

令和6年度第3回新南陽学校給食センター給食協議会記録

日 時 令和7年2月21日(金曜日) 15:30～16:15

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	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
	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
	福川南小学校給食主任	栄養士(3人)
	学校給食課長	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) 令和7年度1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

協議会の記録【要約筆記】

学校給食課長あいさつ

この協議会は、学期ごとに市内6カ所のセンターでそれぞれ開催しています。給食の献立に関することをはじめ、給食物資の選定に関すること、また給食全般に関わることについて、給食の現場と学校あるいはPTAの方との意見交換のできる貴重な場であると考えています。

学校給食の安心安全な取り組みのひとつ、異物混入対策について、今年度は皆様にご協力いただき現在まで新南陽のセンター管内では8件ほどで、毛髪や小さな虫など健康被害となるようなものはございませんでした。昨年度は1年間で新南陽管内は15件でしたので、かなり削減できていると思っておりますけれども、引き続き混入ゼロを目指して参りたいと考えております。

残菜については市議会でも大変関心があり、毎回お尋ねいただく問題で、毎年増加傾向にございます。5年前は3%台であったものが、令和5年度は6%を超え、年間市内で52トン位になりました。3%台の時は27トンでしたので、倍ぐらいになったという感じです。

特に主食であるご飯やパンの残渣が多いというのが現状でございます。コロナ禍もありましたし、色々な環境の変化があるとは思いますが、学校給食の立場とすれば、食べ残しの少ないおいし

い給食を提供していくことで努力しているところではありますけれども、その対策につきまして、委員の皆様にも、機会を捉えてご意見を伺えたらと思っております。

それから、今年度におきましても、食品全般の価格高騰が続いており、特に米の価格高騰が急激で影響が大きいところです。その中で、創意工夫して、充実した学校給食となるように努力しているところでございます。本日は、皆様方からいただいたご意見を参考にしながら、より良い学校給食の提供につなげていけたらと思っておりますので、色々なご意見をお聞かせ願えたらと思います。

1 協議事項

(1) 令和7年度1学期の学校給食献立(案)について(栄養士説明)

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を市小研の学校栄養部会で作成しました。この計画に基づいて献立を作成しています。

4月の献立案について

10日 キャベツのスープ煮はカレーパウダーを加えて味付けする予定です。

11日 大阪府にちなんだ献立。13日から大阪、関西万博が開催されるので取り入れています。たこ焼きは、昭和8年に会津屋という店で肉やこんにゃくなどを入れて焼いたラヂオ焼きという食べ物が始まりだと言われています。また、船場汁は大阪府の間屋街である船場で生まれた郷土料理で、塩鯖の粗塩を取り、大根を入れただけのすまし汁です。簡単に早く作れるのと、アラまで使うので安く食べられることなどから、忙しい船場の間屋街で定着したそうです。学校給食ではアラを使うことは難しいので、鯖の切り身か水煮を使って作ろうと思っています。

18日 五目汁の五目は5つの材料という意味ではなくて、色々な材料が入って、彩り、味、歯ごたえなどを楽しめるという意味があります。なので、5つ以上の食材を使って、昆布と削り節で出汁を取って作る予定です。

22日 入学、進級お祝い献立。人気のハンバーグやアルファベットの形をしたマカロニが入ったスープ、デザートにはお祝いクレープを提供する予定です。ハンバーグには手作りのソースをかけて提供し、クレープは卵・小麦・乳製品を使わず米粉や豆乳などを使って作られたものにし、卵、乳、小麦アレルギーの子でも食べられるようにしたいと思っています。

24日の大豆と野菜のクリーム煮に乳を、30日の根菜の卵とじ丼に卵を使用しますので、除去食対応を行う予定です。

なお、課長からも話がありましたが、今、食材がとても高騰していて、なかなかこのとおりにはいかず、変更する可能性もあります。ご理解ください。

(所長) 9日から給食の献立を立てていますが、始業式は8日と思います。8日の給食提供をご希望の学校がありましたら、今月中に電話でセンターに連絡ください。食数がある程度揃えば、給食の提供を考えます。3月に入ってから、4月8日の給食を提供するかどうかについて、各校にメールでお知らせします。

(委員A) 職員から、大阪ではご飯と一緒にたこ焼きを食べるのかなという意見がありました。給食の場合、たこ焼きは主食ではなくて、餃子みたいな扱いでひとり2個とかになるのかなと想像していますが、それでいいですか。

(栄養士)たこ焼きは1個か2個。小学校と中学校で個数を変えるかもしれない。

(委員A)3個はないですね。

(栄養士)好まれるとは思いますが、価格の面もあり難しいです。

(委員B)本校(小学校)1年の先生から、1年生の給食の初日はカレーなど児童の好きなメニューが幸せますということでした。28日にカレーがあるけれども、2週目ぐらいにあると助かる。学校によって1年生の給食開始が違うけれども、給食を開始した週、子供たちがまだ慣れていないころ、ちょっと疲れ気味になる時期にカレーがあると元気になるんじゃないかなという声がありましたのでお伝えします。

(栄養士)1年生の給食開始がいつか今わかりますか？学校によって給食開始がばらばらで、早い学校は1週目。

(委員)(現段階での予定)

14日 湯野小、富田西

16日 戸田小

不明 福川小 和田小 福川南小 富田東小 菊川小

(所長)カレーライスの件については、考えてみます。

5月の献立案について

2日 端午の節句献立。タケノコは成長が早く、まっすぐ育つことから、子どもたちの健やかな成長への願いを込めて若竹汁を出したいと思います。献立案を配信しました時は柏もちと予定しておりましたが、プチたい焼きを出す可能性もございます。

13日 ドイツの料理。ドイツは山岳地帯が多く気温が低いいため、気候条件に耐えられる大麦やライ麦、ジャガイモなどが栽培され、主食として食べられていました。また、家畜として豚を飼育されてる農家が多く、厳しい冬に備えて保存を目的としたソーセージやハムの加工技術が発達しています。フランクフルトは本来はドイツのフランクフルトで作られたソーセージをいいます。また、ドイツではパプリカが多く食べられています。

16日 令和6年度周南市野菜メニューコンクールの給食賞受賞料理。「野菜たっぷりみそ炒め」が給食賞受賞料理です。令和6年度の富田東小学校6年生の児童が考えられた料理です。

19日 奈良県の料理。飛鳥汁は、牛乳と鶏肉と季節の野菜が入った洋風のみそ汁です。わらび餅は、奈良県はわらびの名産地であったことから、奈良の名物となっております。

28日 地場産給食。山口県産の米、麦、牛乳はいつもどおりですが、山口県産のたまねぎ、あじ、ひじき、れんこん、山口県産大豆の豆腐を使用したいと思っています。

(委員C)飛鳥汁は洋風ということですが、牛乳が入りますか？

(栄養士)牛乳と鶏肉が入ったマイルドな感じのみそ汁です。

(委員C)クリスマスに鶏肉とかチキンとかがなく、餅のデザートだったのが寂しかった。バレンタインはのり佃煮だった。季節の行事にちなんだものが出ると嬉しい。低学年とか子ども達はゼリーとかカップケーキとかを喜ぶので、主食やおかずもいいけれども、経費は厳しいかもしれないが、季節の行事のときにデザートが出ると嬉しい。他のブロックを見たら割とデザートが出ているところもある。先生方や子供の表情を見てこういう気づきがありましたので、お伝えします。

(所長)デザート類は予算を考えながら、メリハリをつけて出したいと思います。

(委員D)頑張ってくださいと子ども達が笑顔になる。担任の先生も嬉しそうでした。

6月の献立案について

4日～10日 歯と口の健康週間ということで、噛みごたえのあるものとか、カルシウムの多いようなものを取り入れています。

11日 フィリピンの料理。暑い時期なので、暑いところの料理を入れています。アドボは、肉や魚を酢を入れて煮込んだもので、今回は鶏肉を中心に煮込もうと思っています。酢を入れることによって、酸っぱいのではないかとされるかもしれませんが、柔らかくなって、食べやすい感じになると思います。炒めることによって酸味は飛ぶと思います。シニガンスープは、タマリンドという酸味のある果実を入れたスープですが、給食ではタマリンドを使うことができないので、トマトやレモン果汁を使ったものにしてみたいと思っています。フィリピンでたくさん採れるパイナップルを入れています。

16日の週は地場産給食週間。周南市や山口県で多く取れる食材を入れる予定ですが、気候などの関係で野菜など思っていたものが採れないこともあります。極力取り入れていきたいと思っています。

18日 周南市の郷土料理。「つしま」は櫛ヶ浜で昔から作られている郷土料理です。周南市の料理をしっかりと子供たちに覚えてもらいたいので、取り入れています。

23日 沖縄県の料理。沖縄の日が6月なので取り入れています。で、生のゴーヤを使ったゴーヤチャンプルーや、沖縄でたくさん取れるもずくのみそ汁、ゼリーがたくさんあると嬉しいという声をいただいたばかりですが、予算の関係でつけられるかどうかかわからないですが、つけられたらパインゼリーをつけたいと思います。

6月は蒸し暑い時期ですが、最近は教室にエアコンが入ったので、昔は6月は冷凍ミカンなどを結構入れたりしていましたが、逆に寒いかなと思い、冷たすぎるものはあまり入れていません。

(委員E)18日の周南市の郷土料理のメニューはカロリーは少なめなのかなというコメントがあった。

(栄養士)カロリーは低いです。月で平均して考えています。低いとはいえ極端に足りない感じではないです。

7月の献立案について

旬の食材であるナス、キュウリ、枝豆、冬瓜、ピーマンなどの野菜を使用する予定です。

4日 冬瓜汁のトウガンは漢字で冬の瓜と書きますが、夏が旬の野菜です。90%以上が水分で、体の熱を冷ましつつ、余分な水分を出してくれるという、まさに夏にぴったりの食材です。しかも体内の水分が足りない時は補ってくれるということで取り入れています。

7日 七夕献立。中国の伝説で七夕は、天の川の兩岸にいる彦星と織姫が年に一度会う日といわれています。この日には、織姫が織る五色の糸にちなんで、笹の葉に色紙や短冊をつけ、冷や麦やそうめんを飾る風習があります。よく七夕の汁物には、天の川に見立ててそうめんが入ったりしますが、給食でそうめんを入れると汁を吸いすぎてのび切ってしまうため、代わりに

ビーフンを使って作る予定です。また、切り口が星に見えることから、オクラを入れたいと思っています。本当はこの日にデザートとか可愛いものがつけられるといいのですが、予算の関係で難しいので、星のコロッケで七夕感をだそうと思っています。

8日 コーンポタージュに乳が入りますので、除去食対応を行います。

9日 長崎県にちなんだ献立です。「ちゃんぽん」はいろんなものを混ぜること、混ぜたものという意味で、豚肉や野菜、キノコを使った麺料理です。明治時代に、ある中華料理店の店主が、長崎にいる中国人の留学生に安くて栄養のあるものを食べさせたいということで、ボリュームたっぷりの料理を作ったのが発祥と言われています。また長崎県はイワシの漁獲量がトップクラスということで、小イワシを使った献立を取り入れています。

10日 インドにちなんだ献立。ナンは、インドをはじめ、アフガニスタン、イランなどの中央アジアの国々で主食とされている平焼きのパンです。タンドールという焼き釜に張り付けて焼きます。もっちりとした食感が特徴のパンです。また、インドではひき肉を使ったカレーのことをキーマカレーといい、ナンとキーマカレーはインド代表の料理です。ナンにキーマカレーをのせたりつけたりして食べてもらえたらと思います。

14日 「だいこん2しゅるいよくかむサラダ」は、昨年の夏に周南市健康づくり推進課が募集した野菜メニューコンクールで給食賞を受賞したものです。徳山小学校6年の児童のレンピで、給食用にアレンジして提供します。生の大根と切り干し大根を使っていて、食感を楽しむような料理になっているようです。

(2)給食に関する意見

(委員F)やま学に伴う給食停止の件です。本校でも利用されるお子さんが結構いらっしやいまして、それはとてもいいことなのですが、他市の状況をお伺いしてみますと、他市では給食停止をされていないと聞いています。確かに数を変更して知らせるだけと言われるとそうなんですけれども、いろんな仕事抱えながらこの給食の事務処理をされておりまして、ギリギリに出てくると、止めることができる方もいらっしやれば、止めることが難しい方もいらっしやる。

それから、予定をしていたけれども、行けなくなってしまったので登校したいとか、そういう事例も本校でございました。そういう時に給食を停止をしている状況なので、じゃあその対応をどうするのかということも色々発生をしてくる。

だから、できればほとんどの市町がやま学に伴う給食の停止はされていないとお聞きしておりますので、周南市もできればこれを廃止していただきたいというのが本校の総意でございます。

(所長)当センターだけの判断ではできないので、そういう声があるということは伝えていきたいと思っています。

(課長)こちらのセンターだけではなく、他のセンターでもそういう声は聞いておりますので、学校教育課とも協議をし、校長会の方からも話があったと聞いていますので、どういうふうにするかはよくわからないですけれども、また聞きましてお知らせしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

(委員G)給食のコンテナの扉が、何回やっても固くて、大人がやっても難しい。高価なものですし、頑張ろうと思いますが、一応お伝えします。

(所長)調整をしてみます。扉がだんだん重くなってきているのではないかなと思います。大変申し訳ないのですが、固くて開かないというのはもちろん調整しますが、扉を少し浮かせる感じで開けていただけると開く場合もあるので、ご協力よろしくお願いします。

(委員H)潤滑スプレーをしたら

(所長)ケガをされてもいけませんから、言っていれば、センターで調整します。

(委員I)一緒です。学校で潤滑油をスプレーしてよければいくらでもしますが、やってもいいでしょうか？

(委託事業者)取手の場合ですと、以前、業者の方に伺ったところ2傾向ございまして、1つは油を差さなければいけない、動きが悪くなってしまっている状態。もう1つは部品の劣化で、そもそも油をさしても、部品が劣化してしまっている、動きが悪くなっているという、2つのパターンがございます。中を開けないと見れない部分ですので、今回ご意見頂戴したコンテナを含め、取っ手を確認させていただくように業者に対応を依頼します。それで改善が見えない場合はまた別の対応を考えるという形で調整をさせていただければと思いますので、少しだけお時間を頂戴できればと思います。申し訳ないですが、よろしくお願いします。

(委員J)給食配膳室の棚に引っかかってけがをするので、棚にカバーか樹脂で保護してほしい。

(所長)見てみます。

(委員K)献立表などを電子データで送っていただくときに、献立表だけを別にして送っていただけると助かります。

(所長)次回から献立表を別にします。それとも全部バラバラの方がいいですか。

(委員K)献立表だけ分けていただけると助かります。

連絡事項

(所長)〔資料に従い説明〕

給食人員票の様式変更

令和7年度から「パン合計」の欄をなくします。データは来月の中旬ごろ学校給食課から送信する学校給食事務の手引きの様式集に載っています。

新年度における学校給食除去食申請

除去食は面談が終わってからの提供になります。小学校の新1年生は早くても5月からの提供になります。

小学校で除去食の提供を受けていた中学1年生も面談は行います。除去食は提供できるところから提供をします。

書類提出期限

4月8日の週の給食人員票・・・4月8日と書いていますが8日に給食がない場合は9日からになりますので、読み替えてください。

3月分のパンの受領券・・・4月8日に給食を実施しない場合は4月10日になります。

(参加者L)4月第1週目の人員票を、まず仮の状態です3月14日までとなっていますが、これは現行の人員表でお送りし、新しいものは3月中旬ぐらいにメールで送られてくるということでしたので、正式なものを新しい人員票に入力をして、4月3日までに送るということですか。

(所長)新年度給食予定人員票という、通常的人员票とは全く違う様式があります。今年度の給食事務の手引きに載っています。子供の数と先生の数とかを書くようになっていたと思います。

子供の数1人違いでクラスが増えるか減るか微妙な場合、4月にならないとわからないかもしれませんが、心づもりをしておきたいので事前に情報提供いただけると助かります。

本日の協議会の内容を人員票の担当の先生にも共有ください。来年度、担当の先生が変わられる場合は引継ぎをよろしくお願いします。来年度は6月の下旬ぐらいに開催をすると思います。以上で閉会。