

令和7年度第1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6月20日(金曜日) 15:30～16:30

会 場 周南市立新南陽学校給食センター 多目的室

出席者	学校給食課長	新南陽地区給食協議会委員(PTA 代表)
	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
	夜市小学校給食主任	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
	福川南小学校給食主任	栄養士(3人)
	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) 2学期の学校給食献立(案)について
- (2) 給食に関する意見
- (3) 配膳表の表記について

2 連絡事項

- (1) 書類提出期限
- (2) 検食簿について
- (3) 9月分の食材一覧等の送信と除去食希望申出書について

協議会の記録【要約筆記】

課長あいさつ

周南市には6カ所給食センターがあり、センターごとに協議会を開催している。献立内容を中心に給食に関して意見をいただき、よりよい給食にしていく趣旨で開催している。昨年12月頃から米が急騰し栄養教諭に苦勞をかけているが、いろいろ工夫しながら給食の献立を立てている。今後国の施策で給食費無償化の動きもある。やま学の日の給食停止については、皆さんから意見をいただき教育委員会で検討し、締め切りを1か月前に変更したので、少しは事務の軽減になったのではないと思う。そういったことも含めいろいろな意見をいただき、よりよいものにしていきたい。

自己紹介

協議事項

(1) 2学期の学校給食献立(案)について(栄養士説明)

9月の献立案について

- ・12日 地場産給食の日 山口県内産の米、麦、ひじき、れんこん、なす、山口県産の卵を使った玉子焼き、山口県産大豆を使った生揚げを使用予定。
- ・24日 福岡県の料理 筑前煮は九州北部一帯で広く食べられる郷土料理。柳川風煮は柳川鍋をアレンジ。柳川鍋は福岡の柳川産の土鍋を使ったことからこの名があるという説がある。本来は土鍋に笹がきごぼうを敷き、その上にどじょうを並べ、みりん、しょうゆ、砂糖を混ぜ合わせた煮汁をあわせて火にかけ、ひと煮立ちして溶き卵を入れて蒸らして仕上げる料理だが、今回の給食ではどじょうの代わりに鶏肉を使用する。
- ・26日 ベトナムの料理 揚げ春巻きはベトナム料理の定番の一つ。フォーはベトナムの米粉から作った麺と、その料理。マンゴーはベトナムでよく食べられる果物の一つ。
- ・旬の食べ物として、かぼちゃ、なす、ピーマン、とうがん、枝豆を使用している。

〔質問・意見なし〕

10月の献立案について

- ・6日 十五夜献立 芋名月ともいわれる十五夜だが、里芋をお供えする文化もあるので、里芋を使ったのっぺい汁を作る。お月見団子は予算的に可能であればつける。
- ・8日 韓国の料理 トックスープのトックは韓国語で餅を意味し、薄くスライスされた餅を入れたスープ。
- ・10日 目の愛護デー献立 ブロッコリーやブルーベリーといったビタミン A を多く含む食材を使用する予定。
- ・15日 地場産給食の日 ごぼうの旬を迎えるのでチキンチキンごぼうと地元で採れた大根や白

菜、また出ていれば周防大島のみかんを使いたい。

- ・17日 親子丼は鶏肉と卵の丼だが、他の肉と卵を使って他人丼を作りたいと思う。
 - ・29日 神奈川県料理 とん漬けとけんちん汁が神奈川県の郷土料理として知られている。とん漬けは、豚肉を味噌で漬けて、生姜焼きや一枚肉で作るのが本来だが、学校給食用にアレンジし、味噌味の豚肉の炒め物という形で実施できたらと考えている。
 - ・31日のハロウィン献立 かぼちゃを使った料理をたくさん盛り込む予定。かぼちゃのひき肉フライ、ポタージュスープを予定。
- (委員 A) 17日に何か汁物があるとよいが、汁物を入れたら器が足りないですね。

11月の献立案について

- ・4日 照焼きハンバーグは、砂糖やしょうゆでソースを手作りし、ハンバーグにかけて提供する。
 - ・7日 いい歯の日献立 翌日が11月8日いい歯の日。ごぼうやこんにゃくなどの噛みごたえのある食材や、骨ごと食べる小いわしや生揚げなどのカルシウムが多く含まれる食材を使って、歯の健康が意識できるようにしている。
 - ・10日から14日は地場産給食週間ということで、地元の食材を多く利用する予定。
 - ・10日の野菜のゆずきち和えのゆずきちは萩市上田万が原産の柑橘で山口県の伝統果樹。名前だけ聞くとゆずを想像するかもしれないが、かぼすやすだちの仲間で、緑色の皮でゴルフボールより少し大きいくらいのサイズ。その果汁を使って野菜を和える。
 - ・13日の麦入りスープは、県産の押麦と大根や人参、白菜など冬に旬を迎える野菜を入れてコンソメ味に仕上げる予定。食物繊維がしっかり取れる料理になっている。
 - ・18日 野菜の卵とじに卵を使用するので、除去食対応する。
 - ・20日 サツマイモのクリーム煮に乳を使用するので除去食対応を行う。
 - ・21日 3日後が11月24日、語呂合わせで「いい日本食の日」で、「和食の日」にもなっているので、和食献立を取り入れている。また、「やまぐち郷土料理の日」にもなっている。はすのさんばいは岩国で昔から作られてきた料理で、れんこんとにんじん、このしろなどの白身魚を酢で和えた料理。給食ではれんこんとにんじんと油揚げなどを使ってさっぱり食べられるように仕上げていく。のっぺい汁は漢字で書くと濃い餅の汁と書く。汁につけられたとろみが餅のように見えることからこの名前がつけられている。全国各地で郷土料理として昔から伝わっており、山口県でも作られているので取り入れた。
 - ・26日 チリの料理 チリの料理はとうもろこしや小麦、じゃがいも、豆類がよく使われる。味付けはほとんど塩だけで、とてもシンプルだが、クミンやコリアンダー、パプリカパウダー、コショウなどの香辛料がよく使われている。ポジョ・アルベハドはチリでよく食べられている家庭料理で、ポジョが鶏肉、アルベハドがグリーンピースという意味で、トマト系のソースで煮込んだ料理で、ご飯にかけて食べてもらえたらと思う。
 - ・27日のパンプキンスープに乳を使用するので、除去食対応を行う。
- (委員 B) わが校はアーモンドアレルギーの子が多い。袋にアーモンドが入っているのであれば、

それを除けばいいだけなので助かるが、アーモンドサラダやアーモンドフィッシュなどおらずにアーモンドが混ざっていると丸々1品食べられない。それが月に2回あるとその子たちはそれが食べられない。どうにかなると子ども達は助かる。

(栄養教諭) ナッツ系はエネルギーやいろいろな栄養価のために使っている。胡麻も給食には結構出てくるが、アレルギーで食べられないお子様が結構いる。他にも種実はあるが、いろいろな食体験を子ども達にはしてほしいという思いもあるので、アーモンドを全く使わないというのは…考えてはみよと思う。ちなみにアーモンドが入るときは家から別のものを持ってくるか。

(委員 B) その料理を食べないだけ。

(委員 A) 18日にもう1品あるとよい。

(所長) アーモンドフィッシュはどんな料理か？

(栄養教諭) いりことアーモンドを甘辛く炒めたもの。カルシウムやいろいろな栄養が摂れる。

(所長) 給食費でできる範囲で検討します。

(委員 C) 平皿2枚のときは運搬しにくいし、平皿にししやもフライ1本ならパンの横につけてもいいのではないかなと思う。27日のフランクフルトのケチャップ煮も同じようになるのではないかな。

(栄養教諭) スライスしたフランクフルトをいろいろな野菜といっしょに炒める。

(委員 C) フランクフルト1本丸々ではないのですね。平皿に1本だとちょっと寂しいという意見がある。

(委員 D) 他市で唐揚げ1個の給食が問題になっていた。唐揚げならまだよかった、うちはししやもだったという意見もあった。見栄えもだし、子ども達もすぐ食べ終わったので、考えていただけたらと思う。

(所長) もう1品つけたり、ししやもなら2本にしたいところながら、栄養価の関係と給食費の問題があるので、できる範囲でがんばります。

12月の献立案について

・3日 北海道の料理 石狩汁は、北海道の代表的な郷土料理石狩鍋をアレンジした料理。石狩鍋は石狩川の鮭と野菜などで作るみそ味の鍋料理。カレーポテトコロッケについて、ジャガイモは北海道が生産量日本一。塩昆布和えについて、昆布は北海道が生産量日本一なので取り入れた。

・8日 地場産給食の日 山口県内産の米、麦、みかん、山口県産大豆の豆腐を使用する予定。

・11日 スペインの料理 鶏肉のアーモンドソース煮について、スペインはアメリカに次いで世界で2番目にアーモンドが多く生産されている国。ソパ・デ・アホは、ソパはスープ、アホはにんにくのこと、スペインのにんにくと卵を使ったスープ。

・18日 クリスマス献立

・22日 冬至献立 ほうれん草とキャベツのゆずきち和えとかぼちゃのみそ汁。そのほか旬の食べ物として、大根、蕪、白菜、ほうれん草、みかん、りんごなどを使用する。

(委員 C) 世界の料理や郷土料理の国はどうやって選んでいるのか。子ども達に味を知ってほしい

という願いはわかるが、特に世界のスープに子ども達は慣れない。

(栄養教諭)1年の間に同じ国が重ならないように、いつも同じようにならないようにしている。日本の国では、5月の奈良県は、中学生が修学旅行に行く所として取り入れた。今年度は入れていないが国体の開催地とか、サミットの開催地などを取り入れている。国の行事に合せた所を取り入れられるときには取り入れ、それ以外はいろいろなところの料理を取り入れている。

(委員C)いろいろ配慮いただきありがとうございます。そのあたりをちゃんと伝えていろんな国を知るように話していこうと思う。

(委員E)限られた給食時間中にオレンジの皮をむくのは小学生は苦勞する。皮が向きやすいと助かる。皮が厚いタイプにあたってしまうと子どもは皮をむくのにながかる。みかんだとむけるが、オレンジは皮が厚いので力を入れるのが難しい。

(栄養教諭)ネーブルオレンジとかだとむきやすいと思うが、伊予柑などはむきににくいと思う。時間がないのは重々わかっているが、皮が厚い柑橘類は自宅であり食べないと思うので食体験という意味合いも込めて出している。

(所長)伊予柑や甘夏も1年に1回位は食体験として出している。

(委員A)オレンジは縦に4分の1ですね。

(調理業者)栄養教諭からスマイルカットの希望がある時はスマイルカットにしている。

(委員A)スマイルカット(ヘタを横にして上になっている方を中心に放射状にカットする)にすると食べやすい。小学生は小さいカット2個とかにするととても食べやすくなる。

(栄養教諭)今月のオレンジはスマイルカットではない方のカットにした。予算の関係で、中学生は1/4カット、小学生は1/6カットにした。1切れが小さいとスマイルカットではぐしゃっとつぶれたり、切りにくかったりするので、通常のカットにした。1切れが大きいカットにできる時はスマイルカットにして食べやすくしたいと思う。

(参加者A)何回かこの協議会に出席しているが、小学1年生の担任はその困り感を説明されていた。

(参加者A)9日のクリームシチューとドライカレーの組み合わせはいかがなものかという意見があった。

(栄養教諭)ドライカレーは水気が出ないようにして、パンに挟んでカレーパンのようにして食べてもらいたいと思っている。

(参加者A)もさもさしてしまうので、クリームシチューよりコンソメ系の方が子ども達は食べやすいと思う。味はお任せするが、ここですまし汁にして経費を浮かせるというのも一つの方法かと思ったりもした。

(所長)取り入れられるご意見は取り入れるが、物価高騰の折できる範囲でがんばります。行事食の時は品数を多くするなど、メリハリをつけて献立を立てているので、ちょっと寂しい給食の時もありますがご了承ください。栄養価については大体1か月単位で満たせるように、栄養教諭が考えている。

(2) 給食に関する意見

(委員F)パンとご飯ではパンの方が安いかな？

(課長)山口県の学校給食のパンは県産の小麦を使い、県産の米粉を混ぜている。こういったパンを使っているのは全国でも6県しかない。そういうパンなので、パンの方がごはんより高い。

(委員F)パンの方が安いなら、パンの回数を増やしてごはんの回数を減らしたら節約できるかと思ったが、パンの方が高いんですね。

(課長)山口県の場合は。大阪の方ではご飯を減らしてパンを増やすという自治体がニュースになっていたが。山口県のパンはとてもいいパンなんです。

(委員 C)前回の給食協議会で行事の時には何かつけてほしいという話があり、そのようにしてくださっているので子ども達も喜んで食べていて感謝している。

(所長)ありがとうございます。デザートではなく、行事に合せたおかずの時もある。

(委員 C)それうれしそうです。

(委員A)先生方に書いていただいた意見の中には、おいしくいただいていますとか、お疲れ様ですとか、感謝の言葉もたくさん書いてくださっている。

(所長)ありがとうございます。

(委員A)小学校の運動会がほとんど5月になったので、9月にジュースがつかなくなったのか。

(栄養教諭)各校の年間行事予定表を確認したところ、中学校の運動会の日程がばらばらだったので、今年度はジュースを取り入れなかった。

(3) 配膳表の表記について

(所長)配膳表にカレーや親子丼をご飯にかける矢印マークをつけているが、矢印はあった方がいいか、ない方がいいか、どちらでもいいか、皆様のご意見を伺いたい。

(委員C)低学年6クラスのどのクラスの担任も矢印があった方がいいとのことだった。児童は献立表よりも配膳表をよく見る。配膳表の矢印を見て食べ方もわかるし、並べ方もわかるので、ある方がありがたいという意見が多かった。

(委員G)どの皿に何をよそって、どうやって食べるというのが一目でわかるので、子ども達は配膳表を参考にしている。高学年の子たちも結構配膳表を参考にしているので、あった方がよい。

(委員A)本校で先生方に投票してもらったら、あった方がいい1、ない方がいい1、どちらでもいい1が8だった。

(所長)小学校はあった方がよいようです。それでは矢印は今までどおりとします。ただ、4月は小学1年生がまだ給食に慣れないだろうから、ジャムなどパンにつけるものからパンに矢印をつけるなど丁寧に矢印をつけるが、年度後半は慣れているだろうから、矢印は省略したりするので、必ずしもいつも矢印を描いているわけではないとお考えください。世界の料理などでなじみの薄い料理の場合は、「ごはんにかけて食べよう」など丁寧に記載をする。献立表にも記載することもある。栄養教諭のこういう風に食べてほしいという思いで矢印を描いているが、中学生くらいにな

ると、食べ方もいろいろで、カレーなどをご飯にかけないで食べている子も結構いると思う。必ずしも配膳表に描いてあるとおりに食べなければいけないというものでもない。食べ方の提案はするが、おいしくたくさん食べていただくのがいちばん。基本的には今までどおりの記載とする。

(栄養教諭)平皿が2枚だと配膳しにくいという話があったが、パンの献立の日にコロッケとか1品ものがつくときには、パンの皿にコロッケをのせて、サラダはお椀というふうに分けた方がいいか。平皿にコロッケとサラダをのせると平皿2枚になり配膳しにくいということか。

(栄養教諭)平皿2枚でししゃも1本だと見た目が寂しいというだけで、平皿2枚ではいけないというわけではないかと・・・。

(委員C)たとえば、ししゃもにサラダがついたら運ぶ時も2品あるから平皿2枚なのだと思うが、ししゃも1本だけならししゃもはパンと一緒にのせられるのではないかと思った。それに、平皿2枚だとトレイからちょっと浮いてしまう。もしかしたら、サラダの重みがあったらちがうのかもしれないが。それで運びづらいという声があった。ケースバイケースでコロッケと何かで一皿にするとサラダの汁がコロッケについてしまうおそれもある。基本配膳表を見て配膳をしているが、みなさんどうでしょうか？

(委員)小学1年生には確かに平皿2枚は難しそう。

(委員C)経験も大事です。ししゃも1本の時はやはりパンと一緒にのせられるかなと思う。

連絡事項

(所長)〔資料に沿って説明〕

- ・除去食希望申出書は個人情報なので、取り扱いの人から人への手渡しとしている。通送便にはのせないでください。
- ・栄養教諭の巡回指導にご協力いただきありがとうございます。大体年2回各校に伺う予定にしているのでご協力をお願いします。その他、栄養指導や給食センターの見学の希望があれば連絡ください。
- ・ごみ袋の節約に協力いただき助かっている。給食のごみ搬出に必要なビニール袋はセンターから渡すので、少なくなったら連絡ください。1回に渡す枚数は、小規模校なら1年分くらい渡すが、通常1学期分くらいまでとしている。
- ・7月3日に出す飲むヨーグルトの容器は納品業者が引き取りに来るので、飲むヨーグルトのごみだけをビニール袋に入れてください。ふたはアルミだが、ふたも本体も同じ袋でよい。分けても構わない。ほかのものが混じらないようにしてください。なおストローはつけない。蓋をあけてそのまま飲んでください。
- ・最近、児童生徒が牛乳を運搬するときなどに牛乳パックからストロー袋がはがれた学校があった。ストローをつける装置の調子が悪いことがあったとのことで、すでに調整済みだが、今後ないとも言えないので、ストローの予備をいただいた。持ち帰り、ストローが落ちたり、ストロー袋が破れていたときなどに使ってください。

- ・ストロー袋が剥がれるものは糊が弱いのだが、通常の糊はべたべたしている。糊がトレイなどにつくと通常の洗浄では落ちない。うっかりストロー袋をはがしてしまった子どもには、元のところにはりつけるよう指導をお願いします。
 - ・またストロー袋が残飯に混じると、残飯は有機肥料にリサイクルされているので、ビニール、アルミなどが残飯に混じらないように気をつけてください。
 - ・スプーンが残菜の中に入っていたことがあり、残菜は処理機で小さく切って排出するので、スプーンが残菜の中に紛れていると、センターでは気づけず、処理機が壊れてしまう恐れがあるから、残菜にスプーンが入らないようにお願いします。
 - ・床に落ちてしまった料理は食缶に入れず、学校で処分してください。落ちたものには何が混ざっているかわからないので、食缶に入れないでください。落ちてしまったパンは食べ残しのパンと一緒にごみ袋に入れて返却していただいて大丈夫です。
 - ・基本の給食時間の変更を検討するときは、検討段階でセンターにも相談してください。配送時刻は献立と交通事情により毎日違います。配送スケジュールの調整が必要な場合もありますので、ご相談ください。
- (委員 A) 検食簿に献立を貼っているので早めにほしい。
- (所長) 遞送便で送るかもしれない。
- (所長) 次回の給食協議会は11月下旬を予定。