

## 令和4年度1学期献立作成討議会会議録

### 1 日時

令和3年12月20日（月）15:30～16:30

### 2 場所

東部学校給食センター

### 3 議題

(1)令和3年度2学期の献立反省について

(2)令和4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

ウ 献立表下の文章

### 4 出席者

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 高田 尚美   | (名古屋学芸大学准教授)            |
| 後藤 茜    | (藤川小学校教諭 (給食主任))        |
| 柴田 聡子   | (額田中学校教諭 (給食主任))        |
| 渡邊 桃子   | (六ツ美中部小学校教諭 (給食主任))     |
| 和多田 真規子 | (矢作北中学校教諭 (給食主任))       |
| 小林 邦代   | (岩津小学校教諭 (給食主任))        |
| 高橋 陽子   | (常磐中学校教諭 (給食主任))        |
| 酒井 邦枝   | (みあい特別支援学校教諭 (給食担当))    |
| 本多 克裕   | (公益財団法人岡崎市学校給食協会理事長)    |
| 時原 弥生   | (保護者 (学校給食センター運営委員会委員)) |
| 丸谷 恵子   | (保護者 (学校給食センター運営委員会委員)) |

### 5 事務局

|        |                |
|--------|----------------|
| 川合 弘晃  | (学校給食センター所長代理) |
| 大矢 美代子 | (根石小学校栄養教諭)    |
| 森岡 恵奈  | (東海中学校栄養教諭)    |
| 梅村 綾子  | (大樹寺小学校栄養教諭)   |
| 山本 利紗子 | (岩津中学校栄養教諭)    |
| 大脇 瑛美  | (岩津小学校栄養教諭)    |
| 酒井 恭子  | (矢作中学校栄養教諭)    |
| 金丸 裕美  | (矢作南小学校栄養教諭)   |
| 池田 彩佳  | (六ツ美中部小学校栄養教諭) |

榊原 由実子 (福岡小学校栄養教諭)  
伊藤 満 (公益財団法人岡崎市学校給食協会事務局長)  
田中 典子 (教育委員会事務局教育政策課副課長)  
尾崎 諭 (教育委員会事務局教育政策課給食施策係係長)  
瀬川 翼 (教育委員会事務局教育政策課給食施策係主事)

6 傍聴者  
なし

## 7 議事の趣旨

### (1)令和3年度2学期の献立反省について

(出席者) 今学期は、全体的に児童が喜ぶメニューが多いと感じた。特に「ビビンバ」は普段残飯が多いクラスでも残飯が少なかった。「生揚げとぎんなんのうま煮」に入っていた银杏は家庭で食べる機会が少ないと思うので、食育の観点からとても良いことだと思ったが、残飯が多かった。カレーが辛い時があり職員室で話題になったときもあったが、児童は気にしていなかった。

(事務局) カレーは種類によってカレー粉やカレールーの配合が少しずつ違うため、辛くなり過ぎないように調整している。

(出席者) 「サンドイッチバンズパン」と「キャンディチーズ」が出たときに、「キャンディチーズ」を潰して「サンドイッチバンズパン」に挟んで食べていたが、スライスチーズの方が食べやすいのではという意見が出た。魚が出ない家庭が多いようで、魚が出ると喜ぶ生徒もいる。

小学校に勤めていた時に英語の授業で各国の食べ物を紹介することがあり、ピロシキが出てくる等、授業で他国の食べ物に触れることが多くなっている。給食でも他国や地方の食文化に触れられると良いと思った。

(事務局) 9月に提供したが、スライスチーズを提供すると溶けて剥がすことができないことが過去にもあったため、暑い時期はスライスチーズを避けている。

(事務局) オリンピックの年は世界の献立を出す予定だったが、今後は英語等の教科に関連させて世界の食文化を知らせていくことを検討する。

(出席者) 2学期の新献立で、「油淋鶏」と「岡崎のねぎを使った豚肉の八丁みそいため」が好評だった。「岡崎のねぎを使った豚肉の八丁みそいため」の日は、栄養教諭が法性寺ねぎのことを放送で紹介したこともあり、児童は興味を持っていた。「きな粉のおはぎ」と「ミニ抹茶たい焼き」は好き嫌いに差が出て、特に「きな粉のおはぎ」は私のクラスで10人以上残す児童がいた。クラス全体で見ると残飯がほとんど出ない

が、「五目大豆はんぺん」と「けんちんしのだのみそナッツソースかけ」は完食することができなかった。

(事務局) 「五目大豆はんぺん」と「けんちんしのだのみそナッツソースかけ」の残飯が多いことは承知している。味付けや他の献立との組み合わせを検討したい。

(出席者) 「栗としめじの吹き寄せ丼」はとても美味しく感じたが、栗の好き嫌いが激しいと感じた。「岡崎のねぎを使った豚肉の八丁みそいため」は教員の中でも好評だったが、汁気が多く配膳や片付けに手間がかかるので調理の段階で工夫できると良いと思った。

(事務局) 「岡崎のねぎを使った豚肉の八丁みそいため」は汁気をなくすために、でんぷんなどでとろみをつけて具にしっかり絡まるようにしたい。

(出席者) 「岡崎のねぎを使った豚肉の八丁みそいため」は児童にとっても好評で、ご飯にかけて食べる児童もいた。「冬野菜とひじきのサラダ」は味付けが良く、味付けが良いと児童が比較的苦手なひじきや小松菜も食べることができると思った。「だんご汁」も好評で、おかわりをする児童が多かった。

(出席者) 「栗としめじの吹き寄せ丼」は私の学校でも好評だった。レバーは自宅で食べる機会が少ないのか、レバーはおかわりが毎回殺到している。中学3年の担任をしているが部活動を引退し、運動量が減ったこともあり、ごはんの残飯が増えてきたと感じている。

(出席者) 「きな粉おはぎ」は呑み込めない児童がおり、残飯が多かった。「栗としめじの吹き寄せ丼」の栗を残してしまう児童がいたが、「栗コロッケ」は甘めに仕上がっており、残飯も少なかった。納豆は食べれない児童が多く、食品ロスのことなどを踏まえると味に変化をつけて提供するなどの工夫が必要だと思う。

(出席者) 「スペシャルカラフル八丁みそ入り牛丼」と「岡崎のねぎを使った豚肉の八丁みそいため」はどちらも美味しかったが、肉が固く食べにくいと言っていた。自分の子どもは餅とあんこが苦手だが、「きな粉おはぎ」は食べることができた。「ミニ抹茶たい焼き」は小学生の子は苦手、中学生の子は美味しかったと言っていた。魚の骨はいつも多いと言っている。

(出席者) 家ではほとんど出さないレバーが毎月使用されていて、給食では美味しく食べているようなので、家でほとんど食べない食材が給食に出て美味しく食べられるのはありがたいことだと思う。「わかめご飯」や「大根葉ごはん」はとても美味しかったと家で言っていた。

(2)令和4年度1学期の献立案について(新献立の試食あり)

ア 献立一覧表

4月

【新献立】 さけとキャベツのカツ・お好みはんぺん

(出席者) 「さけとキャベツのカツ」は優しい味で児童にも人気になりそうだなと思った。

(出席者) 「お好みはんぺん」は給食で人気が無い「五目大豆はんぺん」とは違い、親しみやすい味だと感じた。

(出席者) 11月に出た「さけのミンチカツ」は硬いという話が出ていたが、「さけとキャベツのカツ」は柔らかくて美味しく感じた。

(出席者) 「お好みはんぺん」は生姜が効いており美味しかった。

5月

【新献立】 レバーととり肉のごまがらめ

(出席者) 「レバーととり肉のごまがらめ」は別々の物を食べているように感じた。ごまが綺麗に絡めてあるのに負けているように感じた。

(出席者) レバーがいつもより薄い味付けでレバーのにおいを感じた。とり肉が少し硬く低学年は食べにくいのではないかな。

(出席者) いつもはじゃがいもやカボチャなどの根菜と和えられていたため、味の濃いレバーと根菜を交互に食べることができていたが、今回は両方肉だったが、味付けはどのように工夫したのか。私は、レバーの方が濃い味のように感じた。

(出席者) とり肉が硬いように感じたがとても美味しかった。

6月

【新献立】 八丁みそのカラフル酢どり・ブルーベリータルト

(出席者) 「八丁みそのカラフル酢どり」は少し酸っぱいと感じたので、小学校低学年だと口に合わないかもしれない。

(出席者) 「八丁みそのカラフル酢どり」はとてもしっとりしていて食べやすかった。盛り付けを上手にしないと肉のみや野菜のみになってしまうため気をつけたい。

(出席者) 「八丁みそのカラフル酢どり」は、酸味はちょうど良いと思ったが、もう少し甘い酸味と調和して食べやすくなると思った。

(出席者) 「八丁みそのカラフル酢どり」に入っていたにんじんが硬く感じた。

(出席者) タルトはパサパサ感があるイメージだったが、しっとりしており食べやすかった。

7月

【新献立】 きんぴら包み焼き・さばのソースカツ

(出席者) 「さばのソースカツ」は少し硬いなと感じた。魚を薄くしたり、魚の皮を無くすことが必要かもしれない。

(出席者) 「さばのソースカツ」は、後からソースをかけるスタイルだとソースをかけすぎてしまうことがあるため、始めからソースをかければ、ソースをかけすぎの心配がないので良いと思った。魚のにおいが気になる子は気になるのかなと思った。

(出席者) 「さばのソースカツ」の皮の部分が硬いと感じたので、改善して欲しい。

(出席者) 「きんぴら包み焼き」はきんぴらをとり肉で包んでいるのか。きんぴらとひき肉を和えた方が美味しいのではと感じたが、配膳のことを考えると仕方ないと思う。

(事務局) きんぴらを包んでいるのは、とり肉と豆腐を練ったハンバーグのような生地である。

(出席者) 「さばのソースカツ」は硬いと感じた。ソースを各クラスでかけた方が良いと思っていたが、配膳の過程で真っ黒になるほど児童がかけてしまうことなどを考慮すると、給食センターであらかじめソースをかけるべきなのかなと思った。

(出席者) 「きんぴら包み焼き」のきんぴらがとてもしっとりしており食べやすかった。

イ 平均栄養価

特に意見無し

ウ 献立表下の文章

4月

特に意見無し

5月

特に意見無し

6月

特に意見無し

7月

特に意見無し