

令和6年度第3回住吉学校給食センター給食協議会会議録

- 1 日 時 令和7年2月28日（金） 15：30～16：20
- 2 場 所 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、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12月～2月の献立について
- ② 令和7年度1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）献立について

① 令和6年度12月～2月の献立について

・12月

【徳山小】セレクトデザートが大変好評だった。

【岐陽中】18日のキャロットピラフの食べ方がよく解っていなかったようなので、もう少し説明すればよかった。

・1月

【今宿小】1月に限らず、世界の料理、山口の郷土料理またイベント関係の料理など、子どもたちが楽しみにしている。

【徳山小】24日は鯨が出たりリンゴジャムが出たり、豪華だと好評だった。

・2月

【今宿小】17日のセルビアの料理は、パンもおかずもサラダもデザートも好評で、外国の料理に興味をもっていた。普段セルビア料理に触れることがないので良い機会になった。19日に実際にほうれんそうを作っている動画を見て、苦手な野菜を食べようと頑張ることができた、という意見があった。

・3学期をとおして

【PTA】一部の保護者に給食について話を聞いてみた。

まず子どもの好きな料理を、カレー、シチュー、チキンチキンれんこん以外で3つ挙げてもらったところ、鯨の竜田揚げ、鯖の味噌煮、おでん、ミートボール、ハンバーグ、マーボー豆腐、コロッケ、メンチカツ。ご飯は、わかめご飯、ゆかりご飯だった。

親が希望する食材は、家で作ってもなかなか食べないとか、保護者の方の時間とか含めて、トマト、ピーマン、なすび、きのこ（しめじ、しいたけ）、緑の野菜。野菜

も筑前煮などのよく噛んで食べるもので、れんこん、こんにゃく、にんじん、しいたけなど。ひじき、切り干し大根も、給食で出ると家でも食べてくれるかもしれない。

魚料理と緑の野菜を出してほしいとどの保護者も言っていた。家では簡単な肉料理にしてしまうので、給食では魚を提供してほしい、という意見が多かった。

きのこを使った料理で、炊き込みご飯とか、魚の餡かけなどできないかという話もあった。

あと、小学生の低学年の保護者からは、ちょっと具が大きいという話があった。

やっぱり、世界の料理や地域の料理は好んで食べたり、初めて見るものだったりするので、家庭で話が上がることが多い。

あさりとか貝類の味噌汁は子どもが好きなので出してもらえたら、という意見もあった。

【栄養教諭】いただいた意見を参考に今後献立作成をしていきたいと思うが、貝については、ノロウイルスの関係もあり使用するのは難しい。

【PTA】れんこんシャキシャキいいキムチはすごく人気があったと聞いている。

あとは、果物やゼリーなどのデザートを週1回出してほしいという話もあった。お楽しみとして金曜日とか、もうちょっとかんばろうで水曜日に出すとか。

【所長】デザートをお楽しみとして学校に来てくれるというのはいいと思う。食材の価格高騰などもあり、なかなか頻繁にということは難しい。

【PTA】私の通っていた小学校は給食室で給食を作っていて、毎月1回、お誕生日会などでカップケーキの様なものが出ていたが、そういうのも子どもは楽しみなんじゃないかと思う。それか何かの区切りとしてあってもいいかと思う。月に1回、献立が判らないようにして、お楽しみっていう感じにするのも面白いと思う。学校に行きたくないっていう子もいるので、お楽しみの給食だから行ってみようというきっかけのひとつになるといいかと思う。セレクトデザートでもいいのでは？

あと、防災用の食事とか食材を使ったものはどうか？

【栄養教諭】周南市には防災用の備蓄があり、ローリングストックといって、使っては新しく買うということをやっている。賞味期限が切れそうなものは市内のセンターで順番に使っている。昨年度は住吉で、レトルトパウチのヒートレスシチューを提供した。また3月には、防災献立として防災を意識した献立を予定している。

② 令和7年度給食の時間における食に関する指導年間計画について

給食センターでは、この年間計画に沿って献立を考えている。各校の方での給食指導に生かしていただきたい。

③ 令和7年度1学期の献立（案）について

4月の献立（案）について

4月のテーマは「給食の準備をきちんとしよう」。新学期になり、新しい環境が始ま

るので、まずは基本的な準備ができるようになってほしい。4月は特に前半は食べ易い、配膳がし易いというところを意識して献立を立てている。徐々に慣れていき、上手に配膳そして給食時間内に食べるというところができるようになってほしい。

- ・16日は大阪の郷土料理。4月は大阪万博開催ということもあり、献立は大阪の郷土料理。大阪の名物ではタコ焼きが有名だが、見た目にも楽しいタコ型のタコ焼きを提供。また肉吸いは大阪で生まれた料理で、本来は牛肉を使用するが給食では豚肉で代用する。
- ・17日の若竹汁は、旬であるたけのこを使った料理。
- ・18日はお祝い献立。入学そして進学をお祝いして、お祝いゼリーと人気のハンバーグで少しお祝い感を出していくので楽しんで食べてほしい。
- ・23日が地場産給食。県産の食材をたくさん使用していきたい。あじの塩焼きは、全く骨がない状態ではないので、特に新1年生は、気を付けて、よく噛んで食べてほしい。
- ・24日の親子丼が新年度初めての除去食。新体制になるとアレルギー事故が起こりやすいので、気を付けていただきたい。
- ・30日のオレンジは、新1年生はまだ剥きにくいかもしれない。この時期までに練習できる機会があるといいかと思う。

[質疑応答] なし

5月の献立（案）について

5月の目標は「食事のマナーを考えよう 食べ物の働きを知ろう」。食事中的マナー、姿勢、よい食べ方、それから食べ物の働き、3つのグループ、などについて、献立表や一口メモで紹介していきたい。

- ・7日が端午の節句の献立。健やかな成長を願う食べ物として、また5月に旬を迎える鰯を使った、鰯のからめ煮を予定。
- ・13日が地場産給食の日。あじの小口切りを揚げて、たまねぎやにんじんなどと南蛮漬けにしたい。それから、山口県産のうどんを使った五目うどんなど、県産の食材を多く使った献立。
- ・14日に甘夏みかんを取り入れる予定。山口県では夏みかんが有名だが、最近なかなか家で食べる機会が減ってきていると思う。皮が固くて剥きにくいですが、上手に皮を剥いて食べてほしい。
- ・16日は世界の料理でインドの料理。ナンとドライカレーを予定。カチュンバーサラダは、野菜をスパイスで和えたサラダ。
- ・20日は広島県の郷土料理。がんすは、主に広島県で食べられている揚げかまぼこのひとつで、魚のすり身にみじん切りにした野菜や唐辛子を混ぜたものにパン粉を付けて油で揚げたもの。名前の由来は「～でございます」という意味からきているそうで、一口メモなどで紹介していきたい。
- ・22日は担々麺を予定。

[質疑応答] なし

6月の献立（案）について

6月のテーマは「衛生に気をつけて食事をしよう 歯を丈夫にする食べ物について考えよう」。4日～10日は歯と口の健康週間、16日～20日が地場産週間と、給食のイベントがたくさんある月。また6月は食育月間でもあり、給食を通して食育について新たに考えてもらう機会になればと思う。

4日～10日は歯と口の健康週間。給食では噛み応えのある食材や料理、歯を強くするためのカルシウムを摂ることを意識して献立を立てている。

- ・4日の「大根2種類よくかむサラダ」は、今年度の周南市主催の「野菜メニューコンクール」で給食賞として選ばれたもの。通常の大根と切り干し大根の2種類を使った料理で、しっかりと噛める料理でもあり、梅とひじきでさっぱりとして、6月の時期にも合ういい料理である。
- ・12日は京都府の郷土料理。6月といえばあじさいだが、京都ではあじさいが有名ということもあり、京都府の料理にした。京都発祥ともいわれるすき焼きは、かしわである鶏肉を使用。あじさいゼリーをデザートとして提供したい。
- ・16日～20日が地場産週間。特に周南市産・山口県産の食材を多く使用して、子どもたちにしっかりと地産地消を意識できるような献立になればと思う。また、一口メモ等でも地元の食材の良さを紹介していきたい。
- ・30日は世界の料理としてカナダ料理。6月にカナダでG7が開催されるということもあり、カナダの料理にしている。スピリットピー・スープというのは、乾燥したえんどう豆のスープでカナダの伝統的な料理のひとつ。えんどう豆をしっかり乾燥させることで栄養価も高くなりカナダで人気の料理。給食ではグリンピースを使用し、牛乳を使ったちょっとクリーミーなスープ。また、カナダではサーモンも人気であり、サーモンフライを提供したい。

[質疑応答] なし

7月の献立（案）について

7月の目標は「夏の食事について考えよう」。上手な水分補給やおやつの摂り方、夏バテ防止などについても紹介していきたい。また、蒸し暑さで食欲が下がってくる時期なので、カレーや豆板醤など香辛料を利かせたり、酸味を利かせた献立を考えている。

- ・1日は宮崎県の料理。チキン南蛮は、もともとは賄い料理として作られたのが始まりで、鶏唐揚げ甘酢漬けとも呼ばれる料理だそうで、現在はタルタルソースをかけサラダなどを添えたものが一般的。給食では、コロコロに切った鶏肉のから揚げと付け合わせの野菜にタルタルソースをかけて食べてほしい。ざぶ汁は根菜など、いろいろな食材をざぶざぶ煮るのでこの名前がついたといわれ、野菜がたっぷりの家庭料理として食べられているものを取り入れた。
- ・3日は、少し早いが七夕の献立。行事食として七夕にそうめんを食べることがあるが、給食ではのびてしまうので、ビーフンを使い、切り口が星形に見えるおくらを浮かべた七夕汁。デザートに七夕のゼリーを予定。
- ・10日が地場産給食。夏野菜を使った豆乳入りのみそ汁、ゆずきち果汁を使ったたれ

と周南市産の豚肉を使った「ゆずきちポーク」などを予定。

- ・16日は枝豆、17日は冬瓜など、夏野菜を使った献立。

[質疑応答]

質問【PTA】 14日の野菜サラダというのは生野菜か？

【栄養教諭】給食では生の野菜を出すことはなく、一回ボイルしたもの。何の野菜かわかりにくいので、わかるような名前にしてお出ししたい。

(2) 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 新年度の給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について

イ 新年度の学校給食除去食実施申請について

ウ 給食室の衛生管理について

【徳山小】今回徳山小では残食量がすごく減った。今年は、給食の残食率を減らしたいと思い、楽しみな献立を黒板に書いたりした。給食の指導にも来ていただいた。食べる時間が短く、全部食べてからじゃないとデザートは食べられないからデザートがいっぱい残っていた。そこで、食べる時間をしっかり取れるように、先生方にもきちんと授業を時間内に終わってもらうようにした。すると準備の時間がきちんと取れ、食べたり、片付けをしたりするのもゆっくりできるようになった。そうしていくと、おかわりもできるようになり、からっぽになってくるクラスも出てきた。やはり、おいしい給食を楽しみに来ている子どもたちにきちんと食べてもらうには、指導の在り方も大切であると感じた。教師の意識が変わることで、子どもたちはおいしい給食を食べて、体力も付き、元気な子に育って学校を楽しみにしてくれる、本当に大事な要素だと思った。