

令和4年度3学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和4年9月26日（月）15:30～16:45

2 場所

東部学校給食センター

3 議題

(1) 令和4年度1学期の献立反省について

(2) 令和4年度3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))
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)
天野 綾香	(保護者 (学校給食センター運営委員会委員))
山内 瑠美	(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4年度1学期の献立反省について

(出席者) この会のために子どもや先生に給食について聞いてみると「おいしい」「問題ない」など、良い意見が多かった。自分は給食委員会に参加しているが、献立紹介の資料がとてもよくできていて食育に役立つのもっと充実させてもらえるとよい。

料理によっては同じように盛り付けていると低学年はたまに量が足りなくなることがある。

(事務局) 汁物、スープは出来上がり量が決まっていて同じ量になるが、煮物は食材の量なので汁物に比べると少なくなってしまう。西部センター、南部センターは揚げ物が少ない分煮物の回数が多いので量が少ないと感じるのではないか。

(出席者) 「きゅうりとしらすの和え物」の味が薄かったため、しらすの主張が強いように思えた。じゃこが苦手な子供は生っぽいものよりカリカリしたものの方が食べやすい様子。

6月のアスパラソテーの茎の下の方が硬かったので噛み切れない子がいた。子供たちが野菜嫌いにならないように配慮して欲しい。

夏野菜カレーが人気で、普段野菜が嫌いな子も食べるのでよいと思う。

最近、5、6年生のおかずが少ないように思える。何か理由があれば教えて欲しい。

(出席者) 1年生は、給食に慣れてきてごはんをよく食べるようになった。

保冷バットの配膳が難しい。お玉1杯など決めてくれると配膳がスムーズになる。コロナの関係で配膳した後で戻してもよいのか迷う。

子供たちが食材をよく見ずに食べていることが気になっている。菊花和え、モロヘイヤなど給食に出てきても見た目で見つからず、放送を聞いて初めて気づく。

魚と聞くと食べない子がいるが、こちらから食べられるように働きかけたい。

(事務局) 味付け、栄養価等の関係で同じ量にすることはできない。

保冷バットの配膳は担任の先生で調整していただくとありがたい。

(出席者) 「さけとキャベツのカツ」が出た時、コロケだと思って食べたら

違っていて驚いた子がいたが、魚が苦手な子も食べきっていたのでよかった。

「きびなごのカリカリ揚げ」献立表に4～5と書いてあったが3匹しか配れない子もいたので献立表に書いてある数は配膳できるようにしてほしい。

(出席者) 魚は見た目を食べない子がいる。皮が見えると食べられないが、フライにするなど見た目が変わると比較的食べてくれるので見た目を改善してほしい。

ドレッシングの量をどれくらい使ったらよいのか分からない。たくさん使う子や1本全て使ってしまうクラスもある。健康のためだとは言いが、子どもたちの中には残すともったいないという発想もある。

今月のヤンニョムチキンが好評で、争奪戦になるくらい人気だった。

(事務局) ドレッシングの量について資料を作成し、新任給食主任会で紹介した。分かりやすいと評価してもらえたので今後配布したい。

(出席者) キムチスープ、ヤンニョムチキンは辛そうかなと思ったが、とても人気だった。給食だと少し辛くても食べられるようだった。

月見団子は嚥下障害の子もいるので心配だったが食べられていた。

クロワッサンの日の給食の量が少ないと高等部から言われた。

小学部から高等部を見ていると、9年以上給食を食べることで、高等部は給食が楽しみで来ている子や偏食がなくなっている子もいる。

(事務局) クロワッサンはカロリーが高いので、全体のボリュームが少なくなってしまう。腹持ちする献立を立てられるように工夫したい。

(出席者) 学校の試食会がないので、久しぶりにセンターの試食会で夏野菜カレーを食べたが、野菜がたくさん入っていてとても美味しく感じた。

家では子供が全く野菜を食べないので、このような給食を食べているおかげで元気に学校に通えているのでありがたいと思う。

(出席者) 子供は給食で初めて食べるものが多く、慣れない味が多い。ヤンニョムチキンも初めてだったが、「おいしかった」と子供から報告があった。野菜も苦手だが給食はしっかり食べているのでありがたい。

(2) 令和4年度3学期の献立案について（新献立の試食あり）

ア 献立一覧表

<1月分>

【新献立】お雑煮

(出席者) 時間が経つと団子が溶けてしまうことはないのか。

(出席者) だんご汁に比べて白玉団子が少ないのではないか。

(出席者) お雑煮の味が濃いように感じる。その日の献立の組み合わせを見ると、どれも濃いように感じる。変更はできないのか。

(事務局) 団子汁と同じ団子なので使用実績がある。1人2～3個の予定。

献立の組合せは変えられないが、味付けを調整する。

【新献立】野菜モリモリ食べる豆乳スープ(給食メニューコンクール優秀賞)

(出席者) 実際に給食メニューコンクールの写真のように再現されていて嬉しいが、味が薄いように感じる。献立の組み合わせを見てもごはんが進まないように感じる。

(事務局) 味付けを調整する。

【新献立】彩り3色ゼリー

(出席者) 何味のゼリーか分かるように献立表に記載してほしい。何味が分かると子どもも食べてくれる。

(事務局) 献立表にはフルーツミックスゼリー(りんご味)と記載される。色が違って味は同じ。

<2月分>

【新献立】たらの米パン粉磯辺フライ

(出席者) 味が薄いのでソースがないと食べない子もいるのではないかな。

<3月分>

【新献立】もやしの梅和え

(出席者) しらすをかりりに変えるとどのように変わるのかな。

(出席者) もやしの水分が減るので全体としてもう少し塩気を感じると思う。

イ 平均栄養価

献立変更により栄養価が変更

ウ 献立表下の文章

<1月>

食材費高騰により献立を変更したため1月分の献立下内容も変更した。給食メニューコンクール、全国学校給食週間の献立紹介についての内容になっている。

<2月>

2月は節分の献立を実施するため、大豆の加工品や栄養についての内容になっている。

<3月>

年度末なので1年間の学校給食の振り返りをクイズ形式にて記載した内容になっている。