

令和5年度第2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11月24日(金曜日) 15:30～15:55

会場 周南市新南陽学校給食センター 多目的室

出席者	菊川中学校給食主任代理	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代理	湯野小学校給食主任
	富田東小学校給食主任	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(3人)

協議会に付した案件

1 協議事項

- (1) 3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) 1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】

協議事項

(1) 3学期の学校給食献立(案)について(栄養士から)

1月の献立案について

- ・学期を通し食材の価格上昇等により本日の献立案から少し変更になる可能性があるが了解ください。
- ・15～19日は地場産給食週間。山口県内産の食品を多く使用した献立としている。5日間を通して周南市内産のにんじんを使う予定。
- ・17日のさつまいものみそ汁も、周南市内産のさつまいもを使用予定。
- ・19日の高菜と白菜の煮びたしも、周南市内産の高菜と白菜を使用予定。
- ・24～30日は全国学校給食週間。全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め、関心を高めるために行われる。
- ・明治22年に山形県の忠愛小学校で貧困児童対象に無料で学校給食が実施された。これが我が国の学校給食の起源とされる。おにぎり、塩鮭、漬物の給食だったとされているので、24日は「給食の始まり」としてそのような給食にしている。
- ・25日はブラジルの料理。ブラジルのサンベルナルド・ド・カンポ市が周南市と姉妹都市なので、姉妹都市の料理として取り入れている。カンジャはブラジルのスープの分類。雑炊のようなもので米が入るが、今回は小さいマカロニを入れる。赤魚のビネガーソースかけは、本来はワインビネガーと生のトマトやタマネギを使ったソースだが、給食では加熱したソースにする。
- ・26日は山口県の郷土料理で、けんちょうとはすのさんばい風炒めなます。はすのさんばいが山口県の郷土料理だが大量調理なので加熱して出す。
- ・29日は山口県の郷土料理で、南蛮煮。鯨肉と季節の野菜を煮込み、みそで味付けする料理。鯨肉は鶏肉や豚肉に変えることができ、今回の給食も鯨肉ではなく、鶏肉を使って作る。
- ・30日はイタリアの料理。ペスカトーレは魚介類を用いたトマトソースのスパゲッティ。パンナコッタはイタリアに伝わるデザート。
- ・その他旬の大根や白菜、みかん、りんご、ぼんかんなどを使用した献立としている。

〔質問・意見なし〕

2月の献立案について

- ・2日は節分献立。酢飯にツナのマヨネーズ和えを入れて手巻き海苔で巻いて食べるという形にできたらと思う。節分の日には柊にいわしの頭を刺したものを玄関先に立てかけるといならわしがあるので、いわしのすり身を団子にしたもので汁を作る。大豆は給食センターでりんかけ(砂糖衣をまぶす)にしたものを出す。2月はまだ寒い時期だから、全体的に汁物など、体が温まるようなメニューが多くなっている。

- ・16日は韓国の料理。豚とキムチを炒めたもの、かきたま汁の中にお餅のトックが入ったような韓国のスープ、そして韓国のりをつける。
- ・19日は地場産給食で山口県産の卵や、きんぴらにれんこんを取り入れている。伊予柑もできれば山口県産を使いたい、気候等の関係で愛媛県産等になるかもしれない。
- ・21日は北海道の郷土料理。豚丼は豚肉や野菜を炒めたものを平皿に配膳し、各自でご飯にのせて食べる。北海道のおじゃがもちが入った汁を一緒に出す。
- ・28日の卵の花そぼろは、卵とおからを一緒に炒ったもので、平皿に配膳したものを、各自でご飯にかけて食べる。
- ・献立表の濃い色がついているものが卵の除去食、薄めの色がついているものが乳の除去食対応の予定。

〔質問・意見なし〕

3月の献立案について

- ・1日は桃の節句、ひな祭りにちなんだ献立。花の形をした豆腐ハンバーグに手作りの和風だれをかけたものや、梅干しをアクセントに味付けをする和え物、ピンク色をしたはんぺんを使ったすまし汁、ひなあられをつけて華やかな感じにしたい。
- ・6日の抹茶大豆は、カリカリの大豆を抹茶ときび糖でコーティングしたもので大豆が食べやすくなっている。親子丼に卵を使用するので、除去食対応する。
- ・7日は中学校卒業お祝い献立で、小学校と中学校でデザートが異なる。お祝いケーキは小麦・卵・乳製品不使用のものを使う予定。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。
- ・11日は防災給食。周南市では平成29年度から、子どもたちの防災に対する意識を高める目的で毎年3月に実施している。東日本大震災が起こった3月11日に近い日を設定し、震災時の食事を想定した献立を提供する。炊き出しでよく作られるすいとん汁や缶詰の利用をイメージした料理を取り入れた献立になっている。
- ・13日は中国にちなんだ献立。八宝菜は肉やいろいろの野菜を炒め合わせたもので、五目うま煮ともいわれる。八宝菜の「八」は八種類という意味ではなく、「たくさんの。数多くの。」という意味。具材としては、豚肉、イカ、うずら卵、キャベツ、タマネギなど10種類使う予定。うずら卵を使うので除去食対応する。
- ・14日のコールスローは、千切りやみじん切りにしたキャベツを調味料と和えて作るサラダのこと。オランダ語でキャベツのサラダを意味するコールスラーが名前の由来。
- ・15日の清美オレンジは、温州みかんとトロビタオレンジをかけ合わせてできた品種で、3月から4月頃が食べごろのため取り入れている。
- ・18日は小学校卒業お祝い献立で、7日と同様に小学校と中学校でデザートが異なる。こちらのお祝いケーキも小麦・卵・乳製品不使用のものを使う予定。かきたま汁に卵を使用するので除

去食対応する。

- 19日の魚のオーロラソース焼きのソースは、マヨネーズとケチャップを合わせて作る。クリームスープに乳が入るので除去食対応を行う。
- 21日のコーンポタージュにも乳が入るので除去食対応を行う。
- 22日のちゃんぽんは豚肉や魚介類、野菜を具とした麺料理で長崎県の郷土料理。「ちゃんぽん」は「いろいろなものを混ぜること。また混ぜたもの。」をいう。沖縄料理のちゃんぷるーと関連があるとも言われている。
- 25日は地場産給食。旬を迎える筍を入れたマーボー豆腐などを提供する予定。地場産物としては、米、麦、牛乳、しゅうまい、豆腐、豚肉、鶏肉、にんじん、たけのこ、干しいたけ、ねぎ、もやし、ほうれんそうを取り入れる予定。

〔質問・意見なし〕

(所長)以上の予定で献立をたてるが、食材の都合や、予算の都合で、献立が変わったり、日にちが変わることもあるかもしれない。

(2)給食に関する意見

(PTA 委員)子どもたちは「給食すごくおいしい」と言っている。フルーツポンチなどは奪い合いになる位人気があるので、予算の関係もあろうが子どもに人気があるメニューはちょっと多くしてほしい。

(委員)9月19日にささみフライのアーモンドトマトソースがけがでたが、本校にはナッツ系のアレルギーがある児童が3名おり、ソースがかかっていると、ささみフライも食べられず悲しい思いをしていた。ソースが別添えになっていたり、端の方はソースがかからないようにしていただいていると、アレルギーの子も気をつけながら食べられるかなと思う。12月の献立にもトマトソースがけにアーモンドが入っており、食べられないことを心配している。

(栄養士)食缶の数が限られているので、別添えは難しい。食缶の端の方にソースがかからないようにというのも確実にを行うのは難しい。

(委員)ナッツの食感がおいしいのだと思うが、「ナッツ抜きだと食べられるのに」と思うので、おかず一品全部が食べられないということにならないように配慮いただきたい。

(所長)お気持ちはわかります。献立をたてる上で配慮はするが、色々な種類のアレルギーの子どもがあり、今の給食センターの状況ではそのすべてに対応することは困難。卵と乳については除去食対応をしているが、ほかの食材については対応していないので難しい。またアレルギーのレベルもそれぞれなので、少しくらい食べても大丈夫な子もいれば、全くだめな子もいる中で実施することは難しい。ご意見として承っておく。

連絡事項

(1) 書類提出期限

〔資料に沿って説明〕

- ・2月の最終週の人員票の提出締め切りが、給食の手引きには2月22日になっているが、翌23日が天皇誕生日で祝日なので、締切日は正しくは2月21日水曜日となる。

(2) 1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

〔資料に沿って説明〕

- ・3学期の給食協議会は新年度1学期の献立について協議いただく。2月下旬に開催予定。日程が決まり次第メール等で案内する。