

令和7年度3学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和7年9月26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7年度1学期の献立反省について

(2) 令和7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

(3) 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))
近藤 李奈	(東海中学校教諭)
田中 有沙	(羽根小学校教諭 (給食主任))
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)
林 裕美	(教育委員会事務局教育政策課給食施策係主査)
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7年度1学期の献立反省について

(出席者)

継続的に声掛けをしていくと、苦手なものも食べていこうという雰囲気が出てきた。混ぜご飯のときは米飯量が少なくなるため、子供たちが残念がっているときもある。いつも通りの米飯量だと嬉しい。

(出席者)

もともと残菜の多い学校だが、栄養教諭の働きかけもあり、少しずつ減ってきていると感じる。混ぜご飯やミルクが出るときは、ご飯や牛乳の残食が少ない。6年生はほぼ完食しているが、残るとしたらご飯である。1～4年生は牛乳がとても多く残るため、「一口でも」といった声掛けをしていきたい。

(出席者)

6月は口当たりの良いデザートが多く良かった。5月最終週と6月初週に似たメニューが続いたため、配慮してもらえると嬉しい。

(出席者)

「栄養満点お茶～はんの具」の味が濃かったと感じた。「あじの南蛮漬け」で骨がのどに刺さり、クリニックを受診した子供が複数人いた。

(出席者)

おかずが小さいときはご飯の残食量が多い。ご飯のお供になるものが足りないときは、ご飯を食べるのが大変であるため、ふりかけ等があればもう少しご飯を食べられるのではないかと思う。

(出席者)

5月献立の「キムタク」はどんなメニューだろうと校内で盛り上がっていた。7月に出た「ピリ辛汁」の辛さを心配していたが美味しかった。ただ、その日は「レバーとさつまいものごまがらめ」もあり、レバーとの組み合わせで少し油っぽいと感じた。

(出席者)

献立にデザートが多いと子供が喜んでいる。子供から給食のサラダが食べやすく美味しいから毎日給食に出してほしいと話を聞いた。ぎょうざは小学生だと2個であるが、少ないと感じる。

(出席者)

自分が6月と7月に非常勤講師として学校で給食を食べたこともあり、給食はとても有難いものだとして改めて感じた。家では食べない料理や食材が出てくるのは食育にも意味があると思う。「きびなごのカリカリ揚げ」は食感が面白くて良かった。「栄養満点お茶～はんの具」は味が濃かった。「しそ入り春巻き」のしそをあまり感じなかった。子供から、給食は配膳の方法で残食が減ると話していた。

(事務局)

学校において積極的に声掛けをしていただけて有難い。残食が多いことに対しては、盛付けの工夫や盛り切り配膳を基本に実践していただきたい。食の進みが良くなさそうな献立には、月に1回程度ふりかけをつけている。魚の骨については、10月分の献立表から注意喚起を行っているため、担任等から周知をしてもらいたい。「栄養満点お茶～はんの具」の味の濃さについては栄養教諭間でも反省を生かして修正する。また、月の変わり目に似たメニューが続かないように気を付けたい。

(2) 令和7年度3学期の献立案について

ア 献立一覧表

(ア) 新献立

① 1月分

- ・ハンバーグのいちじくソースかけ
- ・くじらの竜田揚げ
- ・野菜たっぷり！なすのキーマカレー

② 2月分

- ・ナン
- ・マンゴープリン
- ・サモサ
- ・ささみとひじきのさっぱり和え

③ 3月分

- ・揚げ若どりのレモン煮

(出席者)

くじら肉を初めて食べたが、珍しい食材で良いと思った。いちじくソースが優しい甘さで美味しい。キーマカレーになすやピーマンも入っているが、苦手な子供でも美味しく食べられそうだと感じた。ただ、カレーの味付けがしっかりしている分、少し辛かったと思う。

(事務局)

キーマカレーではカレーパウダーを2種類使用しているが、甘口の割合を増やしたいと思う。

(出席者)

キーマカレーのなすの食感がしっかり残っているように感じたため、嫌いな子供も食べられるように、もう少し加熱して食感が残らないようにした方が良いと思った。くじら肉を食べたことのない子供には抵抗感があると思うが、1切れが小さく配りやすいため、挑戦しやすいと感じた。

(事務局)

なすは実際にはもっと火が入って柔らかくなると思う。

(出席者)

ハンバーグのいちじくソースがとても美味しかった。ナンがカレー屋で食べるものより柔らかくて食べやすい。サモサはかなりボリュームがあった。揚げ若鶏のレモン煮は一口サイズで食べやすいと思う。

(3) 献立表下の文章

- ア 1月分「全国学校給食週間&学校給食メニューコンクール入賞献立」
- イ 2月分「牛乳の栄養」
- ウ 3月分「給食クイズ（1年間を振り返ろう）」