

## 令和6年度第2回高尾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25日(月) 15:25～16:00
2. 場所 周南市立高尾学校給食センター
3. 出席者 小学校給食主任5名 中学校給食主任1名 PTA代表1名  
学校給食課長 センター所長 栄養教諭1名 学校栄養職員1名

### 4. 協議事項

- (1) 令和6年度3学期献立(案)(1・2・3月分)について
- (2) 給食に関する意見について
- (3) その他(連絡事項)

### 5. 協議会の記録(要約筆記)

#### 【協議事項】

- (1) 令和6年度3学期献立(案)(1・2・3月分)について

12月から主食の価格が高騰しているため1・2・3月分の献立を余儀なく変更することがありますのでご理解いただきたい。

#### 1月の献立(案)について

- ・1/8 正月料理献立として筑前煮と大根と人参を使用した紅白なますを取り入れる。
- ・1/9 と1/10 は子供たちに人気の食べやすいカレーと、きな粉揚げパンを取り入れた献立となっている。
- ・1月の3週目には地場産給食週間として地場産物を多く取り入れた給食となっている。
- ・1/24 卵とほうれん草のスープに使用するほうれん草については、鹿野産のほうれん草を使用する予定。
- ・1/24 から1/30 までは全国学校給食週間としてさまざまな献立を取り入れている。
- ・1/27 昔の給食ということで給食が始まった頃の給食をアレンジしたものになっている。
- ・1/28 世界の料理ということでアメリカの料理を取り入れている。チョップドサラダとは叩くように小さく細かく切ったサラダという意味で中はブロッコリーとキャベツを取り入れたものとなっている。
- ・1/29 山口県の郷土料理としてけんちょうともぶりを取り入れている。
- ・1/30 今年度の野菜メニューコンクール給食賞の大根2種類よくかむサラダを取り入れ

ている。

## 2月の献立（案）について

2月のくだものは、ぽんかん、オレンジ、りんごを予定していますが、柑橘類が裏年ということもあり価格が高騰していることから、予算によっては、ぽんかんはオレンジに変更することもあります。

- ・2/3 節分献立で、酢飯とツナサラダ、すまし汁、手巻き用のウインナー、少し大きめの海苔を使用し自分で恵方巻を作り食べていただく。
- ・2/4 チリビーンズで細長いコッペパンに挟んで食べていただきたい。
- ・2/10 山口県の郷土料理として、田布施町に伝わるおごうさん団子汁を取り入れる予定。昔はちぬを入れて作っていたが、最近は、豚肉を使うことが多い。白玉のだんごを入れた豚汁のような形で出す予定。
- ・2/19 地場産給食として、鹿野のほうれん草を使用する予定で、この時期収穫される鹿野のほうれん草が一番おいしい。
- ・2/27 山口県の郷土料理として大平を取り入れる。岩国の郷土料理をしっかりと認識してほしい。鯨の竜田揚げを入れているが、予算の関係で変更するかもしれない。
- ・2/28 ドイツの料理 ポロニアハム、キャベツのサラダ、グラシー風スープを取り入れたいと思っている。本場の味には近づかないかもしれないが、食べやすいようにして提供したい。

## 3月の献立（案）について

- ・3/3 桃の節句献立として、ひなあられ・ちらし寿司としているが現在検討中であり変更する場合がある。
- ・3/6 中学校卒業お祝い献立を取り入れている。お祝いケーキについては今後、検討するので決まったらお知らせしたい。
- ・3/10 東日本大震災の前の日となりますが防災給食の日として、自分でごはんにふりかけを混ぜ、のりで包んでセルフおにぎりという形で出したいと考えている。炊き出しの汁物をイメージしてすいとん汁を取り入れている。いわしの生姜煮については温めて食べられるものとして取り入れている。
- ・3/12 地場産給食の日ということで郷土料理も取り入れたいことから、けんちょうにしたが、こちらも今後どうするか検討したい。
- ・3/17 小学校卒業お祝い献立をとり入れている。お祝いケーキについては今後、検討するので、決まったらお知らせしたい。

3月分については今年度最後の月なので、子供たちが少しでも食べやすいもので、残食があまり出なければいいなという願いを込めた献立となっている。

#### 協議 令和6年度2学期献立（案）（1・2・3月分）給食に関する意見交換

##### 給食に関する意見交換

- ・事務局の提案どおりパンを加工せずに提供することにする。

（委員）

山口県郷土料理として、けんちょうが提供されたが、11/20とうふがすごく大きくて味がぜんぜん付いてなくて食べづらかった。

（センター）

豆腐の量と、ほかの具材の量と調味料の関係で少し味の付きが悪かったと感じていたので、次回、改良を加えて出したいと考えている。

##### 給食に関する意見交換

（委員）

11/13のお味噌汁の汁が少なかったのはなぜか？

（センター）

さつまいもが多すぎて汁が少ないように感じたのではないか。

（委員）

れんこんが硬くて食べにくい。野菜の切り方が大きすぎたり小さすぎたりしている。

（センター）

冷凍の豆腐は小さくて柔らかいが、価格が高いので使用していない。今年度から、豆腐の納入業者が変更したことにより、豆腐の切り方が大きくなった。

（委員）

ごはんの食べ残しが多いのでお米の量を減らすことができるのか？

（センター）

主食の話ですが、今年度については、食べ残しが多いのであれば12月からの増量は見送りたいと考えている。

（センター）

味付けの話だが、給食の塩分量の基準が下がっているので、今後もできるだけ薄味で提供したいと考えている。

(委員)

9月と10月にパンの中に虫が入っていた件につきまして校長から協議会の方に伝えてほしいと言付かってきました。食の安心安全というところで子どもたちの給食への信頼問題に関わる事件だった。次の2点のことをお願いしたい。1点目は市教委と学校給食課と連携してパン業者の方にヒヤリングを行ってほしいということと、2点目がパンを製造している現場に改善されているかを確認しに行ってほしい。この2点について市内の全小中学校に報告をしていただきたい。

(センター)

大変ご迷惑をお掛けした。パンを製造している現場に行き改善策を講じているか確認する。校長会などを通じて報告したいと考えている。

(委員)

食べ残しが多いようであるが、食事をいただけることに感謝すべきだと思っている。学校ではどんな指導をされているかお聞きしたい。

(センター)

その日の献立については、一口メモを作成し学校に配布して校内放送していただいている。

(委員)

声かけをしているが、近年、先生に無理やり食べさせられた。学校に行きたくないという親から苦情が入ることがある。学校に行きたくないという子供が増えていると感じている。食材本来の旨味を教えたいが、味が薄いので食べにくいという意見がある。やはりファーストフードの味の濃さに慣れていることが原因かもしれない。また、しっかり噛むということを教えたいし、センターと協力しながら食という文化を伝えていけたらと考えている。

(委員)

子供がいままで食べたことのない食材があるようで家庭の方でもいろいろな食材を食べさせてほしいと感じる。学校でもいろいろな声掛けをしている。最近入学してきた児童で牛乳を飲んだことのないお子さんがたくさんいるので、幼稚園の方に牛乳を飲む練習をお願いしたこともある。

(委員)

食缶の中に給食の残りが無いのを確認した後に喫食するようにしている。

(2) その他・連絡事項

(センター)

- ・給食実施申請書（2、3月分）の提出期限は1/15（水）となっている。
- ・1月の献立表から「箸を毎日持ってきてきましょう」という記載する。
- ・次回の給食協議会は、2月下旬開催予定である。
- ・令和6年度3学期献立（案）（1・2・3月分）承認される。