

令和7年度第3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8年2月26日(木) 15時30分～16時20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5名、中学校給食主任3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

令和8年度1学期献立(案)について

現時点で新年度の食材価格は未定となっております。したがって献立内容が変わることがありますのでご了承ください。

○4月の献立(案)について

春が旬の食材(たまねぎ・キャベツ・たけのこ・あじなど)を使い、春らしい献立を目指しました。子ども達が進級・進学で緊張しているかもしれないので、食べ慣れている定番メニューを多くしております。

- ・15日 今年度の除去食がこの日から始まります。乳の除去食は15日、乳の除去食は、23日と28日です。
- ・22日 入学・進級のお祝い献立です。子どもの好きなフライドチキンとお祝いデザートで、ゼリーも出す予定です。

○5月の献立(案)について

5月は「端午の節句」があります。5日は祝日のため、1日を「端午の節句」献立にしています。子どもたちがすくすくと成長することを願って、「たけのこご飯」「かつおの磯風味揚げ」「柏餅」を取り入れています。

- ・7日 連休明けで子どもたちが少しでも学校に来ようという気になれるよう「チキンカレー」と「フルーツミックス」にしています。
- ・11日 イタリアの料理です。「チーズパン」や「スパゲッティ」とイタリアのデザートのひとつ、豆乳で作った「パンナコッタ」です。
- ・13日 自分で作るハンバーガーです。「ハンバーグ」と「ごぼうのサラダ」を丸パンにはさんで食べてください。
- ・21日 山口県の料理で「わかめ麦ごはん」「けんちょう」と「チキンチキンごぼう」をアレンジした「チキンチキンれんこん」です。また「ぶちうま山口」の日でできるだけ山口県産の食材を使う予定です。
- ・27日 中国の料理で、「エビマヨ」や「水餃子のスープ」です。中学校には旬の「夏みかんのゼリー」が出ます。

○6月の献立(案)について

6月は「地場産給食週間」があります。地元の食材をおいしく感謝して食べてもらえるよう献立を

作成しました。また、「歯と口の健康週間」があることから噛むことを意識した献立やカルシウムの多い献立にしました。梅雨でジメジメしていても食べやすい献立を目指しました。

- ・ 2日 沖縄県の郷土料理の「ゴーヤチャンプルー」を出します。合わせて沖縄の特産物のもずくを使った「もずく丼」とデザートは「パイン」にしています。
- ・ 4日 6月4日から10日は、歯と口の健康週間です。4日の給食は、歯を強くするためにカルシウムが多く含まれている食品や、ごぼうや、れんこんなどの、よく噛んでもらえるような献立にしています。
- ・ 8日 「フィッシュアンドチップス」はイギリスを代表する料理の一つで、白身魚のフライにフライドポテトを添えたものです。
- ・ 10日 スペイン料理の日です。スペイン語でソパはスープ、アホはにんにくのことだそうです。にんにくの入ったスープの「ソパ・デ・アホ」とじゃがいものにんにくマヨネーズ和えの「バタタスアリオリ」をアレンジした料理を出します。
- ・ 15日 6月15日から19日は、地場産給食週間です。周南市産のだいこんやねぎ、じゃがいもなどを使う予定です。
- ・ 25日 「ガパオライス」は、ひき肉とバジルを甘辛く炒めて、ごはんに乗せたタイの料理です。給食では、麦ごはんの上に、ガパオライスの具をのせ、目玉焼きを添えて食べてもらえたらと思います。「クイッティオスープ」は米粉で作ったクイッティオという麺が入った、タイ風ラーメンです。

○7月の献立（案）について

7月は例年蒸し暑く、食欲も落ちがちになるかと思います。さっぱりとした酢やレモン果汁。香辛料を使ったものや、少し濃いめの味付けにすることで少しでも食べやすい献立になるようにしました。

- ・ 2日 韓国の料理で、ビタミンB1が多い豚肉とその吸収を助けるアリシンを含む「にら」や「にんにく」を使ったキムチを組み合わせ「豚キムチ」です。水分をとれるように「わかめスープ」を組み合わせています。
- ・ 6日 アメリカの料理で、ハンバーグとフレンチサラダを自分では自分で作る「ハンバーガー」です。
- ・ 7日 七夕献立です。糸になぞらえたそうめんを入れた汁を食べる風習があるのですが、給食ではそうめんは伸びてしまうので、ビーフンを入れた汁にしています。また星の形をしたコロケを組み合わせています。
- ・ 10日 納豆の日ということで納豆が出ます。容器は入っていた袋に入れて戻してもらおうことになります。
- ・ 13日 「ぶちうま山口」の日で山口県産の食材を多く使う予定です。周南スープは周南市の食生活推進委員さんが考えられたもので、野菜がたっぷり入った夏に食べやすいスープです。周南市のなすを使う予定です。
- ・ 16日 豚肉と夏野菜を使った「夏野菜カレー」と「フルーツポンチ」にしています。
- ・ 17日 1学期の給食は17日が最後になります。

なお、今年度の給食は修了式1日前の3/25で終了の予定です。

■主な意見の抜粋

[質問・意見なし]

令和7年度1月～2月の献立について

■主な意見の抜粋

- ・ 2月3日献立で節分豆とぼんかんが提供され、低学年児童は時間がかかった
- ・ 2月20日献立でチキンチキンごぼうといとこ煮が提供され、配膳する器具に迷った
- ・ 食材を配膳する器具を工夫してほしい

など

その他、連絡事項について

■連絡事項

- ・ 栄養管理システムの変更に伴う様式変更について
- ・ 検食簿のデータ化について
- ・ 給食当番の健康観察について
- ・ 保冷庫の管理・フィルター掃除について
- ・ 新学期の学校給食にかかる各書類の提出期限について