

令和5年度 第3回周南市学校給食センター給食協議会（鹿野地区） 会議録
【要約筆記】

日 時	令和6年3月4日（月） 15:45～16:15
場 所	コアプラザかの 2階 講座室
出席者	小学校給食担当者1名・中学校給食担当者1名 中学校PTA代表1名 鹿野学校給食センター所長・鹿野学校給食センター栄養教諭1名

1 協議事項

(1) 令和5年度1月～3月の献立について

【小学校給食主任】

・いつもおいしく手の込んだ給食を、子ども達も先生方も楽しみにしている。特に、行事に合わせた献立や先日のまるやまドーナツのときのように、実際に現場で作っている方に来ていただくなど、食をとおして様々なことを学ぶことができ、感謝している。

【中学校給食主任】

・行事食や給食週間など、バラエティに富んだ献立ばかりで毎日の給食が楽しみ。特に、まるやまドーナツは好評だった。子ども達もまた食べたいと言っていた。

【PTA代表】

・季節ごとの行事食など、家で出せないものを給食を通じて知ることができ、ありがたい。

・パンのときに、ジャムやマーガリンなどが何もついていないときがある。スープに付けて食べることができない子もいるので、小さくてもいいので何か付けてほしいという保護者の意見を預かってきた。

⇒（栄養教諭）エネルギーや砂糖の取り過ぎにもなるが、そういった意見をこれまでもいただいているのであったほうがいいとは思う。

⇒（小学校給食主任）あったほうが食べやすいとは思いますが、素材の味を知るといことも大切なことだと思う。

⇒（中学校給食主任）食事としての主食という意味では、甘くないパンを食べることも大切だが、パンがかなり大きいので何かを付けてほしいという意見も理解できる。鹿野は、パンに挟んだり、パンに合うシチューだったり、食べやすい工夫をしてあるほうだ。

⇒（所長）いただいた意見は理解した。今後も、パンに合うおかずや食べやすい献立について検討させていただきたい。

(2) 令和6年度1学期の献立(案)について

ア 意見交換

【栄養教諭より説明】

・4月

・入学、進級などがあり、新しい環境で緊張もしているため、給食がほっとできる時間になるよう、楽しい献立を考えた。

・給食当番の決まりやごみの返却方法などを年度初めにお知らせをし、良いスタートを切りたい。

・今年度は、麦ごはんには山口県産の押し麦を使い、地場産使用率を向上していきたい。

15日：新1年生が入学して初めての給食になることを想定した献立。

17日：お祝い献立としてデザートを付けている。

26日：教員の研修会の予定なので、食べやすい献立にした。

・5月

1日：少し早い端午の節句ということで、渋川工房のかしわ餅を提供する予定。

13日：地場産給食。鹿野のほうれん草を使用。鯨食文化の継承ということで鯨を使った料理を提供する予定。

22日：広島県の料理。美酒鍋は、東広島市、西条市の酒蔵で働く人のまかない料理が発端。しっかりアルコール分を飛ばして、子どもの口に合うような味付けにしたい。

27日：韓国の料理。ピビンパ丼、ホットクというお菓子を提供予定。ホットクは「中国の餅」という意味で、日本のおやきのように平べったい形の小麦粉の生地に甘いあんを入れて焼いたもの。給食センターで手作りして提供する予定。

・6月

・食育月間や歯と口の健康週間などの行事がある。給食を食べることで、「健康」と「食」の繋がりを感じてもらえるような給食にしたい。

3日：大阪府の料理。今年度同様、肉吸いやたこ焼きを提供する予定。

4日～10日：歯と口の健康週間。噛むことを意識した献立。

7日：昨年度の野菜メニューコンクールで受賞した「畑と海のカミカミサラダ」を提供する。さきいか、レンコン、アーモンド、海藻などを味噌マヨネーズで和えた料理。

11日：スペインの料理。ニンニクが効いた食欲をそそる料理を提供する予定。

17日～21日：地場産給食週間で、地元のをたくさん使った献立。

・7月

行事としては、七夕などがある。暑い時期なので、食欲が増すような工夫をした。

1日：沖縄の料理。ゴーヤチャンプルーなどを予定。

5日：七夕献立として、星形のコロケ、星型のゼリーが入ったフルーツミックスなどを予定。

11日：地場産給食。16日：食欲増進献立として、キムチを使ったキムタクご飯。

17日：インドの料理。19日：1学期の給食終了の予定。

【質問・意見等】

(中学校給食主任) 4月23日の献立について。ベイクドチーズケーキのような高カロリーの日に、主食のパンが通常の大きさのものでよいのか。

(栄養教諭) 減量パンに修正する。

(所長) 他に特に質問や意見等がないようであれば、ご了承いただいたということで、1学期の献立についてはこの案で進めさせていただく。なお、直近の食材等の関係や行事等で変更する場合があるが、それについても併せてご了承いただきたい。

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

【栄養教諭より説明】

以前から栄養士が作成しているもので、この計画に基づいて献立を立てている。

行事に絡めた指導内容や献立のなかの一口メモなどはこの計画に基づいて作成しており、来年度もこれに基づいて計画的に進めていきたい。

【質問・意見等】

特になし。

2 その他

(1) 新年度の給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について

【所長】

・新年度の給食実施申請書及び給食人員票の提出期限について、提出期限をレジュメに記載している。先生方の異動等もあるが、「学校給食事務の手引き」を参考にしながらご協力をお願いしたい。

・令和6年度から学校給食費が改定される。

1食あたり小学校275円、中学校320円となる。給食センターで調理する給食もこの金額に合わせて給食を提供していくこととなるため、1学期の献立もこの金額を目安に作成している。牛乳も64.98円に値上がりするなど、今後も物資の高騰が懸念されるが、引き続き安心・安全、おいしい給食を提供できるよう給食センターが一丸となって取り組んでいきたいと考えているので、ご理解・ご協力をお願いしたい。

・3学期も残り少なくなってきた。今年1年このメンバーで給食協議会を開催してきたが、今年度は今日が最後。1年間のご協力に感謝したい。来年度は、鹿野小のPTAの方にメンバーに入ってもらうことになるが、引き続きご協力をお願いします。

(閉会)