

**令和5年度第2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11月16日(木) 15時30分～16時5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. 協議事項
 - (1) 献立について
 - ① 令和5年度3学期献立(案)について
 - ② 令和5年度9月～11月の献立について
 - (2) その他・連絡事項
5. 協議会の記録(要約筆記)

【報告】

センター所長の人事異動(9月1日付)について

【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2回目の開催となる。給食の献立に関することをはじめ、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。

栗屋学校給食センターは、一日当たり約2500食の給食を管内の小学校5校、中学校3校に提供するために、関係者一同、しっかり取り組んでいるところであるが、本日の協議会で皆様方から頂いたご意見を参考にしながら、より良い給食の提供に繋げていけるよう努めていきたい。

我々でなかなか気付かない部分もあると思うので、色々なご意見をお聞かせいただきたい。

【協議事項】

- (1) 献立について
 - ① 令和5年度3学期献立(案)について
 - ・給食費の精算時期に入るので、献立内容が変わることがある。
 - ・3学期は、卒業する小学校6年生と中学校3年生からあがったリクエスト献立を入れている。

1月の献立（案）について

寒い季節が続くが、冬野菜などをしっかり食べて元気に過ごして欲しい。また、1月は行事食が多いので、ご指導等もしていただけたらありがたい。

- ・1/9 正月料理。年明けうどんやみかんのタルトを出す予定。わかめご飯に替えて白御飯とのりに変更予定
- ・1/10 リクエスト献立。揚げパンは、主食部門のリクエスト「1位」。今回はキャラメル味の揚げパンを出す予定。
- ・1/11 鏡開きの日にちなんで、白玉を使った雑煮を出す予定。
- ・1/12 リクエスト献立。フルーツミックスとカレーを出す予定。
- ・1/15～1/19 地場産給食週間。地元産の食材を出来るだけ多く使った献立を考えている。
- ・1/24～30 全国学校給食週間で、昔の給食や、世界の料理、日本の郷土料理などを出す予定。24日は昔の給食。鯨の竜田揚げやカレーシチュー、いちごジャムを出す予定。25日は秋田県の郷土料理で、だまこ餅を使っただまこ鍋風煮込みの予定。26日は北海道の郷土料理で、味噌ラーメンを予定。29日はインドの料理で、ナンやキーマカレーを出す予定。30日は韓国の料理。キンパとは、韓国風の海苔巻きのこと。

2月の献立（案）について

寒い季節となる。冬野菜と温かい汁物や煮物を食べて体をあたため、栄養バランスの良い食事で体の抵抗力を高めて、寒さに負けない体づくりをして欲しい。

- ・2/1 月に一度のがぶっと食べよう山口の日。県産食材ということで、毎回似たメニューとなるがご理解いただきたい。
- ・2/2 鯨とこんにゃくを使った節分献立。こんにゃくは砂おろしといって体の中の掃除をしてくれる働きがある。節分に鯨を食べることは、大きく元気な子に成長して欲しいという願いからだといわれている。主食の「わかめごはん」は、主食部門のリクエスト「2位」。
- ・2/7 価格が高騰しているが、メロンパンを出す予定。現在、調整中。
- ・2/8 中華料理の献立で、水餃子のスープと酢鶏。
- ・2/16 リクエスト献立。フルーツミックスはリクエスト「1位」、カレーは「3位」。
- ・2/19 イタリア調理のニョッキを使ったスープとチキンカチャトーラ、デザートはイタリア発祥のパンナコッタを予定。
- ・2/20 櫛ヶ浜の郷土料理「つしま」をだす予定。調理動画を作成しているので興味があれば言って欲しい。
- ・2/27 宮崎県の郷土料理のチキン南蛮。別添えで小袋に入ってタルタルソースをチキン南蛮にかけて食べて欲しい。デザートは日向夏のゼリー。

3月の献立(案)について

3月は春野菜などを使って、春を感じてもらえるような献立にしている。1年最後の月の給食なので、特に子供たちに人気の献立を多く取り入れた。

- 3/1 ひな祭り献立。紅白はんぺん汁や、ひなあられなどを出す予定。チキンチキンごぼうはリクエスト「2位」。
- 3/5 受験生応援献立。たこ焼きの「たこ」は、英語でオクトパスと言い、「パスは合格するという意味がある。他にも五角形のおくらや先を見通すという意味のれんこんなど、縁起が良いとされている食材を使っている。
- 3/7 中学校の卒業お祝い献立。給食で1番人気のカレーや、お祝いケーキを出す予定。
- 3/8 防災給食。おにぎりや炊き出し汁、乾パンを出す予定。
- 3/15 小学校の卒業お祝い献立。ハンバーグなどを出す予定。小学校もケーキ出す予定。
- 3/19 瓦そばを出す予定。小野茶麺を使った瓦そばを予定。

(委員) 防災給食(3/8)の乾パンは、この前(9/1)のクラッカーと同じものなのか。

(センター) 違うものとなる。

(センター) 3学期献立案を説明したが、現在、給食物資が価格高騰しているため、予定している献立が一部実施できないこともあるかもしれないがご了承いただきたい。

(センター) 今後も学校現場の声を参考にしたいので、ご意見等があればご連絡いただきたい。また、給食日誌を通してのご意見もよろしくお願ひしたい。

② 令和5年度9月～11月の献立について

(委員) 10/31、11/1とかぼちゃのメニューが続いていた。

(センター) 今後、気をつける。

(委員) 小パンと麺が提供される日があるが、小学校高学年には少しもの足りないという意見がある。

(センター) 参考にさせていただきたい。

(委員) 9/1 のおにぎりとクラッカーは当日が始業式であり気忙しかったため、思うように食べられなかった。また、市小研など下校が早くなる時はカレーなどの食べやすいメニューだと助かる。

(センター) 参考にさせていただきたい。

(委員) パンの残食についてだが、ジャムがついていると食べやすく、また、小パンなどパンが小さめでおかずが多めだと低学年が食べやすいのではないか。

(センター) 毎日、センターに各学校の残食量の報告があがってくるが、残食の要因は主に、給食時間の短さ、給食量の多さ及び児童生徒の食の嗜好の3つがあると思う。いずれも改善できる即効薬みたいなものはなく、児童生徒に寄り添い過ぎたメニューにすると食育の観点から学校給食の役割を果たすことは出来ないし、また、今の学校の運用の中で給食時間を増やすことも現実的には難しいのではないかと思う。今ご指摘いただいたようなことを、今後もぜひ教えていただき、献立作成の参考とさせていただきたい。

(委員) 11/8 の白玉ポンチの白玉が硬かったように思う。特に、低学年や支援学級で不安があった。

(センター) 参考にさせていただきたい。

(2) その他・連絡事項

(センター) 配送の関係上、給食配膳室扉・学校門等に不具合がある学校は、改善をお願いしたい。また、食器缶等を地面においている学校は、蟻などの虫が入るため、冷蔵庫の上に置くように改善をお願いしたい。

(センター) フライ缶に入らないため、ヨーグルトをビニールのままで配送しているが、特に問題はないか。

(各委員) 特に問題ない。

(センター) 12月にセレクトデザートを実施するが、人員票とデザートの予約票の人数が一致していることを確認して欲しい。また、必要に応じて修正をお願いする。

(センター) 各学校へは決められた配送時間で原則配送している。2学期において、学校行事などで配送時間の変更を希望された学校へは概ね要望どおりにしてきたが、数件お断りしたこともあった。多くの配送校に影響がある場合や、センターで働く従業員へ過大な負荷がかかっている場合などは、要望をお受けできないこともあり、センターとしては、さまざまな状況を総合的に勘案し、センター内の影響を考えながら判断していく必要がある。共同調理場、大量調理施設として建設された趣旨をご理解の上、学校給食の提供にご協力をいただきたい。

(センター) 3学期の実施申請書・人員票の提出期限について、レジュメに記載している。詳細は、「学校給食事務の手引き」にも記載しているので、期限までの提出をお願いしたい。

(センター) 各学校の給食配膳室へ昨年8月頃に設置された冷蔵庫であるが、簡易点検については事業者と調整を図り、実施していただくようお願いしたい。

(センター) 栗屋学校給食センターでは、多種多様な給食を提供し、児童・生徒の皆様には食の経験を積んでいただきたいと考えている。今後も、栗屋学校給食センター全員で取り組んでいくのでご協力をお願いしたい。