

令和5年度1学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和4年12月19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2学期の献立反省について

(2) 令和5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)
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)

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2学期の献立反省について

(出席者) おいしくいただいている。ドレッシングが余るので半分でもよいのでは。米粉パンがおいしく、人気があるので増やしてほしい。

(事務局) 米粉パンは価格が高いため、年に2回の特別メニューとして扱っている。

(出席者) 多く余ったドレッシングの廃棄の様子をみて、生徒からもったいないという声があがる。よい策はないか。

(事務局) 健康のためにはドレッシングの適量を守ることが大切ということも子供たちに理解してもらいたい。廃棄を減らすために、業者に小さいサイズが作れないか働きかける。

(出席者) 混ぜご飯を飯缶の中で混ぜられなくなった。中学生はご飯が山盛りなのでお茶碗で混ぜることができない。そのため、ご飯と混ぜずに味の濃い具だけで食べる子が多い。飯缶で混ぜられるように戻るといいと思う。

(事務局) 飯缶で混ぜると米飯業者に本来入らない食材が戻ってしまうため、飯缶で混ぜることができなくなった。混ぜご飯が難しいので、のせて食べる丼物を増やすようにしている。

(出席者) 「さけの梅風味ふりかけ」はさけも梅も塩辛く、子供はご飯と混ぜられずに残す子が多かった。

(事務局) ご飯と混ぜられない子供がいることを考慮して塩分を調節する。

(出席者) きしめんとかき揚げ組み合わせがおいしいと人気があった。

「けんちんしのだ」と「そぼろ煮(厚揚げ)」の献立は食材が重なっていて、ボリュームがあり食べ切れない子が多かった。

納豆が食べられず、残す子が多い。納豆は分別して処分する教員の負担も大きい。既製品なので難しいかもしれないが、別添えのタレにしたり、中のシートがなかったりすると良いかもしれない。

さつまいもご飯とれんこんのきんぴら好評だった。

いわしのみそカレー煮は魚臭くなくて食べやすかった。

マーボー豆腐の味付けがもう少し濃くてもよいのでは。家庭ではもう少し濃いようだ。

水分の多いマンナンサラダなどはドレッシングの見本量だとうすい。水分の多いサラダ版のドレッシング量の見本量があるとよい。

(出席者) りんご、なしなど、芯がついているものは1年生は初めの頃は食べ方に戸惑っていたが、慣れてきて上手に食べられるようになった。

「さけの梅風味ご飯の具」は、味が塩辛くて食べられない子が多かった。

「にじますの甘露煮」は見た目で頭の方は食べられないが、味がよいためしっぽならおかわりができるのでもっと食べたいという子がいた。

「れんこんのはさみ揚げ」や「きんぴら包み焼き」など、中に何か入っていると不安を感じる子がいるため、「2層になっているよ、中が黄色いよ」など声掛けをしている。

「団子汁」の団子が数を均等に配膳できないので、汁に混ぜずに別で配送するなどできないか。

フライパットの蓋を開けた時に水蒸気が落ちて揚物がふやけてしまうことがある。フライパットの蓋を、水滴を落とさずに上手に開ける方法はないか。

(事務局) フライパットの良い開け方を探してみるが、学校でも良い方法があったら是非教えていただきたい。

(出席者) 「ヤンニョムチキン」がとても好評だった。

給食メニューコンクールの献立「八丁みそ入りクリームシチュー」が多く残ってしまった。見た目と味の違いに違和感を感じたと思う。辛いか甘いかどちらかにするとよいと思う。

(出席者) 高等部の生徒はほぼ完食している。学年が下がると残食が増える。クリームシチュー系は味が薄いためかよく残る。カレーはよく食べるのだが、根菜カレーは水っぽく、残し気味だった。

「にじますの甘露煮」は生まれて初めて食べた子も多い。見た目に驚きがあったが、たれの味が良かったためよく食べた。わかさぎもにじます同様によく食べた。

牛乳を残す子が多く、ココア牛乳など、甘味があるとよく飲むので増やすことはできないか。

(事務局) 物価高騰の中、ココア牛乳などはなかなか増やせないが、時々出る時は楽しみながら飲んでほしい。

(出席者) 「卵汁」や「じゃが芋の煮付け」がおいしかったと言っていた。「じゃが芋の煮付け」は「大きい鍋で作るからおいしいのかな」と話していた。普段はたけのこをあまり食べないのだから、もやしとめんまのいため物もおいしかったと言っていた。

(出席者) 牛乳が苦手だが先生にサポートしてもらい頑張って飲んでいる。

親としては給食の栄養面に期待している。野菜の和え物は家で食べないが、給食で食べているのでとても助かっている。

(2) 令和5年度1学期の献立案について(新献立の試食あり)

ア 年間献立計画

(事務局) 年間献立計画に沿って献立を作成している。

今年度は大河ドラマ「どうする家康」にちなんだメニューを実施する。

イ 献立一覧表

<4月分> 1年生でも食べやすい献立

【新献立】春キャベツともやしの炒め物

<5月分>

【新献立】フォー入りスープ（食べて学ぼう献立：世界の主食）

（出席者）フォーの風味なのか変わった味を感じる。見た目と味の違いがあり、この風味が子供には受け入れにくいかもしれない。

（事務局）子供にも受け入れやすい味にするために味付けや乾燥麺の扱いを検討する。

【新献立】しょいめしの具（家康公メニュー：滋賀県の赤こんにゃく使用）

（出席者）赤こんにゃくやしょいめしなど知らないものが多いので献立を紹介する資料があるとよい。

（出席者）味が濃いので、もう少し味を薄くして他のおかずには塩分を入れてはどうか。

（事務局）献立紹介は事前にお知らせする計画である。ごはんに入れて食べられないことも考えて味付けを調整する。

<6月分>

【新献立】目指せ天下統一！かつおぶし香る梅ぼんずみそいため

（家康公メニュー、給食メニューコンクール入賞献立）

（出席者）豚肉が大きく、配缶に苦労すると思う。小さめにカットしてもらえると配りやすい。

（事務局）配缶しやすいようにもう少し小さくカットする。

【新献立】もろこしはんぺん

【新献立】抹茶わらびもち

（出席者）団子やもち、ゼリーなどよく出る理由は。減らしてほしいということではないが、咀嚼が難しい子もいる。多い理由があれば知りたい。

（事務局）団子やもちにはエネルギーをとりやすいため取り入れている。食べやすく配膳の時に扱いのよいものを探したいと思う。ゼリーは手ごろな価格で子供が喜ぶため取り入れている。

<7月分> 東北センターと西南センターで施設差異のため別メニューあり

【新献立】七夕すまし汁

（出席者）給食でおくらが食べられるのがよい。

【新献立】しそふりかけ

(3) 献立表下の文章

<4月> 学校給食について 岡崎市産の主な食材について

<5月> 食事のマナーについて

<6月> 食育月間、給食メニューコンクールについて

<7月> 夏野菜を食べよう