

## 令和8年度第1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4月24日(金) 午後3時～午後3時40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 後藤美千子 鈴木和弘 柴田琴乃 硯見園子  
北口京子 佐藤真澄 千賀佑梨 松岡るな  
青井蓮佳 佐藤綾香 海福 翠 勝山貴之  
櫻井晃生(13名)
- 4 欠席委員 加藤絵梨、栗木春香、今井美佳(3名)
- 5 議 題 (1)令和8年7・9月分献立の検討  
(2) 7・9月分アレルギー除去食の検討
- 6 会議資料 2026年7・9月分献立表  
2026年7・9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に、令和8年4月から本市の学校給食費を小学校は1食あたり20円値上げし330円、中学校は1食あたり30円値上げし380円とする改定を行いました。ただし、小学校については、国と県の給食費負担軽減交付金を活用して無償化し、中学校については本市独自の第2子以降中学生無償化を継続し、第1子中学生は国の物価高騰対応地方創生臨時交付金を活用し令和8年度に限り無償化します。

#### 2. 委嘱状交付

<自己紹介>

#### 3. 事務局連絡事項

##### (1) 小牧市学校給食献立作成委員会設置要綱について

- ・この委員会は要綱に基づいて設置。学校給食が児童生徒に喜ばれ、安価かつ栄養バランスに富んだ献立を作成するため、献立その他給食上の諸問題について協議することを目的とした委員会

##### (2) 小牧市審議会等の会議の公開に関する指針について

- ・「小牧市審議会等の会議の公開に関する指針」の規定に基づき、

公開の会議となっており、後日本日の会議録を小牧市ホームページに掲載

(3) 令和8年度小牧市学校給食献立作成委員会開催予定について

- ・ 本日も含め4回の開催を予定

(4) 本市の給食運営に関する現状報告

- ・ 令和7年度の小学校・中学校の主食・副食、牛乳の残食率
- ・ 好評だった献立等ということで、残食の少なかった献立や残食の多かった献立の事例など
- ・ 栄養量や季節の催しなども考えて、献立を工夫している。こういった結果も判断しながら進めていく。

#### 4. 議題

議事進行 委員長：勝山学校給食課長

(1) 7・9月分献立の検討

**7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

- ・ 月間給食12回
- ・ 行事食：7月7日「七夕献立」  
(星形かまぼこ、オクラ、すまし汁、七夕デザート)
- ・ 教科との関連：2年生の生活科で夏野菜を栽培  
給食に使用する夏野菜：冬瓜、ゴーヤ、ナスなど。夏野菜カレーも計画。
- ・ 7月・9月の特徴として、暑い季節になるため食中毒の危険性も考慮。味付けについては、少し香辛料を使ったピリツとする味付けの料理が多くなっているが、香辛料の量は小学校と中学校で辛味の度合いを変更して調理する。
- ・ 7月の除去食につきましては、3日の「コーンクリームスープ」は乳成分を除いた「乳除去食」を、6日の「ゴーヤチャンプル」は卵を入れる前の段階のものを取り出して仕上げる「卵除去食」として提供。

【勝山委員長】

何かご質問はございますか。

<発言なし>

特にご意見ないようですので、7月分の献立案および行事食・除

去食については、この内容で進めさせていただきます。

続きまして、9月分について説明をお願いいたします。

**9月分について** ⇒南部学校給食センター佐藤（綾）栄養教諭説明

- ・月間給食18回
- ・行事食：9月25日に「お月見献立」。  
（うさぎ型の絵が入ったかまぼこ、お月見ゼリー）
- ・9月3日の冬瓜汁は、市内の農家が栽培している愛知の伝統野菜である早生冬瓜の提供を受ける予定。
- ・9月8日のユニバーサル給食：アレルギー特定原材料等を除いたものを提供する取り組み。アレルギーを持っている子も持っていない子も、一緒に同じものを食べ、アレルギーについて知ってもらおうという趣旨。  
（ご飯、白ぶどうとほうれん草のジュース、ユニバーサルカレー、しいらの塩麴焼き、カラフルサラダ）
- ・9月の除去食について、11日の「ホワイトクリームシチュー」は「乳除去食」、29日の「かきたま汁」が卵除去食として提供。
- ・夏休み明けということで、子供たちの生活リズムや、暑い中での食事ということを考慮し、なるべく子供たちが食べやすい、好きな献立を多めに取り入れた。

## (2) 7・9月分アレルギー除去食の検討

### **卵除去**

7月 6日 「ゴーヤチャンプル」

9月 29日 「かきたま汁」

### **乳除去**

7月 3日 「コーンクリームスープ」

9月 11日 「ホワイトクリームシチュー」

### **【勝山委員長】**

何かご質問はありますか。

<発言なし>

特にご意見ないようですので、9月分の献立案および行事食・除去食については、この内容で進めさせていただきます。

アレルギー対応については、昨年度から「学校給食食物アレルギー対応委員会」を設置し、市民病院の医師、消防職員や県保健所の職員などを集めて基本方針を作り、各学校にお知らせさせていただいております。現場で困っていることなどありましたら、共有できればと思います。

**【硯見委員】**

- ・盛り付け表のアレルギー確認表が活用しやすく、担任も分かりやすくなったと言っている。

**【北口委員】**

- ・1年生は1クラスしかなく、複数のアレルギーの子をミス無く配れるよう常に気を使っている。

**【勝山委員長】**

各学校から出ている「ヒヤリハット事例」については、学校間で共有していきたい。

給食が始まったところですが、学校での様子はいかがか。

**【後藤委員】**

- ・新一年生は、今秋から給食が始まりましたが、今のところ大きな問題なく、楽しく食べているようだ。

**【勝山委員長】**

また、残食についても、よく食べてもらえた献立、逆に残ってしまった献立を提示しました。お子さんたちの給食の量は足りているでしょうか。非常に体格の良い子などは足りないという意見もあるかもしれませんが、また現場の声を聞かせていただければと思います。

全体を通じて何かございますでしょうか。

<発言なし>

**【勝山委員長】**

それでは、事務局にお返しします。

**【事務局】**

令和8年度第1回学校給食献立作成委員会を閉会する。