

**令和8年度第1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6月25日(木) 15時30分～16時10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
給食センター所長、栄養教諭2名、調理配送委託業者責任者

令和8年度2学期献立(案)について

市内給食センターの栄養教諭で毎年見直しをしながら食に関する年間計画を作成しており、これに沿って献立作成をしています。また、給食費の関係等で、献立内容が変わることがありますことをご了承ください。

○9月の献立(案)について

9月は、夏休みモードからの切り替え時期です。残暑も厳しいことが予想されることから、第1週目は、カレーや揚げパンなど人気の献立を入れています。

- ・4日 9と4の語呂合わせで「くじらの日」です。鯨とじゃがいもを揚げて、ケチャップがらめにします。
- ・15日 地場産物の茄子を使ったマーボー茄子を予定しています。
- ・18日 21日の敬老の日にちなみ、長寿につながる食材「まごわやさしい」(ま=まめ、ご=ごま、わ=わかめ、や=やさい、さ=さかな、し=しいたけ(きのこ)、い=いも)をとり入れた献立です。また、ごずこんサラダは、ご=ごま、ず=大豆、こん=昆布(海藻)が使われています。
- ・24日 骨太サラダはしらす干しや海藻、小松菜などのカルシウムが豊富な材料を使ったサラダです。
- ・25日 中秋の名月にちなみ、うさぎ型のハンバーグやゼリーを出す予定です。

○10月の献立(案)について

秋の味覚(さんま、さつまいも、里芋、きのこ、果物など)を味わえる献立にしています。

- ・6日 青森県の郷土料理です。「いかメンチ」は津軽地方の料理で、いかの身と野菜を混ぜて揚げたものです。「けの汁」は津軽地方から秋田県にかけて伝わる郷土料理で、みそ仕立ての具だくさんの汁ものです。根菜類や大豆製品などを細かく刻んで煮込んだものになります。
- ・9日 1日早いですが、10月10日の「目の愛護デー」にちなんだ献立です。目に良いとされるβカロテンなどが多く含まれている食品や、ブルーベリーゼリーを出す予定です。
- ・15日 旬の「さんま」を使った「さんまとれんこんの揚げがらめ」です。地場産の野菜等も、とりいれて「地場産給食の日」にしています。

- ・ 19日 ドイツの料理です。「ヴァインスブルスト」は白いウインナー、「ジャーマンポテト」はドイツ風のじゃがいも料理です。「アイントプフ」は肉類と野菜を一つの鍋で煮込んだドイツの伝統的な家庭料理です。
- ・ 22日 「おおひら」は山口県の岩国地方で昔から冠婚葬祭の時などに作られている郷土料理で汁気の多い煮物です。
- ・ 30日 「ハロウィン献立」です。キャロットピラフの上にオムライスシートをのせ、オムライスを作ってください。スープはかぼちゃのスープです。

○ 11月の献立（案）について

秋が深まり、だんだんと食欲も増してくる頃ではないかと思います。11月9日から13日の1週間は地場産給食週間です。周南市や山口県でとれた食材を多く取り入れる予定です。

- ・ 6日 8日の「いい歯の日」にちなみ、噛み応えのあるごぼうや切干し大根が入った献立にしています。和食の献立をよく噛んで食べるようにお声かけください。
- ・ 9日 県産の鶏肉を使ったチキンボールのトマト煮です。また、サラダは長門ゆず吉の果汁を使います。
- ・ 10日 鹿野高原豚使った加工品の県産ポークコロケ、煮物は県産の大豆や鶏肉や大根を使います。
- ・ 11日 県産さらら牛乳を使ったクリーム煮で、県産材料を多く使う予定です。また、かんきつ類の加工品を使ったフルーツミックスを予定しています。この日は「がぶっと食べよう山口の日」で材料すべてが県産品での提供を目指していきたいと思います。
- ・ 12日 岩国れんこんを使った炒め物です。
- ・ 13日 県産アジを揚げてタレでからめ、炒ったパン粉をまぶして「アングレーズ」にします。
- ・ 17日 中国の料理、チンジャオロースーを予定しています。
- ・ 24日 「和食の日」の献立です。鮭を揚げておろしだれでからめた「鮭のみぞれ煮」、や里芋を使った味噌汁です。

○ 12月の献立（案）について

寒い季節です。冬野菜と温かい汁物や煮物を食べて体をあたため、栄養バランスの良い食事での抵抗力を高めて寒さに負けない体づくりをしてもらえたらと思います。

- ・ 3日 「地場産給食の日」で、できるだけ山口県産の野菜などを取り入れる予定です。
- ・ 7日 アメリカの料理です。「ポークビーンズ」はアメリカの代表的な家庭料理で「フレンチサラダ」はフランス発祥の料理ですが、フレンチドレッシングはアメリカで考案されたものです。
- ・ 10日 中国の料理です。「ハムと春雨のサラダ」は、中国料理の和え物「バンサンスー」をイメージしたのですが、卵は使っていません。
- ・ 11日 山口県の郷土料理です。「おおひら」は10月にも出しますが、「けんちょう」と同じように山口県の郷土料理として認識してもらうため、たびたび出す予定です。
- ・ 21日 クリスマス献立です。クリスマスデザートは、卵・乳の入らないアレルギー対応のもの

と、昨年同会議において要望のありましたゼリーの２種類からのセレクトとする予定です。
他には、小型のチーズパンとチキンの煮物、ＡＢＣスープなどクリスマスにちなんだ献立
を考えています。

- ・ ２２日 冬至献立です。カボチャもちが入ったみそ汁や、冬至に食べると「運」がつくとされる
れんこん、にんじん、南京のように「ん」に二度つく食品を使っています。また、鶏肉の
代わりに豚肉を使った「とんとんれんこん」の予定です。

■主な意見の抜粋

- ・ けんちょうも出してほしい
- ・ クリスマスセレクトデザートはゼリーでも価格は同じか ⇒ 変わらない予定です。

など

令和８年度４月～６月の献立について

■主な意見の抜粋

- ・ ５月２６日献立 高野豆腐の卵とじと五目きんぴらの両方がボリュームがあった
- ・ ６月 ４日献立 筑前煮のごぼうが大きかった
- ・ ６月１５日献立 ゆず吉サラダの酸味が苦手な子は食べにくかった

など

その他、連絡事項について

■連絡事項

- ・ デザートのカップや袋の捨て方について
- ・ スプーンの留め具について
- ・ 飲み残しの牛乳の処理について
- ・ 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