

日 時：令和8年2月26日 15:45～16:30

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、中学校給食担当者、中学校PTA代表、鹿野学校給食センター所長、鹿野学校給食センター栄養教諭、調理委託業者業務総括責任者
(オブザーバー)

傍聴人：なし

協議事項(1) 令和7年度1月～3月の献立について

【委員】中学生の考えたメニューが好評だった。直接生徒に声をかけることもできた。

【委員】生徒が考案した献立がとても良い。手作りカスタード、蒸しパンなど手作りにこだわったメニューがあって美味しかった。物価高騰にもかかわらず、野菜をふんだんに使った献立はありがたい。

【委員】野菜が苦手な子もいると思うが、野菜をたくさんとれてよい。栄養のバランスもよくとれている。

協議事項(2) 令和8年度1学期の献立(案)について

【4月の献立案について】

入学や新しい環境で緊張しているので、食べやすい献立を考えている。

8日(始業式の日)は給食が無いので、これを9日にスライドさせようと考えている。

16日は地場産給食の日。

17日は大阪府の料理。今年度も全国の料理を出していきたい。

次の週から少額1年生の給食が始まるので、入学祝い献立としている。

24日はアメリカの料理で、定番だがポークビーンズ。

【5月の献立案について】

休み明けは食べやすい献立としている。

1日は前倒しで端午の節句の献立とした。プチたいやきはまだ未定。

11日の地場産給食は新玉ねぎがとれるのではないかとということで。

18日は熊本県の料理ということで、太平燕(タイピイエン)を予定している。

【6月の献立案について】

梅雨に入りじめじめもしているのでさっぱりした料理としたい。

4日から10日までは歯と口の健康週間でカルシウムを多く含む食材を入れている。

12日はスペインの料理ということで毎年出しているがソパ・デ・アホ(卵スープ)

15日から19日は地場産給食週間。

29日のキムタクごはんは長野県が発祥。

【7月の献立案について】

6日は沖縄の料理でジュシーとゴーヤチャンプル。

7日はパンの曜日だが、スパゲッティと星形コロッケなどで七夕の雰囲気。

9日にはメロンを付けたい。この日は野菜メニューコンクールの受賞した料理も。

15日はマーボーナスに地元のナスを使いたい。

17日はナンとキーマカレーでインドの料理を予定している。

【委員】5月7日は小中とも振替休日で休み。

【委員】鹿野市で5月に小学校だけ休みとなる日がある。

【委員】ドライカレーとキーマカレーが近いので、こないだ食べたなとなるのでは。

【委員】汁気のあるカレーを挟んでみましょう。

【委員】5月8日にナンのカレーにするとテンションが上がる。

【委員】小学1年生が給食が始まったばかりの時期に食べにくいものはないだろうか。4月28日の縦割りパンが難しいのではないか。小学1年生は、パンはちぎって食べることから指導しないといけない。

【委員】挟むパンは5月がいいのでは。4月24日のソフトチーズは硬いので、ジャムが柔らかいのでいいのでは。4月23日と30日は変えたほうが良いのでは。どんぶりは子どもも好きだし。

【委員】1年生はかむ力が弱いので、そういった食材がいいのでは。前歯が無い子もいる。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】大阪とアメリカの料理を変えてもらおうといいのでは。小学1年生はうどんもたこやきも好きだし。たこやきは見た目も喜ぶのでは。

その他（防災給食について）

【委員】3月に防災給食を予定している。日ごろは新南陽学校給食センターに備蓄しているもの。スプーンはついているプラのものを使い、金属のものは出さない。ごはんはお椀は付けずにそのまま食べてもらう体験をさせる。学給で開けることが難しいかたりすることを考え、アルコール消毒したハサミを用意する。他にもこうしたらいいということがあればご意見をいただきたい。