令和６年度第１回住吉学校給食センター給食協議会会議録

１　日　　時　令和６年６月２８日（金）　１５：３０～１６：００
２　場　　所　周南市立住吉学校給食センター
３　出 席 者　給食主任４名、給食事務担当者１名、学校給食課長、センター所長、栄養教諭２名、ＰＴＡ委員１名、調理配送委託業者責任者

４　協議会に付した案件

（１）献立について
　①　令和６年度４月～６月の献立について
　②　令和６年度２学期の献立（案）について
（２）その他

５　協議会の記録【要約筆記】

（１）課長挨拶

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る。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、また給食全般に関することについて、給食の現場と学校、ＰＴＡの方と意見交換することで、よりよい給食になればと開催している。

本日は、皆様方からいただいたご意見を参考にしながら、よりよい給食を今後も提供していきたいので、忌憚ないご意見をいただきたい。

（２）献立について
　①　令和６年度４月～６月の献立について

・５月

【今宿小】地場産給食だが、放送でも言ってもらったように、ここで作られているものについて、子供たちが地産地消を意識するいい機会となった。

【住吉中】京都府の郷土料理だが、ちょうど３年生がこの後修学旅行で京都に行くということもあり、子どもたちがすごく興味を持って食べていた。

【岐陽中】きなこ揚げパンが一番大人気で、パンの残食がほぼなかった。トントンれんこん（地場産給食）もおいしく食べていたようだ。

・６月

【今宿小】６月は暑さも厳しくなってきて、子どもたちの食欲も落ちがちな時期だが、丼物、ドライカレー、ハヤシライスや味噌を使った味の濃い献立の時は食が進み、おかわりをたくさんしていた。

・４月～６月

【徳山小】うちは残食が多いが、給食委員会の子どもたちはメニューを見ながらいつも楽しみにしており、毎日おいしかったと言っている。

【ＰＴＡ委員】ハヤシライスやカレーがすごくおいしいといつも言っている。

② 令和６年度２学期の献立（案）について

９月の献立（案）について

○9 月の目標は「朝食を食べよう」。朝食の大切さや役割、おいしく食べる工夫、生活リズムの大切さなども、ひと口メモや献立表で紹介していきたい。

9 月はまだ暑さが続くので、香辛料やさっぱりと酢を利かせた料理、冷たいデザートも取り入れていきたい。

・12 日 地場産給食。山口県の食材を多く使用。みそ汁のなすは周南市産を予定。また、4 日は鯨の日であり、ここで鯨の献立を入れている。

・13 日 アメリカの料理。大豆とひき肉を使った「チリコンカン」。

・17 日 十五夜献立。里芋を使った「月見汁」。

・19 日 沖縄県の料理。「ゴーヤチャンプルー」「沖縄そば汁」「シークワサーゼリー」。

その他にも、季節の食材、冬瓜、ピーマン、かぼちゃなどを使った献立を考えている。

［質疑応答］ なし

１０月の献立（案）について

○10 月のテーマは「バランスよく食事をしよう・季節の食べ物について知ろう」。10 月は世界食糧デーもあり、残食について考える良いきっかけになる月。バランスの良い食事を準備するのはもちろん、それを完食しないと栄養にならない、というところからも、残食を減らすという取り組みをしていきたい。

また食欲の秋であり、旬の食べ物を給食にも多く使用するので楽しんでもらいたい。

・7 日 ドイツ料理。ドイツでは 10 月頃にオクトーバーフェスという祭りが開催される。ドイツ文化に触れるきっかけになれば。「グーラッシュ」はトマトベースのシチュー。「ウインナー」はドイツの伝統的な食品。「ザワークラウト」はドイツ語で酸っぱいキャベツ。本来は発酵により酸味を出すが、給食では酢を使い酸味を出す。

・9 日 地場産給食。人気の「チキンチキンれんこん」。

・10 日 目の愛護デー。目に良いとされるビタミン A を多く含むにんじんを使用。「にんじんしりしり」は油で炒めるため効率よくビタミンを摂取できる。

・16 日 世界食糧デー。国連が定めた世界の食糧問題を考える日。その中の取り組みの一つとしておにぎりアクション（おにぎりを食べている写真などを SNS に投稿することで、アフリカ・アジアの子どもたちに給食が届けられる）というものがある。この取り組みを知ってもらうために、焼きのりを使っておにぎり作ってもらう。

・23 日 ビビンバ。肉とナムルと両方ともごはんに混ぜて食べる。

・24 日 茨城県の郷土料理、ぬっぺ汁。

［質疑応答］　なし

１１月の献立（案）について

○11 月の目標は「感謝して食べよう・規則正しい食事をしよう」

・7 日　11/8 は「いい歯の日」。7 日によく噛んで食べる献立を考えている。しっかり噛んで食べることを意識しているか、など一口メモや献立表で紹介していく。

・11 日～15 日　地場産給食週間。山口県産や周南市産の地場産物を使った献立を予定。

・19 日　山口郷土料理の日。「大平（おおひら）」「いとこ煮」。「大平」は岩国の方でよく食べられている。

・25 日　ハンガリー料理。10 月は「グーラッシュ」だが、ハンガリーはお肉とパプリカを煮込んだシチューのような「グヤージュ」。「パラチンタ」はクレープ状の薄焼きのパンケーキで、ハンガリーの代表的なおやつ。ジャムなどを挟んで食べる。給食ではいちごクレープの形で出す。

・26 日　和食の日。昆布といわしや鯖などから取った出汁を使ったすまし汁、魚や豆腐、野菜、海藻などを組み合わせた献立。和食のよさについて感じたり考えたりする機会になれば。

・27 日　韓国料理。

他にも、季節の食材として、さつまいも、じゃがいも、だいこん、ほうれん草などを使った献立を考えている。

［質疑応答］　なし

１２月の献立（案）について

○12 月のテーマは「寒さに負けない食事をしよう」。寒さが本格化する季節であり、しっかりと体が温まる献立を作成。また、ノロウイルスなども心配される季節であり、手洗いについて放送原稿等でも呼びかけをするが、各校でもご指導いただきたい。

・6 日　スコットランド料理。「スコッチブロス」は肉や野菜に豆や大麦などの穀類が入ったスープ。給食では大麦を入れたホットスープの予定。「フィッシュアンドチップス」の魚のフライは、給食では角切りになる。「コロネーションチキンサラダ」は蒸し鶏と野菜をカレーマヨネーズで和えたもの。

・11 日　岐阜県の郷土料理。「鶏ちゃん（けいちゃん）」は、地域や家庭によって味付けは様々だが、鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めた物。「金魚飯」は大きめのにんじんが入っている姿が金魚に見えるということから、金魚飯という名が付いた炊き込みご飯だが、給食では混ぜご飯として提供。

・18 日　「キャロットピラフ」には「ホワイトソース」をかけて食べる。

・19 日　冬至の献立。冬至では「ん」がつく食べ物を食べると縁起がいいということでかぼちゃ（なんきん）もよく食べられており、給食ではかぼちゃのひき肉フライを提供する。また、ゆず湯にちなんで白菜のゆず香和えを提供。

・20 日　クリスマス献立。毎年恒例のセレクトデザート。自身で好きなものを選んで

楽しんでもらいたい。

［質疑応答］　なし

（３）その他

［①② 所長：資料に沿って説明］

①　残菜率について

②　連絡事項
ア　９月分給食事務関係書類提出期限について
イ　９月分の献立表及び食物アレルギー等対応資料配付日について

③　給食残菜のリサイクルについて［課長］
　残菜率、給食の食べ残しは全体的に年々増えてきている。何年か前の全国調査では平均が6.9％だったが、現在の住吉の主食の残菜率が同じぐらい（元々5％を切っていた）。市の取り組みとして、食品残渣のリサイクルを進めている。堆肥化し、市内の畑でその肥料を使って有機野菜を作り、その有機野菜を給食に出す、という循環型の取り組みを進めている。また、住吉は動物園に近いので、調理過程で出た野菜くずを、動物園のほうで活用してもらう、という取り組みをしている。