

令和3年度第3回小牧市学校給食献立作成委員会会議録

- 1 開催日時 令和3年10月13日(水) 午後3時から4時5分まで
- 2 開催場所 小牧市北部学校給食センター 会議室
- 3 出席委員 長縄伸一 上原由美 関谷真理 牛田由紀
田邊みゆき 小林由紀子 片田巳夕 佐藤綾香
渡邊克己 松岡桂子 井上真弓 本田千代 水野清志
- 4 欠席委員 千田道子 小嶋麻友美 堀田正二
- 5 議 題 (1) 11月分献立の変更
(2) 1・2・3月分献立の検討
(3) 1・2・3月分アレルギー除去食の検討
- 6 会議資料 2021年11月、2022年1・2・3月分献立表
2021年11月、2022年1・2・3月分献立材料表
- 7 議事内容
 - (1) 11月分献立変更について⇒小林栄養教諭説明
 - 【関谷委員】 くるまえびのから揚げですが、小学生は殻をむけないので中学校のみの提供との説明でしたが、中学生は殻をむいて食べることとなりますか。
 - 【水野委員】 殻をむかずそのまま食べてもらうことを想定しています。
 - (2) 1・2・3月分献立(説明者: 栄養士)
 - 1月分について ⇒渡邊栄養職員説明
 - 【牛田委員】 28日の米粉のれんこん入りカレーのルーは小麦入りでなく米粉だけでいいですか、小麦アレルギーの子は喫食できますか。
 - 【渡邊委員】 米粉のみですので小麦アレルギーの子も喫食できます。なお、今後少なくとも月1回特定原材料7品目なしの献立を入れて行きたいと考えています。
 - 【本田委員】 28日のあいちの米粉入りパンには、小麦と卵は入っていますか。
 - 【渡邊委員】 小麦と米粉が半分ずつ使用しています。卵は入りません。
 - 2月分について ⇒田邊栄養教諭説明
 - 【関谷委員】 リクエスト献立ですが、栄養価等検討され献立が決められ、その献立の中からの選択となっていますが、3年生にとっては最後の給食でもあり、子ども達も楽しんで選んでいました。手間はかかりますが主食・デザートからそれぞれ1品ずつ選べ、メニュー毎の組み合わせができるようにはなりませんか。

- 【田邊委員】 今年も献立の中から選んでもらいました。献立を立てるのは難しいのですが、選ばれた献立は9つの中学校で1番人気と一致し全校共通していました。委員のご意見を参考にし、来年度は検討してまいります。
- 【牛田委員】 食物アレルギーについて、2月は2回全品食べられる日があるが、例えば卵除去食の日については、小麦も乳もなくして欲しい。例えば卵除去食の日にハンバーグの提供がある。これをさわらのみぞれソースに変更することで2品の喫食ができることとなります。また、メニューを増やすことで食べられるものも増えると思いますがどうでしょうか。
- 【田邊委員】 今のところ卵除去食提供日には、乳と卵は除去としています。また、メニューを増やすと給食費に影響が出てしまいます。
- 【牛田委員】 1月で米粉のカレールーがあるのなら、ハヤシのルーやトマトのルーも同様のものはありますか。
- 【渡邊委員】 今回のカレールーは初めて使用するものです。小麦が入らなすと味が落ちることもありますので、味の調整と子ども達の様子も気になるころではありますが、まずは米粉のカレールーの使用を実施し、参考にしてみます。

3月分について ⇒片田栄養教諭説明

- 【牛田委員】 3学期中にオムレツが何度か出るようですが、愛知の野菜入り厚焼きたまごがないのはなぜですか。
- 【田邊委員】 廃番になりました。
- 【牛田委員】 この前ドライカレーの献立がありましたが、小麦入りのルーが使われました。気が付いて除去することができましたが、カレーは食べられないがドライカレーなら小麦が入っていないので、食べることができる子供もいます。
- 【田邊委員】 先日提供したものはドライカレーに見えていたかもしれませんが、献立名はキーマカレーです。
- 【松岡委員】 ナンにキーマカレーを付けると、とろみがなく食べにくくなってしまいます。ドライカレーにするのであればごはんを食べることとなります。

(3) 1・2・3月分アレルギー除去食の検討⇒渡邊栄養職員・田邊栄養教諭・片田栄養教諭説明

卵除去

1月25日(火)「茶碗蒸しスープ」

2月15日（火）「かきたま汁」

乳除去

3月16日（水）「フルーツのヨーグルトあえ」

その他

【牛田委員】 いわしの揚げたものと丸焼きですが、骨が固く骨が刺さる子があります。銀紙焼きでの提供は人気もあり安心して食べることができます。

それと、お祝いデザートには小麦を使用していますか。

【片田委員】 使用されていません。

次回（第4回）の献立作成委員会は、令和4年1月14日（金）を予定しています。