

令和5年度 第1回住吉学校給食センター給食協議会

- 1 日 時 令和5年6月26日(月) 15:00~15:40
- 2 場 所 周南市役所シビック交流センター2階 交流室6
- 3 出席者 給食主任4名、学校給食課長、センター所長、栄養教諭2名、
PTA委員1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5年度4月~6月の献立について
- イ 令和5年度2学期の献立(案)について

(2) 連絡事項

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おり、今年度は初めての開催となる。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きまして、給食の現場と学校、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。

昨今の急激な物価高騰が続く状況下で、学校給食の食材費も影響を受けている。

令和4年度は、高騰する食材費の物価高騰分を国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」で補填したが、令和5年度も国の交付金が活用可能となったことから、この6月市議会に補正予算を提出した。

周南市では、令和6年度が前回給食費を改定してから10年となることから、今年度、給食費の改定の検討をしている。

引き続き、安心安全で質・量ともに充足した給食を安定して提供していくために適正な給食費を考えたいと思うので、ご理解ご協力をお願いしたい。

本日は、皆様方から頂いたご意見を参考にしながら、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5年度4月~6月の献立について

・【住吉中】本校は生徒数が少ないので、休みの生徒が多いと、一人分の食べる量が増え、今年度は残渣量が増えた。生徒は嫌いなものを残す傾向がある。今日から、「残渣チェック」を始めた。残渣量を測り、記録することで意識が変わり、今日はいつもより残渣量が減った。動向を注視したい。

・【今宿小】給食を楽しみにしている児童は多いが、好き嫌いもあるのか、残渣量が増えている。給食を注ぎ分けた時点で、食缶の中に残っていることもある。残渣量を減らすため、取り組んでいきたい。

- ・【岐陽中】本校は生徒数が多い。残渣量はクラスによって大きく違う。パンがたくさん残っている。嫌いなメニューの場合は、注ぎ分けた給食を減らす傾向があるので、今後は残渣量の動向を注視していきたい。
- ・【徳山小】野菜とごはんの残渣量が多い。児童は、「給食はおいしい」と言っているが、量が多いので食べきれない。残渣量を減らせるように取り組みたい。
- ・【PTA委員】子供は魚が嫌いになるきっかけがあった。しかし、小学校の担任から魚の楽しい食べ方の指導を受け、おいしく食べることができた。魚をきちんと食べたことを先生が褒めてくださり、少し自信につながった。
好きな給食の日は、「神メニューだ」と言って、喜んで学校に行く。

イ 令和5年度2学期の献立（案）について

9月の献立（案）について

○9月の目標は、「朝食を食べよう」。朝食をしっかり食べことで、一日を元気に過ごすことができる。また、その生活リズムをしっかり整えていくことが重要。この良い生活リズムが次の日の朝食をしっかり食べることに繋がる。

9月は夏休み明けで暑さも残っている。中学校は運動会の練習等により食欲が落ちやすい時期になるので、しっかり残さず食べれるように「食べやすい献立」を作成した。

また、水分補給の観点から、食事から水分を摂ることも方法の一つ。汁物のメニューを多くし、併せて夏野菜を利用して、野菜からもしっかりと水分を摂ることが出来るようにした。

- ・ 7日 沖縄県の料理。クファージュシーは、豚肉入りの炊き込みご飯。
沖縄ではぐしちゃんピーマンも有名。シークワサー果汁入りゼリー。
- ・ 14日 メキシコの料理。タコススパイシーに味付けしたひき肉・野菜・チーズ・サルサソースをトルティーア（トウモロコシを原料）に挟んで食べる料理。今回は、その具をご飯にかけて食べる。はちみつとレモンはメキシコで盛んに生産されている。
- ・ 19日 地場産献立。ハモ団子のすまし汁。
- ・ 28日 お月見献立。かぼちゃ団子を満月に見立てた月見汁。うさぎ型のハンバーグ。お月見ゼリー。

[質疑応答] 特になし

10月の献立（案）について

○10月の目標は、「バランスよく食事をしよう」と「季節の食べ物を知ろう」。日本型食生活の紹介と10月10日の目の愛護デーにちなんで、目に良い食品の紹介をしたい。秋が旬の食材や和風献立をたくさん取り入れた。

- ・ 5日 韓国の料理。豚肉と野菜を使用した具をご飯に混ぜて食べる。

- ・ 10日 目の愛護デー。目によい栄養素を含む食材を使用している。「にんじんしりしり（ツナ味）」は、沖縄県の家庭料理。ブルーベリーゼリー。
- ・ 11日 鹿児島県の料理。きびなごと野菜を使用した甘酢漬け。さつまいもを使用したスイートポテト。
- ・ 16日 10月15日はきのこの日。スパゲッティに使用
- ・ 17日 地場産給食。
- ・ 25日 秋の味覚のさつま芋を使った「大学芋」
- ・ 27日 国語の教科書（小1）「サラダで元気」に登場するりっちゃんの「元気サラダ」。

[質疑応答] 特になし

11月の献立（案）について

○11月の目標は、「感謝して食べよう」と「規則正しい食事をしよう」。11月は地場産週間を1週間設けている。地元の恵に感謝して食べる気持ちを養ってほしい。「いい歯の日」と「和食の日」には、「よく噛んで食べる」、「栄養バランスが整えやすい和食を食べる」ことを目標にし、一口メモ等で紹介して、規則正しい食習慣の形成を目指していきたい。

- ・ 6日 フランスの料理。コック・オー・ヴァンは、鶏の赤ワイン煮込み。
- ・ 8日 いい歯の日。
- ・ 14日～20日 地場産給食週間。16日は山口県の郷土料理の日。
- ・ 22日 和食の日（正式には11月24日）。
- ・ 29日 切り干し大根の焼きそばーちゃん。切干大根を焼きそばに見立てた料理。
- ・ 30日 青森県の料理。肉や魚、キノコ、野菜などでとっただし汁に、小麦粉で作ったせんべいを入れて煮込む八戸地方の郷土料理。

[質問・意見なし]

12月の献立（案）について

○12月の目標は、「寒さに負けない食事をしよう」と煮物や汁物など寒い冬に体が温まる献立を作成。

- ・ 5日 北海道の料理。豚丼は給食用にアレンジ。
- ・ 7日 12月8日は太平洋戦争開戦日。すいとんをとり入れた。1946（昭和16）年当時を考えるきっかけにしてほしい。
- ・ 11日 地場産給食週間。16日は山口県の郷土料理の日。
- ・ 13日 山口県の郷土料理。「いとこ煮」。
- ・ 14日 韓国の料理。寒い時期のため少し辛みをきかせた料理。
- ・ 15日 イタリアの料理。きのこを使用したリゾット。
- ・ 18日 セレクト給食。3種類のデザートから好きなものを1つ選択。
- ・ 21日 冬至の献立。かぼちゃ餅ボールを使用した汁物。ゆずきち風味の和え物。

[質問・意見なし]

(3) 連絡事項 [所長：資料に沿って説明]

ア 9月分献立表の配布について

(4) その他

ア 学校配膳室の温度管理について

イ 教室での配膳時の服装について