

## 令和7年度2学期献立作成討議会会議録

### 1 日時

令和7年5月13日（火）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3学期の献立反省について

(2) 令和7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)

佐宗 由佳理 (竜谷小学校教諭 (給食主任))

梅岡 知充 (東海中学校教諭)

柴田 宏美 (南中学校教諭 (給食主任))

橋本 陽子 (常磐南小学校教諭 (給食主任))

長谷川 瑠歌 (城北中学校教諭 (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 維斗子 (保護者 (学校給食センター運営委員会委員))

田中 杏葉 (保護者 (学校給食センター運営委員会委員))

### 5 事務局

向出 遥菜 (東海中学校栄養教諭)

松井 涼香 (男川小学校栄養教諭)

金丸 裕美 (矢作南小学校栄養教諭)

山本 弘子 (矢作北中学校栄養教諭)

榊原 由実子 (六ツ美南部小学校栄養教諭)

永田 祐己 (福岡中学校栄養教諭)

大矢 美代子 (大門小学校栄養教諭)

鈴木 ひび喜 (岩津小学校栄養教諭)

三浦 恵奈	(矢作西小学校栄養教諭)
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)
宮代 秀雄	(学校給食センター所長代理)
羽立 珠李	(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3学期の献立反省について

(出席者)

好き嫌いをする子供がとても多く、食べられる分に減らしてから食べるように教員から声掛けをしているが、苦手なものを食べてもらうよう指導するのが難しい。

(出席者)

レバー等の子供たちが苦手なものでも美味しく食べられるように味付けを工夫しているように感じた。いかフライの提供が中止になったことは生徒が大変残念がっていたが、新献立のいかカツレツが美味しかったと評判だった。また、メニューコンクールの優秀作品賞をとった献立が提供されることについて、子供たちの学びにも繋がるため大変良い取り組みだと感じた。

(出席者)

学年によって食べる量に差があり、2年生は殆ど毎日完食するほどよく食べる学年だが、3年生は給食が残る傾向にある。昨年度の献立の中で、デザートや麺類といったものは人気だったが、七草ご飯はいまいち人気がなかった。フルーツゼリーミックスがガトーショコラに変わった日があり、子供たちからフルーツゼリーミックスの方が良かったとの声もあった。

(出席者)

2月に提供された「きんかん」を食べた子供（ナッツアレルギー有）が腹痛や咳などのアレルギー症状が出た。内服薬を飲んだが症状が治まらず、市民病院に救急搬送した。

(出席者)

学校全体として美味しく給食を食べているように感じる。中学1年生については小学校よりも量が増えたことで、時間内に食べきれず給食が残ってしまうことが多いが、学年が上がるにつれて、特に3年生だと殆どの給食を綺麗に完食している。

(出席者)

いかフライの提供がなくなった時は子供たちが残念がっていた。また、お米に対して肉の割合が少ないように感じる。校内で愛知の人気給食メニューにつ

いての掲示を作っているが、本校には栄養教諭が在籍していないので、良い掲示の内容等があったら教えてほしい。

(出席者)

4月のメニューでしそふりかけが出たが、ふりかけの量のご飯に対して少なかったこと、「白いんげん豆のクリーム煮」が出たときは豆が苦手であり食べられなかったことを子供が話していた。フルーツや花見だんごといった季節のデザートが出る日はとても嬉しそう。

(出席者)

家では子供たちから給食の話題がよく出る。旅する給食や愛知の人気給食メニューなど目新しいものがあった。 「キムタクご飯」は食感があり味も美味しかったと話していた。子供のうち1人が新献立の「いかカツレツ」を食べたらいか嫌いを克服した。「厚焼き卵」が2週連続で提供された時があり、子供が残念がっていた。また、厚焼き卵の味が薄く好まないようだった。

(事務局)

愛知の人気給食メニューの掲示については、情報提供したいと思う。デザートは、予算に合わせて提供数を考えていきたい。

## (2) 令和7年度2学期の献立案について

### ア 献立一覧表

#### (ア) 新献立

##### ① 9月分

- ・ハンバーグの赤しそソース
- ・やみつききゅうり
- ・黄桃シャーベット

##### ② 10月分

- ・おじゃがもち汁

##### ③ 11月分

- ・納豆チーズ和え
- ・プチプチ食感！岡崎八丁みそそば
- ・のりかつおふりかけ

##### ④ 12月分

- ・豚肉のねぎだれかけ

(出席者)

納豆のときに箸がねばねばになってしまうので、椀物は汁物にして欲しい。おじゃがもち汁に入っているもちが水分を吸って大きくなっており、うずら

の卵に近い大きさのため誤飲しないか心配。

(事務局)

いももちはこのサイズしかないので献立表等で周知していきたい。

(出席者)

おじゃがもち汁のにんじんの切り方が細かくて箸で掴みづらく食べにくい。納豆チーズ和えは、チーズがあって納豆の臭みが緩和されているように思うが、チーズ量を増やす等でもう少し味が濃くならないか。

(事務局)

海苔巻きにして食べてもらうので、もう少し食べやすくなるのではないかなと思う。

(出席者)

「豚肉のねぎだれかけ」の量が中学生には、少ないように感じた。

(事務局)

見本は中学年の量なので、中学生はもう少し量が多くなる。

(出席者)

「豚肉のねぎだれかけ」肉が固くて、大きいように感じた。家庭では、良くかんで食べているので大丈夫だと思われるが、調理方法の工夫等はできるのだろうか。ねぎだれかけという名前なので、もう少しタレが多い方が献立名と合っ  
てよいのではないかな。タレを増やせば、豚肉の固さも気にならなくなるのではないかな。

(事務局)

味が薄く感じたので調味料を調整して改善したい(豚肉、ねぎ以外の材料、調味料を1.2倍にする予定)。豚肉を茹でると固くなってしまう可能性があるが、給食では、食材の温度をしっかりと上げなければいけないので、調理の際に注意したいと思う。

### (3) 献立表下の文章

ア 9月分 「長寿の食事(敬老の日)」

イ 10月分 「十五夜の献立」

ウ 11月分 「よくかんで食べよう&給食メニューコンクール入賞作品紹介」

エ 12月分 「年末年始の行事食」