

令和6年度第2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11月22日(金曜日) 15:30～16:10

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	菊川小学校給食主任
	夜市小学校給食主任代理	戸田小学校給食主任代理
	湯野小学校給食主任	富田東小学校給食主任
	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	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) 3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) 1月分の食材一覧、原材料配合表等の送信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】

(所長)安心、安全を第一に子どもたちの健やかな成長を支える給食、子どもたちに喜んでもらえる給食を目指している。今年度給食費を改定したが、それ以上の物価の高騰にみまわれ、献立作成に苦慮している。

1 協議事項

(1) 3学期の学校給食献立(案)について(栄養士説明)

1月の献立案について

- 10日 翌日11日が鏡開きなので、それにちなんだ献立としている。鏡開きには、1年の健康を願って、お供えした鏡餅をお雑煮やお汁粉などにさせていただくことから、白玉雑煮を取り入れ、お正月のおせち料理でよく食べられる紅白なますをつけている。主菜のブリは出世魚で、立身出世を願うという意味で取り入れている。
- 14日 シチューは乳が入るので、除去食対応を行う。
- 17日 ロシアの料理。ビーフストロガノフはロシアの代表的な料理の一つで、食べることが大好きだったアレキサンダー、ストロガノフ伯爵が考え出したと言われている。牛肉の薄切りと玉ねぎなどを炒めてスープで煮込み、仕上げにサワークリームを加えて作る。寒い地域のロシアは料理に油をたくさん使うことが多いため、油っこい料理には サワークリームなどの乳製品の酸味を加えてさっぱりとした味わいに仕上げる人が多いそうだ。ロシアンサラダは、日本のポテトサラダのようなもので、ジャガイモやニンジンなどの食材を角切りにして、マヨネーズなどの調味料で和えて作る。ビーフストロガノフにサワークリームを少し使うので、除去食対応を行う。
- 20日 山口県の郷土料理。お嫁さん団子汁は、熊毛郡田布施町に伝わる郷土料理。この地域では、およめさんのことをおごうさんと呼び、お産をしたお嫁さんに食べさせる料理として作られたそうだ。団子汁によって、母乳がたくさん出て、子どもが健康に育ちますようにという願いが込められているそうだ。田布施町では白味噌を使って優しい風味に仕上げるそうなので、給食でも白味噌を使って味をつけたいと思う。
- 23日 クリーム煮に乳を使用するので、除去食対応を行う。
- 24日～30日 全国学校給食週間。学校給食には、栄養バランスの取れた食事によって子どもたちの心身の成長を支えたり、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てたりするなどの役割がある。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、より一層の充実を図ることを目的として定められている。この週間に合わせて地場産給食週間を実施し、山口県や周南市産の食材を多く取り入れる予定。

- 24日 ゆずきちは、萩市上田万が原産の柑橘で、山口県の伝統果樹。名前だけ聞くと柚子を想像するかもしれないが、カボスやスダチの仲間で、緑色の皮でゴルフボールより少し大きいくらいのサイズ。その果汁を使って野菜を和えたいと思う。
- 28日 県産コロッケは、山口県でとれたレンコンが入ったものを使用する。
- 29日 親子丼に卵を使用するので、除去食対応を行う。
- 31日 南蛮煮の意味は、食材をネギと一緒に煮た料理や、唐辛子を使って辛みをつけた煮物を指す。また、材料を油で炒めたり揚げたりしてから煮た料理も南蛮煮という。給食では豆板醤を少し入れて味にアクセントをつけながら食材を煮て作る予定。
食材の価格がどんどん高騰していて、献立を変更せざるをえないこともあるかもしれないが、ご理解ください。

(委員 A) 23日は桜ヶ丘高校の入試なので3年生の給食はない。

2月の献立案について

- 3日 3日は節分献立。イワシの梅煮と、大豆を使ったものとして黒糖ビーンズを出す。
- 12日 北海道の料理。石狩汁は、北海道の代表的な郷土料理石狩鍋をアレンジする。石狩鍋は、石狩川の鮭や野菜などで作る味噌味の鍋料理。カレーポテトコロッケと野菜の塩昆布和えを出す。ジャガイモと昆布は北海道が日本一の生産量。
- 17日 地場産給食。山口県産の米、麦、レンコン、大豆、山口県産大豆を使った豆腐などを使用する予定。
- 26日 韓国の料理。プルコギ風炒めとキムチチゲ。日本の焼肉は韓国料理のプロコギに由来すると言われている。給食では豚肉を使い、コチュジャンを中心に味付けする予定。キムチチゲのチゲは朝鮮料理の鍋もの。

(委員 A) 公立高校の推薦入試の日は、中学3年生の残食が多いと思う。

3月の献立案について

- 3日 桃の節句献立。横に岡山県と記載しているが、岡山県の郷土料理といえば、ままかりなどが入ったらし寿司があり、桃の節句にもちらし寿司を食べるので、併記している。岡山県では魚が入るちらし寿司を作るようだが、給食では魚の代わりにちくわを入れたものを出

す。菜の花和えは、ホウレンソウやトウモロコシを使った和え物にする予定。うずら卵を入れたすまし汁は除去食対応をする。桃の節句であり、桃は岡山県の特産品でもあるので桃のゼリーをつけたい。

4日 卒業お祝い献立の予定にしているが、5日が公立高校の入試なので、卒業お祝い献立を4日にした方がよいか6日にした方がよいかご相談しようと思っていた。12月、子どもたちはケーキを楽しみにしているのではないと思うが、予算の都合上、今年は例年のようなケーキをつけることができない。雪見だいふくのようなアイスデザートでチョコレート味のものをつける。そのかわり、最後の卒業お祝い献立ではやりくりしてケーキをつけたいと思っている。

7日と19日は同じような献立と思われた方もいらっしゃるでしょう。7日は中学校が卒業式で給食は小学校だけになり、19日は小学校の卒業式で給食は中学校だけになる。子どもたちは麺類が好きなので、うどんにし、副菜を別のものになっている。7日は卵とじだから除去食対応をする。

10日 毎年3月11日前後に防災給食を出しているが、今年度は3月10日にしようと思う。防災給食といっても、今回は非常食を使うわけではなく、缶詰でもありそうなイワシの生姜煮や、生ものが手に入りにくいときに、日持ちのする乾物、高野豆腐やワカメや切り干し大根を使い、それだけでは栄養バランスが悪いので、生の白菜やニンジンも使うが、乾物を中心とした味噌汁にする。それから、スプーンを使わずに食べられる一口サイズのみかんゼリーをつけたいと思う。

11日 イギリスの料理。イギリスの料理の代表的なものといえばフィッシュアンドチップスを思い浮かべられる方もあると思う。ワカサギのフリッターみたいなものか、白身魚のフライとフライドポテトを出す。スコッチブ羅斯は鶏肉、豆、野菜、押し麦などが入ったスコットランドでよく作られるスープ。

13日 コーンポタージュは乳の除去食対応をする。

17日 山口県の郷土料理。けんちょうと、岩国の方でよく作られているハスのさんばいを組み合わせて出す。

21日 地場産給食。しゃきしゃきそばろ丼に卵を使うので、除去食対応をする。地場産のレンコンやホウレンソウや鶏肉などを使ったどんぶりにしようと思う。

24・25日 年度末なので比較的食べやすいものにした。

中学校の先生方としては、卒業お祝い献立は入試の前(4日)と入試の後(6日)どちらが良いと思われるかご意見お聞かせください。

(委員 A) 2日連続で入試があるところもあつたりするので、確認する。4日は小さい学校は給食を食べて帰らせるが、大きい学校は給食を食べずに帰すかもしれない。

(委員 B) 確認して連絡します。

(栄養士) 4日に入試があつたり、4日に食べずに帰るようなら、2月と調整する。各校確認して、お聞かせください。

(所長) 春休みが3月27日からと思うが、26日は献立を立てていない。給食の希望があれば、食数がある程度そろえば提供するので、希望の学校は今月中に連絡をください。今月中に連絡がなければ26日は給食なし。食数が少なければ作れないので、給食を提供するかどうかは希望食数による。12月に入ってから、全校に結果をお知らせする。

(委員 A) 前回のいわしの梅煮は油が劣化したような匂いがしたという先生と生徒が1人ずついた。賞味期限が過ぎていたというようなことはないか。

(栄養士) それはない。

(所長) ほかでは聞いていないが、もし劣化したような匂いがするなどの声があれば教えてください。なぜ劣化したような匂いがするのかなど、メーカーに確認します。

(2) 給食に関する意見

(委員 C) やま学の日には給食を止めるとなっているが、他市は止めないところが多いと聞く。小規模校は申請数は少ないながらも、給食担当まで情報が入るのが遅かつたりする。大規模校はどうされているか。

(委員 D) 本校は小規模校だが、前週の水曜日の朝の連絡帳に挟んでいなかったら受け付けは終了としている。

(委員 E) (大規模小学校) 毎週2、3人。水曜日までに出不ないと受け付けない。給食を希望する希望しないの報告をもとに食数を出し、牛乳仕訳用と2か所出して対応している。

(委員 F) 今週は毎日2人ずつくらいあり、3日とる人、2日とる人、1日とる人とバラバラなので、教務が一覧表を作り、食数を変更した、食数担当に連絡した、学籍に反映したなどの欄を作り、一覧表にチェックするようにしている。毎週バラバラで、先の月の届も出てくるから、いつ変更があってもいいようにはしているが、なかなか… 止めないほうがいいのには思う。

(委員 C) 止めたくないのが本音。簡単に止められると思われているが、1人止めるのにいろんな手間がかかる。牛乳を止め忘れたりとか、減らしてなかったりとか。減らした子について報告もしなければならないし。そういう手間をみんな知っているのかなど。他市は止めていないというのを聞いたので、それなら県下統一して止めないとした方がすっきりすると思った。

(所長) やま学の日自体の実施方法は市町ごとに決めているので、市町ごとに取り扱いの仕方が違う。各校から学校教育課にその声を届けていただけるとよいかと思う。

(参加者 A) 校長会ということですか。

(所長) 学校教育課に。校長先生方は実務をされないだろうからどの辺りまでわかっているかは何とも言えません。

(委員 G) 子どもがやま学の申請書を連絡帳に入れて持ってきたが、担任の先生に出すのを忘れていて、木曜や金曜になった場合どうされているか。

(委員 C) いまのところないが、給食は止めない。

(所長) やま学の申請はぎりぎりに出てくるのか、それとも1か月前とか早めに出てくるのか？

(複数委員) わりとギリギリです。

(委員 H) 給食発注業務を1人しか知らない場合、その人が休んだときにやま学の申請が出てきて、食数変更し損ねた場合、だれが責任をとるのか。本当に難しさしか感じない。

(委員 A) 業務が増えるとヒューマンエラーを引き起こしやすい。担当が休みの時はだれが責任を取るのか。業務が追いつかない。

連絡事項

(所長) [資料に従い説明]

インフルエンザの流行期に入った。学級閉鎖等を行う場合は、わかり次第、なるべく早く電話ください。そののち人員表の提出をお願いします。学級閉鎖の前日の午前10時までに連絡いただいた場合には、給食を止めて給食費はいただきませんが、それを超えると給食費をいただくようになってしまう。牛乳は午後5時まで変更できるので、キャンセルできた場合には牛乳代はいただきません。土日祝日が絡むと直前の平日が締め切りになる。

会議室の前に、変形したスプーンを展示している。これは残菜処理機にかかってしまったスプーンです。食べ残しは粉碎して処理している。残菜処理機に入れるときスプーンに気づけば取り除くが、食べ残しが多かったり、透明な汁でないときには、スプーンに気づかな

いことがあり、残菜処理機にスプーンが入ってしまうことがある。残菜処理機が壊れる可能性があるので、食缶にスプーンが入らないように気を付けてほしい。学校でも食べ残しが多いと食缶に入ったスプーンに気づきにくいだろうが、センターでも気をつけるので、学校でも気に留めておいていただけると助かる。

食べ残しと調理くずは、有機肥料に加工され、有機野菜の肥料になる。ほとんどないが、ビニールやアルミ箔など食べ物ではないものは、食缶の中に入れないように気に留めておいてください。

毎年大変申し訳ないが、凍結で調理が遅れたり、配送が滞ったりして、皆様にご迷惑をおかけしている。遅れそうなときには、到着予想時刻を電話でお伝えしようと思うが、渋滞は予測しにくいのでご理解ください。以前水道管が凍結して水が出ず温かい給食が作れず、非常食をお配りしたことがあった。凍結対策はしているが、十分対策したつもりでも足りないことがあるかもしれない。

各校の年間行事予定表ができれば、メールまたは給食便でお送りください。献立作成にあたり学校行事を考慮するので、暫定版が出来次第提出いただき、3月や4月に確定版ができれば、再度お送りいただくと助かる。

(委員I)年間行事予定表は早ければ年明け位に示されるが、どんどん行事が追加されていく。3月に提出すると考えてよいか。

(所長)1月最初に出たものをまず提出いただき、3月や4月にほぼ確定のものができれば再度提出ください。1学期の献立を立てる際に、各校の行事を考慮するので。

次回の給食協議会は2月の終わり位になる。日程が決まり次第お知らせする。

以上で本日の会議は終了。