

## 令和5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5年6月22日(木曜日) 15:30～16:30

**会場** 周南市立新南陽学校給食センター 多目的室

<b>出席者</b> 学校給食課長	新南陽地区給食協議会委員(PTA 代表)
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
菊川小学校給食主任	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代理	富田西小学校給食主任
福川小学校給食主任	和田小学校給食主任代理
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	調理業務受託業者統括責任者
	調理業務受託業者調理責任者

### 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

#### 2 連絡事項

- (1) 書類提出期限
- (2) 検食簿について
- (3) 9月分の家庭配付用献立表の配付と除去食希望申出書の提出について

## 協議会の記録【要約筆記】

### 課長あいさつ

- ・ この協議会は、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。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。
- ・ 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。令和5年度もこの交付金を活用可能となったので6月市議会に補正予算を提出している。
- ・ しかし、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、給食費の改定を検討している。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ていくので、ご理解ご協力賜りたい。

### 自己紹介

(給食協議会委員) 夕食の場で子どもたちからよく給食の話題がでる。子どもたちは給食を非常に楽しみにしている。

(所長)先月「オムレツのトマトソースかけ」を微細な異物が混入している可能性があることから提供できず申し訳ない。また、提供中止の周知等に尽力いただき感謝する。

### 協議事項(栄養士説明)

#### (1) 2学期の学校給食献立(案)について

- ・ 市小研の学校栄養部会で作成した給食の時間における食に関する指導年間計画をもとに、新南陽学校給食センターの献立年間計画を作っている。これに沿って9月から12月の献立をたっている。

#### 9月の献立案について

- ・ 旬の食材であるナスやキュウリ、ズッキーニ、枝豆、冬瓜、ピーマンなどの野菜を使用する。
- ・ 暑い時期なので、冷たいデザートを多く取り入れたり、香辛料を効かせて、食欲が出るよう工夫している。
- ・ 5日 インドの料理。キーマカレーはスパシーな味付けにする。ラッシーの代わりにヨーグルトを提供。
- ・ 7日 ハンバーグは、ケチャップやウスターソース、白ワインなどでソースを作り、ハンバーグにかけて提供する。
- ・ 13日 沖縄県の郷土料理。イナムドゥチは、「イノシシもどき」という意味。かつてはイノシシの肉を使って作られていた汁物だが、イノシシの肉が手に入りづらくなり豚肉を使うようになったことからこの名がついた。こんにゃくやかまぼこなどの具材を加えて甘味噌で味付けをし、食材の

旨味が染み出た具たくさん汁物になる。ゴーヤチャンプルーに卵を使用するので除去食対応をする。

- ・14日 いわしのアングリーズは、デンプンを付けて揚げたいわしにウスターソースなどで作った調味液をつけて、焼いたパン粉をまぶしたもの。ABCスープは、アルファベットの形をしたマカロニの入ったスープ。
- ・15日 高野豆腐の卵とじに卵を使うので除去食対応をする。
- ・20日 地場産給食の日。ナスやホウレンソウ、大根、ワカメ、ニンジンなど、地元の食材を多く取り入れる。
- ・27日 中華丼にうずら卵を使用するので、除去食対応をする。
- ・28日 スープのトウガンは、漢字で冬瓜と書くが、夏が旬の野菜で、90%以上が水分で、体の余分な熱を冷ましつつ、余分な水分を出してくれる夏にぴったりな食材。しかも体内に水分が少ないときには補ってくれる優れもの。
- ・29日 十五夜献立。十五夜にはきれい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。月見団子汁には白玉もちや里芋を入れる。

[質問・意見なし]

#### 10月の献立案について

- ・秋が旬のサンマ、サツマイモ、キノコなどを使用。秋から冬が旬のミカンもつける。
- ・6日 鹿児島国体にちなんで鹿児島県の郷土料理。さつま揚げは鹿児島の代表的郷土料理の一つ。呉汁は大豆をすりつぶした「呉(ご)」を用いたみそ汁。鹿児島県はサツマイモの生産量日本一なのでサツマイモの甘煮を提供。
- ・10日 目の愛護デー献立。カロテンをたくさん含むカボチャ、小松菜、アントシアニンを含むブルーベリーのゼリーを取り入れている。
- ・23日 韓国の料理。「プルコギ」は献立名を変更し「プルコギ風炒め」に。日本での焼き肉をイメージしたものにする。キムチチゲは朝鮮料理の鍋物。

(委員)「呉汁」の読みかたは？ どんなものか？

(栄養士)「ごじる」です。大豆をすりつぶした呉を用いた味噌汁で、給食では味噌汁に大豆ペーストを入れる予定。

(委員)「呉汁」だけだと家庭ではどんなものかわからない。

(栄養士)家庭配付用献立表の下に、説明を書こうと思う。

(委員)30日の「秋の吹き寄せ煮」とはどんな料理か？

(栄養士)風に吹き寄せられた落ち葉を思わせるよう秋の味覚をとり合わせた料理で、給食では栗としめじと里芋を使用する予定。

(委員)保護者向け献立表に説明は。

(栄養士)一口メモで書く予定。

(委員)では安心です。

#### 11月の献立案について

- ・1学期の巡回訪問の際に取り入れてほしい献立を子ども達に聞いたところ、唐揚げ、春巻き、野菜の卵とじなどを食べたいという意見があがったので取り入れた。
- ・7日 アメリカの料理。丸パンに自分でハンバーグとフレンチサラダを挟んでハンバーガーにして食べる。
- ・8日 いい歯の日なのでカミカミ献立として筑前煮を入れている。カルシウムをとるために骨ごと食べられるいわしのかぼすレモン煮を出す。
- ・13～17日は地場産給食週間。山口県や周南市の農作物や魚類を取り入れるようにしている。献立表では、山口県産や周南市産のものは太字で示す予定。
- ・17日 山口郷土料理の日。山口県栄養士会で、山口県の郷土料理を子ども達に知ってほしいということで11月に集中してアピールする。わかめむすびが山陰の郷土料理なので、わかめ麦ごはん。けんちょうは山口県全域で昔からよく食べられている料理。山口県内でとれたハモを加工したハモフライ。大島で採れたミカンを入れる予定。
- ・24日 和食の日。主食、主菜、副菜、汁物を揃えた。
- ・27日 青森県の郷土料理。サバ、ニンニクは、青森県で生産量が多い。せんべい汁は南部せんべいを割り入れた汁。そして、青森県で生産量の多いリンゴを出す。
- ・29日 山口郷土料理の日。もぶりは、本当は具をごはんに混ぜて出すものだが、給食では自分で具をごはんに混ぜて食べてもらおうと思っている。おおひらは、汁気の多い煮もの。どちらも岩国の方で作られている。

(委員)過去、給食に出たハモに釣り針が入っていたことがあり、当分ハモは出なかった。復活したのであれば、レントゲンを通すとかはされないのか？

(栄養士)すると思うし、違うメーカーに注文することになると思う。

(委員)新聞に載った。学校教育課長が頼んで、子どもにレントゲンを撮ってもらった。担任と副担任が家に行ったが、給食主任レベルで済まないこともある。どの程度だったら、誰が詫びに行くのか、課長か、所長か？校長と相談して検討いただけたらと思う。

(会長)基本的には、髪の毛や小さな虫など自然界にあるもの場合は、センターで対応。危険なもの場合は担当とセンターで対応する。健康被害のあるものについては報道発表する。

#### 12月の献立案について

- ・旬の食材である白菜や大根、ハウレンソウ、カリフラワー、ブロッコリーなどの野菜を使用する。
- ・7日 イタリアの料理。イタリア料理の定番であるバジルを使ったスパゲッティとイタリア発祥の料理であるピカタを取り入れている。ポークピカタは、下味をつけた豚肉に小麦粉をまぶし、卵にチーズを混ぜたものを絡めて焼いた料理。パンナコッタはイタリアを代表するデザートの一つで、

本来は生クリームや牛乳、砂糖、ゼラチンを入れて冷やし固めるが、給食では牛乳の代わりに豆乳を使い、乳アレルギーの子供でも食べられるようなものをつける。

- ・13日 山口県の郷土料理である、けんちょうといとこ煮。けんちょうは、豆腐と野菜を油で炒めて醤油で煮込んだもので、山口県内の各地で食べられている。いとこ煮は甘く煮た小豆と白玉団子が入ったぜんざいに似た料理。
- ・18日 地場産給食。うどんや鶏肉、油揚げ、ニンジン、シイタケなど地元の食材を豊富に取り入れる予定。
- ・20日 22日の冬至にちなんだ献立。冬至には昔からカボチャを食べてユズを入れたお風呂に入る習慣がある。昔は冬になると野菜が少なく、輸入することもできなかったので、夏に採れたカボチャを冬まで保存して食べていた。栄養価が高く、ビタミンたっぷりのカボチャを冬至に食べることで、風邪をひかないよう体の抵抗力を高めようとしたともいわれている。また、冬至には運をつけるために、うどん、ダイコン、ニンジン、コンニャク、レンコン、ミカンなど、名前に「ん」がつく食べ物を7つ食べると縁起が良いといわれている。給食では「ん」のつく食べ物を4つ、ナンキン、ダイコン、ニンジン、レンコンを入れる予定。さばのゆず吉みそがけは、長門ゆず吉の果汁やみそなどでタレを作り、サバにかけて提供する。
- ・21日 クリスマス献立。クリスマスケーキは、卵、乳アレルギーの子でも食べられるように、卵・乳抜きケーキを提供する。

(委員)パンの日に温食がスープだとありがたい。水分が少ないとパンが食べにくい。パンとドロドロのスープでも食べにくいという人もいる。

芋、豆、コーンとかが、重なると食べきれないことがある。

わかめごはんを増やしてほしい。

(所長)参考にさせていただく。

### (3) 給食に関する意見

(委員)毎日のごみの返し方の一覧を毎月配付する学校給食センターがあり、これがあると担任が助かる。

(所長)毎日の具体的なごみの返し方の一覧は作っていない。一般的なごみの返し方については、4月当初お送りしているので参考にされたい。1年に1回しか出ないようなごみについては直前にご連絡する。その他疑問があれば個別に問い合わせ願う。

- ・ゼリーなどカップデザートのごみは、入っていた缶に入れず、ごみの種類ごとに分けてビニル袋に入れて返してください。
- ・コンテナ配送の学校においては、ごみの袋は、コンテナの中に入れてコンテナの中に入れ、入らなければコンテナの外に置いてください。
- ・食数が少ない学校においては、紙のカップは牛乳パックと一緒にビニル袋に入れていただいで構わない。学校の事情によってやり方は多少違うかと思う。ひと袋に入れるごみが多すぎるとビニル袋が破れるので、牛乳パック、カップデザートは蓋だけ、カップデザートのカップだけ

というように袋を分けていただいても構わない。それぞれ学校の都合があるだろうからお任せする。

- ・ゼリーの食べ残しは温食缶の中に、ジャムの食べ残しも可能であれば温食缶の中に入れていただくと、有機肥料にリサイクルされ、その肥料で育った野菜が給食にも使われる。リサイクルの意味で、ゼリーやジャムの食べ残しも可能であれば温食缶の中に入れていただけるとありがたい。児童生徒が多いと大変だろうから、それはそれぞれの学校の事情にお任せする。

(栄養士)7月11日に乳酸菌飲料を出す。容器はプラスチックで蓋はアルミ。今回特別に、ごみはメーカーがすべて回収することになったので、蓋も本体も一緒にパンの袋などに入れてセンターに返していただけると助かる。

(委員)チーズは紙とアルミは一緒によいか。

(所長)一緒にいい。魚のホイル焼きは、できる範囲で、食べ残しは入っていた缶に、ホイルはビニル袋に入れてください。

(委員)センターによって捨て方が違う。市内統一していただけると助かる。

(所長)予算の都合でビニル袋の節約をお願いしている面もあるが、プラスチックごみを減らすために、皆様にご協力をお願いしている。

- ・必要なビニル袋はセンターに言っていただければ提供するが、パンの袋や果物配膳用の手袋など、ごみ袋として使えるものはできるだけ使っていただきたい。
- ・各教室から配膳室までのごみの運び方としては、できれば食器や食缶などを使い、配膳室でビニル袋にまとめるという方法で、ビニル袋ごみを減らす工夫を考えていただけると助かる。
- ・必要なビニル袋は言っていただければ提供するが、各校でビニルごみを減らす工夫を考えてください。
- ・ごみの返し方がセンターによって違うことについては、センター間で相談してみようと思う。センターごとに事情が違うので統一はできないかもしれないが、相談してみようと思う。

(委員 A) 個包装のものが一つの食缶にまとめて入っている日がわかるように配膳表などに印があると助かる。

(所長) 個包装のものを入れた缶があるかないかが配膳表でわかるといいということですね。

(委員 B) 給食主任が不在だと、人手不足で見落としたりしやすい。困っている学校があるなら、対応を考えてみては？

(所長) 考えてみましょう。

## 連絡事項

(所長) [資料に沿って説明]

- ・献立表やアレルギー対応の資料のデータ送信は、8月9日までに送る。
- ・除去食希望申出書は所長が各校に8月9日までに届ける。
- ・家庭配付用献立表は8月9日か23日か28日いずれかの逡送便で送りたい。いつがよいか。

(委員) 8月9日がよい。

(所長)では8月9日の遞送便で送る。和田小学校は翌日10日になる。

- 食器の汚れについて、外側が黒ずんでいる碗があると伺っている。申し訳ございません。これは食品のアクなどで、食器を使って問題はないが、気になるということであれば避けて予備の食器をお使いください。
- 食器の内側に汚れがある場合は、何かわからないので、使わないようにしてください。
- 食器が足りないことがあれば、センターにご連絡ください。すぐ持つて行く。
- コンテナ配送の学校で、コンテナの扉が開きにくいとお伺いした学校がある。取っ手を回して、少し扉を持ち上げるようにして開くと開きやすいと思う。ご協力をお願いします。
- 透明な接着剤がトレイや食器に付いていることがあると伺っている。大変申し訳ない。洗浄後 1枚 1枚汚れ落ちを点検しているが、水滴と接着剤の見分けが難しく見落としやすい。この糊はストローの糊で、食器やトレイにストロー袋が挟まらないようにしていただけるとありがたい。
- 次回の給食協議会は、11月下旬になると思う。
- 本日の協議会の議事はすべて終了。以上で閉会。