

令和 7 年度第 2 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 7 年 7 月 9 日(水) 午後 3 時～午後 4 時 5 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 富嶋恵子 鈴木和弘 塚田直子 丹羽敦子
佐藤真澄 藤井萌 松岡るな 佐藤綾香
栗木春香 渡邊克己 木野瀬ゆみえ
勝山貴之 長谷川隆司(13名)
- 4 欠席委員 関戸真紀 前田友子 坂本文(3名)
- 5 議 題 (1) 10・11・12月分献立の検討
(2) 10・11・12月分アレルギー除去食の検討
- 6 会議資料 2025年10・11・12月分献立表
2025年10・11・12月分献立材料表

7 議事内容

1. あいさつ

【学校給食課長】

急激な物価高騰による食材費の値上げに対応するため、令和 7 年 4 月から学校給食費を小中学校とも 1 食あたり 20 円値上げを行うとともに、国の交付金を活用し、1 食あたり 30 円を公費負担し、小学校 280 円、中学校 320 円としました。

5 月に国の交付金 3,200 万円余の追加交付が決定され、この追加交付分を、2 学期からの小中学校の給食費の保護者負担額のさらなる引き下げに活用する補正予算案を市議会に上程し、6 月 26 日議決されました。この結果、保護者負担額は小学校 240 円、中学校 280 円となりましたので、7 月中に保護者あてに通知させていただき周知してまいります。

2. 議題

(1) 10・11・12月分献立

10 月分について ⇒東部学校給食センター佐藤(真)栄養教諭説明

【勝山委員長】

10 月 14 日に市制 70 周年記念のぶどうゼリーが予定されていますが、もう少し詳しく説明してください。

【事務局】

小牧ぶどう研究会、J A尾張中央の協力を得て、小牧産の巨峰
80 kgから果汁を絞り、ゼリーとし提供します。

【丹羽委員】

小牧産巨峰入りゼリーという献立名は、巨峰の果肉が入っていると間違われる可能性があります。

【勝山委員長】

他にご意見はございませんか。

(特になし)

それでは、ご承認いただいたものとさせていただきます。

1 1月分について ⇒南部学校給食センター栗木栄養教諭説明

【勝山委員長】

1 1月14日から20日までの「愛知を食べる学校給食週間」、
21日の「だしで味わう和食の日」について説明してください。

【栗木委員】

「愛知を食べる学校給食週間」では、愛知県産の地場産物を使い、
ポスターを作成、各校に掲示します。「だしで味わう和食の日」で
は、リーフレットを小学校5年生に配布します。

【勝山委員長】

他にご意見はございませんか。

(特になし)

それでは、ご承認いただいたものとさせていただきます。

1 2月分について ⇒北部学校給食センター渡邊栄養職員説明

【木野瀬委員】

1 2月の献立についての内容と異なりますが、素朴な疑問として
献立はどなたが作成するのですか。

【佐藤(真)委員】

小牧市に在籍する6人の栄養教諭、栄養職員が月ごと担当し、献
立(案)を作成、それを全員で協議して、献立作成委員会に諮ります。

【木野瀬委員】

5月22日に子どもが通っている学校で給食の試食会が開催され
参加した。その日のメニューは、ご飯、牛乳、沢煮わん、イカフラ
イのごまみそかけ、鶏肉と野菜のソテーでした。

この日、講師の方から食生活の乱れからどのようなことが起こる
かという講話の後、試食会となりとても楽しい会となりました。

食後のアンケートで、三段階評価で献立の内容、味付け、材料の質が8割の方が満足、保温の状態と食器については、普通、不満と回答された方がいました。その他意見では、野菜がたくさんでありがたい、汁の削り節の味が良かった、食材の刻み方が子どもが食べやすいようにしてあり感謝します、イカフライが固くて低学年の児童が食べられるかという声もありました。イカフライと汁気のあるおかずが同じ器に入っているのが気になったという意見もありました。その後、子どもやお母さん方に意見を聞いたところ、デザート類が多いと嬉しい、給食の人気のメニューを自宅で再現したいので作り方を教えてほしいとの意見がありました。子どもたちで多かったのは揚げパンを増やしてほしいという声がありました。また、保護者からは、連休明けは人気のメニューが出ると嬉しいです。献立表をみて、これだったら学校に行きたいということがあります。愛知県グルメの献立があればよいな、11月19日にきしめんが出るようですが、ひつまぶし、味噌カツ、ういろう、あんまき等がでると子たちが楽しみでしょうし、給食を目当てで登校することもあります。

【勝山委員長】

ありがとうございます。非常に参考になります。デザート類は、現在の物価高の影響もあり、回数が減っているのは確かですが、今後の献立作りの参考にしたいと思います。

【木野瀬委員】

揚げパンが少ない理由は何でしょうか。

【佐藤(真)委員】

衛生的な調理作業を行うため、神経を使うメニューです。普段は、パンは業者が直接学校へ搬入します。揚げパンの場合は給食センターのフライヤーで揚げ、砂糖をまぶします。パンを給食センターに搬入し、衛生的に調理し、パン箱に詰め、配送するトラックのコンテナにパン箱を詰めるために調整する必要があります。子どもたちも楽しみにしているので年度末に計画をしています。

【木野瀬委員】

わかりました。

【勝山委員長】

ありがとうございました。

他に、ご意見はございませんか。

(特になし)

それでは、ご承認いただいたものとさせていただきます。

(2) 10・11・12月分アレルギー除去食の検討

⇒佐藤(真)栄養教諭、栗木栄養教諭、渡邊栄養職員説明

卵除去

10月16日(木)「高野豆腐の卵とじ」

11月10日(月)「かきたま汁」

12月10日(水)「茶わん蒸しスープ」

乳除去

10月23日(木)「チーズ入りひじきのマリネ」

12月18日(木)「チーズサラダ」

【勝山委員長】

ご意見はございませんか。

(特になし)

それでは、ご承認いただいたものとさせていただきます。

【佐藤(真)委員】

先ほど、丹羽委員からぶどうゼリーの名称についてご意見がありましたが、どのような名称がよろしいでしょうか。

【丹羽委員】

対応が必要な児童生徒には、詳細な献立が配布されているので、そちらの記載で対応してはいかがでしょうか。

【勝山委員長】

ありがとうございました。

【事務局】

これをもちまして、令和7年度第2回小牧市学校給食献立作成委員会を閉会します。

次回(第3回)の献立作成委員会は、10月15日(水)となります。