

令和5年度2学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和5年5月16日（火）15:30～16:40

2 場所

東部学校給食センター

3 議題

(1) 令和4年度3学期の献立反省について

(2) 令和5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	(名古屋学芸大学准教授)
増田 榛菜	(秦梨小学校教諭 (給食主任))
青木 結唯	(美川中学校教諭 (給食主任))
小島 安也音	(六ツ美南部小学校教諭 (給食主任))
佐藤 真希	(六ツ美北中学校教諭 (給食主任))
平井 和美	(広幡小学校教諭 (給食主任))
坊坂 有加	(みあい特別支援学校教諭 (給食担当))
本多 克裕	(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)
松井 涼香	(男川小学校栄養教諭)
竹内 梨紗子	(岩津中学校栄養教諭)
梅村 綾子	(大樹寺小学校栄養教諭)
稲葉 ひび喜	(六ツ美中部小学校栄養教諭)
山本 弘子	(矢作北中学校栄養教諭)
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	(矢作南小学校栄養教諭)
伊藤 満	(公益財団法人岡崎市学校給食協会事務局長)

宮瀬 和之 (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)
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 傍聴者
なし

7 議事の趣旨

(1) 令和4年度3学期の献立反省について

(出席者) 本校は、アレルギーの子や好き嫌いが激しい子は少なく、みんな給食が大好きでしっかり食べている。

しかし、低学年にとっては量が多く、残って食べている子をたまに見かける。

一学年のクラスの人数が少ないため、新型コロナウイルス感染症の流行により欠席者が多い時期は一人に配膳される量が多くなってしまい、食べきれずに困っている様子があった。

(出席者) 給食を楽しみにしている子が多い。

配膳の際に盛付ける量の目安がわかる資料があるとよい。給食当番が少なく盛ってしまうと、足りないけど増やしに行くのは恥ずかしいと思う子が増やそうとしないのではじめから適量盛れるように、給食センターから資料を出してもらえると助かる。

(事務局) 自分の所属校では、新年度に学年ごとのご飯の目安を写真で撮り、担任に配っている。参考にしているクラスが多いので、そのようなものを市全体に配布できるように作成したい。

おかずに関しては、汁物は量が決まっているが、煮物は献立により量が違うため、目安を作ることが難しい。

盛付けの量は幅のある目安になると思うが、学年で増える割合を示すなど、資料を工夫して目安量を示したい。

昨年度、本会議でドレッシングの目安量を知りたいとの要望を受けて資料を作成し、給食主任の先生方に配付したので目安量についても作れるとよいと思う。

(出席者) 練り物になじみがなく、はんぺんは残食が多く、ご飯のおかずにならないため、ご飯の残食も多かった。はんぺんの時は、おかずが味の濃いものだとご飯が食べられて良いと思う。

(出席者) 小学1年の担任をしており、配膳に時間がかかるため、盛付ける量の目安があるとスムーズに配膳できると思う。

昨年、献立表に2～3個と記載してあったので、2個ずつ配膳したら足りなくなって困った。2～3個というような記載だが、何個と決めてもらえると助かる。

(事務局) わかさぎやきびなごなどの小さい魚は、揚げ時間が短く数を数えられないため、計量という方法をとっているため数にバラつきが出てしまう。

昨年は、わかさが想定していたものより大きなものが捕れてしまった関係で、献立表よりも少ない数になってしまい、申し訳なかった。

物資を選定する際にできるだけ献立表の数に近くなるものを選ぶように気をつけたい。

(出席者) 運動をしている男子生徒は給食が足りないと言っている。

中学2年生の配膳を見ていると、中学1年のときに量の加減を身に付けていて、ほぼ配りきることができている。

しかし、小学生から中学生になるときに量が増えるため、そのタイミングで盛付け量の目安を見せてもらえるとよい。

味やメニューに関しては、子供は好んで食べているが、ハンバーグのミンチ肉が苦手な子が多かった。味や噛みごたえが関係しているのかもしれない。特徴のある食材に好き嫌いがあると感じる。

(出席者) 特別支援学級の担当をしている。1クラスに小学1～6年がいるので盛付ける量の加減に苦労している。苦手なものは、児童に合わせて盛ると全く食べないということになってしまうので、量の調整や苦手なものの減らし方については、他の先生と協力しながら行っている。

給食を食べる量には個人差がある。配膳されたものについては、クラスの中で食べきれないようにしている。

(出席者) 高等部1年を担任しているが、小学部のときと比べると食事の量が増え、食べられる食品の種類も増えている。給食でいろいろな食材を経験することによって、食の幅が広がっておりありがたい。

小学部は牛乳に慣れておらず、残食が多い。ほとんど飲めない子も多い。学年関係なく一律、今の量でないといけないのか。

(事務局) 小学校、中学校、一律で今の量しか提供できない。牛乳は安い価格で高い栄養価を供給できるため提供している。無理のないよう飲めるようになってほしい。

(出席者) 本校は食物アレルギーの子が多い。あなご丼のときなど、錦糸卵とあなご丼の具が別々に届くと卵アレルギーの子は錦糸卵を混ぜずに食べられるが、そのような提供方法が可能なのかと保護者や教職員から聞かれる。

以前、電話で聞いたときは、人や設備の関係で対応が難しいと言われた。今後、機会があれば食物アレルギーの子でも食べられるものが増えるありがたい。

(事務局) 配送の容器の数の関係で、錦糸卵のみ別にすると1品減らさないといけないため、現在は難しいが、将来的に除去食の対応を拡大できれば可能と考えている。

(出席者) 給食に関心をもっている子が増えたため、リクエストランチをやりたい。

(事務局) 以前、リクエストランチの提出が難しいとのことで辞退されたため、依頼していなかった。参加していただけるのであれば今後、依頼をしていく。

(出席者) 家で作っても食べなかった七草ご飯を給食では食べてきてくれた。

めひかりの唐揚げやわかさぎの南蛮漬けなど家では調理が難しく作れない料理も給食で食べられるのでありがたい。

担任が塩むすびを作ってくると子どもがよろこんでいたが、教務主任に注意を受けて禁止になってしまった。なぜ禁止になったか、子供も自分もわからなかった。

(事務局) 塩むすびが禁止になった理由として、現在、塩分の摂り過ぎが子供の問題となっており、「給食では塩を使わない方がよい」というくらい給食以外の食事から摂っている食塩が多いということが調査結果より分かった。

しかし、おいしく食べてほしいので給食は薄めの味付けにしている。うま味を増やして、塩分を減らせるように工夫している。

教務主任は、給食では塩分が決められているので、塩を余分に摂るのは体によくないということで指導したのではないかと。

「おかずと一緒に食べるといいよ」など指導を工夫して、ご飯がおいしく食べられるようにしていくのがよいと思う。

(出席者) おやつがいらないうらい、おなかいっぱい帰ってきてくれる。

家康公メニューが5月30日なので、新聞を見たりして期待が高まっている。

(出席者) 子供や友人から給食についての話を聞くようにしている。

家や外食では食べられないレバーを給食では食べられるという声を聞く。

アスパラガスは家では塩こしょうで炒めるくらいしか調理しないが、給食で出た「アスパラガスのごまじょうゆ和え」は、おいしくて「アスパラガスの好き嫌いを克服した」と自慢してきたので、給食だと味付けや調理法を工夫してくれており、徐々に食べられるものが増えると感じる。

試食会に参加してくれている方や給食を知ろうと思ってくださっている方には給食を作っている人のがんばりが伝わっていると思うが、その他の保護者に伝わっていないと感じる。

多くの保護者が積極的に給食のことを知れるような働きかけがあると給食が生きてくると思う。

(2) 令和5年度2学期の献立案について

ア 献立一覧表

(ア) 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。
巨峰は農家の生産量が減っているため、産地に近い北部の小学校のみ。
他はぶどうゼリーを提供。

【9月1日 防災の日】

3年に1度備蓄食品の救給カレーを提供。常温保管可能な魚肉ソーセージと家庭に常備されている根菜や乾物、缶詰を使用した「青のりツナポテト」、アレルギーの少ない米粉クッキー

【9月8日重陽、家康公メニュー】

長寿だった家康と重陽を合わせて実施。

【新献立】

菊花ときゅうりの甘酢和え、ししゃもの天ぷら、月見汁、米粉のクッキー

(イ) 10月

【10月2日食べて学ぼう献立】

小学1年国語「サラダで元気」に基づいた「元気サラダ」

【新献立】

秋の豆乳みそ汁、ひじきそぼろ丼の具、さけのおろし煮

(出席者) ひじきそぼろ丼の具はご飯と別で配膳ですか。混ぜ込んで配膳する
とおいしいと思った。

(出席者) 食器具は箸のみか。仕切り皿からご飯にかけるのは難しいと思う。

(事務局) 箸のみ。丼の具なので、仕切り皿に配膳して自分でご飯にかけて食べてほしい。ご飯に直接のせて配膳してもよいが、管理上、ご飯の容器の中で混ぜることはできない。

(ウ) 11月

【新献立】

大豆パワーで栄養満点！ヘルシーチリコンカン、なすのおかかぼん酢いため、愛知の赤しそ和え

(エ) 12月分

【新献立】

まぐろのミンチカツ、ザクふわチキン、もやし中華和え

(出席者) ザクふわチキンはセンター内で味付けして出すのか。まぐろのミンチカツは冷凍のものか。給食で使用する冷凍の食品は、スーパーで売っているものよりアレルギーが少ないものを使い、多くの人が食べられるようにしている。まぐろのミンチカツにはアレルギーはあるのか。

(事務局) ザクふわチキンはセンター内で一から作る。衣に米粉を使用し、小麦を使用していないため、乳・卵・小麦のアレルギーの子も安心して食べることができる。

まぐろミンチカツは、冷凍食品を使用。給食用として乳や卵を使っていないものを使用する。

(3) 献立表下の文章

- ア 9月 防災給食の紹介
- イ 10月 食品ロス
- ウ 11月 和食の日
- エ 12月 寒さに負けない食事

意見なし