

令和5年度 第3回住吉学校給食センター給食協議会

- 1 日 時 令和6年2月19日(月) 15:30~16:15
- 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、センター所長、栄養教諭2名、
PTA委員1名、調理配送委託業者業務統括責任者

4 協議会に付した案件

(1) 献立について

ア 令和5年度12月~2月の献立について

イ 令和6年度1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) 献立について

ア 令和5年度12月~2月の献立について

(ア)【住吉中】「気候も穏やかになり、生徒の食欲も戻り、比較的よく食べていた。

しかし、酢を使用した酸味のある献立は、苦手な生徒がいた。

フランスの料理「パリツォーネ」は人気だった。

(イ)【岐陽中】パンの残渣が多い。パンに具を挟んで食べる献立の日は、普段より食べていると思うが、「小ココア揚げパン」の日はほぼ完食だった。生徒は味が付いているパンでも惣菜パンより菓子パンの方を好むようだ。

「魚」が苦手なのか、「いわしの生姜煮」、「鮭入クリームシチュー」の残渣が多かった。また、「れんこんの甘酢炒め」の残渣も多かった。

牛乳を残す生徒も多く、毎日20本程度残る。しかし、「ミルメークコーヒー」が提供された日は残らなかった。

「ツナスパゲッティ」は人気で、残渣がなかった。

(ウ)【今宿小】「のり酢和え」など「酢」の効いた献立は、野菜嫌いな児童も食べやすいものもあった。

1月は「地場産給食週間」や「全国学校給食週間」があり、「給食」について考えることができ、「郷土料理」や「世界の料理」に興味を持ちながら給食を食べることができた。

2月の「たこ型たこ焼き」を喜んでいた。

寒い時期なので温かい汁物はうれしい。

「地産地消」や「郷土料理」について学習したので、地元の食材が出た時はうれしそうだった。

献立や調理方法が工夫されており、残渣が減ってきている。

(エ) 【徳山小】「魚」が苦手な児童が多い。「給食はおいしい」と食べる児童は多い。一口食べてみて、「意外とおいしい」や、「やっぱり苦手だな」と感じるなど様々であった。

知らない「献立」に興味を持つ児童も多く、「一口メモ」の放送を楽しみによく聞いている。

1月の献立で、あまり提供されない「ピタパン」と「ミルメークコーヒー」が同じ日で、特に1・2年生には「ピタパン」の食べ方と「ミルメークコーヒー」の飲み方などを教えていくと、給食時間が短くなり、昼休みの開始時間も遅くなった。

寒い時期なので、牛乳が20～30本程度残る日もあった。

(オ) 【PTA委員】子供は給食の献立で、「たこ型たこ焼き」がおいしく大変気に入っていた。

イ 令和6年度給食の時間における食に関する指導年間計画について
指導年間計画に基づいて、行事、季節、旬などを考え給食の献立を作成している。各学校でも参考にさせていただき、児童及び生徒への食育及び給食のご指導をお願いしたい。

ウ 令和6年度1学期の献立（案）について

4月の献立（案）について

○4月の目標は、「給食の準備をきちんとしよう」。給食当番の身支度の仕方や、準備、片付、食器の扱い方など、一口メモや献立表などで紹介していきたい。

4月は春を感じる食材も使用。また、新入生の給食も開始するため、食べやすい献立を作成。

4月8日が始業式。献立は例年通り4月9日から作成している。8日から給食を開始する学校があれば早めに連絡してほしい。

- ・11日 奈良県の料理。吉野汁は、すまし汁に葛粉をといて流し込み、とろみをつけた汁。給食では片栗粉を使用する。
- ・15日 フランスの料理。「ペイザンヌ」とはフランス語で「田舎風の」という意味もあり、一般的な家庭料理。野菜を四角に切って煮込んだコンソメの味がしみこんだスープ。
- ・19日 入学・進級お祝い献立。お祝いゼリー
- ・25日 地場産給食の日。

[質疑応答] なし

5月の献立（案）について

○5月のテーマは「食事のマナーを考えよう。食べ物の働きを知ろう」。
新年度に入り1ヵ月が経過し、少しずつ緊張感も薄れ、少し中だるみし始める時期。
改めて、食事の姿勢やマナー等考え、気持ちを調べて給食を食べてほしい。

- ・1日 八十八夜にちなんだ献立 お茶豆
- ・2日 端午の節句 「かしわもち」は端午の節句の代表的な行事食。竹の子のようにまっすぐ元気に育ってほしいという願いが込められた「若竹汁」。勝つ男とも書くカツオを使用した「かつおカツ」。
- ・15日 キムタクご飯の具は、「キムチ」と「たくあん」を豚肉と一緒に炒めたもの。ご飯にかけて混ぜて食べる。
- ・16日 地場産給食。トントンれんこんは鹿野豚を使用する予定。
- ・21日 京都府の料理 京都府は「すき焼き」の発祥の地とも言われているので牛の代わりに鶏肉（かしわ）が使用されることも多い。「お茶」は平安時代に遣唐使が持ち帰ったもので、当時の都であった京都で栽培が始まったとされている。「お茶」にちなんで「抹茶プリン」を提供。
- ・30日 メキシコ料理の「タコス」はどうもろこしを原料とした「トルティーヤ」に様々な具材を挟んで食べる。しかし、日本では「タコミート」と呼ばれるひき肉をスパイスで炒めた物に、トマトやレタス、チーズを挟んだものが一般的。
給食では、具材を「トルティーヤ」にはさまず、沖縄県が発祥の地とされる「タコライス（ご飯の上にのせる）」で提供する予定。タコライスの具材と茹でキャベツをご飯に混ぜて食べる。

[質疑応答] なし

6月の献立（案）について

○6月の目標は、「衛生に気をつけて食事をしよう。歯を丈夫にする食べ物について考えよう」。季節の食材としてなすやピーマン、7日はメロンを献立に取り入れている。

- ・4日～10日 歯と口の健康週間。給食では、カルシウムを多く使った献立や、よく噛む献立を取り入れている。噛むことの大切さや、カルシウムを多く含む食品など、献立表や一口メモで、紹介する予定。
- ・11日～17日 地場産給食週間。周南市産や山口県産の食材を多く使った献立。
- ・24日 イタリアの料理。「ミネストローネ」は、イタリアの代表的な家庭料理で具が

たくさん入ったスープ。「フリッター」はイタリア語で「フリット」と呼ばれ、イタリア発祥の揚げ物。

[質疑応答] なし

7月の献立（案）について

○7月のテーマは「夏の食事について考えよう」。暑くなり食欲が落ちる時期なので、食欲増進のためスパイスを効かせたり、水分を多く含む夏野菜を使用したりした献立。

- ・2日 今年度の野菜メニューコンクールにて給食賞を受賞した「合いびき肉とピーマンの春雨炒め」提供。メニューを考案したのは徳山小学校の児童。
- ・3日 地場産給食。山口県産の食材を多く使用した献立。
- ・4日 七夕献立。天の川を見立てた「そうめん」の代わりに「ビーフン」と、星をイメージしたオクラを使用した七夕汁。
- ・8日 ギリシャ料理。今年はオリンピックが開催されるので、第1回オリンピック開催地であるギリシャの料理を提供。「ラハノサラダ」の「ラハノ」はギリシャ語で「キャベツ」という意味。レモンの果汁が入ったさっぱりとしたサラダ。「レヴィスィア」はヒヨコマメの入ったスープ。
- ・10日 長崎の料理。皿うどん。現在、「皿うどん」は揚げ麺にあんかけをかけるものが一般的だが、元々は「汁なしちゃんぽん」として「ちゃんぽん麺」を焼いて調理していた。給食では揚げ麺使用。当日はご飯の提供はなし。
- ・17日 「もずくと冬瓜とうがんのスープ」に使用する「冬瓜とうがん」は、冬ふゆの瓜うりと書くので冬が旬の食材と間違われることがあるが、冬まで保管できるため「冬」の字を使用。「もずく」と合わせて夏にぴったりなさっぱりとしたスープ。
- ・19日 「ペンネボロネーゼ」の「ペンネ」は筒状のペン先のようなパスタ。ソースは「ボロネーゼソース」。

[質疑応答] なし

(2) 連絡事項

- ① 残菜率について
- ② 「防災給食」の実施<3月11日(月)>について
- ③ その他