

令和7年度第3回新南陽学校給食センター給食協議会記録

日 時 令和8年2月20日（金曜日） 15:30～16:15

会 場 周南市立新南陽学校給食センター 多目的室

出席者	菊川中学校給食主任	桜田中学校給食主任
	富田中学校給食主任	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
	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代理	福川小学校給食主任
	和田小学校給食主任	福川南小学校給食主任
	栄養士(3人(内1人WEB参加))	学校給食課長
	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) 令和8年度1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

協議会の記録【要約筆記】

学校給食課長あいさつ

物価高騰で給食費が厳しく、今年度、学校給食センター運営審議会で給食費がどのくらいが適正な金額であるか協議いただき、令和8年度は小学校が1食当たり320円、中学校が370円と決定いただいた。

小学校、中学校の校長会でも少し説明はさせていただいているところだが、給食費の無償化という抜本的な負担軽減策で、小学校は1人当たり1月5200円を自治体に食材費として支援するという方向性が国の方で決まった。本市の給食費は、令和8年度は1月当たり5760円で、差額が560円出るが、差額分の保護者負担は求めず、市で負担することになっている。一方中学校については、370円になると50円ほど上がるが、その50円分も市が負担し、保護者負担は据え置きという予算案を3月議会に提案している。3月中旬には議決をいただけるのではないかと考えている。保護者負担は実質増えないかたちで、子育て支援をやっていこうと考えている。教職員や給食センター職員には改定額でお支払いいただくようになるので、ご了承いただきたい。いずれにしても子ども達にとって栄養価、

質、量を十分担保したよりよい給食に今後もしていきたいと思っているので、皆様のご理解とご協力をお願いします。

所長 1月26日は給食のメニューを急遽変更し、備蓄している非常食のシチューを提供することになったが、急遽変更したにもかかわらず、保護者への連絡や学校での対応をしていただきありがとうございました。皆様にご協力いただき給食が提供でき、大変感謝しています。

「令和8年後給食の時間における食に関する指導年間計画」について

栄養教諭 今年度と同様に市教研の栄養部会で作成したこの計画に基づいて献立を考えている。毎月、その月にふさわしい行事食や旬の食材を取り入れていきたい。巡回訪問については、今年度と同じくらいのタイミングで各校に訪問できればと思っている。巡回訪問に関する文書は4月に送る予定。訪問時期が近づいたら日程調整の連絡をするのでご協力願います。

4月の献立案について

栄養教諭

- 9日 初日は食べやすい献立にする。
- 10日 みんなが好きなカレー。
- 13日 オレンジを検討しているが、もし小学1年生の給食が始まっていて、難しい、食べるのに時間がかかるなどの声があればゼリーなどに変更できるので教えていただけたら嬉しい。
- 14日 ミートソースのスパゲッティ。小パンにジャムをつけたい。
- 15日 麦ごはん、厚焼き卵、五目豆、生揚げの味噌汁。
- 16日 キャベツのスープ煮とフルーツミックス。
- 17日 麦ごはん、さばの味噌煮、切干大根のおかか炒め、五目汁。
- 20日 この日でほとんどの小学1年生の給食が開始すると聞いているので、チキンチキンごぼうとけんちょう、ふりかけを考えている。
- 21日 お祝い献立。パン、マヨネーズサラダ、鶏肉とマカロニのスープ、お祝いクレープ。お祝いクレープは乳、卵、小麦不使用のタイプのクレープを予定している。
- 22日 地場産給食の日。山口県産の食材をたくさん使用して作りたい。

23日 令和8年度初めての除去食。乳の除去食を実施。

24日 麦ごはん、根菜の卵とじ、はんぺん汁、中学校のみ黒糖豆。卵の除去食を提供。

27日 長野県の郷土料理。長野県の山賊焼きはいわゆる竜田揚げ。いもなますはジャガイモを千切りにして、酢と炒めて作る料理。さっぱりとしたなますの味付けになっているので食べやすいと思う。

28日 小パン、白ごまタンタンメン、中華サラダ、ソフトチーズ

30日 ポルトガルの料理。バカリャウは干したタラを使った料理。ポルトガルにはタラを使ったいろいろな料理があるが、今回はタラを使ったフリッター。ポルトガルには缶詰をよく食べる文化があるそうなので、給食では缶詰ではないが、よく缶詰で食べられているツナのサラダ。カルドベルレには本来はケールを使うが、ケールの仲間の野菜のキャベツを使ったポタージュスープ。乳の除去食対応をお願いする。

所長 始業式の日、4月8日の給食について、メールで食数がある程度そろえば給食を提供すると連絡していたが、周南市内すべての学校で学年の最初の始業式の日と学年最後の修了式の日に来年度から給食を提供しないことに統一した。ご了承ください。

給食主任 学期はじめにカレーは嬉しいが、新1年生の給食が始まる時にカレーを提供いただくと1年生の担任の先生が配膳なり、食べ方指導なりがやりやすいと思う。

所長 1年生の給食開始日がバラバラで、早い学校は9日から、遅い学校は20日からなのでいつが適当でしょうか。提案があればその日に合わせることは可能か。

栄養教諭 可能。

所長 一番遅いところが20日なのでお祝い献立を21日にしている。給食初日だと大変なので2日目になっている。

給食主任 富田東小は15日、富田西小は14日開始。15日がカレーだといい。1年生は初日が豆は・・・

所長 検討します。

給食主任 1年生の先生からもそういう気づきが出ている。

所長 13日のオレンジはいかがでしょうか。違う日にずらすことも可能。

栄養教諭 五目豆についても検討する。

5月の献立案について

栄養教諭

- 1日 端午の節句献立。鯉は勝つ男に通じることから、強くたくましく育ててほしいという願いを込めている。また、タケノコはまっすぐ大きく伸びることから、子どもの日の献立にふさわしい縁起の良い食材なので汁物に取り入れる。柏餅は、柏の葉が新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家族のつながりや子孫の繁栄を願う縁起の良い食べ物なので取り入れる。
- 11日 旬のタケノコを使った麻婆豆腐。シャキシャキとした食感を楽しみながら、よく噛んで食べることを意識してもらいたい。フルーツ杏仁風プリンは豆乳で作られているため、乳アレルギーの方でも安心して食べられる。
- 12日 花野菜のサラダは、ブロッコリーとカリフラワーを使って作る。
- 14日 ジャガイモのクリーム煮は乳を使用するので、除去食対応を行う。
- 15日 京都府にちなんだ食材や料理を取り入れた献立。京都は豆腐や湯葉作りが盛んな地域なので、揚げ出し豆腐や湯葉入り味噌汁で京都らしさを感じられたらと思う。タケノコも京都を代表する食材のひとつで、鯉節をまぶして香りやうま味を楽しめるようにしたい。この時期には修学旅行で京都に行く中学校もあると思うし、行かない学校にも京都の食文化や和食の良さを感じてもらえたらと思う。
- 21日 南米の国ペルーにちなんだ献立。ロモ・サルタードは、牛肉や野菜、フライドポテトと一緒に炒めたペルーの代表的な料理。給食では牛肉と野菜を炒めたものとフライドポテトをそれぞれの食缶に入れて届ける予定。ペルーはジャガイモやトウモロコシの原産地でもあるため、コーンポタージュをつけた。コーンポタージュに乳を使用するので、除去食対応を行う。
- 22日 ニシンの甘露煮はニシンが春から初夏にかけて旬を迎える魚なので、献立に取り入れた。甘辛く煮てあって、骨もしっかり食べられるような状態になったもの。
- 26日 ソース包みハンバーグは、中にチーズのようなソースが入ったハンバーグ。見た目や風味はチーズに似ているが、乳成分は使われていない。ハンバーグ自体も乳卵小麦不使用。スープは卵を使用するので、除去食対応を行う。
- 28日 パンプキンスープは乳を使用するので、除去食対応を行う。
- 29日 地場産給食の日。地元の食材を多く利用して作る。

[意見・質問なし]

6月の献立案について

栄養教諭

6月4日から10日は歯と口の健康週間献立。シシヤモ、小魚、シラス、ヨーグルト、豆腐、凍り豆腐などカルシウムの多い食品と、レンコン、リンゴなど噛みごたえのある食品を多く使用する。

11日 トルコの料理。トルコは正式名称はトルコ共和国で、トルコの首都アンカラや、イスタンブールも有名な都市。アジアとヨーロッパに挟まれた国で、料理も双方の影響を受けた独自のものが作り上げられてきた。ケバブはトルコを代表する肉、野菜、魚のロースト料理の総称で、特に串焼きのシシケバブが有名。トルコはレンズ豆の生産がカナダ、インドに並んで上位の国で、レンズ豆を使った料理も数多くあるようだ。

6月15日から19日を地場産給食週間とする。山口県の食品を多く使用した献立にしている。給食の麦ご飯は、米と麦はいつも山口県内産。給食のパンの材料の小麦粉と米粉も山口県内産。この週は、このほかに山口県内産のヒジキ、大豆、モヤシ、レンコン、ゆずきち果汁、山口県産大豆で作られた豆腐、生揚げ、山口県産鶏卵の卵焼き、山口県産ミカンのミカンゼリーなどを使用する予定。このほか全てではないが、山口県内産のタマネギ、ジャガイモ、ホウレンソウも使用できたら使用する。

24日 山口県の郷土料理でつしまを出す。つしまは周南市の郷土料理。給食ではアレンジしてすべての材料を加熱して提供する。

26日 令和7年度周南市野菜メニューコンクールの給食賞受賞料理「夏野菜かくれんぼドライカレー」。令和7年度勝間小学校6年の児童が考えた料理で、凍り豆腐、ピーマン、トマトが入っている。

9日クリームシチューは乳の除去食を提供、10日高野豆腐の卵とじは卵の除去食を提供、16日の野菜入りいり卵は卵の除去食を提供、24日の親子煮は卵の除去食を提供、30日かぼちゃポタージュは乳の除去食を提供。

〔意見・質問なし〕

7月の献立案について

栄養教諭

1日 夏の野菜である冬瓜を使って冬瓜汁を提供。

2日 ナスを使ってスパゲッティを作りたい。

3日 れんこん入りユーリンチー、豆腐のピリ辛スープ、ヨーグルト飲料はジョアを予定。ごみの回収についてまた協力をお願いします。

- 7日 七夕献立。星形のハンバーグ、ケチャップ炒め、七夕スープ。七夕スープにはビーフンを入れて七夕をイメージしたスープにしたい。
- 8日 地場産給食の日。山口県内で取れる食材を多く利用して給食を作りたい。
- 9日 ピタパンにウインナーやマヨサラダ、チリコンカンなどをはさみながら食べていただけたらと思う。
- 10日 岐阜県の料理。けいちゃん焼きまたはけいちゃんと言ったりするが、鶏肉を使った味噌炒めになっている。郷土菓子である水まんじゅうをデザートにつけたいと思っている。
- 13日 赤しそ麦ごはん。かきたま汁は卵の除去食対応となる。
- 14日 野菜メニューコンクール給食賞を受賞した「野菜のラタトゥイユ風」。隠し味に味噌を使っている。
- 16日 ルーマニアの料理。ミティティは楕円形の短いハンバーグ。給食では既製品の細長いハンバーグを使用予定。レンズ豆のチョルバは、レンズ豆を使用したトマト味のさっぱりとしたスープ。ルーマニアは発酵食品をよく食べるということで、ヨーグルト和えを提供したいと思う。
- 17日 最終日ということで、夏野菜のカレーを予定している。

[意見・質問なし]

連絡事項

所長 [資料に沿って説明]

そのほかお願いが3点あります。

返却時スプーンと提供器具の留め具のフックがかかってないことがあり、取り出すときバラバラになってしまう。フックをきちんとかけるようにご指導いただけたら助かる。

食器とトレイのカゴの取っ手はいつも外側にあるようにしておいてほしい。内側に入っていると取っ手に食器やトレイが引っかかり傷つくことがあるので、カゴの取っ手はいつも外側にしておくとようご指導いただけたら助かる。

どの学校かはわからないが食器にシールが貼られて返ってくることがあり、シールは貼らないようにご指導ください。

今までの給食についてや、これからの給食について意見がありましたらお願いします。

給食主任 金額について、小学校へは国から 5200 円、毎月ですか。

課長 今聞いているのが、個人にではなく、食材費の補助という形で自治体に入る。1 人につき 1 ヶ月 5200 円で、11 ヶ月。

給食主任 差額分は市で負担し、小学校についてはゼロということですね。

課長 徴収しません。

給食主任 中学校はそういった補助はないということですか。

課長 中学校はまだ国の方で引き続き検討されるという状況。国の方で示されたら、市の方もそうなると思う。

給食主任 決定しているのは小学 5200 円？

課長 小学校の 5200 円ということしか決まっていない。まだ国会で予算も成立していないが、そういう方向というところまでは聞いているので、そのかたちで予算組みはした。

給食主任 中学校は 50 円だけしか持っていただけないということか。

課長 50 円でも月 17 食で 850 円ぐらい市が負担するようになる。

給食主任 値上がり分を市が持つということですね。

課長 実質的な増額にはならず据え置きということです。小学校は差額が 560 円位なので、単市で 6500 万円位の補助総額になる。

給食主任 それは小学校だけですか。

課長 小中で、です。小学校だけで 3400 万円。

給食主任 中学校の分は値上がり分だけみた感じですか。

課長 そうということです。据え置きということです。3 月の上旬には保護者あてに文書でお知らせする予定にしている。このことは小中学校の校長会でも説明しているので校長先生もご存じです。

給食主任 校長に説明してもらった方がいいですね。

給食主任 巡回訪問は決定してメールで連絡が来るが、給食主任宛てではなく、学校長宛に送ってほしい。個人宛だとそちらのフォルダに入れられてしまい時々見逃す。できたら全体宛にしてもらおうとありがたい。

所長 巡回訪問についてですね。わかりました。

給食主任 2 点ほど意見がある。クリスマスの時期とかにできればセレクトがあるといい

という意見があった。

2点目、担任の先生方の意見でこの前の備蓄のシチューは食べやすかったが、ケチャップは小学生には1食の量が多かったし、温めて出していただけだからか、味が濃かったりした。冷たかったら美味しいと思うが、ちょっと味が濃かったという気づきがあった。命を守るのが精一杯というときに食べることを声掛けする担任もあり、一口メモ等でも引き続き意識できたらいいと思うので、よろしくをお願いします。

所長 ありがとうございます。ゴミ袋について、皆さんに大変節約していただいている。年度末にあたり、入用のことがあればいつでも言ってください。今日持って帰りたいということでしたら、この後お渡しするので、遠慮なくお申し出ください。次回の協議会は6月下旬ぐらいになる。決まり次第連絡する。今日の会議の内容について、人員票担当の先生にも情報共有をお願いします。もし来年度担当の先生がかわられれば、引継ぎをよろしくをお願いします。