

## 栗屋学校給食センター給食協議会 議事録

- 1.日 時 平成29年6月29日(木) 14時30分～15時45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 小学校給食主任5名(内中学校兼務1名) 中学校給食主任1名  
PTA代表1名 センター栄養士2名 調理配送委託業者2名 センター所長

### 《日程》

1. 前回協議会以降の異物混入事案等の報告  
調理現場からの報告とお願い
2. 献立について 平成29年3月～6月分及び平成29年度2学期分  
地産地消だより・食育講座の紹介・人員票締切日連絡

### 《会議経過》

1. 前回会議以降の異物混入事案等の報告

○これまでの異物混入事案について、状況と対応の説明

<説明～所長～>

- ・牛乳パックへの液体(ジュース)付着による提供中止
- ・ご飯や温食への毛髪・幼虫・繊維・ビニル片等の混入  
(調理服へのローラー掛け徹底・限られた時間だが調理前の食材点検をしっかりと)
- ・ご飯にテフロン、食器箱の剥落片混入(計画的なテフロン再加工、修理実施)
- ・児童のノド奥への骨刺さり(製造工場へ加工作業の改善要請)
- ・給食への異物混入について、異物の周りも含めた保管のお願い

○調理場からの作業報告とお願い

<説明～委託業者～>

- ・食器・食缶の回収→洗浄作業→残菜計量→粉碎→残菜のリサイクル(図を使って説明)
- ・食缶の中へのお玉・スプーン残りについて(作業効率の低下、粉碎機故障の原因に)
- ・食器やスプーンの数年度当初から徐々に減少(事務室・家庭科室再点検のお願い)

2. 献立について

○平成29年3月～6月

<意見～協議会委員～>

- ・新学期スタート時、低学年でも「ごぼう入りドライカレー」は食べやすくよかった。「筑前煮」は咀嚼力が必要で、食べるのが大変。材料が小さく切ってあげればよい。
- ・「のり佃煮」は、食べにくいおかずの時に付けてほしい。
- ・「びわ」は食べ方を知らない子どももいるので、引き続き取り入れてほしい。
- ・栄養士と調理師の巡回指導は、話も好評でこのような機会は大事。

- ・人気メニューは「サバの味噌煮」「ハヤシライス」
- ・子どもが喜ぶメニューが多くてうれしい。
- ・いつもおいしく食べている。

○平成29年度2学期（献立案）

<説明～栄養士～>

- ・栗屋学校給食センターでの献立作成について、根拠となる基準やコンセプトの説明

#### 9月の献立

9月は運動会があるので、食べやすい献立にしている。

- ・9月7日（木）デザートにみかんジュース
- ・9月13日（水）地場産給食
- ・9月19日（火）2学期除去食開始
- ・9月21日（木）長崎県の郷土料理：皿うどん 浦上そばろ
- ・9月25日（月）ホットドック
- ・9月26日（火）韓国の料理：豚肉の焼き肉風 トック

#### 10月の献立

10月の目標は「バランスよく食事をしよう」「季節の食べ物について知ろう」

- ・10月4日（水）月見献立：里芋入りの月見汁 月見団子
- ・10月6日（金）手作りふりかけ 1人分がスプーン1杯程度（事前に案内あり）
- ・10月10日（火）目の愛護デー献立：海藻 鶏肉 にんじん ブルーベリーを使用
- ・10月11日（水）広島県の郷土料理：うずみ（おかずを隠すの意）レモンを使ったサラダ
- ・10月13日（金）地場産給食：大平（岩国レンコン使用） ゆず吉ゼリー
- ・10月18日（水）「がぶっ！とたべよう山口の日」：山口県産食材を多く使用
- ・10月24日（火）秋の献立：秋が旬の食材を使用 骨付さんま（箸の使い方）
- ・10月26日（木）イギリスの料理：スコッチブロス サンドイッチ
- ・10月31日（火）鹿児島県の郷土料理：さつま揚げ 呉汁 ねりくり

#### 11月の献立

- ・11月2日（木）イタリアの料理：スパゲッティペスカトーレ
- ・11月13日～17日（金）地場産給食週間 山口県産食材を多く使う献立
- ・11月13日（月）山口県産食材100%献立の日
- ・11月15日（水）山口県産食材100%献立の日
- ・11月17日（金）地場産給食と山口県の郷土料理：けんちょう
- ・11月20日（月）ハムサンドパン

## 12月の献立

12月の目標は「寒さに負けない食事をしよう」

- ・12月4日（月）地場産給食：鹿野高原豚を使用
- ・12月8日（金）山口県の郷土料理：つしま のっぺい汁
- ・12月12日（火）「がぶっ！とたべよう山口の日」はなっこりーを使用
- ・12月14日（木）アラブ首長国連邦の料理：チリソースが有名 レンティルスープ
- ・12月18日（月）セレクト給食（デザート）：3種類から選択 1種類は乳・卵あり
- ・12月22日（金）冬至献立：かぼちゃやゆずを使用

<意見～協議会委員～>

- ・山口県の郷土料理（つしま・けんちょう・大平）は教室でも話題になるのでよい。
- ・給食一口メモは大変ありがたい。今後も丁寧に読むよう指導し、なじみのない物に興味を持ってもらいたい。
- ・考えられた献立に感謝、県外からの転校生もおいしいと評価。
- ・地場産給食やいろいろな国の料理が楽しみ。
- ・郷土料理は箸が進みにくいが、大人よりも子どもの方が食べる機会が多く話題になる。はなっこりーなど地元食材もよい。
- ・シチューならパンも食べやすいが、他の料理ではジャムを付けてほしい。
- ・郷土料理は続けてほしい。給食一口メモは知らない情報もあって、とてもよい。
- ・はさみパンのおかずが少ないと感じる時がある。チキンライスやチャーハンも食べてみたい。献立が工夫されていておいしい。
- ・給食終了後、個別に食器を返却する場合、必ずクラスの食器箱に返却しなければならないか、また間に合わない場合は？

<回答～委託業者～>

- ・毎回バラバラにして洗浄するので、どこのクラスに返却してもよく、間に合わない場合は翌日返却でもよい。

## パセリの産地視察と食育講座について

<説明～栄養士～>

- ・6月6日にパセリの産地（宇部市）を視察、地産地消だよりにまとめたので、掲示して活用してほしい。栄養素（主にカルシウムと鉄について）の給食試食会配布資料の紹介。食育の授業・集会等、要望に応じて学校に伺うので、気軽に声掛けしてほしい。

○連絡事項

- ・2学期の『給食実施申請書』、『人員票』の提出期限伝達、以上、会議終了。