

令和6年度 第1回鹿野学校給食センター給食協議会 会議録
【要約筆記】

日 時	令和6年7月8日（月） 15:45～16:30
場 所	コアプラザかの 1階 女性活動推進室
出席者	小学校給食担当者1名・中学校給食担当者1名 小学校PTA代表1名・学校給食課長 鹿野学校給食センター所長・鹿野学校給食センター栄養教諭1名

1 会長あいさつ

本日は、お忙しい中お集まりいただきありがとうございます。

また、平素から、学校給食業務におきまして、ご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、この協議会は、学期ごとに開催させていただいており、今年度は初めての開催となります。給食の献立に関することをはじめ、給食物資の選定に関すること、また給食全般に係ることにつきまして、給食の現場と学校、PTAの方との意見交換ができる貴重な場であると考えております。

本日は、皆様方から頂いたご意見を参考にしながら、よりよい給食の提供につなげていけるよう努めていきたいと思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

2 協議事項

（1）令和6年度4月～7月の献立について

【小学校給食主任】

- ・いつも心のこもった給食をありがとうございます。
- ・品数も多く、外国の料理やかみかみ給食などもあり、子どもたちも給食を楽しみにしている。

【中学校給食主任】

- ・手づくりもあり、おいしくいただいています。
- ・世界の料理や郷土料理もあり、この給食費で大丈夫か、心配なくらいです。

【PTA代表】

- ・家で食べる食事より給食の方がおいしいと言っています。

【所長】

ありがとうございました。

皆様からの貴重なご意見を、今後の学校給食運営の参考にさせていただきます。

(2) 令和6年度2学期の献立(案)について

【栄養教諭より説明】

・9月

まだ暑さが残っているので食欲がない時季と思う。運動会の練習もあるので、暑くても食欲のわくような献立をこころがけました。

2日：食べやすく夏野菜を使ったキーマカレーとフルーツミックスです。

4日：鯨の日ということで、竜田揚げを取り入れています。

5日：沖縄県の料理ということで、麩を使ったチャンプルーやイナムドゥチという、沖縄の豚汁のような料理を予定しています。

9日：食欲を出していただきたく暑い国タイの料理、ガパオライスです。

11日：16日の敬老の日に、ちなんで、長寿につながるといわれている「ま：まめ ご：ごま わ：わかめ や：野菜 さ：魚 し：しいたけ い：いも」の材料を使った給食です。

17日：十五夜ということで、渋川のもち粉を使った「月見団子」を手作りします。

19日：地場産給食ということで、地場産のきゅうりやなすを使った料理を予定しています。

20日：運動会の練習をしている時期ということで、水分補給を取ってもらうために、牛乳+ジュースを考えております。3種類のジュースを用意していますので、のち程選んでいただければと思います。

【質問・意見等】

(栄養教諭) 小中合同給食の日程を決めたいと思います。

(中学校給食主任) 運動会の(週間)練習が24日からだと思うが、小中合同は、食べやすさからするとカレーだと思う。

運動会の前日(27日)より26日の方が良いと思う。

(小学校給食主任) 献立はカレーが良いのではないかな。

(栄養教諭) では、26日で進めて行きます。27日のヨーグルトを26日に出すようにします。

【栄養教諭より説明】

・10月

10月の献立です。

少し暑さも治まって食欲がでてくる時期かと思います。

7日：国体が佐賀県で行われるということで、佐賀県の料理を予定しています。

10日：目の愛護デーということで、目に良いビタミン、カロテンやアントシアンなどの栄養素が豊富な材料を使った給食を提供します。

16日：世界食糧デーということで、おからを使ったハンバーグの予定です。

21日：周南ブランド給食ということで、鹿野のほうれん草、豚肉、徳山漬けを使ってグルグルグリーンカレーをつくります。

29日からは、10月27日から11月9日までが、読書週間ということで、物語に登

場する料理やお菓子などを給食にとりいれる「お話給食」を11月1日まで予定しています。

【質問・意見等】

(小学校給食主任) 読書週間の献立は、子どもたちもいつも楽しみにしている。

【栄養教諭より説明】

・11月

秋本番で、そろそろ寒くなる時期かと思います。

6日：大分県の料理として、鶏天、てんしょの炒め煮、てんしょとは切り干し大根のことです。団子汁。太いきしめんような団子を使った汁です。

8日：いい歯の日ということで、よく噛んで食べる料理。また、カルシウムが豊富な材料を使います。

11日～15日までは、地場産給食週間で、地域のものをたくさん使った給食です。

19日：カナダの料理です。サーモンを取り入れてます。

25日：山口郷土料理の日として、郷土料理を提供します。

【質問・意見等】

(中学校給食主任) 14日の「かしわん」というのはどういったものですか？

(栄養教諭) うどん、鶏肉、かまぼこが入った具だくさんのすまし汁です。

(中学校給食主任) 今年のジャンボいなりは、想像以上に大きかった。中学生も喜んでいた

全体的には、麺の日にパンとなっていて良いと思う。

【栄養教諭より説明】

・12月

冬の入り口でだんだんと寒さが厳しくなる時期かと思います。

2日：岐阜県の料理として、けんちゃん、すったて汁。ゆでた大豆をすりつぶしたものを「すったて」というそうで、それに味噌や醤油を加えて味付けする郷土料理です。

6日：ドイツの料理ですが、ポトフがドイツ料理ではないので、ポトフからアイントプフへ変更させていただきます。これは、豆や野菜を煮込んだトマト味のスープです。

クリスマス献立ですが、早めの17日(火)に設定し、デザートは3種類から選ぶセレクトデザートを予定しています。商品が決まり次第10月下旬あたりまたお知らせします。

【質問・意見等】

(栄養教諭) クリスマス献立のセレクトケーキは、学校のご負担にならないでしょうか？

(小学校給食主任) セレクトは問題ありません。

【所長】

献立については、ご了承いただきましたでしょうか。

それでは、2学期の献立については、この案の内容で進めさせていただきます。

なお、直近の詳細献立表作成の際には、食材の状況等で、今回協議した献立とは多少変わる場合がございます。ご了承いただきますようお願いいたします。

3 その他

(1)嘔吐物への対応について

【所長】

資料として「給食時に発生した嘔吐物への対応(お願い)」をお配りしております。

これは例年この協議会でお配りしているものになります。

今年度1回目の協議会ということもあり、再確認いただくということで配付いたします。

おう吐で汚れた食器については、洗浄消毒の上、食器のみをビニール袋に入れていただき、配膳室ではなくセンター事務室に返却いただきたい。

(2)試食会(ジュース3種類)

～試飲していただく～

ミカンジュースが美味しいとの感想あり

アレルギーの子のことを考えると、みかん、りんご等が難しいと思うので、ヨーグルト味の物が良いのではないかな。

(栄養教諭) 学校の方で対応が可能であれば、セレクトで提供も可能

(中学校給食主任) 子どもたちがケーキを選ぶのは可能だがジュースは商品名で選ぶとなると想像できないのではないかな。また、何を選んだか当日忘れてしまいそうだな

～アンケートを記入してもらう～

→ ヨーグルト味に決定

次回、第2回の協議会は、12月初旬ごろの開催予定。事前に日程調整をさせていただきます。(閉会)