

令和6年度 第3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7年3月4日（火） 15:45～16:30
場 所	コアプラザかの 2階 健康増進活動室
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 株式会社米クック業務総括責任者

1 会長あいさつ

皆さんこんにちは、学校給食課長の河村です。日頃から学校給食業務にご協力いただき誠にありがとうございます。おかげさまで無事給食を提供できていますことに大変感謝しております。今年度もあと残り1か月を切りましたけれども無事に給食を提供できたのではないかと考えております。この協議会ですが周南市は市内に6か所センターがあります。それぞれのセンターで給食協議会を行っており、私の方もできる限り参加をさせていただいて、より良い給食になるように、学校の先生やPTAの方等のご意見を伺い、給食の方に反映させたいと考えているところです。今年度の給食をちょっと振り返らせていただきますと、給食の中で1番目指しているのが異物混入に対する取り組みということで、異物混入をなるべく少なく、限りなくゼロにしていくというのが私たちの使命でございます。今年度は、今日時点で異物混入が34件ありました。幸いに健康被害になるようなものは特になく、鹿野学校給食センターの関係では1件ほど大根の味噌汁の中に小さな虫が入っていたということがありました。けれども、それ以外は無事に給食が提供できているというところでもあります。全体的に市内を見ても、髪の毛、小さな虫が混入していたという事案が大変多くなっております。いずれにしましても安心・安全な給食を提供するにあたっては、異物混入が無いようセンター職員一同今後も気を付けて取り組んでいきたいと考えています。本日は皆様方からいろいろなご意見をお聞かせいただければと考えておりますのでどうぞよろしくお願い申し上げます。

2 協議事項

(1) 令和6年度12月～3月の献立について

【小学校給食主任】

いつも同じことになるんですけども、いつもおいしい給食を計画していただいて喜んで食べています。また、地域の食材を生かした給食も多く計画されておられるのでそのことも楽しんでおります。

【中学校給食主任】

本当にメニューがとっても名前負けをしていない料理たちです。本当に感動しているのが毎日です。今は本当に価格が高くなっているのにこんなに出しても大丈夫なのか心配になるほどご馳走が毎日出るので本当にありがたくいただいている。1年間ありがとうございました。

【PTA代表】

私の家庭で作れない。

【栄養教諭】

児童生徒さんから給食センターの方ということで大判用紙にコメントを貼ったものをいただきまして、心が温まるようなコメントばかりでありがたく思います。ちょっと小さいのですがコピーをしてきましたのでご覧ください。

1月ですが生徒が考えた献立を実施させていただきました。地場産物を使って切り方を工夫したりして作っていただきました。今年度はひと学年3人ずつ実証したんですが、来年度は一人ずつぐらいに減らして継続できたらいいかと思っています。

2月の防災給食でご提供いただいたのがカレーです。小学校1年生が2名ほどちょっと辛くてという意見があったんですが、その他はおいしかったよと言われていた。お肉が入ってない野菜カレーでしたが大変おいしくいただけたと思います。ごはんとか炊けなくなった時には給食センターに、もう一つ保存食がありますので、これを提供することにならないようにと思いますが、一応このようなものを保存しております。当日は給食センターの方で一人一人のビニール袋に洗ったお米と水を入れてボイルをするという作業をしていただきました。その様子を給食センターの窓に掲示してますので見ていただければと思います。ビニール袋に入れて蒸すのもそうでしたがビニール袋の口がちょっと開けにくかったかと思います。切り分けるとビニール片が中に入るのが恐ろしくて、また、調理作業もおしていただきましたのでビニールを切ってお出しすることができませんでした。今後また行うようなことがあれば考えていきたいと思えます。学校の方で反省点等あればお聞かせいただけますか。

【小学校給食主任】

ビニールごと器に入れてカレーをかけるとカレーがあふれてしまった。器が小さかったので器を大きいのに代えるか立つようなパッケージのカレーがあれば、その中にご飯を入れれば食べやすいかと思いました。器を汚さないというのはいいと思うんですが器を大きくするかどうにかすれば。

あと、ビニールを切るのに自分たちのはさみを使ったんですが、衛生的にどうなのかと思いながら切らしました。実際はどうなんでしょう震災とかの時は手で裂いたりするんでしょうかね手で裂くなら子供にはちょっと難しいかと思います。そこはちょっと次に生かしていただけたらと思います。

【中学校給食主任】

中学生でもきれいに食べきるとするのが難しかった。ご飯粒がちょっと残るのを申し訳なさがちょっとあったみたいで、ビニールで食べるのはちょっとしわになったところのご飯をすくうのは難しい。

【栄養教諭】

3月はリクエスト献立ということで、今日も揚げパンを用意させていただきましたが、給食センターの方はパンを袋に入れるとか調理が大変なのですがありがとうございました。

【質問・意見等】

～特になし～

【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7年度1学期の献立(案)について

【栄養教諭より説明】

・4月

7年度4月分の献立案です。4月は入学の時期でなかなか食べられないお子さんもいらっしゃるので食べやすい献立を心がけています。14日から新小学生が給食を始めるということを聞いていますので、ポークカレーとツナサラダとしています。16日の水曜日ですが入学祝い献立としてちらし寿司。先日のちらし寿司はちょっと量が多くてそのあたりを気を付けようと思います。18日の金曜日が大阪の料理でうどんの献立にしております。21日の月曜日スペインの料理ということでパエリア風ごはん・トルティージャというスペイン風オムレツと豆のスープとしております。25日が小・中学校の研修が入っていると聞いていますので、食べやすいものでパンに挟んで食べるものにしていきます。28日の月曜日地場産給食をということでチキンチキンごぼう・地場産野菜のみそ汁と県産の牛乳を使ったプリンにしたいと思っています。4月は以上です。

・5月

5月です。5月はゴールデンウィークで休みが多いんですが給食の献立表を見て元気付ける。5月病になりがちなんですが、給食でも楽しんでいただけたらと思っています。1日の木曜日が端午の節句献立、ちょっと早いんですがこどもの日の献立を予定しております。この日にミニ柏餅ということでしぶかわ公房にちょっと小さめの柏餅をお願いしようと思っています。14日の水曜日なんですが地場産給食ということでキャベツ入りつくね・しそひじき和えとけんちょうを予定しております。15日の木曜日熊本県の料理ということで高菜ごはん・きびなごの南蛮漬けとタイピーエンを予定しております。17日の火曜日アメリカの料理ということでパンに挟むチリコンカン・チキンヌードルスープとオレンジを予定しております。5月は以上です。

・6月

梅雨時期に入って蒸し暑いこともあり、なかなか食欲がわかないこともあると思いますので、軽めの献立・あっさりしたものを組み込んだりしています。6月なんです

が4日から10日までが歯と口の健康週間ということで歯と口の健康には食べ物は切っても切り離せないものなので、よく噛んだりすることを心がけた献立を入れております。12日の木曜日ですが宮崎県の料理ということでチキン南蛮・切干大根が産地ということで切干大根を使用したサラダと日向夏ゼリーを予定しております。地場産給食週間というのが年に3回あるのですが7年度の第1回目が6月16日から20日までということで地場産物をたくさん使った献立となっております。24日火曜日はイタリアの料理ということでラザーニャ・イタリアンサラダとミネストローネを予定しています。6月は以上です。

・7月

夏休み前で気温も高く食欲がさらになくなってるとおもわれます。食べやすい献立を心がけたものになっております。1日インドの料理ということでキーマカレー・じゃがいものザブジ、カレー味の料理なんですがそれとフルーツヨーグルトを予定しています。7日の月曜日七夕の献立ということで星形コロケ・ピリ辛きゅうり・そうめん汁と七夕デザートを予定しております。8日の火曜日地場産給食ということでミートボールのトマト煮・フレンチサラダとソフトチーズ、ミートボールの材料やトマトが地場産物ではないかと思っています。14日の月曜日沖縄の料理ということでジューシーという炊き込みご飯・ゴーヤチャンプルー・もずくスープと冷凍パインを予定しております。16日の水曜日ですが野菜メニューコンクールという市内の小学6年生を対象にしたものが夏休みに実施されますので、昨年度の受賞食品を取り入れて参加を呼びかけようと思います。野菜たっぷりみそ炒めというのが受賞しておりますので、それとオクラ入りすまし汁とすいかを予定しております。7月分まで紹介させていただきましたが、価格変動等で献立を変更する場合があります。物資がかなり高くなっていて、かなり厳しい状況となっておりますので様子を見ながらいきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

【質問・意見等】

～特になし～

【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、令和7年度1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、先ほども申しましたように材料費の高騰等により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

【所長】

次に「その他」です。

新年度の給食実施申請書及び給食人員票の提出についてですが、担当の先生にメールでお知らせいたしますので、よろしくお伝えください。

3学期も残り少なくなってきました。今年度1年このメンバーで給食協議会を開催して来ましたが、今日で最後となります。1年間ご協力ありがとうございました。お疲れ様でした

来年度以降も、児童・生徒の皆様に安心・安全でおいしい給食をご用意いたしたいと思しますので、皆様方のご協力よろしくお願いいたします。

本日は、長時間にわたりご協議をいただき、ありがとうございました。
以上で協議会を終了します。