

令和8年度1学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和7年12月19日（金）15:30～16:30

2 場所

東部学校給食センター

3 議題

- (1) 令和7年度2学期の献立反省について
- (2) 令和8年度1学期の献立案について
 - ア 献立一覧表
 - イ 平均栄養価
- (3) 献立表下の文章

4 出席者

高田 尚美	(名古屋学芸大学教授)
佐宗 由佳理	(竜谷小学校教諭（給食主任）)
近藤 李奈	(東海中学校教諭)
田中 有沙	(羽根小学校教諭（給食主任）)
柴田 宏美	(南中学校教諭（給食主任）)
橋本 陽子	(常磐南小学校教諭（給食主任）)
長谷川 瑠歌	(城北中学校教諭（給食主任）)
金子 寿美恵	(みあい特別支援学校教諭（給食担当）)
神尾 清成	(公益財団法人岡崎市学校給食協会理事長)
天野 維斗子	(保護者（学校給食センター運営委員会委員）)
田中 杏葉	(保護者（学校給食センター運営委員会委員）)

5 事務局

向出 遥菜	(東海中学校栄養教諭)
松井 涼香	(男川小学校栄養教諭)
金丸 裕美	(矢作南小学校栄養教諭)
山本 弘子	(矢作北中学校栄養教諭)
榎原 由実子	(六ツ美南部小学校栄養教諭)
永田 祐己	(福岡中学校栄養教諭)
大矢 美代子	(大門小学校栄養教諭)

鈴木 ひび喜	(岩津小学校栄養教諭)
三浦 恵奈	(矢作西小学校栄養教諭)
平木 敦代	(公益財団法人岡崎市学校給食協会業務課長)
酒井 啓滋	(学校給食センター所長)
宮代 秀雄	(学校給食センター所長代理)
林 裕美	(教育委員会事務局教育政策課給食施策係主査)
羽立 珠李	(教育委員会事務局教育政策課給食施策係主事)

6 議事の趣旨

(1) 令和7年度2学期の献立反省について

(出席者)

混ぜご飯の日はご飯量が少ないが、通常と同じご飯量にしてほしい。月曜日は代休日となることが多いため、初めて出る料理や、子どもたちがわくわくするような献立は月曜日を外してもらえると嬉しい。

(事務局)

混ぜご飯のご飯量については、お椀の中で混ぜやすい量であることや、全般的なエネルギーを考慮して決めている。子どもたちが楽しみにしている献立は月曜日を避けるように各学校給食センターで心がけたい。

(出席者)

献立表に魚のマークが付くようになったが、給食で出る魚料理は、魚が柔らかく、骨を感じることなく食べることができている。肉みそあんは大人には美味しい味だと思うが、子供はもう少し甘い味付けの方が好むようだった。ゆず香和えは外国籍の子供には好まれなかつたため、外国籍の子供が好むような料理があつても良いと感じた。

(出席者)

野菜嫌いな子供が多いが、給食で出る野菜は完食できる子供が多い。ご飯も以前はよく残っていたが、給食委員会の提案で盛り切り配膳をするようになり、完食が続いている。フライドチキンがもう少し大きいと嬉しい。味の濃い料理を好む子供が多く、サラダにドレッシングを追加したいと言ってくる子供がおり、対応に悩んでいる。

(事務局)

ドレッシングの追加は塩分の摂りすぎになるため、控えるように指導をお願いしたい。

(出席者)

納豆チーズ和えが印象的だった。納豆が苦手な職員も食べやすかったと話していた。家では野菜を食べないが、給食の野菜は食べやすいと話す子供が複

数いる。冬場は温かいシチュー等を増やしてほしい。わかめご飯、米粉パン、米粉タルトといった献立を増やしてほしいといった声や、揚げパンを食べてみたいという声もある。

(事務局)

わかめご飯は来年度も定期的に提供する予定。揚げパンは提供が難しい。

(出席者)

納豆チーズ和えについて、低学年は苦手な様子だった。

(出席者)

中学3年生の間で、かぼちゃコロッケがハート型で可愛いと話題になっていた。納豆チーズ和えは納豆好きの子供には好評だった。納豆の匂いが強いこともあり、納豆が苦手な子供からは不人気だった。最近、給食にコーンが使われていることが多いが、コーンを苦手とする子供が増えている。コーンしゅうまいの方がえびしゅうまいよりも圧倒的に残ってしまう。

(出席者)

新献立が多く、他市の人気メニューを知ることができて良かった。種実類アレルギーを持つ子供がおり、アーモンドが給食で提供された時は、床に落ちているものを給食終了後に掃除する対応を取っている。白いご飯しか食べられない子供がいるため、わかめご飯のわかめとご飯を分けて提供してもらうことはできないか。

(事務局)

わかめご飯のわかめご飯を別々に提供することは難しい。

(出席者)

給食で新しい料理を知ることができるのは嬉しい。生揚げが2週連続で出たため、少し間隔をあけてもらえると良かった。おじやがもち汁やおからサラダが美味しいと評判だった。

(出席者)

試食会に参加した時、実際に中学生が食べる量を体験して、ご飯量が多く感じた。塩分の制限もあるため難しいと思うが、ご飯を食べ切るためにもう少し味の濃いおかずやふりかけがあると良いと感じた。

(2) 令和8年度1学期の献立案について

ア 献立一覧表

(ア) 新献立

① 4月分

・コリコリわかめ和え

② 5月分

- ・長野の野沢菜卵チャーハン
- ・ハムカツ

③ 6月分

- ・和風ビビンバの具
- ・みそストローネ
- ・岡山のデミカツ丼の具

④ 7月分

- ・ルーローハンの具
- ・星空そぼろ丼の具

(出席者)

みそストローネがみそ汁に似ている。もう少しトマトベースの味に近づけた方が、みそストローネという名前に近づくのではないか。

(事務局)

みそストローネは、メニューコンクールのレシピを再現しているため、そのまま実施したい。

(出席者)

ルーローハンの具は、子どものウーシャンフェンに対する反応が気になる。デミカツ丼のたれは大人気だと思う。

(事務局)

ウーシャンフェンの量を小学校は減らした方がよいか。

(出席者)

苦手な子は苦手だと思うが、こういうものがあるのだと知るのはいいと思う。

(事務局)

一度この量で実施してみて、再度実施する際は児童生徒の反応を見て検討する。

(3) 献立表下の文章

- ア 4月分「学校給食の紹介」
- イ 5月分「スポーツと栄養」
- ウ 6月分「食育月間・給食メニューコンクール入賞献立照会」
- エ 7月分「暑さに負けない食事をしよう」