

## 令和4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4年10月18日(火) 午後3時～午後4時30分
- 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 福岡恭子 柘植ゆかり 酒井愛弓 牛田由紀  
橋本美紗希 小林由紀子 片田巳夕 佐藤綾香  
渡邊克己 松岡桂子 山元礼奈 林泰博 安部美早恵
- 4 欠席委員 千田道子 田邊みゆき 安藤亜紀
- 5 議 題 (1) 1・2・3月分献立の検討  
(2) 1・2・3月分アレルギー除去食の検討
- 6 会議資料 2023年1・2・3月分献立表(案)  
2023年1・2・3月分献立材料表

### 7 議事内容

(1) 1・2・3月分献立(説明者: 栄養士)

**1月分について** ⇒佐藤栄養教諭説明

【牛田委員】 1月18日の[にらまんじゅう]は、小麦粉入りですか。

【佐藤委員】 小麦粉は入っています。

【牛田委員】 1月の献立を見ると、1月10日のユニバーサル給食を含めて小麦粉が食べられない子の対応が3日しかない。10月は小麦粉対応が6日あった。揚げ物が続く。小麦粉対応をもっと増やせないですか。

【佐藤委員】 次回の献立作成で考えさせていただきます。

**2月分について** ⇒渡邊栄養職員説明

【牛田委員】 2月24日の[レバー入りつくね]は、小麦粉入りですか。

【渡邊委員】 小麦粉は入っていません。

【牛田委員】 2月はカレーが2回ある。普通のカレールウですか。

【渡邊委員】 カレーとカレーうどんはリクエスト献立に入っています。普通のカレーは小麦粉が入っているため小麦粉アレルギーの子は食べられないが、ココアアレルギーの子は食べられる。逆に米粉のカレーはココアアレルギーの子は食べられないが小麦粉アレルギーの子は食べられる。

昨年の会議で、カレールウを頻繁に変えると危ないとの意見があり、今回は普通のカレールウを2回としました。

【牛田委員】 小麦粉アレルギーの子よりココアアレルギーの子が少ない。学校が市教委に報告しており、給食センターは把握しているはずだ。

【渡邊委員】 28品目の1つである小麦粉は把握しています。

【牛田委員】 麺、パン、揚物は変えられないのは分かるが、カレーは小麦粉アレルギー対応のドライカレーに変えてほしい。給食費を改定したのだから充実してほしい。

【渡邊委員】 給食費を改定しましたので、栄養価を満たした献立にするよう工夫しており、ごはんを増やしてエネルギー摂取を上げるなどしております。

今年度ユニバーサル給食を実施しましたが、10月のユニバーサルハヤシライスのは通常のはより高価です。

昨年度から継続して、食材の高騰が続いており心配しています。

3月分について ⇒小林栄養教諭説明

【牛田委員】 3月13日は、小麦粉アレルギーのある子は4品のうち1品しか食べられない。同一の日にアレルギーが3つ重なるのは避けてほしい。

【小林委員】 献立作成者が本日不在のため、意見を持ち帰り検討をしたうえで、後日結果を回答します。

【牛田委員】 油の切り替えはいつですか。

【小林委員】 3月2日が廃油です。3月6日に新しい油を使用します。

【牛田委員】 小麦粉アレルギー対応のカレーが食べられるのは、1月から3月までの3か月のうち、1月10日のユニバーサル給食だけ。特別な献立は高価であることは分かったが、どこかでドライカレーを出してほしい。安価な食材を探すとか工夫してほしい。

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

卵除去

1月16日(月) 「かきたま汁」

2月6日(月) 「茶碗蒸しスープ」

3月6日(月) 「かきたま汁」

乳除去

2月9日(木) 「チーズサラダ」

2月15日(水) 「フルーツのヨーグルト和え」

3月8日(水) 「杏仁豆腐」

その他

【林 委員】 12月13日の給食に[えびの素揚げ]が2尾つくことになりました。産地応援として中学校の給食のみ追加されます。

次回（第4回）の献立作成委員会は、令和5年1月13日（金）を予定しています。