

令和7年度第1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6月19日（木） 15:30～16:00
- 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、学校給食課長、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7年度4月～6月の献立
 - ② 令和7年度2学期の献立（案）
- (2) その他

5 協議会の記録【要約筆記】

(1) 課長挨拶

今年度に入って物価が上がり、米も昨年と比べるとかなり上がっており、なかなか厳しい状況ではあるが、工夫をしながら、学校給食の量と栄養価の確保をしている。本市の学校給食は、行事食の他に地産地消にも力を入れており、学期ごとに一週間、地産地消の献立を入れ、その他月1回は地産地消の日という形で、食育の面でも頑張っている。

この場でいろいろなご意見を伺いながら、引き続きよりよい給食にしていきたいと思っている。

(2) 献立について

① 令和7年度4月～6月の献立

- ・ 4月 意見・感想なし
- ・ 5月 意見・感想なし
- ・ 6月

【徳山小】「タコライスの具」はどうやって食べるのかわからないという声があった。

【栄養教諭】キャベツと一緒にごはんを混ぜていただく。配膳表などでわかり易いようにしていきたい。

【岐陽中】「トマトオムレツ」は子供に人気があった。

- ・ 1学期をとおして

【PTA】献立表が紙で配付されていた時は、家に貼って今日の給食について話をしていた。ペーパーレス化はしょうがないが、紙の献立表がなくなったので、給食につ

いて会話することがあまりなくなってしまう。デザートやカレーなど、おいしいと言っていた。

【今宿小】味付けやメニュー等も工夫していただき、給食をおいしく食べている。暑さが増すにつれて少しずつ食べる量が減ってきて残りも出てきているが、できるだけ上手に食べることも教えていきたい。

【岐陽中】岐陽中は人数も多いので、残食も多量になることがある。パンの残りがどうしても多い。ジャムなどの添え物が付いている日は少し落ち着いている印象がある。パン自体が大きく、個人差もあるが、食べるけど食べきれない、あるいは給食を食べきれないか心配だから最初からパンを食べない、という子が増えている。

【住吉中】住吉中でもご飯よりパンが残っている。

【岐陽中】逆にごはんの日はあまり残らない。

【課長】山口県の学校給食のパンは、県産小麦 100 パーセントにさらに県産の米粉を混ぜた地産地消のパンで、とてもおいしいパンだと思う。

② 令和 7 年度 2 学期の献立（案）

9 月の献立（案）について

9 月のテーマは「朝食を食べよう」。夏休みも明け、生活習慣の乱れ、また 2 学期に入っても暑い日が予想されるので、しっかりと朝ご飯を食べて登校して、学校で過ごしてもらいたい。放送原稿等で朝食の必要性を伝えていきたい。まだまだ暑い日が続く、食欲も落ちてくるかと思われるので、給食は少し食べ易さを意識した献立も取り入れている。

- ・ 4 日は 9 月 4 日の語呂合わせで「鯨の日」で、鯨のケチャップがらめを提供する。山口県では大昔から捕鯨が行われており、節分の日には大きなものを食べると縁起が良いということで鯨を食べる風習がある。山口県になじみの深い食材であるため、子供たちにもしっかりと味わってもらいたい。この鯨のケチャップがらめは子供たちに人気のメニューなのでしっかりと食べてもらえるかと思う。
- ・ 9 日は沖縄県の料理。沖縄の郷土料理として有名なゴーヤチャンプルを提供予定。ゴーヤは苦みが強いので苦手な子供たちも多いかと思うが、様々な食体験をしてもらうというところも踏まえて、出したいと思っている。ただ、苦みが抑えられるように調理方法等は工夫して、少しでも食べやすくしていきたい。
- ・ 16 日は敬老の日に因んだ献立。全体的に和食で揃えているが、特徴的なものとして「まごわやさしいみそ汁」。こちらは食材の頭文字を取ったもので、「ま」が豆、「ご」がごまなどの種実類、「わ」がわかめなどの海藻類、「や」は野菜、「さ」が魚、「し」がしいたけなどのきのこ類、「い」はいも類、ということで、この「まごわやさしい」という食材を揃えると栄養バランスが整い易いといわれている。敬老と孫というところに因んでいる。
- ・ 19 日はフランスの料理。「コンソメのジュリエンヌ」はジュリエンヌというのがフラ

ンス語で千切りという意味で、細く切った野菜が入ったコンソメスープ。「白身魚のプロヴァンス風」は、フランスのプロヴァンス地方ではオリーブオイルやトマト、ニンニクなど香草類を使った料理がよく食べられており、今回は揚げた白身魚にトマトやんにくで作ったソースをかけて食べる。

また、22 日からの週は、中学校が運動会の練習が始まる時期なので、少し食べ易さを意識して献立を考えている。26 日にはジュースを付けているので、しっかり水分補給してもらいたい。

[質疑応答] なし

10月の献立(案)について

10 月分の目標は「バランスよく食事をしよう」「季節の食べ物について知ろう」。日本型の食生活の紹介、10 月 10 日「目の愛護デー」に因んで目によい食品、その他、秋が旬の食材などを献立に取り入れて紹介していきたい。

- ・7 日が十五夜献立。今年の十五夜は前日の 10 月 6 日。中秋の名月を鑑賞したり、秋の収穫に感謝したりする行事。里芋と白玉団子を使った月見汁などを予定している。
- ・10 日は「目の愛護デー」に因んだ献立。目に良いとされている栄養素を含む食材を多く取り入れた献立にしている。
- ・14 日は「地場産給食」の日。山口県産の食材を多く使った献立。
- ・21 日は「秋野菜のカレー」で、きのこやれんこんなど秋が旬の野菜を入れたカレー。
- ・29 日に「大学芋」。給食でも人気のあるメニューの一つ。季節の食材であるさつまいもを味わってほしい。
- ・30 日の献立に「味噌納豆」を入れている。納豆が苦手な人も豚肉と納豆を甘辛く味付けすることで少し食べ易くなると思うので、ぜひ味わってほしい。

[質疑応答] なし

11月の献立(案)について

11 月のテーマは「感謝して食べよう」「規則正しい食事をしよう」。地場産週間は 6 月に続き 11 月にもある。地域の産物に触れるということで、改めて食材への感謝、生産者への感謝を感じてもらいたい。また 11 月は、いい歯の日や、和食の日もあるため、いい歯でよく噛むこと、栄養バランスが優れている和食の良さを知ること、規則正しい食習慣・食生活というところを子供たちに意識させたい。

- ・語呂合わせで 11 月 8 日は「いい歯の日」。5 日は、少し早い「いい歯の日」に因んだ献立にしている。噛み応えのあるごぼうサラダ、骨まで食べられるいわしの梅煮を使って、しっかりと歯の成分であるカルシウムを摂るということも意識して、いい歯を作っていただきたい。
- ・17 日からは地場産週間ということで、山口県産、市内産の食材をたくさん使った給食。特に 18 日は山口県郷土料理の日として、周南地域の郷土料理である「つしま」を提供予定。「つしま」は酢を使っているため少し子供たちには人気がないかもしれ

ないが、郷土料理を伝えるという意味でも、子供たちにしっかりと味わってもらいたい。

- ・25日は「和食の日」。11月24日は語呂合わせで「いい日本食」で、和食の日とされている。この日の献立は和食で揃えているので、改めて和食の良さを感じてもらえる日になればと思う。また、この日が近づいたら、和食の日についてのチラシを配付させていただきたい。

[質疑応答] なし

12月の献立(案)について

12月の目標は「寒さに負けない食事をしよう」。風邪の予防や、体の調子を整える栄養素、冬野菜などについて紹介していきたい。

献立としては、煮物や汁物、また、しょうがや唐辛子などを効かせ、体が温まるメニューを取り入れている。

- ・2日は山口県の料理。先ほど「つしま」の話があったが、この日の「けんちょう」と「いとこ煮」も山口県の郷土料理なので、紹介していきたい。
- ・9日は韓国の料理。うるち米で作られた韓国のおもち「トック」を使ったお汁と、揚げた鶏肉に、コチジャンや砂糖、醤油、にんにくを効かせた甘辛いたれをからめた「ヤンニョムチキン」を予定。
- ・17日は地場産給食の日で、山口県産の食材を多く使った献立。
- ・22日は、セレクトデザートができたらと思っている。
- ・23日は冬至の献立。今年の冬至は前日の12月22日だが、かぼちゃ、ゆずを使った献立を予定。

[質疑応答] なし

(3) 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 給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について

イ 食物アレルギー等対応資料について

ウ 給食室の衛生管理について