

## 平成 26 年度第 3 回周南市学校給食センター給食協議会(熊毛地区) 会議録

- |   |     |   |               |
|---|-----|---|---------------|
| 1 | 日 時 | 平成 27 年 2 月 26 日 (木)  | 15:00 ~ 16:00 |
| 2 | 場 所 | 周南市熊毛学校給食センター   | 2 階会議室        |
| 3 | 出席者 | 小学校給食担当者 5 名・中学校給食担当者 1 名、PTA 代表 1 名<br>学校給食センター栄養教諭 2 名 調理配送受託事業者 1 名<br>学校給食課職員 (熊毛学校給食センター所長) 1 名<br>(傍聴者 0 名) |               |

### 4 会議経過

#### (1) センター所長(副会長)挨拶 《会長(学校給食課長)所用のため欠席。》

2 学期は市内でのパンへの異物混入に伴い、その後熊毛地区についてもパンの提供が 1 回できなくなる事案が発生しました。また、今月は旧徳山管内での食肉産地偽装事件が発生しました。熊毛地区には直接該当しませんが、給食への安心安全の信頼を揺るがす事件が続き、委員の皆様をはじめ、児童・生徒、各学校・保護者の皆様にはご心痛・ご迷惑をお掛けし、大変申し訳ございませんでした。

今後周南市全体としての安心安全の取り組みの中で、熊毛学校給食センターとしてもより一層安心安全に注意して給食を提供していきたいと考えていますので、引き続きご理解とご協力をお願いします。

#### (2) 献立について

##### ①平成 26 年度 3 学期の献立について

【センター所長】 今学期は新しい献立の取り組みとして 1 月については、初めて姉妹都市にちなんだオランダ料理、2 月には野菜メニューコンクール「給食賞」(れんこんシャキシャキいいキムチ)の取り組みを実施しました。これらを含めてご意見を願います。

##### 《デコポン》

【給食担当者】 デコポンが丸々 1 個付いた日は、喫食時間がいつもより限られる参観日と重なってしまった。形と量が低・中学年にはハードルが高い献立でした。できればカットして量を減らしてほしい。小学 1 年生としては、大きさに衝撃を受けた。カレーの日だったので食べきっていてお腹に入らなかった。味はとっても美味しかった。欠席が多い日で食べきれずに残菜が出たのは残念だった。

【栄養教諭】 予算も余裕があり、デコポンを知っていただくために丸ごとお出ししたのですが次回からは半分にしたいと思います。

##### 《うどんとご飯の日》

【給食担当者】 うどんとご飯の日があつたが、併せて「かぼちゃのサンドフライ」があり、

炭水化物が多かったと思う。初めてのうどんとご飯の組み合わせでは、ご飯が減量(3割)されたことで完食できた。ふりかけは少し多かった。

【栄養教諭】 ふりかけは多かったようなので次回は混ぜご飯にするなどの工夫をしたいと思います。

#### 《手巻きすしの日》

【給食担当者】 今年は組み合わせも工夫されていて、喫食に時間はかかったがとても食べやすく、好評だった。

#### 《オランダ料理の日》

【給食担当者】 オランダに赴任したことのある教員が給食に合わせて掲示を用意してくれたことで、オランダを知る良い機会となりました。エルテンスープは、工夫されていたが初めての喫食で見た目や味に違和感を感じる子もいましたが、味付けは美味しくできていました。

【PTA】 慣れも大切かもしれない。子どもは美味しいと言っていた。

【栄養教諭】 エルテンスープは、主にグリーンピースを使ったスープなので色は変更できません。初めての、日頃食べられない色の献立もある事を知ること大事だと思います。今後も提供するかは難しいかもしれませんが、今回については周南市での姉妹都市、デルフザイルとの国際交流の一環としての流れもありますのでご理解をお願いいたします。海外の食習慣を知ること大切なので初めてのこのような献立の際は、作成理由も十分周知することで実施します。

#### 《れんこんシャキシャキいいキムチ》

【給食担当者】 野菜メニューコンクール給食賞の献立は好評だった。自宅でも作られた家庭もあった。

#### 《カレーの野菜について》

【PTA】 カレーの野菜が生煮えの日があった。カレーはいつも種類等を知りたいぐらいおいしい。

【栄養教諭】 芋類は、どれだけ加熱しても柔らかくならない、どうしてもカゼを引いているものがいくつか混在していることがあります。調理中に煮え具合をチェックしていますが全ての確認は出来ず、大量調理では防ぎようがない部分でもあります。食材の外観からは判断できないのでご理解をお願いします。

#### 《魚の内臓があって生臭かった。》

【PTA】 魚に内臓があるのは当たり前ですが、生臭かったとの意見がありました。

【栄養教諭】 こちらには学校から連絡は上がっていませんでした。魚は切り身で購入することが多いため、内臓があるケースは少ないのですが、イワシやサンマなど一部の魚では内臓のある形態のものもあります。

今後、食材の選定の際に、子供達が抵抗感なく食べられるものを吟味して選ぶように努めます。

#### 《検討事項》

【PTA】 今年一年委員として出席してきた感想ですが、給食は全体的に満足できているようだが、今後保護者から意識的に意見を集めると結構意見が集まるのでご検討をいただける

と良い。保護者の意見を積極的に集めていただけると良いのではないかと思います。

#### ◎ パンの異物混入に伴うパンの提供停止時の対応について

【給食担当者】 保護者の方からは、このことへの問い合わせも学校にあり、具体的な異物の内容について不明で不安であったとの意見がありました。更にパンの喫食について、全てご飯でもいいのではないかと意見もありました。パンの中止日がハンバーガーの日で子ども達は大変残念がっていた。

【センター所長】 今後は不安のないように具体的なお知らせに努めます。原因追究が優先してしまった点もありますが、今回の反省に基づき、万一このような事案が今後あれば、具体的な内容についてもお知らせしたいと思います。なお、全てご飯でも良いのではないかとのご意見は、全市的な判断になりますので、ご意見を学校給食課へ報告させていただきます。

#### 《その他》

【給食担当者】 箸のカットが献立表に欲しい。献立にキムチが多いのではないかと。ごはんの日に比べパンの日の献立にもっとバリエーションが欲しい。

【センター所長】 今後の検討課題として承ります。

#### ②平成27年度1学期の献立（案）について

【センター所長】 新年度夏休みに山口県内で世界スカウトジャンボリーが開催されることから1学期には意識付け、動機づけとしての協賛献立を実施したいと考えています。各校におかれましても食育の観点からご理解・ご協力をお願いします。

【栄養教諭】 献立全体でのことですが事前にお渡ししている献立は、あくまで（案）であり、地場産品、新食材物資調達の都合等で変わることもあることについてご理解をお願いします。

献立は、文部科学省の「栄養摂取基準・食品構成」を基に立てています。摂取量は学年に応じた必要量です。体格差・活動量・喫食可能量の個人差はあると思いますが、おかずは出来るだけ残さず食べるようにお願いします。ご飯・パンを残していいわけではありませんが、エネルギー調整は、主食部分でと考えています。残菜が少なくなるように給食指導を引き続きよろしくをお願いします。

\* 4月の献立について・・・

入学進学のお祝献立、世界スカウトジャンボリー協賛は、タイ料理を考えています。施設設備も新しくなっていますので、市内・他市の例も参考に調理員さんとも引き続き協議して新しい献立に取り組んでいきたいと思えます。4月は初めてキュウリを使った棒棒鶏を予定しています。また焼肉も出したいと考えています。

\* 5月の献立について・・・

こどもの日のお祝い献立、県産100%の献立を予定しています。世界スカウトジャンボリー協賛は、中国料理を考えています。

\* 6月の献立について・・・

世界スカウトジャンボリー協賛は、韓国料理を考えています。虫歯予防デーとして、よく噛んで食べる献立を予定しています。地場産週間がありますので、県産100%献立も予

定しています。

\*7月の献立について・・・

七夕献立を予定しています。世界スカウトジャンボリー協賛は、イタリア料理とオランダ料理を考えています。本年のオランダ料理で提供したエルテンスープは他のスープに変更しています。

#### (4) その他

【センター所長】 《連絡・お願い事項等》 説明

##### 1 アンケート調査結果について

集計結果は周南市ホームページの学校給食課に掲載されているので是非ご確認ください。昨年4月からの給食費の改定に伴う本年の給食費と内容についてはおおむね好意的なご意見でした。熊毛地区での個別なご意見については、給食内容にできるだけ反映していきたいと考えています。

##### 2 新年度4月の献立表（原材料表）等の配布時期について

周南市の給食費は、公会計で実施されていることもあり、新年度初めには特に食物アレルギーに関わる原材料表等の事前配布が新学期ぎりぎりになることが予想されます。ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

後日、年度末の各校の保護者への対応について確認文書を送付予定ですので、よろしくお願いいたします。

##### 3 「給食の時間における食に関する指導年間計画」について

市の食育推進計画をふまえて、市教研学校栄養士部会で作成した「食に関する指導年間計画」を配布します。これに基づいて献立を作成していますので、学校の計画作成の際にはぜひ活用いただきたい。本年度授業への協力も実施していますので、栄養教諭にぜひお声掛けいただきますようお願いします。

##### 4 各校の「学校行事年間計画」について

市教研等の日程が決定されている日については、献立に反映させたいので、行事予定表をセンターへご提出をお願いします。

##### 5 ノロウィルスの取り扱いについて手引きをお示ししているが、少しの数でも発症する怖いウィルスなので食事前の手洗いと給食当番の体調管理を徹底してもらう事に留意いただきたい。また、体調が悪い子が給食当番をすることが無いようにお配りしているチェックリストの活用をお願いします。二次感染の予防対策についてもお配りしているが、嘔吐があった場合はノロウィルスを疑って学校で対象児童が使用した食器一式を消毒し袋に入れて明記のうえ返却をお願いします。その場合はセンターにも電話連絡をお願いします。

- 6 配膳室の清掃用で利用するアルコールと布巾は、来年度は各校で購入をお願いします。また併せて、配膳室の清掃をよろしくお願いいたします。
- 7 配送時間については、各校への配送順番がありますので、基本的に変更できませんのでご理解をお願いします。
- 8 お手数ですが、来年度の検食簿をお持ち帰りください。