

令和5年度第3回新南陽学校給食センター給食協議会記録

日時 令和6年2月22日(木曜日) 15:25～16:00

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	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代理	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) 令和6年度1学期の学校給食献立(案)について
 - (2) 給食に関する意見交換
- 2 連絡事項

協議会の記録【要約筆記】

(所長)

- ・給食センターでは、安心安全を第一に、子どもたちに喜んでもらえる給食の提供に努めています。しかし、昨年11月には、給食の「せんべい汁」に使用した南部せんべいに、カビ毒が混入していたことが判明し、申しわけございません。その折には、保護者様等への周知を迅速に行っていただき大変感謝しています。提供した南部せんべいの一人当たりの摂取量は少量であることから、健康に影響を及ぼす可能性は低いながらも、先生方や保護者の皆様には大変ご心配をおかけしました。
- ・来年度給食費を10年ぶりに改定し、1食あたり小学校は250円から275円に、中学校は290円から320円にします。令和4年度と5年度は、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」を活用することができ、給食材料の高騰に対処しましたが、給食の質や栄養価等を保持するためには給食費を改定せざるを得ません。
- ・本日は今年度最後の給食協議会です。皆様から様々なご意見を頂戴し、よりよい給食になるよう努力して参ります。

協議事項

(1) 令和6年度1学期の学校給食献立(案)について(栄養士説明)

献立年間計画について

- ・周南市小学校研修会学校栄養部会で作成している給食の時間における食に関する指導年間計画に基づき作成し、巡回訪問と郷土料理の県と世界の料理の国を当センター独自で決めています。各学校でもこの年間計画をご活用ください。

4月の献立案について

- ・昨日、当センター所長からメールで連絡していますが、4月8日に給食提供ご希望の学校があれば、2月26日16時までご連絡ください。ただし、調理可能最低量との兼ね合いで、必ずご希望に添えるとは限りませんのでご了承ください。
- ・12日 山口県の郷土料理けんちょうを取り入れています。
- ・17日に中国の料理を取り入れています。マーボー豆腐と五目ビーフン炒めです。
- ・23日に入学、進級お祝い給食を取り入れています。お祝いデザートをつける予定です。
- ・25日のスプリングサラダは、ファルファツレという蝶々型のマカロニを入れる予定です。

(委員)19、22、24日に野菜の何々和えという似たようなメニューになっているので、使う野菜が決まっていればキャベツとかホウレンソウとか具体的な野菜の名前を入れるなどして献立名を変えたいかがですか。

(栄養士)19日はホウレンソウを使用する予定ですので、献立名も少し考えてみたいと思います。

(委員)17日のビーフンとごはんのセットは重たいみたいで、なかなか食べきれないようなので量を考えていただけますか。

(栄養士)ビーフン自体の量はそれほど多くはありません。

5月の献立案について

- ・1日端午の節句献立。たけのこごはんとかつおの甘辛揚げに、かしわもちをつけたいと思ってい

ます。

- 今年の八十八夜は1日ですが、端午の節句献立の日に昔から食べられているかしわもちをつけたいので、2日を八十八夜献立として昨日と同じ山口県産の小野茶を使ったムースを取り入れます。
- 16日はギリシャの料理。今年はオリンピックイヤーでもありますので、いろんな国の料理をできる限り取り入れたいと思っています。オリンピックはギリシャ発祥なので5月はギリシャの料理を取り入れてみました。タラモサラダはタラコが入ったポテトサラダです。スズカキアはミートボールのトマト煮です。ギリシャは水分が少ないギリシャヨーグルトが有名ですが、この時は普通のヨーグルトをつける予定にしています。
- 17日は地場産給食。地場産品は気候に左右され、なかなか必要量が揃わない時もあります。この日は、地場産品ではないですが歯ごたえがある切り干し大根とか、ごぼうとかを取り入れて、卵で閉じたそばろ井。それから、山口県の果実である甘夏柑。小学1年生とかは剥きにくいと毎年お聞しますが、山口県の果物ですから、年1回ほど取り入れさせていただきたいと思っています。
- 24日は、大阪府の郷土料理。中学校は関西方面に修学旅行に行くことが多いと思いますから、興味、関心を持ってもらいたいと思い、大阪府の郷土料理を取り入れています。肉すいというのは、肉うどんからうどんを抜いたような汁物です。大阪といえば、お好み焼きとか、たこ焼きなんですけど、小さいサイズのお好み焼きがあれば、取り入れてみたいと思っています。それから、ミックスマッシュが大阪発祥と言われているので、それに関係がありそうなフルーツのゼリーを取り入れてみたいと思っています。

〔質問・意見なし〕

6月の献立案について

- 6月は食育月間で、食べ物のことや食事に関わる様々なことについて考え、全国で食育を積極的に進めていく月になっています。
- 4日から10日は歯と口の健康週間です。この期間の給食は、歯のことを意識するような噛みごたえのある食材だったり、歯や骨をつくるはたらきがあるカルシウムを多く含む食材を多く取り入れたいと思っています。4日の畑と海のカミカミサラダは、今年の夏に周南市健康づくり推進課が募集した野菜メニューコンクールで給食賞を受賞した八代小6年の山本さんのレシピを給食用に少しアレンジして提供します。レンコンや昆布、イカ、アーモンドなどの食材を使い、よく噛むメニューになっています。
- 5日は福岡県の郷土料理である筑前煮を取り入れています。レンコンやゴボウ、ニンジンなどを油で炒めた後、砂糖や醤油で味をつけたもので、がめ煮とも言われます。また、福岡県は小松菜の生産量がトップクラスということもあり、小松菜を使った和え物を取り入れています。
- 10日から14日までの1週間は地場産給食週間で、地元の食材を多く取り入れる予定です。
- 11日の県産コロッケは山口県産レンコンが入ったものを使用します。
- 14日の小いわしの南蛮漬けは、玉ねぎやニンジン、長門ゆずきちの果汁などを使って爽やかな風味の甘酢だれを作り、揚げたイワシにかけて提供したいと思っています。南蛮漬けは、魚や肉などを油で揚げて、ネギや玉ねぎ、唐辛子と一緒に甘酢漬けにした料理のことをいうので、甘酢だれにほんの少し豆板醤を入れて味にアクセントをつけたいと思っています。
- 27日はイタリアに関連した献立になっています。ニョッキは、古代ローマの時代から作られてきた

古い料理で パスタの一種です。ジャガイモと小麦粉とを組み合わせて作られますが、元々は小麦粉を練って作られていたそうです。給食ではニョッキをクリーム煮にし、イタリアを代表するデザートのパンナコッタを取り入れています。

- ・28日のユーリンチーは中国料理の1つで、ユーは油、リンは注ぐとかかけるという意味で、チーは鶏肉のことを指します。元々は鶏肉を切らずに一羽丸ごと揚げて作る料理だったそうで、肉が大きく油の中に入りきらないので、上から油をかけながら調理したことからこの名がつけられたそうです。刻んだ白ネギや生姜の風味を効かせた醤油ベースの甘酸っぱいソースをかけて提供したいと思います。

(委員)7日になにか果物をつけてほしい。18日は野菜の卵とじとツナと野菜のソテーはどちらも副菜っぽいので、どちらかをスープにしたらいかがですか。

(栄養士)5日と7日に予算的に大丈夫なら、果物などをつけられたらと思います。18日は検討してみたいと思います。

(委員)4日は乳と卵のアレルギーの子は、パンと卵とチーズが食べられなくて、野菜のみになってしまう。代替食を持ってくるようにはなるとは思いますが、他の子と同じものを食べられるものが多い献立だとよいと思う。

(栄養士)野菜とうずら卵の甘酢煮は、うずら卵の除去食対応をします。

7月の献立案について

- ・3日は沖縄県の郷土料理です。ゴーヤチャンプルのチャンプルは沖縄の郷土料理です。もずくスープのもずくは沖縄県が全国の生産量の約8割を占めます。冷凍パインにつきましても、沖縄県はパイナップルの生産量日本一です。
- ・5日は七夕献立で星のコロッケと七夕汁です。そうめんは伸びやすいためビーフンを使用し、星をイメージしたオクラを入れた七夕汁を予定しています。
- ・8日は、令和5年度周南市の野菜メニューコンクールの給食賞受賞レシピです。令和5年度の徳山小6年生のレシピで、あいびき肉とピーマンの春雨炒めです。給食向きにアレンジして取り入れます。
- ・10日は地場産給食です。市内産のナスと玉ねぎ、山口県産大豆の豆腐、そしていつもどおり山口県産の米、麦、牛乳を使用することができる予定です。
- ・16日がフランスの料理です。7月26日から8月11日まで開催されるパリオリンピックにちなんで取り入れています。ラタトゥイユソースとポトフがフランスの料理です。
- ・その他夏が旬のメロンやピーマン、ナス、カボチャ、枝豆、ゴーヤなどを取り入れています。

(委員)七夕ゼリーをつけて欲しいという声があります。

(所長)全体的な予算を見て考えたいと思います。

(2) 給食に関する意見交換

(委員)配送される時刻が日によってばらつきがあるように感じます。以前は時刻表みたいなものがあったようです。

(所長)献立によって調理に係る時間が一定ではないので、手間がかかる献立の場合は遅くなる場合があります。早く出来上がったら、早く配送します。給食の時間に間に合わなそうな時には電話でご連絡します。

行事の都合で特別に早く届けてほしいときはご相談ください。対応できるときとできないときがありますが努力します。

連絡事項(所長説明)

[資料に沿って説明]

- 3月19日に中学校で魚のオーロラソース焼きをアルミホイルに包んで提供します。食べ残しは、できる限り食缶に入れていただき、アルミホイルは、アルミホイルだけで1袋にし返却ください。
- 12月に給食のトレイに落書きがありました。どこの学校かはわかりません。食器やトレイなどに落書きがあると落とすのに時間がかかりますし、落書きによって食器やトレイにキズがついてしまうことも考えられます。使えなくなることもあるかもしれません。落書きをしないようにということを発信する機会がありましたら、ご指導いただきますようよろしくお願いいたします。
- 新年度給食予定人員票は、年度当初につき食器準備を慎重に行いたいのので、できれば1日早く提出いただきたい。その後の変更は、再1、再2で提出ください。
- 献立作成の参考としたいので、各校の来年度の行事予定表を、給食便か通送便か電子メールでお送りください。

(委員)19日のアルミホイルは、アルミホイルだけで1袋にするということでしょうか。

(所長)そのとおりです。

PTA 選出委員様につきましては、お忙しい中にもかかわらず、毎回出席いただき感謝しています。先生方にもお忙しい中毎回出席いただきありがとうございます。

来年度、給食主任が変わられましたら、引継ぎをよろしくお願いいたします。

次回給食協議会は6月下旬の予定です。