

平成29年度第1回熊毛学校給食センター給食協議会 会議録

- 1 日 時 平成29年6月29日(木) 15時～15時50分
- 2 場 所 熊毛学校給食センター 2階会議室
- 3 出席者 【学校】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
【学校給食課】課長
【センター】センター所長、栄養士2名、調理業務責任者

4 議 事

(1) 会長挨拶

学校給食課長

- ・学校給食業務ご協力のお礼
- ・熊毛センター⇒平成29年3月市内で初めての防災給食の提供を実施
- ・熊毛センター9月⇒上水道の水道水の供給開始

(2) 委員、出席者紹介

出席者自己紹介

(3) 献立について

①平成29年度1学期の献立について

○1学期(4月～6月)の献立について意見交換を行った。

【委員】給食はスプーンで食べる時は食べやすい。筑前煮、けんちょうの日など箸で食べる時、切り方が小さいので食べにくく時間がかかる日があった。

【委員】今年度1年生があじの給食を食べて小骨が喉にささり、病院で骨を取ったケースがあった。レンコ鯛の唐揚げの骨が硬いので低学年には食べるのが難しい。

【委員】6月28日の給食「なすのスパゲッティ」がおいしかった。給食材料でもう少し彩りがほしい日があった。キウイやゼリーを食べる時1年生にはスプーンが大きすぎる。オレンジの配食時、手袋がオレンジと一緒に入れているため、べちょべちょになっている。配慮が必要な児童がいるのでパン用に調理ばさみと手袋を入れてもらえないか。

【委員】6月29日の給食「カレーピラフ」は中学年が辛いと言っていた。

【委員】給食回収車の回収時間が昨年より早いのではないか。給食を食べるの

が遅い児童がいるので回収時間に間に合わない。

【栄養教諭】

- ・小学1年～中学3年まで同じ給食を食べるので味を学年に応じて変えるのは難しい。
- ・魚は基本骨がついているものなので全部加圧処理したものでいいのかということになる。骨をのぞいて食べられるようになってほしい。レンコ鯛は加圧処理をしているので全部食べれる。業者にも確認している。
- ・「ドライカレー」は辛いとのご意見をいただいたが、おいしいという意見もあるのでやめるということとはできない。例えばカレーピラフとおかず、お汁を順番に食べるという指導を先生にお願いしたい。
- ・彩りがないとことは反省。ただ県産週間が年3回、また100%県産が月1回献立にあるのはお米の補助金をもらうためにも欠かせないので県産にんじんがない時などのご理解していただきたい。
- ・果物の時、手袋は別の容器に入れてほしいというご意見があったが、委員の皆様のご了承をいただけるのであれば今後は食器缶に入れますが？
「全員了承」
では今後は手袋は食器缶に入れることにする。
- ・スプーンが小学1年生には大きいというご意見だが、取替は難しい。
- ・パン用の調理ばさみ・手袋については個別に準備は難しい。

【調理業務責任者】

- ・給食回収車の回収時間については確認、徹底しておく。

②平成29年度2学期の献立（案）について

2学期（9月～12月）の献立（案）について意見交換を行った。

○9月の献立（案）について

【9月担当栄養教諭】

- ・9月は夏休み明けということもあって、子供たちの食べやすいものを中心に考えた。
- ・1日は、「なすのスパゲッティ」にした。
- ・13日は、イタリア料理とした。
- ・19日は、中華料理とした。
- ・21日は、リクエストのあった「肉信田の含め煮」とした。
- ・26日は、「がぶっ!と食べよう山口」県産100%献立の日。彩りは悪いかもかもしれない。

○10月の献立（案）について

【10月担当栄養教諭】

- ・3日は、10月が国体月ということもあって、国体開催県の愛媛県の郷土料理「もぶり」にした。
- ・5日は、中秋の名月にちなんでお月見献立とした。「里芋のそばろ煮」デザートは「月見団子」にした。
- ・10日は、目の愛護デー献立とした。
- ・19日は、「がぶっ!と食べよう山口」県産100%献立の日とした。

○11月の献立（案）について

【11月担当栄養教諭】

- ・2日は、秋をイメージして「さんまの塩焼き」にした。
- ・10日は、「魚のマヨネーズ焼き」とした。
- ・13日～17日は、地場産給食の週間。
- ・14日は、「がぶっ!と食べよう山口」県産100%献立でやまぐち郷土料理の日。
- ・20日は、韓国料理にした。

○12月の献立（案）について

【12月担当栄養教諭】

- ・15日は、クリスマス献立。ケーキ2種類から選ぶセレクト給食の日。
- ・19日は、「がぶっ!と食べよう山口」県産100%献立の日。
- ・22日は、冬至献立。風邪予防としてもまた縁起が良いともされるかぼちゃのメニューにした。

2学期の献立については、あくまで予定。収穫や予算の関係で献立変更の可能性もある。

(質疑なし)

(4) その他

【所長】

① 集団食中毒発生防止対策について

- ・おう吐があった場合の処理の仕方

※別添 「嘔吐物のため汚れた食器一式及びトレイの返却時注意事項」

- ② 学校給食における安全確保（異物混入連絡）について
- ・異物混入があったら速やかにセンターへ電話連絡を。
 - ・食物由来成分「チロシン」について

※別添 「異物混入連絡事項」

- ③ 給食配送車の運行経路の確保について

- ④ 給食室の衛生管理について

- ・夏季休業中の給食室内の棚や冷蔵庫の清掃及び点検について
- ・補修、故障については、学校教育課へ

- ⑤ 平成 29 年度の各校の残菜について

- ・給食指導の参考資料として活用を。

※別添 「H 2 9 年度 学校別残量まとめ(%)」

【課長】

- ・異物混入の根絶を目標にしているが異物として報告があったものの中には食物由来のものもある。協議会等で情報提供していきたい。
- ・平成 32 年度新センター(徳山西センターと新南陽センターを統合したもの)開設予定である。
- ・これからも安心安全な給食の提供を目指していく。

【所長】

- ・今後も熊毛センター職員・調理員全員で安心安全な給食の提供に心がけていくので、引き続きご協力をお願いしたい。
- ・次回の開催は 11 月下旬頃を予定。