

令和7年度第2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11月18日(火曜日) 15:28~16:10

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) |
| | 桜田中学校給食主任 | 富田中学校給食主任代理 |
| | 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 | 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) 3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
 - (1) 書類提出期限
 - (2) 学校単位で学級閉鎖などを行う場合の給食数の変更や中止について
 - (3) 1月分の食材一覧等の送信と除去食希望申出書について
 - (4) 年間行事予定表の提出

協議会の記録【要約筆記】

課長あいさつ

昨年来の物価高騰が学校給食にかなり影響が出ている。9月に国の交付金を活用し給食材料費を小学校275円のところを300円、中学校320円のところを350円の材料を使って給食を提供している。物資価格が上がるなかでも、学校給食としてはきちんとしたものを提供したいと思っている。

学校給食センター運営審議会において令和8年度の学校給食費について検討しており、決まり次第校長会や保護者の皆様にお知らせする。

国の動きとしては、令和8年4月から小学校給食の無償化が検討されているが、市には具体的に示されていない。施策が決定したら、市で検討したうえでお知らせする。

協議事項

(1) 3学期の学校給食献立(案)について(栄養士説明)

1月の献立案について

・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の変更について

郷土料理などが重複していたため、1月の行事食の山形県の料理を山口県の料理に、インドの料理をカナダの料理に変更する。

・交付金があり献立内容が変わってきてはいるが、米が高騰しているので、デザートが減るかもしれない。

・8日 子ども達が食べやすいように、ハンバーガーにして食べられるよう横割り丸パンにしている。中学生にはスライスチーズをつけて、少しでもエネルギーアップを考えている。

・9日 お正月献立。おせち料理によくある鯛の照り焼き、紅白なますと白玉雑煮。白玉餅は 10g位の小さい餅だが、食べるときの指導をお願いします。

・19日から23日まで地場産給食週間。山口県や周南市内で採れる食材をたくさん取り入れていると考えている。

・21日 山口県の郷土料理。大平が山口県の郷土料理。根菜類でしっかりと食べ応えがあると思うので、よく噛んで食べるような指導をしていただけすると助かる。

・22日 ミートボールシチューに乳を入れるので除去食対応。

・26日から30日まで全国学校給食週間。今年度は、給食献立の歴史をテーマに献立を立案した。

・26日 給食の始まり。明治22年に給食が始まったときには、鮭の塩焼きと、漬物とご飯だけという食事から始まった。それを模したような献立を考えている。そこからパン給食が始まり、だんだんごはん給食も取り入れられるようになってきて、今では海外の料理なども提供し、外国の食文化も勉強するような内容に給食の献立が変わっているということを子ども達に伝えられればと思っている。一口メモをそのような内容で組んでいるので、給食時間にしっかりと子ども達が聞けるようにしていただけると助かる。

・29日 カナダの料理。プーティンという料理は、フライドポテトにグレイビーソースという肉汁を使ったソースをかけ、チーズをのせて食べるファストフードを元にしているが、今回の給食では挽肉と粉チーズを混ぜてソースを作り、揚げたポテトにソースをのせて提供する。チーズが入るので除去食対応をする。サーモンスープは、サーモンの角切りが入ったコンソメ仕立てのスープ。カナダの有名なメープルを使ったメープルシロップを検討している。いつものジャムのようなパッケージではなく、パキッと割るタイプの予定。いつもと仕様が違うので、飛び散りなどに気をつけください。

・30日 豚玉丼に卵を使用するので、除去食対応をする。

[質問・意見なし]

2月の献立案について

・2日 防災給食 周南市では平成29年度から子ども達の防災についての意識を高める目的で毎年実施している。年間計画では3月に行う予定だったが2月に実施する。今年度は備蓄米のケチャップライスを取り入れた献立。実際に食べる体験をしておくことで、災害時にも安心して食べることができると思う。食べ方は、裏面にあけぐち1と2があり、まず1のところで開けて食べ進め、底の方が取りにくくなったら、あけぐち2のところを開けたら最後まで綺麗に食べられるようになっている。パッケージにスプーン付きと書いてあるが、給食では普段提供している給食のスプーンで食べていただく。ケチャップライスは、ご飯缶やバット缶に入れて提供予定。また、小学1年生から中学3年生まで同じものを提供するので、小学生には量が多い。多いが災害時は食器があまり使えないだろうし、非常食を食べる体験はなかなかないと思うので、できればこのまま食べてみる体験をしていただけたらと思う。残す子も多いと思う。残った場合はご飯が入っていた缶に中身を出し、パッケージのビニールはゴミ袋に1袋にまとめて返してください。おそらく配膳や喫食、後片付けにもいつもより時間がかかるので、円滑に進められるよう、学校でのご配慮とご協力をお願いします。見本を持ち帰っていただき、学校で伝えていただけたらと思う。

・3日 節分献立。節分には、災いをもたらす鬼が家に入ってこないように、柊の枝に鰯の頭を刺して家の玄関に飾るという習わしがある。また、夜には家に潜む鬼を追い払い、福の神を迎えるということで、鬼は外、福は内という声かけで豆をまき、1年中無事に過ごせるようにといふお祈りをしながら、自分の年齢より1つ多い豆を食べるという習慣がある。そこで、献立には鰯料理や節分豆を入れて、節分に関連した料理をしている。鰯のアングレーズは、澱粉をつけて揚げた鰯に、ウスターソースなどで作った調味液をつけて、焼き色をつけたパン粉をまぶして作る。節分といふとなんとなくご飯料理な気もするが、今回は火曜日でパンの日なので、ちょっといつもと違った感じになっている。

・6日 根菜の卵とじ丼に卵を使用するので除去食対応を行う。

・12日 かぼちゃのグラタンは器ごと食べられるグラタン。器は米粉やじゃがいもなどで作ってあり、卵、乳、小麦不使用。クリームスープに乳を使用するので除去食対応を行う。

・13日の親子丼と、20日の炒り豆腐に卵を使用するので除去食対応する。

- ・25日 すき昆布の煮物やけんちん汁は岩手県の郷土料理。すき昆布は、若い昆布を茹でて細く切り、板状にして乾燥させたもの。昭和44年頃、岩手県普代村で昆布の養殖とすき昆布の加工が始まり、保存食として岩手県全体に広まったそうだ。すき昆布の煮物は、昆布に人参などの野菜を組み合わせて煮て作る。また、鯵やリンゴは漁獲量や収穫量が岩手県のトップクラスというところで取り入れている。
- ・26日 フランスにちなんだ料理。フリカッセは、フランスのロワール地方の家庭料理で、鶏肉や魚介類を炒めて白ワインやクリームで煮込んだ料理のこと。白い煮込み料理で、シチューやクリーム煮に近いが、煮込む前に食材を炒めるところが特徴。乳を使用するので、除去食対応を行う。マセドアンサラダは、フランスの伝統的なサラダで、色とりどりの野菜を小さなさいころ状に切ってドレッシングで和えたもの。給食ではマヨネーズの調味液で和える。

[質問・意見なし]

3月の献立案について

- ・2日 桃の節句献立。ひな祭りは3日だが、ごはんの日にと1日早くお節句献立にした。ちらし寿司と菜の花和え、桃ゼリーを出す。
- ・3日 卒業お祝い献立。小パン、チキンカツ、レモン風味のサラダ、コンソメスープ、お祝いデザートの献立。
- ・9日 山形県の料理。芋煮は山形県の秋の行事、芋煮会で作られる料理。里芋、こんにゃく、豆腐、ネギ、牛肉、豚肉などの持ち寄った材料を大鍋で煮て、醤油、砂糖、酒などで調味して食べる。さくらんぼゼリーを出す。山形県は日本一のサクランボ生産県。
- ・12日 アメリカの料理。ホットドックは縦割りパンにチキンステイックウインナーと野菜のケチャップ炒めを挟む。チャウダーはアメリカを代表するスープ。ホットドッグもアメリカの代表的軽食。チャウダーは牛乳が入るので、除去食対応する。
- ・13日 親子煮に鶏卵が入るので、除去食対応する。
- ・16日 地場産給食の日。山口県内産の米、麦、鶏卵、ひじき、れんこん、豆腐などを使用。
- ・19日 野菜とウインナーの卵とじに鶏卵を使うので、除去食対応する。
- ・23日 高野豆腐の卵とじに鶏卵を使うので、除去食対応する。
- ・24日 ミートボールシチューに牛乳を使うので、除去食対応する。スプリングサラダは、ファルフアッレ、ちようちよの形のマカロニを使用し、春をイメージしたサラダにする。
- ・3月は25日まで献立作成をしている。11月11日に当協議会の会議資料の送付についてのメールで、3月26日は現在のところ給食を計画していないが、食数がある程度揃えば提供するから、給食が必要か否か本協議会で伺う旨連絡していたが、26日に給食を希望される学校があれば、教えていただきたい。

[希望なし]

(所長)3月26日は給食提供なしとする。

(2) 給食に関する意見

(委員)給食を注ぎきって、合掌した後に減らす子と増やす子がいるが、給食を減らす児童の数が多いので、残量、特にご飯が気になる。量は決まっているのだろうが、担任としてはご飯の残量が気になるという意見があつた。

(所長)それぞれの学年に応じた量を提供している。

(栄養教諭)10月になって予算が増えたことにより一品ものやちょっと付けられるものが増えたことによって、それを食べてなおのことご飯が食べられない子が増えたように思う。ご飯の残食量が少し増えているので、おかげと一緒にご飯を食べることをもう一押、一言声かけていただけたら嬉しい。

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、取り扱いは人から人への手渡しとしている。
- ・除去食の受け取りにサインをいただいているが、学校によっては複数人分ある。申し訳ないが、サインは人数分お願いします。
- ・1学期にコーンポタージュの喫食中止を急遽お願いしたとき、すぐに対応いただきありがとうございます。このとき連絡がスムーズにいかず食べ始めている学校もあった。出来るだけ早く連絡できるように体制を考えた。また保護者様宛の文書もできる限り早く学校に届けられるようにするので、ご協力よろしくお願いします。
- ・雪や凍結にともなう渋滞で配達が遅れそうなときは、到着時間が予測しにくいのでご了承ください。
- ・嘔吐食器返却の際に、学校で消毒し袋に入れて返却いただきありがとうございます。また電話連絡の際に子どもの様子なども教えていただき、センターの心づもりができるので助かっています。今後ともご協力をお願いします。
- ・ごみ袋は少なくなったら連絡ください。パン袋などを活用いただき、大変節約いただいており、とても助かっています。引き続きよろしくお願いします。
- ・最近牛乳のストロー袋の糊汚れが食器やトレイに着いていることが増えた。もしストロー袋をはがしてしまったら、元の位置に貼り付けるようご指導ください。
- ・ストロー糊が付着した食器などを発見されたら、ビニール袋に入れて職員室の食器かごに入れて返却ください。
- ・転入生などでクラスの基本人数が増えたときは、食器の基本枚数を増やすのでお電話ください。
- ・3学期の協議会は2月下旬開催の予定。