

令和8年度第1回住吉学校給食センター給食協議会会議録

- 1 日 時 令和8年6月29日（月） 15：30～16：00
- 2 場 所 住吉学校給食センター
- 3 出席者 給食主任4名、PTA委員1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

4 協議会に付した案件

- (1) 献立について
 - ① 令和8年度4月～6月の献立
 - ② 令和8年度2学期の献立（案）
- (2) その他

5 協議会の記録【要約筆記】

会長挨拶 [学校給食課長]

当協議会では、学校給食の献立についてが主な議題となる。より良い学校給食になるように皆さんのご意見やご感想をいただきたい。

令和8年度4月から学校給食費は小学校が1食当たり320円（児童は無償化）、中学校が370円（生徒は320円）へ改定した。物価の上昇や物資納入への中東情勢の影響などあるが、なるべく安定した食材の納入に努めてまいりたい。

献立について

令和8年度4月～6月の献立

- ・ 4月 意見・感想なし
- ・ 5月
【今宿小】端午の節句のかしわもちは、食べたことがないという子どもたちもいた。行事食は、行事の学習をするときに「給食で出たよね」という話ができ、大変助かっている。
- ・ 6月 意見・感想なし
- ・ 1学期をとおして
【岐陽中】行事食など、子どもたちは変化があるのが嬉しい様子。
【徳山小】徳小は残食率が多く、先生方もなんとか減らそうと頑張っている。残ったおかずを入れておにぎりを握るとよく食べてくれる。ご飯に合う、パンに合うおかずというのが考えられていると思う。
【PTA】子どもは「チキンチキンれんこん」がすごく好きで、毎回楽しみにしている。親の目線からは、手の込んだ揚げ物は家ではなかなかしてあげられないので、給食で出してもらえると助かる。

令和8年度2学期の献立（案）

9月の献立（案）

9月の目標「朝食を食べよう」

夏休み明けで生活リズムが乱れていることもあるかもしれない。生活リズムや朝食の大切さについても紹介していきたい。

9月はまだ暑さが続くので、香辛料や酸味を利かせた料理、冷たいデザートなどを取り入れて献立を立てている。

- ・2日 地場産給食 周南市産のなすを初め、山口県産の食材を多く使う予定。
- ・14日 9月4日が鯨の日ということで「鯨カツ」を取り入れている。
- ・15日 敬老の日（9月21日）に因んだ献立。現代では食生活も乱れがちになってきているので、栄養バランスが整った健康的な食生活を送ることができる食材の頭文字である「まごわやさしい」を取り入れたみそ汁などの献立を作っている（ま：豆、ご：ごまなどの種実類、わ：わかめなどの海藻、や：野菜、さ：魚、し：しいたけなどのきのこ類、い：芋類）。
- ・17日 タイの料理 「クイッティオ」は米粉を使った平たい麺料理。「ガパオライス」は彩りが鮮やかでスパイスの利いたタイを代表する料理。ご飯によく混ぜて食べてほしい。
- ・24日 十五夜献立（今年は9月25日） 「うさぎ型ハンバーグ」と里芋を使った「月見汁」を予定。
- ・29日 愛知県の料理 9月19日～10月4日にアジア競技大会が愛知県及び名古屋市を中心に行われる。愛知県で有名な料理の「味噌カツ」と、平たい麺を使った「きしめん」を予定。

その他にも季節の食材として、冬瓜、ピーマン、かぼちゃなどを使った献立を取り入れている。

〔質疑応答〕

【PTA】減量麦ごはんとは量が少ないということか？

【栄養教諭】きしめんに炭水化物が入っているのでごはんの量を減量している。

【課長】色が付いているのが除去食の日か？

【栄養教諭】黄色の方が卵の除去食、水色の方が乳の除去食となっている。

10月の献立（案）

10月の目標「バランスよく食事をしよう」「季節の食べ物について知ろう」

だんだん暑さも和らぎ食欲も戻ってくる時期である。また様々な食材が旬を迎える時期でもあるので、旬の食材を取り入れて、また季節を感じながら食事を楽しんでもらえるような献立にしている。

- ・8日 大阪の料理 昨年10月頃大阪万博が閉幕したが、万博は世界の食や環境問題について考える、というテーマがあったため、改めて考えるきっかけになればと大阪の料理を取り入れている。定番の「タコ焼き」、「肉吸い」は肉うどんのうどん

抜きのもの。

- ・9日 目の愛護デー（10月10日）に因んだ献立 ビタミンAを多く含むにんじんを使った「にんじんしりしり」、ルテインを多く含むほうれん草を使った「スピナッチスープ」（スピナッチとは英語でほうれん草）、アントシアニンを多く含むブルーベリーを使った「ブルーベリージャム」、といった目の健康に関する栄養素がたくさん摂れる献立。
- ・15日 10月16日は世界食糧デーで世界の食糧問題について考える機会となっている。鯨は捨てるところがない食材だと言われていることから、食資源を大切に使うこと、食べ物への感謝の気持ちを考える機会になればと思い「鯨のケチャップがらめ」を予定。
- ・16日 アジア料理 アジア競技大会だが10月は引き続きパラの競技大会が開催されるということで、いろいろなアジアの国の料理を集めた献立にしている。「フォー」がベトナム、「ケバブ」がトルコ、「ナムル」が韓国の料理となっている。それぞれ国の食文化の違い、共通点を感じてもらいたい。
- ・20日 地場産給食 山口県産・周南市産の食材を積極的に取り入れていきたい。

[質疑応答]

【PTA】基本的に月・金がパンの日だと思うが、19日の月曜日が「麦ごはん」なのは？

【栄養教諭】誤植で、正しくは「パン」です。

11月の献立（案）

11月の目標「感謝して食べよう」「規則正しい食事をしよう」

食前食後の挨拶や、給食に携わる人々の仕事など、感謝の心をもって食事ができるように一口メモなどで紹介していきたい。

- ・9日 いい歯の日（11月8日）の献立 れんこんを使った「シャキシャキサラダ」はしっかり噛んで食べてほしい。
- ・12日 山口県の郷土料理の日 大平、いところ煮を取り入れている。
- ・16日～20日 地場産給食週間 山口県産や周南市産の地場産物をたくさん使った献立にしている。
- ・11月24日は和食の日 煮干しでしっかり出汁を取ったみそ汁、魚や豆、野菜、海藻などを取り入れた献立。和食の良さについて感じたり考えたりする機会になればと思う。

ほかにも季節の食材として、さつまいもやじゃがいも、ほうれん草などを使って献立を考えている。

[質疑応答] なし

12月の献立（案）

12月の目標「寒さに負けない食事をしよう」

寒さが厳しくなる時期であり、体を温める汁物・煮物、旬の根菜類を多く取り入れた献立にしている。また、この時期、ノロウイルス等の感染症も流行しやすい時期となっているので、自分の健康、周りの子たちの健康のためにも、しっかりと手洗いするよう、またその大切さについて放送原稿等で呼びかけていきたい。

- ・ 11 日 パリツォーネとは、イタリアの包み焼きピザのカルツォーネをイメージしたもの。油で揚げるとパリッとした食感からパリツォーネという名前になっている。
- ・ 15 日 地場産給食 旬を迎える岩国れんこんを使ったきんぴらを提供
- ・ 17 日 青森の郷土料理 せんべい汁は八戸市周辺で古くから食べられている、南部せんべいを汁に入れて煮込む料理で、冷害の時に保存食として食べられてきた伝統的な料理。また、青森県の特産品であるにんにくを使ったスタミナ揚げ、全国有数の水揚げ量である鮭を使った酢の物を予定。
- ・ 18 日 クリスマスに因んだ献立（フィンランド料理） フィンランドはサンタクロースが住む町と言われ、クリスマスとも馴染みの深い地域。「ロヒケイト」はサーモン入りのクリームスープ、「リハブツラ」はフィンランドの家庭料理でいわゆるミートボール。家庭によって味付けはいろいろだが、給食ではケチャップベースのソースで仕上げたい。また、この日はセレクトデザートとしているので、また希望調査等、ご協力をお願いする。
- ・ 22 日 冬至に因んだ献立 冬至には「ん」が付く食べ物を食べると運がつくと言われ、かぼちゃ（なんきん）がよく食べられており、また、ゆず湯に入る風習もある。給食では「かぼちゃひき肉フライ」、白菜を使った「ゆず香和え」を提供。

〔質疑応答〕 なし

2 学期の献立内容について全員了承

その他

・ 残菜率について

子どもたちが成長に必要なエネルギーや栄養素を十分摂取できるよう、残菜減少にご協力を。それから、給食センターでは煮干しや昆布、削り節で出汁を取って汁物を作っている。汁の旨味を感じ取ってもらい、一口でも多く食べていただきたい。

・ 連絡事項

9 月分の給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について

9 月分の食物アレルギー等対応資料について

給食室の衛生管理について

食器（スプーン、パンばさみ）の片づけかたの周知のお願い