

平成26年度第2回周南市立栗屋学校給食センター給食協議会 会議録

- 1 日 時 平成26年11月27日（木）14時30分～
- 2 場 所 栗屋学校給食センター ミーティングルーム
- 3 出席者 小学校給食担当者3人、中学校担当者2人（うち小学校担当兼務1人）
栗屋学校給食センター栄養士2人、栗屋学校給食センター所長1人、
学校給食課職員1人

4 会議経過

(1) 副会長（センター所長）挨拶

(2) 献立について協議

- ①平成26年度7月、9月、10月、11月の献立について質疑
各月担当栄養士が献立について説明。

(中学校担当者)

9月29日のおむすびはとても喜んで食べていたが、さんまの甘露煮と練り梅では、献立全体として辛かった。10月2日の鰯の蒲焼も塩辛かった。食べないわけではないが、牛乳しかなく、塩辛いと食べにくいようだった。

(栄養士)

加工食品も含め塩分計算もしており、1か月で平均して文部科学省の学校給食摂取基準の塩分の基準を超えないようにしている。

(中学校担当者)

子供たちは、牛乳だけでは味は薄まらないので辛い料理が続くと苦手なようである。

10月6日のひじきの煮物は、主菜かと思うほど量が多かった。各クラスいつもよく食べてくれるが、その日は残っている感じがした。

10月16日のチキンライスはずごく喜んで食べ始めたが、量が多く食べきれなく最後は残っていた。家で食べるようなケチャップ味と思っていたようだが、思った味と違い、食べるのも難しかったようだ。

10月17日のごぼうのサラダの味付けは、塩味がなく味がなっていないと言っていた。

10月29日の揚げ鯖のトマトソースは、サイノメ切りの鯖に、トマトソースがからめてあると思っていたようで、甘味やケチャップ味が少なく、酸味の強いトマトソースであり、魚が大きかったので食べにくそうだった。鯖の味噌煮ならいいと言っていた。

11月19日のはなっこりーパンが塩辛く、塩辛くないクラスもあったが、塩漬けが入っているように塩辛いクラスもあった。パン屋さんの理由だろうが、どうなったのか。

(所長)

さんまの甘露煮の日の塩辛かった件については、塩分計算でなく組合せの問題もあると思う。同じ料理でも組合せにより全部が辛いものと食べにくいので、栄養士と話し合い、続かないように考えたい。

はなっこりーパンについては、製パン所が最後の端数のロットで塩の量を間違えていた。その最後の端数分が配送された中学校で、2年生の一部と3年生、教職員分が塩の量が間違ったパンとなった。製パン所の代表者が配送先の中学校の校長先生へ謝罪に伺い、全員分のパン代金は差し引くことになった。

(栄養士)

貴重なご意見を参考にいたしたい。

(小学校担当者)

混ぜご飯が増えたので、子供たちもととても喜んでいて。子供たちから、今日は麦ごはんではないからおいしいんだ、という言葉が出てくるくらい、子供たちはよく気がついている。その他、職員から子供たちの様子も踏まえて聞いてきたのでお知らせしたい。

10月7日にさんまの甘露煮と小松菜の煮浸しは、配膳表では平皿の上に両方のせるようになっていて、子供たちから汁が魚の方に行くのにと疑問がでた。配膳表に書いてあり、他にのせる入れ物もないので、皿が広いから分けてのせたらと担任が答えた。

10月29日に小魚がついたのだが、この日の小魚がととても苦かった。今日だけは苦いと、先生方からも声があがった。

11月6日の鯖の塩焼きだが、先ほども出たが、ちょっと辛く少し食べづらかった。

11月18日に茹でもやしがついていたが、もやしの量に対してドレッシングがちょっと多いと感じた。以前、ボトルドレッシングが出たことがあったので、それでも良いのではないのかという意見も先生方からあった。ただし、かけて回るのに手間がかかっていたので、どちらがよいのかはちょっと分からない。

11月19日のはなっこりーパンがおいしかったという意見が出ていた。本校は、味付けパンが苦手な子が多く、味付けパンだと残るパンの量が増えるのだが、この日はマーガリンがついていて、すごく残量が減っていた。マーガリンがととてもおいしかったという意見も先生方から出ていて、いつもつけてほしいという要望もあった。

(所長)

先日、アンケート調査を幾つかの学校でさせていただいたが、混ぜごはん、混ぜパンとも好評だった。ただし、全員が好きというわけではなく、一部にはちょっと苦手という子供もいて、いろいろと考えていかなければならない問題であると感じている。塩加減、味付けについても考えていきたい。今後も県内産の食材も含め、いろいろなものにチャレンジし、少しでも良いものにしていきたいと思っている。

(栄養士)

貴重なご意見を参考にいたしたい。

(栄養士)

はなっこりーパンのマーガリンは、前回の協議会ではなっこりーパンが青臭くて、苦手な子が多かったという話が先生方からあったので、マーガリンをつけたら食べられるのではないかと考えた。それが好評でよかった。

(所長)

パンに、マーガリンやジャムがあるのは好評なのだろうか。それとも子供によっては、苦手だからつけてほしくないという意見もあるが。

(中学校担当者)

温食にもよる。例えば、温食の味付けが濃いものだと、いちごジャムとかはそのまま残す場合もある。例えば9月17日のクリームシチューでは、結構シチュー自体に味があるので、ジャムを残す生徒もいた。

(所長)

単体での味はおいしいものでも、組合せによっては食べづらい場合もでてくると思う。栄養士と相談しながら、組合せについては考えていきたい。

(中学校担当者)

11月5日に保護者を対象に試食会を行ったが、甘納豆パンが大変好評だった。すごく美味しい給食でよかった、また試食会に来てみたいというご意見もいただいた。

【※欠席の小学校から文書で事前連絡のあった意見】

・心に残ったメニュー

☆人気があった：タンドリーチキン・カレーやシチュー

☆よい：魚のフライ・スパゲッティ・おにぎり、ハンバーガーのようにパンに挟むもの（野菜も一緒に喜んで食べる）・すきやき

☆やや難があった：茹でたもやし・チキンライス（臭いが）、揚げ鯖のトマトソースは子供も大人にも抵抗があった。・ブロッコリーの塩茹…味がほしい・9月は、1週間の中でパインが続くなど、デザート系で一品増えた感が強かった。

・地場産や郷土料理、外国の料理は興味を持って喜んで食べていた。

②平成26年度3学期の献立について

(栄養士)

今年度4月分から、各学校給食センターでそれぞれ献立を作成する。(昨年度までは、徳山地区の4つの学校給食センターは統一献立。新南陽地区、熊毛地区、鹿野地区は単独の献立作成。)

当センターでは、基本的に、2人の栄養士が1か月分ずつ交替で献立作成担当をしている。

月・火・木曜日は米飯献立、水・金曜日はパン献立。

黒糖パン等の混ぜパンは、周南市内の学校給食センターを2つのブロックに分け、各ブロックで統一の日。

米飯は、基本、食物繊維を多く摂るため、麦を10%混ぜた麦ごはん。

献立は、学校給食摂取基準及び学校給食の標準食品構成表に基づき作成している。

今年度から和え物を増やした献立を作成している。1学期はパン献立の日のみ和え物を取り入れたが、2学期には1回、米飯献立に和え物を取り入れ、3学期からは米飯献立にも和え物を増やした。

【1月分献立について担当栄養士説明】

- ・1月8日：正月料理…白玉雑煮、丹波黒豆
- ・1月13日：韓国の料理…テジプルコギ、チャプチェ
- ・1月19日～23日：地場産給食週間…周南市内産及び山口県内産の食品を多く使用
- ・1月19日：山口県産食材100%献立

- ・ 1月26日～30日：全国学校給食週間
- ・ 1月26日：山口県の郷土料理…大平、徳山漬
- ・ 1月27日：中国の料理
- ・ 1月28日：インドの料理…ナン、キーマカレー
- ・ 1月29日：昔の給食…すいとん

【2月分献立について担当栄養士説明】

- ・ 2月3日：節分の行事食…鰯の揚げ煮、節分豆
- ・ 2月4日：イタリアの料理…スパゲッティペスカトーレ…魚介類とトマトソースのスパゲッティ。ペスカトーレとは漁師という意味。漁師が売れ残りや、雑魚などをまとめてトマトソースで煮込んだものがはじまりと言われ、大衆料理。
- ・ 2月12日：野菜メニューコンクール給食賞受賞料理（周陽中1年生）…れんこんジャキジャキいいキムチ
- ・ 2月18日：チャンポン
- ・ 2月19日：地場産給食…周南市内産じゃがいも、山口県産花っこりー、鶏卵を使用
- ・ 2月26日：京都の郷土料理…豚肉の八幡巻…ごぼうの産地、京都府の八幡市にちなんで、下煮したゴボウを芯にして巻き、煮たりつけ焼きにしたもの。ごぼうを芯にして、ウナギ、アナゴ、牛肉などで巻いて、つけ焼きにした料理。

【2月分献立について担当栄養士説明】

- ・ 3月3日：ひな祭り献立…ちらしずし、ひなあられ
- ・ 3月5日：中学校3年生の卒業お祝い献立…入試に勝つという意味で、チキンカツ。中学校のみお祝いデザート
- ・ 3月9日：地場産給食…周南市内産のほうれん草と、山口県内産大豆の豆腐を使用
(3月10日：公立高校入学試験…中学校3年生給食なし)
(3月12日：中学校卒業式予定)
- ・ 3月16日：小学校6年生卒業お祝い献立…ぶりの照り焼き、小学校のみお祝いデザート
- ・ 3月19日：山口県の郷土料理…つしま…本来は和え物だが、大量調理のため炒め物にアレンジ。
(3月20日：小学校卒業式予定)
- ・ 3月23日：中国の料理…五目焼きビーフン、白菜と肉団子のスープ
- ・ 3月25日：クロワッサン
(3月26日：修了式)

3月初めから、中学校3年生卒業式前日の3月11日までは、子供の意見で、人気のあった料理を取り入れている。

(中学校担当者)

3月11日は、中学校3年生にとって給食が最後になる予定。いり卵だが、卵がアレルギーでだめな生徒は、除去食になるのだろうか。

(栄養士)

3月11日は除去食を提供する。

(中学校担当者)

それでは問題ない。例えばちょっと入っていて、除去食でない場合とかには、少しさみしい給食になってしまうので、そのあたりが配慮されているといいと思う。

(※協議会后、3月11日は中学校3年生最後の給食の日となるため、乳・卵を使用しない献立に変更)

【※欠席の小学校から文書で事前連絡のあった意見】

- ・2月13日と、2月17日1食アーモンドが続く。
- ・2月16日、チキンカレーと大豆のケチャップ煮が濃い。あっさりした組み合わせにした方がいい。

(小学校担当者)

確認だが、前々回の会議で、チーズの食べた後の処理の仕方が出たがどうなったのだろうか。

(所長、栄養士)

調べてから、後日連絡する。

(中学校担当者)

ごみも、できるだけシンプルに回収していただけるとありがたい。短い時間の中で集めたりするのは、かなり厳しいと思う。ゼリーのカップと蓋が紙の場合と、プラスチックの場合がある。事前に「この日のメニューの材質はプラと紙」などと書いてあれば、ごみの収集の仕方を放送も出来る。できれば、カップと蓋の材質を統一していただける方がいいと以前にも言ったが、それについての回答はまだない。食品がメインだと思うが、ごみを集める時に厳しい要求をされると困る。

(所長)

カップと蓋等の材質については、事前にプラスチック・紙とお知らせすることも可能だと思うので、できるだけ協力させていただきたい。周南市では、ごみの回収は分かれており、子供たちへの情操教育も含めてご協力いただきたいと考えているので検討する。

(中学校担当者)

以前、センター側の処理は市の収集方法とは同じではないと言われていたが。

(所長)

一般の収集方法とは異なるが、分別している。

(中学校担当者)

現在はパンの残りをパン缶に入れてお返ししているが、今後は袋に入れて返すことになるのか。

(所長、学校給食課職員)

他の学校給食センターも含め協議し、後日連絡する。

③今後のパンの返却について質疑応答

(所長)

パンの残りについては、再利用して肥料にしたりするため、袋の中に袋が入っていると出来

ない。一つにまとめていただくよう協力をお願いしたい。

(中学校担当者)

これまでもハンバーグ等をはさんだパンは、バット缶に入れて返却するようになっていたが、これからはどのようにするのだろうか。

(所長、学校給食課職員)

これまでどおり、食缶に入れて返却をお願いしたい。

(学校給食課職員)

パンにジャム等がついている日、ついていない日があるが、ジャム等がついていない日に子供たちはどのようにパンを食べているのだろうか。

(中学校担当者)

そのままちぎって、おいしく食べている。逆につけない方がよいという子供もいた。

(中学校担当者)

ジャムが嫌いな子供もいるし、いろいろな子供がいる。

(中学校担当者)

マーガリンの方が、多分よく食べられていた。

(栄養士)

以前、ソフトチーズは苦手な子が多いと聞いた。マーガリンの方がよいのだろうか。

(学校担当者)

チーズっぼいのは、多分そう。

(学校担当者)

好きな子供は、好き。

(栄養士)

ジャムが苦手というのは、甘い味がだめということだろうか。

(小学校担当者)

当校では、何でもつけて喜んで食べている。

(中学校担当者)

なかには、ちょっと嫌う子供もいる。

(所長)

個人的に嫌いなこともあるし、育った家庭環境にもよることもあると思われる。それまでの経験で、家で食べたことがないから味をよく知らないという子供もいて、そういうこともあるかもしれない。

(学校給食課職員)

先ほど、2学期の献立と3学期の献立でいろいろ意見をいただいた中で、食べる料理の組合せへの意見をいただいたが、子供が苦手な組合せの例は。残しがちとか、食べにくそうなものがあれば教えていただきたい。

(中学校担当者)

パサパサしたものがたくさんついているものや、じゃがいも、豆があまり食べ慣れていないようである。

(栄養士)

チキンビーンズとかだろろうか。

(中学校担当者)

すごく苦手でも頑張って食べている子供もいるが、給食で初めて食べるみたいな子供もいる。カレーとかに入っていると、豆だと言いながらも食べているが、家であまり食べられていないようである。煮浸しとか和え物とかの組合せで、食べたことがある子供は別に何も無いが、見たことのないものにはいろいろ言う子供もいる。子供たちにとって食べ物がいろいろ出てくるのは良いことなので、指導していきたいと思う。

(所長)

子供の好きなものも良いが、栄養士も旬の野菜とか食べてほしいものとかがあり、今のお母さん方が家庭では出さないものも子供達に味を知ってほしいから出してみたいが、子供たちがそれを受け入れるか問題で、組合せとかも味付けとかも考えながら努力している。ただし、同じものが続いたりすると、食べ慣れない子供には食べづらいと思うので、組合せも考えたい。

(中学校担当者)

よく考えてあるのと思う。見慣れないもの、例えばコールスロードレッシングが好きな子供は好きだが、苦手な子はすごく苦手で残す子供もいて不思議に思う。

(中学校担当者)

11月25日のカレイの竜田揚げとか、すごくおいしそうに食べていた。

(中学校担当者)

魚は割りと好き。

(中学校担当者)

揚げ物は、すごくカリッと揚がっているのですごく美味しく仕上がっており、子供達は好き。

(3) その他

(所長)

給食実施申請書の平成27年2月分、3月分の提出締め切りは1月15日(木)16時まで、給食人員票の平成27年1月の第2週分の提出締め切りは12月25日(木)16時までなので、ご協力をお願いしたい。