閉会。