令和８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８年１０月２１日(水) 午後３時～午後３時２５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　加藤絵梨　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　栗木春香　海福　翠
勝山貴之　櫻井晃生（１３名）
４　欠席委員　後藤美千子　柴田琴乃　今井美佳
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　２０２７年１・２・３月分献立表
２０２７年１・２・３月分献立材料表
７　議事内容

１．あいさつ

【学校給食課長】

本日はお忙しい中､小牧市学校給食献立作成委員会にご出席賜り、誠にありがとうございます。

さて、先の小牧市議会の９月議会において、「学校給食非喫食者支援助成金」の補正予算が議決されました。この助成金は、「やむを得ない事情により、給食を喫食できなかった小学生の保護者に対して月額 5,200 円を助成する」ものであります。

この助成金は、市立小学校において学校給食費が無償となった児童と、給食を喫食しない児童との間の公平性を図ることと目的とするものです。

さて、本日は「１・２・３月分献立の検討」などの議題がありますので、ご協議をいただけますようお願い申し上げ、簡単ではございますが、あいさつとさせていただきます。

２．議題

(1)１・２・３月分献立

１月分について ⇒北部学校給食センター　青井栄養教諭説明

１月の給食回数は 15 回です。行事は８日の正月献立と、25 日から 29 日までの５日間が全国学校給食週間となっております。

全国学校給食週間では、地域や愛知県の食材や郷土料理を意識して取り入れています。また、学校給食週間の啓発として、今年度も新家先生にポスターを作成いただき、各学校に配布予定です。

乳除去食は15日の和風クリームシチュー、卵除去食が21日のかきたま汁です。８日が正月献立です。雑煮、ぶりの竜田揚げ、大根と人参の煮合えで、尾張の正月によく食べられる郷土料理です。

13日、小松菜入り春巻。こちらは小牧市産の小松菜を使用できるとのことでしたので、学校給食週間外ではありますが、使用したいと考えております。

15日､和風クリームシチュー｡こちらが乳除去食です｡除去食では、牛乳、チーズ、ホワイトルウ、白みそを抜いたものが提供されます。

19日、根菜とひき肉のカレー。こちらは人参、ごぼう、里芋の根菜を入れています。

21日、かきたま汁。こちらが卵除去食です。こちらは鶏卵を抜いて提供いたします。

22日、冬野菜のポトフ。こちらはレンコン、大根、カリフラワーを入れています。また、中学校のみカルシウム摂取のためにスライスチーズをつけています。

25日から29日が全国学校給食週間です｡中でも25日は小牧を知る学校給食の日としております。献立では、名古屋コーチン入りひきずりで、小牧が発祥の地である名古屋コーチン、小牧市産里芋コロッケでは小牧産里芋、小牧市産こまつなのあえものでは、小牧産の小松菜を使用予定です。

27日から29日に関しては、愛知県産の食材や郷土料理を入れています。愛知の大根葉のご飯、豆腐の田楽、米粉のういろうはアレルギーに配慮して、米粉のういろうで提供したいと考えています。27日、きしめん、野菜かき揚げ。こちらの野菜かき揚げには愛知県産の野菜が入る予定です。蒲郡みかんゼリーを使用します。

28日、八丁味噌と赤じそ。29日、愛知の米粉パン、ポークビーンズは愛知県産の大豆を使用します。れんこんサンドフライのれんこん、ブロッコリーは､愛知県産の農産物で使用できたらなと考えております。

【勝山委員長】

ご意見やご質問等ございませんか。

1月25日から29日までは全国学校給食週間ということで、特に25日は小牧市の食材を供給しておるので、名古屋コーチンが献立に入っておりますけれども、いつも「ちょっとお肉が少ないな」という意見があるんですけど、量はどうですか。

【青井栄養教諭】
分量的には例年どおりです。

【勝山委員長】
よろしかったでしょうか。そうしましたら、1月分の献立とアレルギー除去食については、この案で決定させていただきたいと思います。よろしくお願いします。
それでは2月分の方をお願いします。

2月分について　⇒東部学校給食センター　千賀栄養教諭説明
2月の給食回数は全部で18回です。
2月の旬の食材として、ブロッコリーや白菜、レンコン、デコポン等を取り入れて、季節が感じられるように計画をしました。
3日は行事食として節分献立を予定しています。ご飯、牛乳、白みそ汁、いわしのかば焼き、おとしこし、節分豆です。節分には、焼いたいわしの頭を柊の枝に刺して家の戸口に吊るして鬼を追い払ったり、いわしを食べたりという風習があります。給食では、粉付きのいわしの開きを油で揚げて、しょうゆや砂糖で作ったタレをかけたいわしのかば焼きでいわしを食べたいと思います。
また、小さいおかずは「おとしこし」としました。おとしこしは尾張地方で年越しや節分に食べられてきた郷土料理で、冬に収穫されるだいこんやにんじん、さといもを使った煮物です。給食の時間を通じて、行事食や郷土の料理を児童生徒に伝えていけたらと思っております。
2月はリクエスト給食を予定しております。リクエスト給食とは、学校給食の思い出の1つとして、生徒たちが自分で選んだ給食を卒業を控える2月の給食に提供するという小牧市の取り組みの1つです。中学3年生を対象にアンケート調査を行い、選ばれた3品を取り入れています。

１つ目は１日のマーボー豆腐です。２つ目は５日のポテトとコーンのソテーです。３つ目が 16 日のビビンバです。給食のカット等がなく、市内の中学生みんなが給食を食べる日に取り入れております。

９日は今年度３回目のユニバーサル給食の日です。アレルゲン 28 品目を使わない給食を提供します。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、しいらの塩こうじ焼き、カラフルサラダを予定しています。ユニバーサルカレーは、肉を入れずにアレルゲン 28 品目不使用のカレールウ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんを使用したカレーです。カラフルサラダは、キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、コーンを、酢、砂糖、塩、油で作るシンプルなドレッシングで和えたサラダです。

19 日は小学校と中学校で提供する主食が異なります。小学校はミルクロールパン、中学校は揚げパンです。年に１回の揚げパンですので、楽しみにしている生徒も多いのではないかと思います。中学校３年生にとっては卒業前のお楽しみになるかなとも思っています。ロールパンを給食センターの揚げ物機でさっと揚げて、グラニュー糖をまぶして作る予定です。

24 日はおかずに、きびなごのカリカリフライを予定しています。１尾はししゃもフライよりも少し小さいものになります。小学校は２尾、中学校は３尾を予定しています。きびなごは１年に２回旬があり、５月・６月と、12 月から２月が旬の魚です。給食で旬の魚を味わってもらえたらいいなと思っております。

エネルギーやカルシウム摂取のために、15 日にカップ入り納豆を１個予定しています。17 日に角チーズ１個を中学校のみ予定しております。

２月の除去食対応は２回です。卵除去は８日の高野豆腐の卵とじ、乳除去は 26 日のクリームシチューです。

【勝山委員長】

それでは２月分の献立と除去食について、ご意見・ご質問等ございますでしょうか。

【海福委員】

保護者の方から、意見をいただいているのでお伝えさせていただき

ます。パッと見て美味しそうだなと思うんですけど、16 日の献立で、ビビンバとトックスープって、たまに一緒に出ますよね。それがちょっと両方とも個性が強いというか、苦手な子は多分苦手だから、もうこの日の給食は両方とも個性が強い献立で、普段食べ慣れない味だから、残しやすい気がする、みたいなことを他のお母さんから聞きました。組み合わせとしてどうかなという意見がありました。

【千賀栄養教諭】

今の意見に対してですが、韓国料理ということで、両方ともトックスープとビビンバでよくある組み合わせで、今回も入れさせてもらっています。トックスープのトックは「お餅だ」って言って、なんか子供たちは結構喜んで、小学生は喜んでる子も多いのかなっていうような印象を私は受けているんですが、やっぱり苦手な子にとってはどっちも個性が強いと食べづらいのかなって、今の意見をいただいて思いました。

【勝山委員長】

毎月ですね、献立の日ごとに残食がどれぐらいあるかという調査をしておりまして、意外とこのビビンバとトックスープの日は、残食が少ない献立ではあります。ありますが、色々とご意見がありますので、大変参考になります。また色々考えさせていただきます。ありがとうございました。

他、よろしいでしょうか。

では、２月分の献立と除去食については、原案通り承認いただきたいと思います。それでは３月分の方に移ります。

３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

３月分の献立案をご覧ください。

３月は行事食としまして、３日のひな祭り献立として取り入れてあります。３日の献立が、ご飯、牛乳、すまし汁、さわらの塩焼き、五目ちらしずしの具、いがまんじゅうです。

さわらが、春を告げる魚ということで、３月、春が近づいてきたなっていうことを食材だったり献立名から感じ取ってもらえるといいかなと思い、この魚を入れてあります。五目ちらしずしは、お祝いの席

で食べられる縁起の良い料理ということで、ちらしずしの具が入れてあります。ご飯と自分で混ぜてもらって、ちらしずしを完成させるというイメージになります。いがまんじゅうっていうのが、愛知県の西三河地域では、ひな祭りの時に食べられている郷土菓子になります。数年前にも、小牧の給食でも出しています。同じ愛知県とはいえ、地域が違うと子ども達もなかなか目にすることがないお菓子になりますので、行事食の時に、愛知県ではこういうものも食べられているよということを伝えていきたいと思い、入れさせていただきました。

４日の献立が、中学校が翌日５日が卒業式になりますので、卒業のお祝い献立となっております。中学校のみ主食が五穀ごはん、大麦や発芽玄米、黒豆、黒米、赤米、きびなどが入ったご飯を出していきます。かきたま汁で、小学校は野菜が入ったコロッケで、中学校に関してはみそカツを提供していきます。野菜のおかかあえがつきます。

中学校のみお祝いデザートとして、今考えているのはイチゴクレープです。乳・卵・小麦のアレルゲンフリーのクレープを提供し、たくさんの子たちが食べられるようなものを今後の物資選定で選定していけたらいいなと思っております。

５日の金曜日が中学校卒業式になりますので、小学校のみの提供となります。先ほど２月で説明がありましたが、２月に中学生の揚げパンの献立の日があったと思いますので、こちらは小学校のみの揚げパンの提供になっております。揚げパンを、小型ロールパン、少しちいさめのパンになりますが、そちらを揚げていきます。野菜ポトフに煮込みハンバーグで、チョコプリンをつけて小学校に提供をしていきます。

次の週の８日の月曜日は、春の芽吹き汁という、献立名に、「春の芽吹き」を入れてみました。食材にもたけのこや山菜など、「あ、春が近づいてきたな」って感じてもらえるような食材を入れてあります。

12 日が、乳の除去食になります。はくさいのシチューが除去食になります。

16 日の献立で、メルルーサの西京焼きというもの。西京焼きも子ども達にとっては、ただの塩焼きよりは、少し、みその味がついてる方が食べやすいかなということで、今回は西京焼きというものを、献立に入れてみました。

17 日は、子ども達が好きだろうなという献立で、塩ラーメンで、揚

げ餃子と杏仁豆腐というセットにしてみました。この杏仁豆腐が乳除去食になります。杏仁豆腐を抜いたものが、除去食として提供されます。

18日の木曜日が、小学校の卒業のお祝い献立になっています。小学校の主食が五穀ご飯で、おかずの方は先ほどと反対で、小学校がみそカツで、中学校がコロッケになります。和え物として、３月に旬を迎えるということで、なばなを使おうと思います。なばなの入ったおひたしを出していこうと思います。小学校のみ、お祝いデザートがつきます。

19日は小学校卒業式ということで、中学校のみとなりますので、小牧市では、これまでも、中学校のみの日に、例年、センターでパイ生地にリンゴジャムとリンゴの角切りを入れて包んで焼いていくという、少し手の込んだものを中学生にお届けしています。アップルパイとビーフシチュー、ほうれん草のサラダという組み合わせで提供をしていきます。

翌週、今年度の給食最終日になります23日に、麦ご飯、牛乳、大豆入りカレー。カレーライスの中に、大豆を少し入れていこうかなと思っております。で、コーンフライ、福神サラダ、最終日ということで野菜ゼリーというデザートをつけてと思っております。

【勝山委員長】

それでは３月分の献立、アレルギーの関係でご意見・ご質問等はございますでしょうか。

お祝いデザートだったり、アップルパイだったり、すごく楽しみですね。

＜発言なし＞

【勝山委員長】

それでは3月分の献立については承認とさせていただきます。

全体を通じて何かご質問等はございますでしょうか。

【海福委員】

いつも気をつけていただいていると思うんですけど、髪の毛とか異物混入はやっぱりどうですかね。よくあることじゃないですけど、気

をつけていただいているとは思うんですけど、今はどんな状況でしょうか。

【勝山委員長】

異物混入につきましては、各センターで、きちっと記録をしております。センター毎で、年間で言うと10件ちょっと出てきてしまっております。

内容につきましては、先ほど委員がおっしゃられた髪の毛とかもありますし、他のものもあります。栄養教諭と各センターの所長で、「この原因はどこの業者なのか」等をしっかり調べて、その業者に対して原因の究明と、再発防止の対策を立てていただいて、センターとあと各学校・担任等の方に報告させていただいております。

ゼロにしたいですが、発生してしまうものですから、その都度、報告等をして対応しております。

日頃の気づき等、非常にありがたいので、また何かありましたらよろしくお願いいたします。

よろしいでしょうか。では、以上とさせていただきますので、事務局の方にお返しします。

【事務局】

これをもちまして、令和８年度第３回小牧市学校給食献立作成委員会を閉会します。

次回の献立作成委員会は、令和９年１月８日（金）となります。

ありがとうございました。