

## 令和4年度 第2回住吉学校給食センター給食協議会

- 1 日 時 令和4年11月30日（水） 15:00～16:00
- 2 場 所 徳山保健センター3階 健康増進室1
- 3 出席者 給食主任3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

- ア 令和4年度7月～11月の献立について
- イ 令和4年度3学期の献立（案）について

#### (2) 連絡事項

- ア 残渣率について
- イ 嘔吐食器の取り扱い等について
- ウ 「包装容器の種類」の廃止について
- エ 「食育だより」を配送校に送付することについて

### 5 協議会の記録【要約筆記】

#### (1) 課長あいさつ

この協議会は、学期ごとに開催させていただいているところで、給食の献立に関することをはじめ、給食物資の選定に関すること、また給食全般に係ることについて、給食の現場と学校、あるいはPTAの方との意見交換ができる貴重な場であると考えている。

食品が原料・石油価格の高騰で、物価高騰が続いており、本市の学校給食への影響が心配されていると思う。

周南市では、国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、今年度については保護者の負担を増やすことなく、いままでどおり安心して安全なおいしい給食を提供している。

本日の協議会で皆様方から頂いたご意見を参考にし、よりよい給食の提供につなげていけるよう努めていきたい。

#### (2) 献立について

- ア 令和4年度7月～11月の献立について  
[質問・意見なし]

- イ 令和4年度3学期の献立（案）について

10月に、リクエスト給食のアンケートを中学3年生対象に実施した。その結果も取り入れた献立(案)を作成している。

#### 1月の献立（案）について

○1月の目標は、「学校給食について考えよう」。24日～30日は全国学校給食

週間。学校給食の歩み等を一口メモや給食献立表で紹介するので、学校や家庭で「学校給食」について考える時間を設けてほしい。16日から20日は地場産給食週間、山口県や周南市の食材を多く使用する予定。

- ・ 11日 お正月料理を予定。
- ・ 17日 鯛、けんちょう（山口県の郷土料理）。
- ・ 19日 ソースカツ（鹿野豚）
- ・ 24日 1889年（明治22年）学校給食開始当初の献立「ご飯・さけの塩焼き・たくあん」を取り入れる。
- ・ 25日 韓国の料理。トックはお米で作った餅を平たく切ったもの。
- ・ 26日 大分県の料理。だんご汁は太めの麺が入った味噌味の汁物。
- ・ 27日 ドイツの料理。ドイツで有名なフランクフルト。ザワークラウトはキャベツの漬物（甘酢を使って味付）。アイントプフはレンズ豆を入れたスープ。
- ・ 30日 栄養価が高く、昔の献立でよく利用された鯨肉を使用。

[質疑応答]

（委員）1/12の献立 バンサンスーはどんな料理ですか。

（栄養士）きゅうりと春雨を使用した酢の物です。

（委員）海外の料理について、国の選び方に基準はありますか。

（栄養士）行事や季節を勘案している。

**2月の献立（案）について**

○2月は寒さの厳しい季節なので、身体の温まる献立を作成。

- ・ 2日 節分給食。魔を滅する「節分豆」、鬼が苦手な「鰯」、関東地方の風習「けんちん汁」。
- ・ 10日 セルビア料理。ソムンパン（肉や魚を包んで食べる白いパン）に、セルビア風（チリパウダーを使用したソース）ハンバーグを挟んで食べる。ホワイトチョルバは、セロリやニンニクの香りが効いた、サワークリームを使用したセルビアの家庭料理のスープ。ルスカサラダは角切りにした野菜をマヨネーズとマスタードで和えたサラダ。
- ・ 14日 バレンタイン給食。ハート形コロッケ。チョコを使用したプリン。
- ・ 21日 福島県の料理。ざくざく汁はいろいろな野菜をザクザク切って入れた汁物。ひきな炒りは大根・人参等の野菜やしいたけ・さつま揚げなどたくさんの具材を入れた料理。

[質疑応答]

（委員）2/14の献立、チョコプリンの原材料に卵は使用されているか。

（栄養士）アレルギーの無いものを使用する予定です。

**3月の献立（案）について**

○3月の目標は、1年間の給食を振り返ろう。健康に良い食事の取り方や1年間の食生活の振り返りを給食だより等で紹介する予定。

- ・ 2日 桃の節句。菜の花、ひなあられを使用。
- ・ 8日 中学校卒業祝い献立。リクエスト献立の牛丼、お祝いデザート。
- ・ 9日 防災給食。防災食をイメージして、各自でおにぎりを作る。
- ・ 16日 小学校卒業祝い献立。お祝いデザート。
- ・ 22日 熊本県の料理。地鶏でだしをとり、野菜やとうふ・こんにゃくを入れて作った「つぼん汁」と「きびなご」や「高菜」を使用した献立。

[質問・意見なし]

(3) 連絡事項 [所長：資料に沿って説明]

ア 残菜率について

[質疑応答]

(委員) 小学校の食器（ご飯を入れるお椀）の大きさは、低・中・高学年同じ大きさであり、小学2年生で既に山盛りである。栄養価を満たすために必要だとは思いますが、なんとかご飯の量を減らす工夫をしてもらうことは出来ないか。

(栄養士) 学年によってカロリーは違うので、学年に応じた数量で配缶は行っている。貴重なご意見をいただいたので参考にしたい。

(所長) 今後は食べてもらえるように工夫する取り組みを考えたい。

イ おう吐食器の取り扱いについて

ウ 「包装容器の種類」の廃止について

[質疑応答]

(委員) 周南市に住んでいない教諭も多いので、学校でのゴミの分別を徹底するために、引き続き作成してほしい。

(所長) 対応については今後も引き続き検討したい。

エ 栄養教諭が作成する「食育だより」を配送校に送付することについて

[質疑応答]

(委員) 給食時間に放送される「一口メモ」を聞いているが、参考になることが取り上げられている。それが文書になると目から入ってくるので、親子で読んでいただきたい。

(所長) 住吉管内の配送校から希望があれば、「食育だより」をメールで送付する。

オ その他