

## 令和6年度3学期献立作成討議会会議録

### 1 日時

令和6年9月27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6年度1学期の献立反省について

(2) 令和6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))
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))
水野 陽子	(安城特別支援学校栄養教諭 (みあい特別支援学校兼務))
神尾 清成	(公益財団法人岡崎市学校給食協会理事長)
田中 杏葉	(保護者 (学校給食センター運営委員会委員))
天野 維斗子	(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)
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 議事の趣旨

### (1) 令和6年度1学期の献立反省について

#### (出席者)

子供たちは行事食が好きで、朝から楽しみにしている。七夕献立や旅する給食などおいしく食べている。カレーきしめんは子供だけでなく職員にもかなり好評だった。混ぜご飯の具が登場したときは、給食の放送などで呼びかけているが、混ぜずに食べる児童もあり、味が濃いため残ってしまう。子供からミルメーク、揚げパン、ポテトを出してほしいという話があった。

#### (出席者)

麺、パン、デザートはとても人気。ヨーグルトやフルーツミックスなどのデザートがつく日は他の料理も頑張っておいている。ポークビーンズなどの大豆が入っている料理が苦手、ご飯とおかずが残ってしまう。3年生は、カレーやハヤシライスの日のご飯をよく食べるが、他の日はご飯がたくさん残ってしまう。どうにかならないかと学校内でも話題に挙げている。

#### (出席者)

白玉うどんと一緒に出たかき揚げが、少し硬くて食べにくかった。

混ぜご飯の具が余ってしまう。職員からも混ぜご飯の具が多いのではないかと声があった。9月のお月見メニューのいわしのおろし煮は魚の匂いが強く、配膳室に入る前から魚臭かった。梨の皮が硬く残す子が多かった。りんごも皮がついているからか、残ってしまうこともある。せっかくの果物なので食べて欲しい。

皮をむくことはできないのか。

#### (出席者)

あじフライが人気で、ゴーヤチャンプルーも苦味がなくとても好評だった。ゴーヤチャンプルーはどうして苦みを減らしておいしくできるのか、レシピを知りたい。本校に魚アレルギーの児童がおり、治療は難しいと言われている。魚アレルギーの子への対応や治療方法など知っていれば教えて欲しい。

#### (出席者)

子供からたくさん意見が出た。ミートボールがとても小さくて残念だった。数は少なくてもいいから大きいものもいい。代休などの休みの多い月曜日に好みの給食が多いので、他の曜日に子供に人気のある献立を回してほしい。

週に2回デザートが出るときもあれば、週に1回も出ないこともある。なるべく分散してほしい。カッププリンやゼリーなどのデザートの規格が小さくなったと感じる。物価高騰で仕方がないとは思いますが、ご飯の量を減らしておかずの量

を増やして欲しい。

(出席者)

小学校に2人通っているが、2人とも給食大好きでとても楽しみにしている。今日の沖縄の献立やハムとチーズのはさみ揚げは、朝から楽しみにしていた。量が少なくなったり、規格が小さくなったりしているのを実感する。量が減っても栄養価的に問題はない献立になっていると思うが、総合的に見て、昔と比べて栄養が少なくなっているのではないかと心配になっている。

かみかみ献立にあまり歯ごたえがないのか、自分の子はかみかみ感をあまり感じていない様子。

(事務局)

ご飯の残菜が多いので、しっかりご飯を食べられるように月一回混ぜご飯の具を出している。本校でもご飯に混ぜずにおかずだけで食べている児童が多いため、ご飯とおかずを混ぜて食べるように指導を継続していく必要があると思っている。かき揚げ、いわしのおろし煮などの気になった料理は今回の意見を踏まえ、物資選定会で気を付けて選んでいきたい。

梨の皮が硬い件に関しては、旬の果物なので今後も使用していく予定。本当は皮をむいて提供したいが、調理員不足などの理由があるためできない。

給食のゴーヤチャンプルーはマヨネーズを入れること苦みが抑えられている。

規格や量が少なくなって栄養価を心配される声があったが、岡崎市で定めた栄養の基準に収まるように献立を立てている。

(出席者)

私のクラスでは、ご飯が足りないくらい良く食べている。

梨から小さな虫が種の周辺から出てきたことがあった。洗って食べるように声をかけたが、子供の拒否感が強く食べるができなかった。

ハンバーガー、焼きそばが人気。焼きそばの日は給食が足りず、お腹が空いてしまうので、もう少し食べ応えが欲しい。

## (2) 今学期の献立案について

### ア 献立一覧表

#### (ア) 新献立

##### ① 1月分

- ・宮城風いも煮汁
- ・法性寺ねぎと豚肉の塩こうじ丼の具

##### ② 2月分

- ・とりめしの具
- ・ほっけフライ

##### ③ 3月分

- ・ブロッコリーとキャベツのシーザーサラダ

・いかカツレツ

(出席者)

いかフライがとても人気なのでいかカツレツも子どもは好きだと思う。

とりめしの具は、ご飯と混ぜればちょうどいい味だと思った。

シーザードレッシングには乳卵などのアレルギーが使われていないので、みんなが食べられていいと思う。

(出席者)

いも煮汁は、豚肉が入っていて食べやすかった。本場はしょうゆ仕立てで、かなり甘めでびっくりする味だが、そういったものも面白いと思う。

ほっけフライ 魚が苦手な子はソースがあると食べやすいのかなと思った。

(事務局)

いも煮汁がかなり煮物のようにってしまったので、汁らしくするために具を減らそうと考えている。ほっけフライにソースをつける。

(出席者)

混ぜご飯の具を分けて食べる子がいるので、とり飯の具の味付けを少し薄くしてもいいのではないか。いも煮汁は、みそとも違った味付けでいいと思う。

他の料理で塩分が取れているのかもしれないが、いかカツレツにソースがついているといいと思った。

(事務局)

とり飯の具は、今回は少量調理だったため煮詰まってしまったと考えられる。

学校給食の食塩の規準が数年前に大きく下がり、なるべく塩分を取らないように、そのまま食べられるものは塩分を加えないようにしている。いかカツレツの日の食塩量を見て、ソースをつけるか検討する。

(3) 献立表下の文章

ア 1月分 「学校給食週間 給食メニューコンクール」

イ 2月分 「地場産物の活用」

ウ 3月分 「給食クイズ（1年間を振り返ろう）」

(出席者)

2月「地場産物の活用」では、もっと岡崎市の食材を具体的に紹介してはどうか。

(事務局)

スペースを作って、岡崎市の地場産物の紹介をしたいと思います。