

**令和6年度第3回周南市学校給食センター給食協議会
(栗屋学校給食センター管内)会議録【要約筆記】**

日 時 令和7年2月28日(金) 15時30分～16時10分

場 所 栗屋学校給食センター 会議室

出席者 小学校給食主任4名 中学校給食主任3名 PTA代表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

令和7年度1学期献立(案)について

新年度に入ってから給食物資の価格が確定しますが、現在も価格高騰等で材料調達が見通せない状況となっています。本日協議した献立とは内容が変更になる場合があることについて、了承いただきますようお願いいたします。

○4月の献立(案)について

春が旬の食材(たまねぎ・キャベツ・たけのこ・あじなど)を使い、春らしい献立を目指しました。子ども達が進級・進学で緊張しているかもしれないので、食べ慣れている定番メニューを多くしました。

15日 今年度の除去食がこの日から始まります。卵の除去食は15日、乳の除去食は、23日及び28日です。

18日 入学・進級お祝い献立です。給食の献立で大人気のカレーや、星形のポテトを出す予定です。また、お祝いデザートでゼリーも出す予定です。

○5月の献立(案)について

新1年生も少しずつ給食に慣れてくるころかなと思います。5月も1年生が食べやすいこと旬・季節を意識して献立を考えています。

2日 「子どもの日」のお祝い献立です。出世魚として知られている鯉を使った「かつおとれんこんの甘からめ」と「若竹汁」、子どもの日に食べられてきた「柏餅」の予定です。

13日 地場産給食の日です。郷土料理の「けんちょう」と県産あじを使った「あじの南蛮漬け」にしています。

26日 「はなっこりんサラダ」は、県産野菜のはなっこりーとりんごを使ったサラダです。

27日 宮崎県の郷土料理の「チキン南蛮」と宮崎県が生産量1位の日向夏を使った「日向夏ゼリー」です。日向夏は今から200年前に宮崎市で発見された果物ですが、宮崎の地は昔、「日向のくに」と呼ばれていたことから「日向夏」と名付けられたそうです。

○6月の献立(案)について

6月は「地場産給食週間」があるため、地元の食材をおいしく感謝して食べてもらえるよう献立を作成しました。また、「歯と口の健康週間」があることから噛むことを意識した献立やカルシウムの多い

献立にしました。梅雨でジメジメしていても食べやすい献立を目指しました。

4日～10日 歯と口の健康週間です。歯を強くするためにカルシウムが多く含まれている食品や、ごぼうや、れんこんなどの、よく噛んでもらえるような献立にしています。

12日 沖縄県の料理です。麦ごはんの上に、タコライス具をのせ、スライスチーズをちぎって食べてもらえたらと思います。

16日～20日 地場産給食週間です。周南市産のだいこんやねぎ、じゃがいもなどを使う予定です。

19日 山口県の郷土料理である「けんちょう」を出す予定です。

○7月の献立（案）について

例年、暑い7月・9月は残量が増えるので、人気のあるカレー味のもの、セルフバーガーにして食べるもの、旬のものを取り入れています。

3日 「タイ料理の日」です。ガパオライスとクイッティオスープの組み合わせにしています。ガパオライスの具と目玉焼きをご飯にのせて食べてください。

8日 七夕の日がパンなので、翌日を「七夕献立」にしています。ビーフンを使った七夕汁と星の形のコロッケ、七夕デザートで七夕を感じてもらえたらと思います。

10日 地場産給食の日と語呂合わせで「納豆の日」です。県産の納豆（個食タイプ）を出す予定です。

18日 中華料理です。シュンユイは揚げた魚に甘辛いたれをかけた料理です。

[質問・意見なし]

令和7年度1月～3月の献立について

【意見】

(委員) ラーメン：麺と汁を別々はよかった。

フルーツポンチ：汁を少なめにしてほしい。 など

その他、連絡事項について

(センター) 配送業務への協力依頼。

(センター) 新学期の実施申請書・人員票の提出について。

(センター) 保冷庫の管理・掃除について。