

**令和7年度第1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6月26日(木) 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、小学校教頭1名、中学校給食主任3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2学期献立(案)について

○9月の献立(案)について

夏休みモードからの切り替え時期であり残暑も厳しいと思われますので、第1週目は、ハンバーグやカレー、さっぱりしたトマト味のスパゲッティや海藻サラダなど食べやすいメニューや、水分補給もできる野菜スープや乳酸菌飲料などを取り入れています。

また9月のなすは、できるだけ周南市産を使う予定です。

- ・4日 鯨の日の語呂合わせで「くじらの竜田揚げ」です。鯨は山口県で昔から食べられているということもあって、山口県の郷土料理であるけんちょうやわかめ麦ごはんなどと組み合わせています。
- ・11日 沖縄県の料理の日で、ゴーヤチャンプルーやもずくスープ、パインアップルが出ます。
- ・18日 昨年度の周南市野菜メニューコンクールで給食賞になった「大根2種類よく噛むサラダ」を取り入れています。
- ・22日 ドイツ料理を取り入れています。「アイントプフ」は様々な具材を一つの鍋で調理したという意味で、ドイツの家庭でよく食べられるスープです。またじゃがいもが主食や付け合わせとして欠かせないということで、ジャーマンポテトも出ます。

○10月の献立(案)について

10月は、秋の味覚(さんま、さつまいも、里芋、きのこ、果物など)を味わえる献立にしました。

- ・3日 地場産給食の日です。山口県内・周南市内でとれた野菜や豆腐、鶏肉を使ってチキンチキンごぼうとさつまいものみそ汁を作ります。ごぼうは県内産ではありません。
- ・6日 お月見献立です。うさぎの形のハンバーグと白玉もちの入ったフルーツ白玉です。
- ・7日 旬の「さんま」を使った「さんまとれんこんの揚げがらめ」です。
- ・10日 「目の愛護デー」にちなんだ献立です。目に良いとされる、ビタミンAなどが多く含まれている食品や、ブルーベリーゼリーを出す予定です。
- ・31日 「ハロウィン献立」です。ケチャップライスの上にオムライスシートをのせ、ケチャップをかけてオムライスを作ってください。他にかわいい星形のポテトを出す予定です。

○11月の献立(案)について

11月17日から21日の1週間は地場産給食週間です。周南市や山口県でとれた食材を多く取り入れる予定です。

- ・ 7 日 8 日が「いい歯の日」ですので、1 日早いのですが、噛み応えのあるごぼうや切干し大根が入ったそばろどんです。ご飯にかけてよく噛んで食べるようにお声掛けください。
- ・ 1 4 日 「もぶり」は広島県や愛媛県など瀬戸内地方に伝わる郷土料理です。ごぼうやにんじんなどを甘辛く煮たものを各自でごはんに混ぜて食べます。
- ・ 1 8 日 山口県の料理です。けんちょうの他、山口県で主に栽培されているゆず吉やれんこんを使ったゆずチキンれんこんを出す予定です。
- ・ 2 1 日 山口県産の小麦粉を使って作ったうどんを使った煮込みうどんです。
- ・ 2 5 日 2 4 日が「和食の日」のため、一汁二菜の和食の献立にしています。給食の味噌汁は、煮干しでだしをとるのですが、さつま汁も煮干しでだしをとっています。
- ・ 2 6 日 フランスの料理です。鰯（あじ）のアングレーズのアングレーズはフランス語で「イギリス風」を意味します。粉を付けて揚げた味をソースにくぐらせて、きつね色にローストしたパン粉をまぶしたものです。ポターージュとはフランス料理における汁物全般を指す言葉です。

○ 1 2 月の献立（案）について

寒い季節です。冬野菜と温かい汁物や煮物を食べて体をあたため、栄養バランスの良い食事での抵抗力を高めて寒さに負けない体づくりをしてもらえたらと思います。

- ・ 3 日 1 1 ～ 1 月が美味しい「かぶ」を冬が旬の白菜とクリーム煮にしています。
- ・ 9 日 地場産給食の日です。山口県内・周南市内でとれた野菜や豆腐、ひじき、鶏肉を使って、みそ汁ととりたまひじき丼を作ります。県産のみかんを出す予定です。
- ・ 1 1 日 秋田県の郷土料理です。「だまこ鍋風煮込み」の「だまこ餅」は、粒が少し残る程度につぶしたご飯を丸めたものです。
- ・ 1 5 日 イタリアの料理の日です。ニョッキは、じゃがいもと小麦粉で作るパスタのことです。チキンカチャトーラは、鶏肉をオリーブ油とにんにくで炒め、トマトソースで煮込んだ料理です。（鶏肉のトマト煮込みです）
- ・ 1 7 日 クリスマス献立です。今年もクリスマスデザートは、セレクトデザートとし、一つは卵・乳の入らないアレルギー対応のものとする予定です。他には、チキンやポテトなどのクリスマスにちなんだ献立を考えています。
- ・ 1 9 日 冬至献立です。カボチャを使った献立を考えています。
- ・ 2 3 日 年越し献立です。年越しそばの代わりに、年越しうどんをだします。
- ・ 2 4 日 「ソパ・デ・アホ」は、スペインのスープです。

[質問・意見なし]

令和 6 年度 4 月～ 6 月の献立について

■ 主な意見の抜粋

- ・ 骨ごと食べられる魚の提供について
- ・ うずらの卵などの大きさの食材について
- ・ お米の日を増やしてほしい

- ・野菜がほとんどない日があった
 - ・汁物に具がもっとほしい など
- (センター) 要望ごとに検討し、実施できるものがあれば、実施していきたい

その他、連絡事項について

■その他意見

(委 員) 皿が割れているものがある。どういう対応をしたらいいか

(センター) 皿については洗浄時に目視での点検を実施しています。その時点で割れが確認できた皿については新しいものと変えています。また、毎年一定数を新品交換していますが、すべてを一括で交換できていないのが現状です。ご迷惑をおかけしますがご対応よろしく願いいたします。

■連絡事項

(委託業者) ・スプーン、お玉の回収時のお願い

(センター) ・給食当番の健康チェックについてのお願い

- ・保冷庫のフィルター掃除及び温度確認のお願い
- ・リクエスト献立の実施について
- ・2学期の実施申請書・人員票の提出について