

令和8年度第1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6月26日(金曜日) 15:30～16:08

会 場 周南市立新南陽学校給食センター 多目的室

出席者	学校給食課長	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
	福川中学校給食主任	夜市小学校給食主任
	戸田小学校給食主任	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)
	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) 2学期の学校給食献立(案)について
- (2) 給食に関する意見交換

2 連絡事項

- (1) 書類提出期限
- (2) 検食簿について
- (3) 7月1日の飲むヨーグルトのごみについて
- (4) 基本人員の変更について
- (5) 9月分の食材一覧等の送信と除去食希望申出書について

協議会の記録【要約筆記】

1 学校給食課長あいさつ

日頃より学校給食に関してご協力いただきありがとうございます。この協議会は年3回学期ごとに市内6カ所の各給食センターで開催している。給食の献立に関することなどのご意見を伺い、よりよい給食にしていきたい。物価高騰で厳しい状況が続いているが、令和8年4月から給食材料費を改定し実施している。中東情勢の影響で、最近ではふりかけの袋が調達できず急に献立が変更になることがあったが、物資も引き続き安定供給ができるように努めていく。

2 自己紹介

3 協議事項

(1) 2学期の学校給食献立(案)について(栄養士説明)

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は、周南市小学校研修会学校栄養部会で作成した資料を元に、行事食や巡回訪問の内容を当センター仕様に調整し、この計画に基づいて献立を作成している。

9月の献立案について

旬の食材であるなすやきゅうり、枝豆、冬瓜、ピーマンなどの野菜を多く使用している。また、暑い時期なので、冷たいデザートを取り入れたり、香辛料を効かせて食欲が出るような料理を入れている。

- ・7日 ちゃんぽんは、色々なものを混ぜたものという意味で、豚肉や野菜、きのこを具とした異国の文化を盛り込んだ麺料理。明治時代にある中華料理店の店主が、長崎県の中国人留学生に安くて栄養があるものを食べさせようと、ボリュームたっぷりの料理を作ったことが発祥といわれている。
- ・8日 地場産給食の日。地元の食材を多く入れる予定。
- ・9日 冬瓜は、90%以上が水分で、体の熱を冷ましつつ余分な水分を出してくれたり、水分が足りない時には補ってくれる食材。漢字で冬の瓜と書くが、夏が旬の野菜。
- ・11日 高野豆腐の卵とじに卵を使用するので、除去食対応を行う。
- ・15日 夏野菜のグラタンは、器ごと食べられるグラタン。器が米粉やじゃがいもなどで作られていて、卵、乳、小麦不使用。
- ・17日 スペインの料理。さつまいものスペイン風オムレツは、さつまいもや鶏肉、たまねぎ、にんにく、ほうれんそうなど具がたくさん入った彩り豊かなオムレツ。ソパ・デ・アホはにんにくのスープで、スペイン語でアホはにんにく、ソパはスープを表している。
- ・25日 十五夜献立。十五夜は一年で最も美しい満月の日で、中秋の名月ともいわれる。綺麗な月を鑑賞するだけでなく、収穫への感謝と豊作を祈って、縁起がいいとされる丸い形の団子

や里芋などをお供えする。給食では、満月に見立てて平たい円形のつくねや、かぼちゃで黄色を表現した団子の入った月見汁を提供する予定。給食の放送原稿にも載せるが、団子を喉に詰まらせないように子ども達へ声かけをお願いします。

- ・28日 宮崎県の料理。チキン南蛮は、揚げた鶏肉に甘酢をかけ、タルタルソースを添えた料理。南蛮という名前は、昔、海外から来た文化や食べ物を南蛮と呼んでいたことに由来している。甘酸っぱいタレとタルタルソースで食べるスタイルは、宮崎県で生まれた人気のご当地グルメ。個包装のタルタルソースをつける予定で、鶏肉にかけて食べてもらえたらと思う。ざぶ汁は、大根やかぼちゃなどの野菜を鍋でざぶざぶと煮ることから名付けられた料理。いりこや昆布の出汁をベースに、野菜の旨みが溶け出した栄養満点の汁物。

〔質問・意見なし〕

10月の献立案について

- ・9日 目の愛護デー献立。目の健康によいといわれるアントシアニン色素を含むブルーベリーのゼリーを出す。また目の健康に良いカロテンを多く含む緑黄色野菜であるかぼちゃや小松菜を使用。
- ・14日 地場産給食の日。山口県産のみかんが納品できる見込み。そのほか山口県産の米、麦、ひじき、山口県産大豆の豆腐を使用する予定。
- ・23日 青森県の料理。せんべい汁は、鶏肉や野菜、きのこなどでとった汁に、汁物専用の南部せんべいを割り入れて、煮込んで食べる汁物。りんごは青森が生産量日本一。10月10日から20日を主体に国民スポーツ大会が青森県で開催されるので取り入れた。
- ・26日 韓国の料理。プルコギ風炒めは、朝鮮半島の代表的な肉料理のひとつで、醤油ベースで甘口の下味をつけた薄切りの牛肉を野菜や春雨とともに焼くあるいは煮る料理。給食では豚肉を使ってコチュジャンを中心に味付けする。キムチチゲのチゲは、朝鮮料理の鍋物のこと。キムチは朝鮮半島の日常食である朝鮮漬けともいうもの。給食では代表的な白菜キムチを使用する。

全体的に、みかん、りんご、さつまいも、くり、そしてぶどうゼリーなど、秋の味覚を取り入れるようにしている。

〔質問・意見なし〕

11月の献立案について

- ・4日 山口県の郷土料理。はすのさんばいは、岩国でよく採れるれんこんを三杯酢で和えたもの。
- ・9～13日 地場産給食週間。この週間は、特に山口県産の食材をいっぱい使って、地元の食材をしっかりと子ども達に食べてもらい、郷土愛が育まれるような献立作成を行っている。
- ・11日 豚肉の南蛮漬けは、細切れのイワシを使って作るものを、県産の豚肉の細切れを使って作る。
- ・17日 洋風卵とじに卵を使用するので、除去食対応を行う。

- ・19日 さつまいものシチューに牛乳を使うので、除去食対応を行う。
- ・24日 アイスランドの料理。ブロックピスクルは、じゃがいもとた鰯のグラタン。給食ではクリーム煮みたいな状態で提供する形になると思う。乳の除去食対応を行う。アイスランドではパンにつけて食べる文化もあるそうだ。キョートスープは、キョートが肉、スープがスープの意味で、お肉の入ったスープ。肉の種類は値段と相談。
- ・30日 かきたまスープに卵を使用するので、除去食対応を行う。

〔質問・意見なし〕

12月の献立案について

旬の食材である白菜、大根、ほうれんそう、カリフラワー、ブロッコリーなどの野菜を多く使用する。

- ・1日 ハンガリーの料理。グヤーシュは、牛肉と野菜をパプリカのスパイスで煮込んだハンガリーの国民的なシチュー。昔、草原で牛を放牧する人々が、大鍋に牛肉やたまねぎ、パプリカを入れて豪快に煮込んで食べていたのが始まりと言われている。パラチンタは、ハンガリー風の薄焼きクレープ。皮を薄く焼き、ジャムやチーズなどを巻いて食べるのが特徴。おやつにはもちろん、お祝いごとにも欠かせない料理だそうだ。給食ではチョコクリーム入りの卵、乳、小麦不使用のクレープを代わりとして出す予定。
- ・4日 北海道の料理。北海道はイカの漁獲量が日本の中でトップクラスということで、いかカツという形で提供する。石狩汁は北海道の郷土料理で、鮭と野菜を味噌で煮た汁物。北海道の寒い冬に体を温める料理として昔から親しまれてきた。鮭の旨味と野菜の甘み、味噌の優しい味わいで体を温めながら、栄養をバランスよく摂ることができる料理になっている。
- ・10日 クリーム煮に牛乳を使用するので、除去食対応を行う。
- ・16日 高野豆腐の卵とじに卵を使用するので、除去食対応を行う。
- ・17日 クリスマス献立。もみの木の形をしたチキンや、クリスマスデザートをつける予定。デザートは卵、乳、小麦不使用のものを使用する予定。
- ・21日 生揚げと卵の炒り煮に卵を使用するので、除去食対応を行う。
- ・22日 冬至献立。冬至は1年の中で昼間が最も短い日のことで、昔からかぼちゃを食べたり、ゆず湯に入る習慣がある。昔は冬に野菜が少なかったため、夏に採れたかぼちゃを冬まで保存して食べ、栄養を担い風邪を引かないようにしていたと言われている。また、冬至には「ん」のつく食べ物を7つ食べると縁起が良いとも言われている。冬至献立というと和食をイメージされるかもしれないが、今年は冬至が火曜日のパン献立の日のため洋風献立とした。「ん」のつく食べ物を5つ、なんきん、大根、にんじん、れんこん、さやいんげんを入れる予定。クリームスープに牛乳を使用するので、除去食対応を行う。

〔質問・意見なし〕

(2)給食に関する意見交換

(委員 A)どの学年も残食が多い。ご飯の量は減らせるものか？

今日の味付けはもう少し薄い方が子どもにいいのではないかという先生があった。カレーがスパイシーだった。

(栄養教諭A)必要な栄養素が摂れるように1人あたりの量を決め、クラスの人数に合わせた量を配缶している。少しずつでも残量が少なくなるように、少しでも食べる量が増えるように声掛け等していただけると助かる。

(栄養教諭B)周南市内同じ体系ではないだろうが、平均としては同じ量を提供している。

(栄養教諭C)今日のドライカレーは香辛料 100%のカレーパウダーだけでカレー味にしたためスパイシーだったかなと思う。いつものカレーライスのカレーは、カレールーを使うためもう少しまろやかになっている。

(委員B)うどんなど麺類には麦ご飯がセットになっている。給食担当の教員から、うどんなど麺類を出すならご飯なしでもいいのではないかという意見を聞いたことがあり、生徒的にも小食の者はご飯減量でも完食できず、残食も増えてしまうのではないかと思うが、規定などがあるのか伺いたい。

(栄養教諭A)うどんだけでエネルギーが摂れるのであれば、うどんだけ出したいところながら、当センターの器の大きさの限界で、うどんだけの量では必要なエネルギーが摂れないので、ご飯をつけて給食に必要なエネルギーが摂れるようにしている。申し訳ないが、何かがついてしまう。

(委員C)当日のことがメールで来る場合、メールは頻繁には見ないので、電話をしていただけるとメールを確認するので、電話もお願いします。

4月30日のポルトガルの料理で「バカリャウ」という料理名が校内放送で流れ、小学生はくすつと笑う。可能であればそういう笑いがないとよい。

(所長)お電話をするようにする。急ぎで電話をかけるとき、13校にかけなければならないので急ぐし、給食主任の先生も授業中のことが多いため、電話に出られた先生にお伝えすることが多い。校内で伝達していただけると助かる。

4 連絡事項

(所長)前回の給食協議会で、皿にシールを貼らないよう指導をお願いしたところ、食器にシールが貼ってあることはなくなった。ご協力ありがとうございました。ごみ袋の節約にご協力いただき大変助かっているが、必要なものは給食センターから渡すので遠慮なくお申し出ください。

(所長)〔資料に沿って連絡事項説明〕

- ・除去食希望申出書は個人情報なので、原則手渡しとしている。センターと学校とのやり取りは基本的には給食配送員が運ぶ。夏休みの配付は所長が届ける。
- ・リクエスト給食を考えている。卒業の年にあたる中学3年生と小学6年生に出してほしい給食のおかずを調査し、3学期の給食に反映しようと考えている。グーグルフォームで、9月下旬位に調査を実施したい。ご協力をお願いします。来年度以降も続けるかどうかは未定。
- ・嘔吐食器について、吐き戻しのあった食器は、学校で消毒をしていただいているが、専用のオリ

コンに入れて持ち帰るので、その準備の都合上、電話連絡をお願いします。また電話の時に病的なものかも知らせいただけると大変助かる。12時半までに電話連絡をいただいた場合は、当日持ち帰るが、それ以後の連絡分は翌日の給食の回収の際に持ち帰る。持ち帰るのを忘れていた場合は、電話してください。

〔質問・意見なし〕

(所長) 本日の予定は以上。次回の給食協議会は11月下旬を予定。