

## 令和7年度第3回住吉学校給食センター給食協議会会議録

- 1 日 時 令和8年2月16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、学校給食課長、センター所長、栄養教諭2名、調理配送委託業者責任者

### 4 協議会に付した案件

- (1) 献立について
  - ① 令和7年度12月～2月の献立
  - ② 令和8年度1学期の献立（案）
- (2) その他

### 5 協議会の記録【要約筆記】

会長挨拶 [学校給食課長]

給食センター運営審議会で、給食費についてどれぐらいが適正であるかを検証し、令和8年度は小学校が1食当たり320円、中学校が370円で提供するということが決定いただいた。

そして国の給食費の無償化という施策として、小学校は1月当たり5,200円が自治体の方に支援されるという方向性が決まったところである。

令和8年度の給食費については、小学校は1月当たり5,760円となり、5,200円から560円の差額が出るが、市で検討した結果、この差額については市が負担して保護者負担なしとし、中学校は現在の保護者負担1食320円はそのまま据え置くということで、今、3月議会に予算案を提案している。3月中旬には議決をいただけるのではと思っている。

いずれにしても、子どもたちに栄養価や質、量といったものを十分担保したよりよい学校給食にしていきたいと思っている。

#### 献立について

令和7年度12月～2月の献立

・12月 意見・感想なし

・1月

【PTA】「バンバンジーサラダ」がとてもおいしかったと子どもが言っていた。

・2月

【今宿小】鯨の献立を子どもたちがとても楽しみにしていた。

郷土料理、世界の料理などは給食だから出会えるメニューで、毎回楽しみにしている。

- ・ 3学期をとおして

【岐陽中】 雑煮にかぶの繊維質が残っていた。

【所長】 気を付けて調理をしていきたい。

【徳山小】 地場産給食の魚の団子（アジ団子）が酸っぱい臭いがした。

【栄養教諭】 使用量が多かったからかもしれない。今後、使う量や味付けなど工夫しておいしく食べられるようにしたい。

## 令和8年度給食の時間における食に関する指導年間計画

周南市の小学校研修会学校栄養部会では、給食の時間における食に関する指導年間計画を作成しており、住吉学校給食センターでも、この年間計画に沿って、行事や季節、旬などを考えて献立を作成している。学校でも食育・給食指導の参考にしてほしい。

## 令和8年度1学期の献立（案）

### 4月の献立（案）

4月の給食の目標は「給食の準備をきちんとしよう」。給食当番の身支度、準備や配膳、片付け、食器の扱い方など、改めて一口メモや献立表で紹介していきたい。

たまねぎやじゃがいも、キャベツ、ほうれん草など、春に美味しい野菜もたくさん出てくるため、旬の食材をスープやシチュー、和え物などで取り入れていきたい。

また、小学1年生の給食も開始するため、人気のメニューを多く取り入れている。

- ・ 24日は入学のお祝い献立。子どもたちに特に人気のハンバーグやスープを取り入れている。
- ・ 28日は地場産給食。生揚げや豚肉、れんこんなど、山口県産の食材をたくさん使う予定。

[質疑応答] なし

### 5月の献立（案）

5月の月目標は「食事のマナーを考えよう」「食べ物の働きを知ろう」。食事時の姿勢や箸の持ち方といったマナーについて一口メモ等で紹介していきたい。

また、交互食べ（口中調味）も子どもたちに身に付けてほしい。主菜で主食を食べるなど交互に食べていってもらいたい。

- ・ 7日は端午の節句の献立。成長を祝うためのこ、かつお（勝利、勝つ）といった縁起物を入れている。また、かしわもちの柏は新しい葉がつくまで前の葉が落ちないということから子孫繁栄を願っており、行事食として提供したい。
- ・ 14日は京都府の郷土料理。中学校は5月に修学旅行があるかと思うが、京都方面であれば事前学習の一環になるかと思う。
- ・ 15日はスペインの料理。「ソパデアホ」はパンに、にんにくやオリーブオイル、卵を加えたスープ。「ガスパチョソース」は野菜の入ったソースで、揚げたタラにか

けて提供する。

- ・19日が地場産給食。人気の「チキンチキンれんこん」「かきたま汁」を提供。
- ・20日の「タコライス」の具は、麦ごはん「ゆでキャベツ」と一緒にのせて混ぜて食べていただきたい。
- ・27日の「元気丼」は豚肉、にんにく等を使ってスタミナ回復ができるような丼。
- ・29日は子どもたちの大好きな「きなこ揚げパン」を予定。

[質疑応答] なし

### 6月の献立（案）

6月の目標は「衛生に気をつけて食事をしよう」「歯を丈夫にする食べ物について考えよう」。4日～10日が歯と口の健康週間なので、カルシウムが多く摂れる献立や、よく噛む献立を取り入れている。噛むことの大切さや、カルシウムの多い食品などを献立表や一口メモで紹介していきたい。

- ・5日の「野菜のラタトゥイユ風」は、今年度の「野菜メニューコンクール」で給食賞を受賞したメニュー。れんこんを使って、トマトや味噌、醤油などで味付けされた料理。よく噛んで食べてほしい。
- ・12日が世界の料理でカナダの料理。6月からカナダ、メキシコ、アメリカでサッカーのワールドカップが開催されることから取り入れている。カナダでよく食べられている鮭や、カナダの他アメリカでも食べられている「チキンヌードルスープ」を取り入れる予定。
- ・15日～19日は地場産給食週間。周南市や山口県産の食材をたくさん使った献立。
- ・23日が熊本県の料理。タイピーエンは春雨、野菜、魚介などを使った中華スープ。また、熊本県では鰯の水揚げが多いことから「小さいのから揚げ」を取り入れる。その他にも季節の食材として、なすやピーマンなどを献立に取り入れている。

[質疑応答]

【PTA】9日の「れんこんシャキシャキいいキムチ」だが、子どもが好きなメニューなのに最近あまり出ない。他の保護者からもそのような話を聞いている。

【栄養教諭】ご意見ありがとうございます。

3月の給食にも出る予定なので、楽しみにしていただきたい。

### 7月の献立（案）

7月の目標は「夏の食事について考えよう」。だんだん暑くなってきて例年残食が増える時期でもあるので、上手に水分補給しながらしっかり食べられる体づくりをしてもらえるように一口メモ等でお知らせする。また、夏野菜には水分がたくさん入っているので、夏野菜から水分補給できるような献立としている。

- ・7日は七夕の献立。七夕にはそうめんを食べるといのが行事食としてあるが、給食ではのびにくいビーファンを使った「七夕汁」を提供したい。また、おくら等を使って星の形を汁に浮かべるなど、七夕の雰囲気味わってほしい。

- ・8日の「夏野菜かくれんぼドライカレー」は、今年度の「野菜メニューコンクール」で給食賞を受賞した献立。夏野菜がたくさん入ったカレーで、子どもたちもおいしく食べられるような料理。
- ・9日が沖縄県の郷土料理。「ゴーヤチャンプルー」は、ゴーヤが苦手な子が多いと思うが、給食では苦みを抑えるように調理をしており、給食のゴーヤチャンプルーだったら食べられるという声もよく聞く。これを機会にゴーヤを食べてもらえたらと思う。
- ・10日の「白身魚のプロヴァンス風」は、プロヴァンス地方ではトマトとにんにくとオリーブオイルを使った料理が多く、それらの食材を使用したソースを白身魚にかけてのもの。
- ・15日が地場産給食。  
7月は辛味などでの食欲増進というところも意識した献立となっている。暑さに負けずしっかり食べてもらいたい。

[質疑応答] なし

#### 1 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]
- ・ 食物アレルギー対応資料について [栄養教諭説明]
- ・ 検食簿について [栄養教諭説明]
- ・ 連絡事項 [所長説明]
  - 新年度の給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について
  - 新年度の学校給食除去食実施申請及び4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