

令和7年度第2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11月17日（月） 15:30～16:05
- 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、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7月～11月の献立
 - ② 令和7年度3学期の献立（案）
- (2) その他

5 協議会の記録【要約筆記】

物価高騰に伴う学校給食への対応について〔所長説明〕

近年の物価高騰の影響を受け、学校給食で使用する食材の価格が大幅に値上がりしている。食材の価格高騰に、献立の工夫や物資の選定などにより対応してきたが、現行の学校給食費では、献立の多様性や栄養価、質・量を維持した学校給食の提供が非常に厳しい状況となった。

このため、令和7年度については、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用して、保護者負担（現在、一食当たり小学校275円、中学校320円）は据え置いたまま、一食当たり小学校は300円、中学校は350円で今年度は学校給食を提供する。

周南市立学校給食センター運営審議会では、今後の物価動向を踏まえ、来年度の学校給食費について検討しており、また改めてお知らせさせていただきたい。

献立について

令和7年度7月～11月の献立

・7月 意見・感想なし

・9月

【岐陽中】26日の「野菜ジュース」だが、トマトが嫌いな生徒からどんなジュースか知りたいという声が結構あった。何味が分かり易い名前になると良い。

・10月 意見・感想なし

・11月

【今宿小】他の地域の郷土料理などは子供たちの話題になるので、今後も取り上げてほしい。

- ・ 2 学期をとおして

【徳山小】パンの残食がすごく多いので、味付きやジャムなどあるといい。

【PTA】「きなこ揚げパン」がとてもおいしいが、あまり出ないのでもっと出てほしいようだった。

「ゴーヤチャンプルー」が前まで苦手と言っていたが、苦みが抑えられていて食べ易く、好きになったと言っていた。

【今宿小】家庭であまり使われない食材が給食で使われることで、食文化の伝承や興味・関心に繋がるのでありがたい。

令和 7 年度 3 学期の献立（案）

1 月の献立（案）

1 月のテーマは「学校給食について考えよう」。19 日から地場産週間、26 日から給食週間と、給食としての行事の多い月であり、給食について考える月になればと思う。

また、中学 3 年生は学校給食からも卒業ということで、毎年、3 年生を対象に給食のリクエストを実施している。3 学期の献立にはリクエストの多かった献立を取り入れていきたい。

- ・ 13 日は正月料理。「お雑煮」や「紅白なます」を取り入れている。正月に飾る鏡餅の上にのせるものはみかんではなく正式には「だいだい」。先祖代々とだいだいと言葉をかけていて、それにちなんでだいだいのソースがかかったムースを提供する。
- ・ 19 日から地場産週間。たくさんの周南市産や県産のものを使用したい。
- ・ 26 日から給食週間。給食は今、当たり前になってしまい、食べることへの感謝、食に対する感謝が少しずつ薄まっていることが懸念される。この給食週間は給食が食べられることへの感謝を考える週間でもあり、そういったところも伝えていけたらと思う。
- ・ 戦後、栄養不足の子供たちのために給食が再開されたが、アメリカの「アジア救済公認団体 ララ」からの給食物資の寄贈がきっかけとなった。それも踏まえて、26 日はアメリカ料理として「フライドチキン」「コールスローサラダ」を取り入れた献立。
- ・ 27 日は昔の献立。明治 22 年に初めて山形県の忠愛小学校で出ていた献立が、おにぎりや鮭の塩焼きと菜の花の漬物であったので、それに似せた献立としている。
- ・ 28 日は山口県の郷土料理。自分たちの住む地域の料理をしっかりと知ってもらおうということで「大平」と「もぶり」を提供。「大平」は汁気の多い煮物で、大きく平たいお椀に入れてお祝いの日などに食べられていた。「もぶり」は「混ぜる」「もぶる」という言葉からきていて、たくさんの具材をご飯に混ぜて食べるもので、この日はもぶりの具を麦ごはんに入れて混ぜて食べてもらいたい。
- ・ 29 日 30 日は人気献立。リクエスト等を考慮しており、給食っておいしい、と感じてもらいたい。

[質疑応答]

【岐陽中】リクエストへの興味が高かったなので、29 日 30 日に、給食一口メモなどで、

どんなリクエストが多かったかという内容を入れて欲しい。

2月の献立（案）

2月の目標は「楽しく食事をしよう」「食べ物と健康について考えよう」。家族や仲間と楽しく食事をすることや、正しい箸の持ち方など、献立表や一口メモで紹介していきたい。また、大豆や豆腐、生揚げ、高野豆腐など、大豆やその加工品を使った献立を取り入れているので紹介していきたい。

- ・2日の「こりっこりーサラダ」は山口県産のはなっこりーと旬の野菜のブロッコリー、そしてアーモンドを加えて、こりっこりーという名前と食感を合わせたサラダ。
 - ・3日は節分の献立。山口県では節分に鯨やこんにゃくを食べる風習もあることから「鯨のケチャップがらめ」、こんにゃくの入った「のっぺい汁」、「節分豆」を予定している。
 - ・2月6日から22日まで、イタリアミラノ・コルティナで冬季オリンピックが開催されることから、6日はイタリアの料理。「アマトリチャーナ」は豚肉とトマトを使った伝統的なパスタ料理。
 - ・12日は群馬県の料理。群馬県は小麦粉の産地で、「おっきりこみ」は小麦粉で作った幅広の麺を使った料理で、野菜やきのこなどと一緒に煮込んだもの。「ソースかつ」はとんかつをアレンジしたもののひとつで、群馬県のソウルフードとして人気の一品。
 - ・17日は韓国の料理。「キムチチゲ」「チヂミ」「チャプチェ」を予定。
 - ・19日は地場産給食。山口県産の食材を多く使っている。
 - ・20日はベトナムの料理。フォーは米粉で作られる平たいライスヌードルで、ベトナムでよく食べられている。「パサのコーンフレーク揚げ」の「パサ」は白身魚。衣にコーンフレークを使用しており、カリカリとした歯応えがあるので、よく噛んで食べてほしい。「ゴイ・ガー」はベトナム風のチキンサラダ。
- 他にも季節の野菜や果物を使った献立を考えている。

〔質疑応答〕 なし

3月の献立（案）

3月のテーマは「1年間の給食を振り返ろう」。3月は給食を含めいろいろなことを振り返る季節。卒業も近いので思い出に残るよう、そして楽しく給食を食べられるような献立、放送等を考えていきたい。

- ・3日はひな祭り献立。「ちらし寿司」に「ひなあられ」、「すまし汁」には紅白のはんぺんを入れてさらにお祝い感を出したい。
- ・6日は中学校のお祝い献立。お祝いデザートとして「ガトーショコラ」を提供したい。
- ・10日は地場産給食。地場産の食材をたくさん使った献立。
- ・11日は防災献立。防災ということで災害時の炊き出し等をイメージした献立。また3月11日は東日本大震災の日でもあるので、改めて防災意識を高めていってもらいたい。

- ・17日は茨城県の郷土料理。「煮合い」はれんこんやごぼうを炒めて醤油等で味を付け、最後に酢をひと回し入れるという料理で、昔ながらの保存食といえる。少し酸味があるが、郷土料理なのでしっかりと味わってもらいたい。「けんちん汁」は全国各地で食べられているが、茨城はれんこんやごぼうなどの根菜が名産品でよく食べられている。また、そばをけんちん汁につける「つけけんちん」も郷土料理として広く愛されているので「けんちん汁」を提供する。
- ・18日が小学校のお祝い献立。お祝いとしてガトーショコラを提供する予定。

[質疑応答] なし

3学期の献立内容について全員了承

その他

- ・ 残菜率について [所長説明]
- ・ 「和食の日」について [栄養教諭説明]
- ・ 連絡事項 [所長説明]
 - 給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について
 - 1月分の食物アレルギー等対応資料について
 - 給食室の衛生管理について（ノロウイルス対策）
 - パンばさみの返却について