

## 令和7年度1学期献立作成討議会会議録

### 1 日時

令和6年12月20日（金）15時30分～16時35分

### 2 場所

東部学校給食センター

### 3 議題

(1) 令和6年度2学期の献立反省について

(2) 令和7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

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))
内田 佳寿美	(愛宕小学校 (代理))
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)
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)

## 6 議事の趣旨

### (1) 令和6年度2学期の献立反省について

(出席者)

子供たちは給食をととても楽しみにしている。

本校児童が学校給食メニューコンクールで入賞した「むらさき麦のケチャップミネストローネ」はみんなで味わって食べた。

新献立や「旅する給食」を子供たちはすごく楽しみにしているので、子供たちの口に合うような味付けにしてほしい。

(出席者)

卵ツナサンドの具は、生徒たちに好評だった。

豚骨ラーメンは大人気で、あつという間に麺がなくなりスープも取り合いになっていた。生徒も先生ももっとめんの日が増えればいいのにと話していた。

チーズカレーソースもおいしくいただいたが、同日のオムレツは人気がなく教員同士でも不思議に思っている。

毎月の旅する給食は好評で楽しみにしている。

寒くなってきたので牛乳が1日100本程残ることも多く、理由を聞くと「この後、長距離があるから」「コーヒー牛乳の素があれば飲める」などの返答があった。

(出席者)

新メニューや唐揚げ、ヤンニョムチキンなどが人気、献立表を見ながら朝から楽しみにしている。

ご飯がかなり残ってしまい、学校全体で少しでも食べようと取り組んだり、おにぎりにして食べようという活動もしているがどうしても残ってしまう。

牛乳がたくさん残ってしまう。駆け足記録会の練習で「この後走るから」「寒いから」「トイレに行きたくなってしまいうから」などの理由で避ける子が多い。

(出席者)

生徒と一緒に献立を振り返っていると同じメニューが毎月出ることが少なく、新メニューが多くとても楽しみにしている。

オムレツは味がうすくておいしくないが、卵の五目あんかけはおいしかった。食べやすい味になっているのだと感じた。

卵ツナサンドも人気があったのでまた登場して欲しい。

八宝菜が最近ないのは「うずらの卵がまだ使えないからなのか。おいしかったのでまた給食に出て欲しいと話している。

(出席者)

物価高騰の中で毎日の給食を様々な食材を使って栄養バランスを考えた献立を作ってくれていることに感謝している。

子供たちは卵は好きだが、厚焼き卵・オムレツは残す傾向にある。

野菜はしっかりと煮込んであるもの、和風のは苦手な子が多いが、1年生に「りっちゃんのサラダ」がとても人気で、すごく喜んで食べている。

かわいいクリスマスケーキや、デザートの出る日が多くとても喜んでる。

(出席者)

3年生の生徒に、残り3か月の間に何がもう一度食べたいかを聞いたところ、いかフライのレモンじょうゆ煮、わかめご飯、ケーキがまた食べたい。という意見だった。

カレー南蛮きしめんがおいしかった。

梨の皮をむいての提供ができないことを前回の討議会後に学校に帰って説明をしたが、芯だけでも取り除いて欲しいとの声があった。

納豆の容器の返却方法の正解が分からない。

旅する給食は職員の中でもいい企画だという意見が出た。地方の料理を知らない子がいるため、勉強にもなってとてもよい。

りんごパンがまた登場してほしい。

(出席者)

卵ツナサンドの具は、パンからポロポロこぼれてしまって食べにくそうだった。もう少しまとまっていると食べやすい。

根菜カレーは水っぽいと感じた、もっととろみがあってもよい。

丼の具の食べ残しは、ご飯と具をどこまで分けて返却するのがよいのか。

食べないみかんはどこに捨てるか。

(出席者)

子供たちはいつも給食を楽しみにしていて、帰ってきては「今日はこれがおいしかった」と話してくれる。

おからサラダがとても好きで、毎日出てもいいとのこと。

冬野菜とひじきの炒め煮、いかフライ、寒天サラダがおいしい。

栗コロッケが珍しくておいしいのもっと出してほしい。

子供の友達は、わかさぎの南蛮漬け、抹茶プリン、おからサラダ、コーヒー牛乳はたくさん出してほしい、ぎんなんは苦手、きんかんは嫌いな子は嫌いだが好きな子はたくさん食べている、ヨーグルトのホエーが気になる、豆腐ハンバーグにもっと肉感が欲しいと言っていた。

バラエティ豊かな献立がたくさん登場していて、すごいと思う。

マヨネーズ1本は一人何gつけることになっているのか。クラスでは全て入れてしまっているようでかなり多くなっている。可能であれば、もう少し小さい規格のものか適正量が分かる写真などがあるといい。

(出席者)

揚げ物系がとても好きだが、オムレツ・厚焼き卵は味が薄く、ご飯が進まないため苦手。

昨日がフライドチキンとケーキがあるのに風邪をひいて休んでしまって悲しんでいた。兄弟が「お肉が小さくなってるから大丈夫だよ、ケーキもプチだし。」となだめていた。

中学生の子は体も大きいのにケーキなどは小さいため、少し物足りないように思う。もう少し食べ応えのある大きいサイズになると良い。

パンの日（ミルクロールパン、コーンスープ、ソーセージ、フルーツゼリーミックス）は食べ応えがなく6時間目にはお腹がペコペコになるとのこと。もう少し改善して欲しい。

スーパーでも物価高騰の影響を感じる中、工夫して給食を考えてもらい感謝している。

(事務局)

旅する給食を子供たちが楽しみにしていることを聞き、大変うれしく思う。

卵ツナサンドの具が大好評でまた提供していきたいと思う。今回はセンターでマヨネーズと和えたが次回以降はクラスで混ぜて頂くためまとまりやすくなるかと思う。

牛乳が飲めないという子が多いという話があったが、給食の方でもコーヒー牛乳の素を月1でつけていけたらいいと考えている。

混ぜご飯はできるだけごはんを具を分けて処分する。食べていないみかんは皮と一緒に青い袋に捨てる。納豆の容器は、青い袋に入れた後にフライバットに入れて返却してほしい（北部センター所管校）。

うずら卵は使用しないと決めている訳ではなく、予算の関係で使用していないだけなので、給食費に余裕が出たらまた使用したいと思う。

マヨネーズ（1本300g）は最も人数が多いクラスの量なので人数の少ないクラスは調整する必要がある。また、新任給食主任会でクラスの人数当たりどれだけ入れると適正化が分かる写真付きの資料を配っているので、そちらを参照してほしい。今一度全体に周知する。

(2) 令和7年1学期の献立案について

ア 献立一覧表

(ア) 新献立

【4月分】

- ・とり肉のてりかけ
- ・コーヒー牛乳の素（粉・中のみ）

【5月分】

- ・キムタクごはんの具

- ・スープカレー

【6月分】

- ・トマト入りマーボー豆腐
- ・えいよう満点 お茶～はん
- ・もろこしはんぺん
- ・愛知のしそ入り春巻き

【7月分】

- ・ピリ辛汁
- ・シークワサータルト（南部センター所管校のみ）

(出席者)

とり肉のてりかけは学校でも人気でそう。

お茶ーはんはお茶の香りがしてとてもおいしかった。

(出席者)

愛知のしそ春巻きは、しその風味がしていたので好きな子はおいしく食べられると思う。

ピリ辛汁について、子供はこれ以上の辛さは食べるの厳しいと思うが、もう少しパンチが欲しいので鶏ガラスープなどを追加してはどうか。

(出席者)

キムタクご飯の具、ねぎが苦手な子にとってはねぎが多すぎないか。

トマト入りマーボー豆腐、トマトをあまり感じない。マーボーの主張もない。

(出席者)

スープカレーにする必要はあるのか、普通のカレーの方がご飯が進むのではないかと思った。

ピリ辛汁は辛いのが苦手な子や小さい子にはこれくらいでちょうどいいと思うが、中学生や辛いのは好きな子にとっては中途半端な辛さになるのではないか。

トマト入りマーボー豆腐は、トマトの酸味が少ないのでトマト嫌いな子は食べやすいと思う。

キムタクご飯の具、たくあんが加熱されているためか歯ごたえがないのが少し残念。お茶ーはんのレシピが知りたい。

(出席者)

粉のコーヒー牛乳の素は入れ方が分からないと思うので、献立表や献立紹介、給食時間の放送等での説明が欲しい。

献立紹介は漢字が読めない子が多く、変な読み方をしている時があるのでルビが欲しい。

生徒が献立表にのっている献立レシピ紹介を見て実際に作ることもあるため、実際に子供が作れる簡単なものを増やしてほしい。

(事務局)

キムタクご飯のねぎが多いとの指摘があったので、白ねぎを減らして実施する。  
スープカレーの辛さはどうか。

(出席者)

いつものカレーが辛くないので、スープカレーはかなりピリピリしていると感じる。また、いつものカレーと差別化するのであれば麺・パンの日のメニューにしてはどうか。

(出席者)

スープカレーについて、子供たちは自由につけたり、混ぜたりして食べると思うので、ごはんでも問題ないと思う。

(事務局)

辛さを抑えるため、カレーパウダーを減らして実施する。  
コーヒー牛乳の素は小学校でも可能か。

(出席者)

袋に粉がパンパンに入っているので、牛乳パックにこぼさず入れるのが難しいと思う。袋を開ける時にもこぼすと思う。

### (3) 献立表下の文章

- ア 4月分 「学校給食の紹介」
- イ 5月分 「食事のマナー」
- ウ 6月分 「食育月間・給食メニューコンクール入賞献立紹介」
- エ 7月分 「夏休みに気をつけたい食事（食生活）」

(出席者)

6月の給食レシピ紹介は、献立表下の文書と合わせて「お茶～はん」にしてはどうか。

(事務局)

「お茶～はん」は「まめ吉通信」でレシピを紹介されているので、別の料理を紹介した。

(出席者)

7月の給食レシピ紹介も献立表下文章と関連付けてカルシウムの多い料理にしてはどうか。

(事務局)

7月はセンターによって料理が異なるので、全センター同じ料理の中でレシピを紹介できるものがないか検討する。