

## 令和6年度第2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11月18日（月） 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、PTA委員1名、学校給食課長、センター所長、栄養教諭2名、調理配送委託業者責任者1名

### 4 協議会に付した案件

- (1) 献立について
  - ① 令和6年度7月～11月の献立について
  - ② 令和6年度3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2回目ということで、主に3学期の献立についてご協議いただく。

さて、本日の給食「いわしのカレーマリネ」について、一部にえびの殻と思われるものが混入していた、ということがわかり、えびのアレルギーを持つ児童生徒さんが何名か該当者がいらっしゃるということであったので、アレルギーをお持ちのお子さんについては用心のため、喫食を控えていただくというような対応をお願いした。この度製造した事業所のいわしの加工ラインにはえびはないと確認しているところだが、引き続き製造元に対して調査の依頼をしているので、また報告させていただけたらと思っている。

引き続き、安心安全な学校給食を提供していくため、しっかりと対応して参りたい。本日は、皆様方からいただいたご意見を参考にしながら、よりよい給食の提供に繋るよう努めていきたいと思うので、いろいろなご意見をお聞かせいただきたい。

#### (2) 献立について

##### ① 令和6年度7月～11月の献立について

・7月・・・特になし

・9月

【今宿小】9月12日に地場産給食があったが、食料自給率の授業の時に取り上げた。授業と生活が結びつく機会があってよかった。

・10月・・・特になし

・11月

【今宿小】ゆずきちポークが大人気で残菜がなかった。

・ 2 学期をとおして

【今宿小】 のり酢和え、ごま和え、中華和えなど、和え物がとてもおいしくてよく食べている。量が少なめの時はもっと食べたいといった感じがある。

いつも味付け、色合いなどよく工夫してあり、とてもおいしくいただいている。朝、何人もの子どもたちが献立表をチェックしている。

【岐陽中】 パンがまた残食が増えてきている。1 学期は結構食べていたが、2 学期になって急に増え始めた。汁ものが最近残るようになった。不満はないようだがなぜか食べる量が少なくなっている。野菜が残るクラスもある。ご飯も残食が増え、牛乳も寒くなってきたので増えてきており、様子をうかがっているところである。

【徳山小】 大変おいしくいただいている。

【PTA】 学校給食に関しては、残したということはあまり聞かない。ちょっと苦手だなと思うものは最初から量を減らしてもらって、残すことはないと言っていた。たぶん野菜を残す子は結構いると思う。学校で食べているからとお母さんお父さんが思われていても、実際に残している子のほうが多いかもしれないので、残量残っていることを、保護者にも知ってもらった方がいいかなと、残菜量の表を見て思った。献立表の中には、郷土料理とかそういった知識がいろいろ書いてあって勉強にはなると思うが、今月このくらい残ったとか、こういう野菜を使ったときに残量が増えたとか、そういうのを目安的に書いたらどうかなと思った。

② 令和 6 年度 3 学期の献立（案）について

1 月の献立（案）について

1 月の目標は「学校給食について考えよう」。24 日から 30 日までの 1 週間は学校給食週間。学校給食の歩みについて、一口メモや献立表で紹介していきたい。学校や家庭で給食について考える時間になればうれしい。

- ・ 9 日 正月料理。大根とにんじんを使った紅白なます、白玉もちを使った雑煮、魚は鰯を使うことが多いが、給食では鱈を使った西京焼きを予定している。
- ・ 16 日～22 日 地場産給食週間。山口県産や周南市産の食材をたくさん使った献立を考えている。
- ・ 24 日 昔の給食。戦後給食が再開された頃に食べられていたメニュー。鯨の肉が栄養価的に高く、昭和 50 年代前半まで学校給食でも提供されていた。そこで、鯨を使った鯨のケチャップがらめと、主食はまだパンが一般的だったことからカレーライスでなくカレーシチューとして給食に取り入れている。
- ・ 27 日 スウェーデンの料理。スウェーデンで代表的な料理はミートボールで、クリームで煮たものが一般的なため、この日はクリーム味のものを提供する。
- ・ 28 日 昔の給食。明治 22 年に給食が始まった当時、ご飯と鮭の塩焼き、たくあん

が給食の献立だったことから、それらを取り入れた献立にしている。

- ・29日 山形県の郷土料理。

その他、中学3年生を対象に行ったアンケートでリクエストが多かったきなこ揚げパン、カレー、おでん、チキンチキンれんこんなども3学期の献立に取り入れる予定。

[質疑応答]

質問【PTA】 減ごはんとはなにか？雑穀を使ったりそういったもの？

【栄養教諭】いつものごはんより量の少ないごはん、減量ごはんのこと。

### 2月の献立（案）について

2月の目標としては「食べ物と健康について考えよう・楽しく食事をしよう」。中学校3年生にはリクエストを取っているが、3月には卒業なので、ほとんど給食を食べる機会がないため、2月はしっかりとリクエストいただいた給食を取り入れているので、楽しんで食べてもらえたらと思っている。もちろん、小学生にとっても好きな献立だと思うので、楽しんでもらいたい。

- ・4日 節分献立。鬼が嫌いと言われているいわしを使用した献立。それと節分豆を献立に登場させている。
- ・12日 バレンタイン献立。日本ならではの伝統行事とは少し違う部分はあるが、リクエストの中にチョコプリンが食べたいという意見もあったので、バレンタイン献立ということで実施する。ハート形のコロケを使用しているため、目でも楽しんでもらえたらと思う。
- ・17日 セルビアの料理。ソムンパンが白いパンで切れ目が入っており、セルビア風ハンバーグを挟んで食べていただく。ピレチャスープはセルビア家庭料理として一般的に食べられているスープで、コンソメ味でショートパスタが入った料理。ルスカサラダは角切りの野菜を使ったポテトサラダのようなもので、マスタードを使用しているのが特徴。セルビアではブルーベリーの生産が盛んということもあり、ブルーベリークレープを提供する。
- ・19日 地場産献立。県産のあじを使ったあじフライを始め、県産の食材をたくさん使用した献立にしている。
- ・25日 北海道の郷土料理。石狩汁は北海道の代表的な郷土料理で、鮭の入ったみそベースの味の汁もの。また養豚が盛んである北海道の中でも十勝地方が発祥と言われている豚丼を提供する。

[質疑応答] なし

### 3月の献立（案）について

3月の目標は「1年間の給食を振り返ろう」。健康に良い食事の取り方や、1年間の食生活の振り返り、それからまた3月11日に防災給食を予定している。災害時の食などについても給食日より等で紹介できたらと思っている。

- ・4日 桃の節句の献立。花形の豆腐ハンバーグ、えび団子のすまし汁など、春を感

じる献立にしている。

- ・6日 中学校の卒業祝い献立。唐揚げもリクエストの上位にあがった献立だったので取り入れている。お祝いのデザートも予定している。
- ・11日 防災給食。炊き出しなどで食べられる機会も多い豚汁と、魚などは缶詰を活用すれば食べることができることから、さばのみぞれ煮を取り入れている。
- ・18日 小学校の卒業祝い献立。こちらも子どもたちに人気のチキンチキンごぼうとデザートを予定している。

[質疑応答] なし

### (3) その他

[所長：資料に沿って説明]

① 残菜率について

② 連絡事項

ア 1月分給食事務関係書類提出期限について

イ 献立表のペーパーレス化について・・・1月分から

ウ 給食室の衛生管理とノロウイルス対策（嘔吐食器の取り扱い）について

エ 11月24日和食の日について