

令和7年度第4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8年1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 鈴木和弘 富嶋恵子 関戸真紀 塚田直子 丹羽敦子
前田友子 佐藤真澄 藤井萌 松岡るな 佐藤綾香
渡邊克己 栗木春香 木野瀬ゆみえ 勝山貴之
長谷川隆司(15名)
- 4 欠席委員 坂本文(1名)
- 5 議題 (1)令和8年4・5・6月分献立の検討
(2)アレルギー除去食の検討
- 6 会議資料 4・5・6月分献立表
4・5・6月分献立材料表
- 7 議事内容

1. あいさつ

【学校給食課長】

12月19日、文部科学省から学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる教育無償化）についての通知があり、令和8年4月から国から給食費負担軽減交付金（仮称）で一月あたり、5,200円が交付されることとなりました。本市の小学生については、この交付金を活用して令和8年度の給食費を無償化する予定であります。

中学生給食費は、市費による独自の第2子以降中学生の無償化施策を継続して行う予定であります。

いずれも現在、予算編成中であり、3月議会での議決を経て方針は決定されます。

また、12月末に、県学校給食会の説明会がありました。主食のパン、米飯の提供を受けておりますが、米飯において1食あたり18円程度値上げになるとの情報提供がありました。給食費の値上げについては、対応を進めてまいりたいと考えております。

できる限り、魅力的な献立を作成したいと考えておりますので、ご協議をお願いいたします。

2. 議題

(1) 4・5・6月分献立

4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
【丹羽委員】

14日の「アーモンド入り小魚」、15日の「いちご牛乳のもと」については、新学期早々であり、アレルギーがある児童生徒の周りの子どもたちが状況を理解していないなど、学校の体制が整っていないため考慮してほしい。

【富嶋委員】

この時期では、教職員のエピペン講習なども終わっていない可能性があるので、丹羽委員の意見に賛成です。

【前田委員】

違う月に2回提供するなどの方法もあると思います。

【勝山委員】

「いちご牛乳のもと」については、他の月に変更とします。

【佐藤(真)委員】

「アーモンド入り小魚」については、変更先として、4月30日ではどうでしょうか。

【丹羽委員】

30日は、「オレンジ」、果物があり、アレルギーが重なるため、学校の対応が難しくなります。

【佐藤(真)委員】

27、28日には、魚の献立となっています。また、品数が多くなると新一年生が食べきれないということもあります。

種実類をコンスタントにとるとよいといわれますが、14日の献立は、エネルギーの面も考慮し、「乾燥小魚」に変更したいと思います。

【勝山委員】

他にご意見はございませんか。

(特になし)

それでは、一部変更した献立で、ご承認いただいたものとさせていただきます。

5月分について⇒南部学校給食センター栗木栄養教諭説明
【栗木栄養教諭】

8日は「米粉のコロッケ」を使用し、アレルギーを持つ児童生

徒も食べられるように配慮しました。

【勝山委員】

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。

6月分について⇒北部学校給食センター渡邊栄養職員説明

【渡邊栄養職員】

4日から、「歯と口の健康週間」、19日は「愛知を食べる学校給食の日」であり、それに配慮した献立としております。

【勝山委員】

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) 4・5・6月分アレルギー除去食の検討

【担当月の栄養教諭・栄養職員】

卵除去

5月14日(木) 「高野豆腐の卵とじ」

6月18日(木) 「かきたま汁」

乳除去

5月20日(水) 「杏仁豆腐」

5月29日(金) 「コーンクリームスープ」

5月29日の「コーンクリームスープ」は、来年度から、新しく乳除去に加わりました。「米粉のホワイトルウ」、「牛乳」、「とろけるチーズ」が対象の材料となります。「米粉のホワイトルウ」については、対象のアレルギー物質が入っているものではありませんが、見た目の区別がつかず誤食を防ぐため、「コンソメスープ」に変更したものとなります。

【勝山委員】

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。

全体を通して、給食についてご意見等はございますか。

【木野瀬委員】

小牧南小学校で給食に関するアンケートをとりました。私自身も委員になって、いろいろなことを知ることができたので、子どもたちに伝えたいと思い、先生とPTA役員、給食委員の子どもたちを対象に行いました。

先生から、子どもたちにマナーや献立がどのように考えられているかということを栄養教諭の先生に学校に来て伝えてほしいといった意見やおかわりでのじやんけんで盛り上がり上がったり、楽しくおしゃべりする楽しそうな様子等についての記載もありました。

また、先生から給食の量が多いという意見があった半面、保護者からは、給食の量が少ないといった意見や、家族の団らんで給食の話題ができるとの記載もありました。

アレルギーの子どもが食べられるデザートを増やしてほしいと、外国の食事を入れてほしいといった意見がありました。

子どもたちからは、牛乳がぬるい、おかずが冷めている、小さいおかずのサラダの汁が他のおかずに移るのが気になるといった意見が多く出ました。大手企業とタイアップしたメニューを考えてほしい、先生方からしたら大変でしょうが、今日は何が出るかわからない秘密給食、メニューに野菜の名前を入れないでといったかわいらしい意見もありました。

子どもたちも給食についていろいろ考えていることがわかりました。給食にかかる方へのメッセージとして、ありがとうございましたという感謝のコメントばかりでした。

私からも、ありがとうございました。

まとめた資料については、提供させていただきます。

【勝山委員】

今後の給食運営の参考とさせていただきます。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4回小牧市学校給食献立作成委員会を閉会します。