

日 時：令和7年11月27日 15:45～16:27

場 所：コアプラザかの2階 小会議室2

出席者：小学校給食担当者(土居)、中学校給食担当者(松田)、中学校PTA代表(原田)、学校給食課長(河村)、鹿野学校給食センター所長(時重)、鹿野学校給食センター栄養教諭(中野)、調理委託業者業務総括責任者(オブザーバー)(井上)

傍聴人：なし

会長あいさつ

毎回物資が値上がりするなか、献立の作成も工夫されている。今年度は米がかなり値上がりしたこともあり、臨時交付金5400万円の予算で小学校275円を300円、中学校320円を350円の食材で提供している。令和8年度もこのままでは厳しいと給食費の改定を考えているが、12月の校長会で説明した後に周知したいと考えている。本日はより良い給食のため協議をお願いしたい。

協議事項(1) 令和7年度9月～12月の献立について

【委員】子どもとよく給食の話をする。子どもは魚が苦手だが、マヨネーズ焼きなら食べると言っていた。人参も苦手だが、もう少し小さく切ったら食べられると言っていた。全国の料理が月1回くらいあるが、いろんな料理があったらいいと思う。

【委員】1月には全国学校給食週間で各地の料理を出す。井用の食器を昨年購入した。

【委員】カレーやうどんの日は子どもたちのテンションが上がる。魚や野菜が好きな子が増えている。食べやすく調理してもらっている。手作りデザートが嬉しい。お汁のだしがきいていて美味しい。麺を子どもが喜んでいる。焼きそばやスパゲッティを大皿で食べられるのはありがたい。

【委員】全体的に美味しい。工夫があってよい。

協議事項(2) 令和7年度3学期の献立(案)について

【1月の献立案について】

19日からは今年度3回目の地場産給食週間。

19日(月) 須金のとうがらし農家の食材を使ったぐるぐるグリーンカレー

20日(火) 鹿野高原豚を使ったハムカツ。

翌週26日からは先ほどふれた全国学校給食週間で、これは学校給食が始まったことによるもの。

27日(火) 人気献立の一つでココア揚げパン。

**【2月の献立案について】**

節分は2月3日だが、この日はパンなので、2日に節分の献立とした。

6日(金) 長崎県の料理でちゃんぽん。

9日(月) 地場産給食で地元のれんこんを使ったチキンチキンれんこん。

24日(火) フランスの料理でチキンフリカッセ。

**【3月の献立案について】**

3日(火) リクエスト給食でキャラメル揚げパン。中学3年生も食べられる日程とした。

6日(金) 中学3年生が最後の給食で卒業祝い献立とした。

10日(火) イギリスの料理でスコッチブロス。

11日(水) 防災給食とした。

18日(水) 小学校の卒業祝い献立。

**【委員】** 防災給食はパックで出るのでしょうか。

**【委員】** 防災用食料が用意できなかったら昨年度のように袋に入れたごはんを考えている。炊き出しをイメージしたもの。

**【委員】** 3月11日が東日本大震災の日なので、この日に防災給食が出せるのが良い。

**【委員】** スープとかシチューとか、これから寒くなるのでこういったものが良い。食器を温めてもらっているのがとても良い。チキンチキンれんこんや、丸山ドーナツなど、子どもたちに浸透している。以前作ったことがあるものが給食に出ていることがとても良い。3月は行事食が沢山あり良い。小おかずも温かい保管庫に入れてもらっているのが良い。

**【委員】** 他センターと違い、トラックで運ばないので調理から喫食までの時間が短く温かい。

**【委員】** 交付金のおかげで給食費もうるおっていた気がする。

**【委員】** 地産地消はロットが少ないので、他のセンターではまかなえないこともある。

**【委員】** 鹿野のものを使っていると子どもたちも反応する。鹿野のハム工場に見学に行くこともあり。

**【委員】** 鹿野のハム工場は社会見学の他、職場体験でも行く。職場体験は地元の農業法人にも行く。

**【委員】** いただいたご意見から、マヨネーズ焼きとか、手がかかるが食べやすいよう工夫していきたい。野菜の切り方も料理にあった切り方で提供していきたい。

その他

- ・ノロウイルスへの対応について説明
- ・日本食品標準成分表が7訂から8訂になることによる献立表のカロリー表示について説明