

令和4年度2学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和4年5月13日（月）15:30～16:46

2 場所

東部学校給食センター

3 議題

(1) 令和3年度3学期の献立反省について

(2) 令和4年度2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)
内田 巧治	(本宿小学校教諭 (給食主任))
岩瀬 友梨	(甲山中学校教諭 (給食主任))
伊藤 裕紀子	(六ツ美北部小学校教諭 (給食主任))
尾崎 愛弥	(福岡中学校教諭 (給食主任))
中村 緑	(井田小学校教諭 (給食主任))
富樫 和美	(岩津中学校教諭 (給食主任))
坊坂 有加	(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)
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

大矢 美代子	(根石小学校栄養教諭)
三浦 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 梨紗子	(岩津中学校栄養教諭)
大脇 瑛美	(岩津小学校栄養教諭)
加藤 亜由美	(矢作西小学校栄養教諭)
金丸 裕美	(矢作南小学校栄養教諭)
榊原 由実子	(福岡小学校栄養教諭)
稲葉 ひび喜	(六ツ美中部小学校栄養教諭)

伊藤 満 (公益財団法人岡崎市学校給食協会事務局長)
宮瀬 和之 (学校給食センター所長)
川合 弘晃 (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)

6 傍聴者
なし

7 議事の趣旨

(1) 令和3年度3学期の献立反省について

(出席者) 特別支援級を担当している。偏食の子供も多い。

1年生など食べることに時間がかかる子もいる。補助して食べさせる事があるので小さく切った野菜などは口に入れやすく良い。さばの銀紙焼きの銀紙の作業や、冷凍みかんの皮むきに苦勞している。苦手な食材(きのこ、グリーンピース)や、魚のにおいがきつく食べにくいこともある。

給食おいしいねと心からいってくれる1年生がいる。

(出席者) 食べにくそうなものはあまりなかったが、子供たちの好き嫌いがはっきりしていて、ピンポイントの材料(きのこ)のみを残す傾向にある。目に見えて嫌いなものがあると残す傾向があるため、他の材料に紛れて食べられるとよいのではないか。

(事務局) 子供が苦手な食材は量を調節する、よく食べるカレーに混ぜるなどの工夫をしている。

(出席者) 魚が苦手な子が多い。「一口だけ食べよう」と声をかけているが残してしまう。見た目だけで食べられない子もいる。特ににおいがあると食べにくい。魚のにおいが少なくなる調理ができるとよい。

野菜は味付けがよくなってきて、よく食べるようになった。元気サラダは1年生で勉強して知っているので人気。献立表の下に紹介してあると興味もてる。

切ってみないと中に何が入っているかわからないオムレツ(ほうれん草オムレツなど)は食べが悪い。いつもと違うものが入っている時は説明できるとよい。

(出席者) よく食べているが、好き嫌いのある子は目立つ。

放送資料が提供されるようになり、さらに給食に興味も持てるようになった。

(出席者) 高野豆腐など家庭では食べ慣れていないものも、給食ではおいしく食べることが出来ている。4月当初食べられなかった子も給食の味を覚えてきてよく食べるようになってきた。

他市から転入した子が「おいしい」と言っていて岡崎の給食はおいしいんだなと感じている。

パン、めんの日にはデザートがつくことが多く、ゴミの種類が多いので片付けが大変。

(事務局) 洋食に合うため、パンの日にはデザートが多くなる。

(出席者) 行事食、郷土料理など家庭科で習うようなものが多く出てありがたい。その日のおかずの味付けにより、ご飯が食べられる日とそうでない日の差がある。差が少なくなると、ご飯の残食も減るのではないかと。また、食缶の量が著しく少ない時がある。

(事務局) ご飯が苦手という話は多くの学校から聞いている。ご飯が食べやすくなる工夫をしていきたい。

(出席者) 障がい特性により偏食の子が多いので、色々な味や食感ものを出してくれるのがありがたい。偏食があると家庭で偏った食事になることが多いので給食で色々食べる機会があるのがよい。

さばの銀紙焼き、冷凍みかんの皮むきなど手を使うことが難しい子が多く、食べるまでが大変な子もいる。先生からも大変という声があるが、個人的には今のままでよいと思う。

(出席者) 周りの保護者にも意見を聞くようにしているが給食を楽しみにしている子が多い。家庭では出しにくい食材や魚を使ってくれるのがありがたい。よく食べる子は給食について特に心配はないが、苦手な物が多い子ほど給食に心配がある。

いつも給食時間を過ぎても食べているような子が、おかずが食べきれず、デザートチョコクレープが食べられなかったという話があった。個付けのヨーグルトなどは食べるか食べないかのどちらかになっているクラスもあるようだが、少しでも食べられるようにしてほしい。

親としては食べられるものは食べてきて欲しい。

(事務局) 担任の裁量にもよるが、多くの学校は子供にどれだけ食べられるか確認している。子供が食べやすい指導にしていきたい。

(2) 令和4年度2学期の献立案について（新献立の試食あり）

ア 献立一覧表

8・9月

【新献立】 ヤンニョムチキン（食べて学ぼう「世界の諸地域」）
あじの塩こうじ焼き

(出席者) 「ヤンニョムチキン」は辛さ控えめで食べやすい。

(出席者) 「あじの塩こうじ焼き」は見た目では食べられないかもしれない。一人分量多い。

10月

【新献立】 コクたっぷり！八丁みそ入りクリームシチュー（昨年度の学校給食メニューコンクール入賞献立）、にんじんしりしり

（出席者） 「コクたっぷり！八丁みそ入りクリームシチュー」は見た目でカレー味だと想像していたら味が違うので食べにくいかもしれない。

「にんじんしりしり」は以前にもあった気がするが今回の方が食べやすい。

11月

【新献立】 うずら卵のスパイシーいため、鬼まんじゅう

（出席者） 「うずら卵のスパイシーいため」は大量調理で崩れずに作れるか。特別支援学校等、子供ののどにつると入ってしまわないか心配だが、先生が配慮すれば大丈夫か。

（出席者） 思ったより辛い。

（事務局） 今回はベーコンが市販品であったことや煮詰まってしまったため塩気が強く出た。調理室で調理した際には調節したい。

（出席者） うずら卵は一人いくつを想定しているのか。配食時に数がバラつくことがあるので目安量が知りたい。

（事務局） 小学校中学年で一人3～4個を目安としている。全市的に知らせるとなると献立表に記載する形になる。形が崩れると何個と言にくいいため、1回目の提供時に調理中の崩れがどれくらいあるか確認し、2回目の提供から献立表に個数を表記できるようにしたい。

（出席者） 仕切り皿からうずら卵を上手にすくいあげられるかが心配。おわんに入れるおかずとして提供してもらえるとよい。

12月

【新献立】 そぼろ丼の具、ゆず香和え、さばのみぞれ煮、ささみの米粉カツ

（出席者） 「さばのみぞれ煮」は見た目で食べられないかもしれない。一人分量が多い。さばのみぞれ煮のみぞれソースはどのくらいあるのか。みぞれソースなどがかかっていると食べやすい。

（事務局） 今日はソースが少なかったが本当は適量ある。

（出席者） 「ささみの米粉カツ」はソースがある方がよいと思う。ソースがある時とない時があるがどのような差があるのか

（事務局） 減塩方針によりソースを減らしている。他のおかずが味が濃いものだとなくすこともある。新メニューは、ソースなしで味を覚えてほしいのでつかないことが多い。

（出席者） アレルギーの子でも食べられる仕様か。

（事務局） アレルゲンフリー（卵・乳・小麦不使用）である。

その他

(出席者) ドレッシング等にかかる量の目安があるとよい。

(事務局) 中学校40人に1本が基本量。年度初めなどに〇人学級だと半分ぐらいなどの資料を提供すること等考えたい。

(出席者) 全体的に、メニュー名と料理が一致していてイメージ通りでよい。

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

(事務局) 4月からQRコードでおすすめレシピが見られるようになっている。2学期からは、各教科との関連を持たせた『食べて学ぼう献立』を取り入れる。

(出席者) 献立紹介QRコードとても良い。家庭で作っている人も多い。食べて学ぼう献立は実際どのように紹介されるのか。

(事務局) QRコードのレシピ紹介や放送資料の献立紹介に意図がのる。

(出席者) 先生に何かして欲しいということではなく子供に知ってもらうことが目的か。

(事務局) そうです。