

令和6年度2学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和6年5月10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5年度3学期の献立反省について

(2) 令和6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	(名古屋学芸大学教授)
市川 靖子	(上地小学校教諭 (給食主任))
杉浦 英理奈	(東海中学校教諭 (給食主任))
藤本 あゆみ	(六ツ美西部小学校教諭 (給食主任))
尾崎 愛弥	(六ツ美中学校教諭 (給食主任))
竹本 左織	(愛宕小学校教諭 (給食主任))
岩月 奈央	(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 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)
向出 遥菜	(東海中学校栄養教諭)
竹内 梨紗子	(岩津中学校栄養教諭)
鈴木 ひび喜	(岩津小学校栄養教諭)
山本 弘子	(矢作北中学校栄養教諭)
三浦 恵奈	(矢作西小学校栄養教諭)
大脇 瑛美	(矢作南小学校栄養教諭)
榊原 由実子	(福岡小学校栄養教諭)
金丸 裕美	(六ツ美中部小学校栄養教諭)

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)
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)
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5年度3学期の献立反省について

(出席者)

子供たちは給食を楽しみにしている。本当に給食が大好きだが、好き嫌いもある。昨年度、給食委員会が残飯をなくすためにどうしたらよいか考えて、楽しみながら取り組めるように全校でビンゴをした。中学年を中心に子供たちの意識が変わり、積極的に食べていた。

ひな祭りの献立の具(菜の花ちらし寿司の具)が例年と変わっていた。今までの方が良かったという声があった。

(出席者)

残飯がなくなるように、食べようと言いきにくい雰囲気が学校にあり、もったいないと思っていると言えないので困っている。

混ぜご飯の日に、混ぜご飯の具だと気付かずに、そのまま「この料理は味が濃い。」と言いながら食べている子がいる。ちゃんとごはん混ぜるように言わないと気付かない子がいるので難しい。

(出席者)

残飯を減らすための取り組みはしているが、今の風潮で、食べるように強くは言えない。ごはんの残飯が多くて困っている。

(出席者)

混ぜご飯の具をごはんにのせずに食べる子が多い。もう少し食べ方が分かりやすいとよい。

行事食を出してもらえることがありがたい。「行事食」という言葉にすらなじみのない子もいる。給食で出してもらえるのはありがたい。

昨年度、いかフライが(異物混入により)2回出なかったのが残念だった。今後はどうなるのか。

(出席者)

苦手なものが食べられなくても一口は食べるようにと頑張っている子もいる。

返却の様子を見ていると、麦ご飯が苦手な子が多いようだ。

(出席者)

行事食がうれしい。給食のメニュー紹介でも行事食についてよく放送を聞いて

いる。

3学期は牛乳の残食が多かった。一口でも飲むように言うと少し残食が減った。ストローがないと飲めないという子がいた。家から持ってきてよいと伝えたら飲む子もいた。

(出席者)

3学期のホタテは大好評だった。

アレルギーの子が多い。デザートにアレルゲンがあると、みんなと同じものが食べられないのでアレルゲンのないものにして欲しいという保護者の声がある。

(出席者)

子供は、家では食べないのに、学校の「七草ごはん」はおいしかったと言っていた。「めひかりのからあげ」やレバーの料理も家では苦手だが給食だとおいしいようだ。

小1の子は学校へ行くのを嫌がっていたがアルファベットスープを見て喜び、給食がきっかけで学校も好きになった。初めは牛乳が飲めなかったが、給食で飲むようになってきた。

(出席者)

小1、小3の子供がいる。子供に給食の様子を教えてもらったところ、ご飯が苦手な子が多いとのこと。「しそふりかけが人気なので自由に付けられたらいいな。」と子供は言っていた。ふりかけを付けるのは塩分の関係で難しいと思うが、子供たちは家庭で味付けが濃いものを食べているので給食が物足りないと感じるのかもしれない。

子供たちはデザートを楽しみにしている。デザートの日はおかわりのじゃんけんに参加したいのでみんな早く食べている。デザートと苦手な献立を組み合わせるとよく食べるようになるのでは。

また、「いかフライ」「スラッピージョー」「レバーとじゃが芋のアーモンド和え」などは子供に人気があるとのこと。

「おいしい給食」というドラマを前回の会議で知って子供と一緒に見たところ、子供が給食にはまった。子供がドラマの給食を再現したが。ドラマに出たソフト麺が給食で出た時は大喜びだった。ドラマでなくても何らかの方法で興味を持たせるとよいのではないか。

(事務局)

混ぜご飯の具に関しては、事情があってご飯の箱で混ぜられないようになってしまった。献立表に「混ぜごはんの具」であることを書いてあるが周知しきれていない様子なので、献立紹介などで周知していきたい。東部・北部センターの学校は盛付け図も活用してほしい。

いかフライに関しては、安全なものを使用していきたい。

(事務局)

牛乳のストローについて、ストローレスでお願いしているところであるが、ストローが必要であれば提供することも可能。配膳員を通して連絡いただければ送ることができる。

(2) 令和5年度2学期の献立案について

ア 献立一覧表

(ア) 8・9月

施設の調理の能力が違うため、東北と西南で別献立となっている。

【行事食】重陽の節句、十五夜、旅する給食（沖縄県）

【新献立】

アーサ汁、フローズンみかんヨーグルト、パインクレープ

(イ) 10月

【行事食】旅する給食（近畿）、目の愛護デー（10月10日）

【新献立】

赤こんにゃくの甘辛煮、卵ツナサンドの具、卵の五目あんかけ

(ウ) 11月

【行事食】旅する給食（中国地方）、給食メニューコンクール優秀賞

【新献立】

むらさき麦のケチャップミネストローネ

(エ) 12月分

【行事食】旅する給食（北陸）、冬至

【新献立】

治部煮、もやしとほうれん草のごまみそ和え

(出席者)

どれもおいしい。「アーサ汁」が特に美味しかった。

前回、赤こんにゃくを使用したときに見ただけで嫌がる子がいた。赤い理由など、事前に食材のことを調べて子供に伝えてあげたい。

(出席者)

給食の卵料理は個人的に苦手だが、「卵の五目あんかけ」はおいしかった。

たれを上からかけて配缶されるのか。たれがちゃんとかかっているからおいしいと思った。卵ツナサンドもおいしかった。マヨネーズはどの段階で入れるのか気になった。給食センターで入れるのであれば味の心配はない。少しパサパサしているのでパンに乗せるのか挟むのか悩ましいところである。

むらさき麦は食缶の底に沈みそうなので配膳の時に気を付けないといけないと思った。

(事務局)

五目あんかけはたれをかけて配缶する。もう少し「とろみ」をつけて卵に絡むようにしたい。

卵ツナサンドは今回油をきって作ったので、給食は油をそのまま加えようかと考えている。また、今回はフライパンで作ったが、大量調理だともう少ししっとり出来上がると考えている。

むらさき麦については、給食センターでの配缶時にも、底からすくって入れるように気を付けたい。

(3) 献立表下の文章

- ア 9月 重陽の節句
- イ 10月 秋の味覚を味わおう
- ウ 11月 食べ物が食卓に届くまで
- エ 12月 冬至

意見なし