

令和5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5年11月20日(月) 15:30～16:05
- 2 場 所 周南市立住吉学校給食センター
- 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、
P T A委員1名、調理配送委託業者業務統括責任者、副責任者
- 4 協議会に付した案件
 - (1) 献立について
 - ア 令和5年度7月～11月の献立について
 - イ 令和5年度3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P T A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。

9月に高尾学校給食センターで、調理・配食した給食(おかず)の中に、直径1センチ程度の金属ナットが混入する重大事案が発生した。児童が口に入れる前に気付き除去したため、健康被害はなかった。

原因は、調理器具(スライサー中央部)の留め具であるナットが緩み外れ、おかずに混入した。

周南市では、今後二度とこのような事案が発生しないように、調理器具メーカー協力のもと、原因に起因した調理器具を使用している市内学校給食センターは、ナットが固定するように全て改修した。

今後も引き続き、異物混入がなくなるよう学校給食に携わる全ての者が努力していくので、協力をお願いしたい。

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5年度7月～11月の献立について

- ・【住吉中】「パンだけだと食べにくい。」という生徒の意見が多い。ジャムを付けたりアップルパン等の方が食べやすいと思うが、総合的に勘案すると難しい部分がある。パンが食べやすい献立になるように工夫していきたい。併せてパンの残渣量の動向を注視していきたい。

- ・【岐陽中】パンの残渣が多い。パンが食べにくいのではないかと感じている。残渣量はクラスによって大きく違う。人気のあるメニューは完食している。

・【今宿小】 7月の暑い時期は、温かいご飯が残りやすいが、丼物やわかめご飯などだと食べやすい。「パンプキンスープ」が人気だった。9月の「しそひじき和え」は、野菜が苦手な児童もよく食べていた。10月の「りっちゃんの元気サラダ」は学習したことにつながるので、楽しくおいしく給食を食べることができた。ご飯の量が増えた学年で残渣量がしばらく増えた。11月の「安納芋のムース」は、苦手な児童もいた。「たらこスパゲッティ」がおいしかった。「切り干し大根とひじきのサラダ」がおいしかったのでレシピを知りたい。「あじの天ぷら」など固いものは残渣が多い傾向にあるが、家であまり食べてない場合もあるので、歯ごたえのあるものも献立に入れるとよい。

・【徳山小】 ごはんとパンの残渣量が多い。特に、低学年のご飯の残渣量が多い。パンはスープと一緒に食べることができるので、ご飯と比べるとよく食べている。野菜が苦手な児童が多いので、給食で野菜が取れていないように感じる。低学年はパンに野菜などの具を、上手にはさんで食べられないことがある。

・【PTA委員】 子供は給食の献立で、キムチを使用したメニューがおいしいと言っている。家でも作ってみたいのでレシピを教えてほしい。「ミルメーク」の提供回数が減ったように感じる。給食費の問題もあると思うが、これまでどおり提供してもらえたら子供たちが喜ぶと思う。

イ 令和5年度3学期の献立（案）について

中学3年生対象にリクエスト給食のアンケートを実施した。その結果を取り入れた献立(案)を作成している。

1月の献立（案）について

○1月のテーマは、「学校給食について考えよう」。24日から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。15日から19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。
- ・ 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。「まごわやさしいみそ汁」は、「まめ・ごま・わかめ・やさい・さかな・しいたけ・いも」の頭文字の食材を取り入れた栄養満点なみそ汁。
- ・ 25日 山口県の料理。もぶり（混ぜご飯）とけんちょう。
- ・ 26日 フランスの料理。2024年はパリでオリンピック開催。ポトフはフランスの家庭料理。パリツォーネはミートソースを生地で包みカルツォーネ型にして揚げたもので、パリッとした食感とカルツォーネを合わせてパリツォーネ。カルツォーネはイタリア料理だが、ミートソースの発祥はフ

ランス料理のラグーが素となっており、パリという言葉が入っているので、とり入れた。

- ・ 29日 アメリカ料理。2028年はロサンゼルスでオリンピック開催。チリコンカンは、中が空洞になっているパンピタパンにはさんで食べる。
- ・ 30日 新紙幣の発行をテーマ。新紙幣に描かれた偉人ゆかりの献立。

紙 幣	人 物	出身地	献 立
千円札	北里柴三郎	熊本県	高菜ごはん
五千円札	津田梅子	東京都	小松菜のサラダ
一万円札	渋沢栄一	埼玉県	呉汁

[質疑応答] なし

2月の献立（案）について

○2月のテーマは「楽しく食事をしよう」と「食べ物と健康について考えよう」。

植物性たんぱく質の「大豆」と大豆の加工品も多く使用する献立を作成。

- ・ 1日 節分給食。山口県では、節分にくじらやこんにゃくを食べる風習があるので、「くじらのケチャップ和え」と「のっぺい汁」。節分豆の代わりにきなこをうすくまぶした「大豆のりんかけ」。
- ・ 5日 オランダ料理。エルテンスープは、豆や野菜が煮崩れるほどにしっかり煮込んだスープ。
- ・ 6日 地場産給食の日。
- ・ 8日 北海道の料理。「ニシンの甘露煮」の「にしん」は春を告げる魚。明治から昭和初期にかけて北海道の日本海側でたくさん獲れていた。「どさんこ汁」はじゃがいもやとうもろこしなど北海道でたくさん作られている食材を使用。
- ・ 28日 「フォー」は、米粉で作られる平たいライスヌードル。
- ・ 29日 「卵の花炒り」。最近、食べる機会が減ってきた「おから」を使用した料理も紹介したい。
- ・ 中学3年生リクエスト献立
 - 9日 きのことたっぷりスープ
 - 14日 たこ焼き
 - 20日 キムチ鍋
 - 27日 大学芋

[質疑応答] なし

3月の献立（案）について

○3月のテーマは、「1年間の給食を振り返ろう」。児童生徒の好きな献立が多いと思うので、卒業や年度末を向かえ1年間の給食を思い出してほしい。

- ・ 1日 インド料理。「ナン」は3年生からのリクエストが多かった。

- ・ 5日 受験応援献立。「みそかつ」と「おかか和え」の鰹節は、「勝つ」ということで縁起のいいもの。「合格汁」は、オクラを使用し、オクラの断面が五角形で「合格」と、特徴の「粘り」でネバーギブアップと験を担ぐ。
- ・ 6日 ひな祭り献立。
- ・ 7日 中学校卒業祝い献立。リクエスト献立のれんこんシャキシャキいいキムチ、お祝いデザート。
- ・ 11日 防災給食。防災食レトルト「ヒートレスシチュー」。
- ・ 12日 福島の料理。「ざくざく汁」は、いろいろな野菜をざくざく切って入れ煮る料理。「ひきな炒り」の「ひき菜」は、大根やニンジンなどをせんぎりや細切りにしたものを炒めて作る料理。冬場のために千切りにして保存していた野菜で作られた家庭料理。
- ・ 14日 地場産給食の日。
- ・ 18日 小学校卒業祝い献立。お祝いデザート。

[質問]

(委員) 防災食レトルト「ヒートレスシチュー」の食べ方を教えてほしい。

(栄養教諭) 災害時に提供するレトルト食品なので、袋のまま食べてほしいと考えているが、2月に開催予定の第3回給食協議会で、具体的に協議する予定。

(3) 連絡事項 [所長：資料に沿って説明]

- ① 残菜率について
- ② 「包装容器の種類」の廃止について・・・令和5年度末で廃止予定
- ③ 学校給食県産食材利用拡大事業「のんたこ飯」のレシピの配布
- ④ 給食室の衛生管理とおう吐食器の取り扱いについて