

**令和5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**

1. 日 時 令和5年6月27日(火) 15時30分～16時00分
2. 場 所 栗屋学校給食センター 会議室
3. 出席者 小学校給食主任5名 中学校給食主任2名 PTA代表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
 - ア 令和5年度2学期献立(案)について
 - イ 令和5年度4月～6月の献立について
 - (2) 連絡事項
5. 協議会の記録【要約筆記】

【会長挨拶】

この協議会は、学期ごとに開催しており、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い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。

さて、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年度について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」で補填したところだが、令和5年度についても国の交付金が活用可能となったことから、6月市議会に補正予算を提出している。

しかしながら周南市では、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行っている。

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きたいので、ご理解と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。

私どもではなかなか気付かない部分もあるので、色々なご意見をお聞かせ願いたい。

(1) 献立について

① 令和5年度2学期献立(案)について

9月の献立(案)について

○まだまだ暑さが続いたり、中学生は運動会の練習などもあるので、食べやすい献立にしている。

- ・1日 防災の日にちなんで、ツナマヨおにぎりや炊き出し汁やクッカーなどを取り入れた、防災給食の予定。

- ・ 4日 くじらの日にちなんだ、「鯨のアングレーズ」の予定。
- ・ 6日 熊毛地区の白石ファームで採れた「ニンニク」を使った、「熊毛にんにくのペペロンチーノ」。
本日の資料の「地産地消だより」で熊毛ニンニクを掲載している。明日、ポスターを届けるので、給食室等に掲示して活用してほしい。
- ・ 15日 「まごはやさしい」献立。
- ・ 19日 お彼岸にちなんで「おはぎ」の予定。
- ・ 22日 沖縄県の料理で、沖縄県発祥のタコライスや沖縄県でよく食べられているもずくを使ったスープの予定。
- ・ 26日 月に一度の「がぶっと食べよう山口の日」で、地場産食材を使った献立。
- ・ 28日 中国の料理で、白ごまをたっぷり使った「白ごま担々麺」の予定。
- ・ 29日 十五夜献立。ウサ型のハンバーグや満月に見立てたおじゃが餅汁、お月見ゼリーを出す予定。

10月の献立(案)について

○食べ物のおいしい季節に入ります。秋を感じる食材、きのこ、さつまいも、さんま、栗などと献立に入れている。

- ・ 6日 鹿児島国体にちなんで鹿児島県の郷土料理のきびなごとさつま汁。
- ・ 10日 目の愛護デーにちなんで、目に良い食品 ビタミンAを含むにんじん卵、アントシアニンを多く含むブルーベリーのゼリー。
- ・ 12日 山口県の郷土料理、今回はみそ味のみそけんちょう。
- ・ 23日 イギリス料理の「スコッチブロスとフィッシュ&チップス」。スコッチブロスは、肉と野菜、麦、豆の入ったスープ。
- ・ 24日 月に一度の「がぶっと食べよう山口の日」で県内産や市内産食材を多く使った献立。
- ・ 31日 ハロウィン献立。かぼちゃを使ったパンプキンスープとかぼちゃ型のハンバーグ、予算に余裕があれば、デザートをつけたい。

11月の献立(案)について

○秋を感じる食材を取り入れた献立。

- ・ 6日 読書の秋ということで、「ダヤンのミステリークッキング」にでてくる、鶏肉の赤ワイン煮込みを取り入れた。
- ・ 8日 いい歯の日にちなんで、きんぴらスパゲッティやフルーツ白玉。よく噛むことを意識してもらいたい。
- ・ 10日 韓国の料理。鶏肉を甘辛く味付けした「ヤンニョムチキン」を取り入れた。
- ・ 13日～17日 地場産給食週間。地元産の食材をできるだけ多く使った献立を考

えている。

- ・28日 静岡県の郷土料理。「おざく」は、里芋やにんじんなどの野菜を出汁や砂糖、しょうゆで煮込んだ料理。予算に余裕があれば、静岡県産のお茶プリンを出す予定。

12月の献立(案)について

○寒くなるので、身体が温まる料理。汁物やスープ、クリーム煮、旬の大根を使った煮物やすき焼き肉豆腐を取り入れている。冬野菜の大根、白菜、ほうれん草をたくさん使っている。

- ・4日 フルーツサンド。
- ・5日 愛知県の郷土料理の「ひきずり」。これは鶏肉で作るすき焼きのこと。愛知県は、キャベツの生産量が全国1位で、給食でも愛知県のキャベツがよく納品されるので、副菜はキャベツのごま酢和えにしている。あんこ文化があるかと思い、今川焼もセットにしている。
- ・11日 月に一度の「がぶっと食べよう山口の日」
- ・18日 カツサンドの日。昨年実施したカツサンドが人気だったので取り入れた。今回は縦割りパンにスティックとんかつにソースを絡めたものをはさんで食べてもらいたい。
- ・20日 クリスマス献立。卵と乳アレルギーの子ども達も食べれるようにケーキは3種類からのセレクトで考えている。選んで食べる楽しさも味わってもらいたい。
- ・21日 年越し献立の日。給食では、アレルギーの関係でそばが出せないので年越しうどんにしている。
- ・22日 2学期最終日に。この日が冬至にあたるので、カボチャのそぼろ煮を副菜を取り入れている。

[質問・意見なし]

② 令和5年度4月～6月の献立について

(委員) たけのこ、ごぼうなど根菜の切り方が大きい時がある。1年生の給食が始まったばかりの時期は、噛むことに慣れてないこともあり、残菜が多かった。

(センター) 今後、気をつける。

(委員) 6/14の献立は、小麦アレルギーの子どもが食べれるものがなく、お弁当を持参した。何も食べれないのは、担任も辛かった。

(2) その他・連絡事項

(委員) 食器にヒビがはいっていたり、トレーの表面がザラザラしている時がある。

1年生には痛いと感じる子がいるようなので交換してほしい。

(センター) 洗浄中は濡れているので気がつかないことがあるので、申し訳ない。

ひび割れ食器やトレーは、別にして返却してもらえたら、今後は出さないようにできる。予算内にはなるが、随時交換していく。

(センター) スプーンの止め金についてお願い。

牛乳パックの糊がトレーなどについていることがあるので、なるべくつかないように気を付けてほしい。

(センター) 2学期の実施申請書・人員票の提出について

(センター) 9月の献立表の配布について