

# 平成26年度第2回学校給食南部センター献立委員会会議次第

日 時 平成27年2月20日（金） 午後4時～

場 所 学校給食南部センター 研修室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 会 議 事 項

(1) 平成26年度の献立について

(2) その他

4 閉 会

平成26年度

## 学校給食 一年間の反省と来年度への要望

(給食主任用)

### 1. 給食内容について

- ・汁物の味つけが薄く感じられることがあります。(2)
- ・味つけは、良い。(2)
- ・味つけは、様々な味覚が味わえるよう作られていて、いろいろな味のおかげで塩分の取りすぎもおさえられていると思う。
- ・クラスからは汁が少ないという声をよく聞きます。
- ・量が多い。
- ★主食が2つ(ほうとうにパン・おしるこにパン)はあわない気がしますが。
- ・様々なメニューを食べることができ、うれしいです。
- ・献立について、いつも工夫されていて良い。

### 2. 配送、時間、学校直送品などについて

- ・時間等、正確でありがたいです。
- ・コンテナの配送時間等、学校の予定に合わせていただいております。(4)
- ・デザート等も毎回食べごろに届けていただいております。

### 3. 希望献立、地域食材の日、ぴんキラ食の日、行事食などについて

- ・希望献立は似たような献立になっているように感じます。
- ・希望献立は子どもたちは楽しみながら考えているようです。
- ・子どもたちも、毎回楽しみにしています。(1)
- ・ぴんキラ食は、佐久市長寿都市への理解を深めるのに良いと思います。
- ★地域食材の日、ぴんキラ食の日は、どんどんやって欲しいです。(2)
- ・季節にあわせた行事食は大切にしたい。

### 4. センター職員の学校訪問について

- ・訪問に来ていただいて感じられたことや、学校の特色など、お聞きできると参考になります。
- ・子どもたちは、とても喜んでいました。
- ・センターの方と子どもたちを直接つなく、大切な機会だと思います。(3)
- ★学校訪問の回数を増やすことは可能でしょうか？調理員の方々にもどんどん来ていただきたいです。

### 5. 残食の表の活用について

- ・全校集会等の場をお借りしてとも思っていますが、まだ実行できず、職員のみが把握しているだけに留まっています。
- ・なかなかうまく活用ができていません。たまには写真とっていただくようなことはできませんか？
- ・あまり活用できず、すみません。
- ・給食委員会で活用させていただきました。

### 6. その他

- ・残食が少ない学校では、どんな工夫をされているのか、教えていただきたいです。
- ★給食週間中は、食育指導にきていただき、ありがとうございました。

★牛乳を中止するなどという都道府県もでていますが、このあたりはどうでしょう。

★異物混入が多かったように思います。来年度に向けての反省として残していただけるとありがたいです。

- ・いつもあたたかく、おいしい給食をありがとうございます。(2)
- ・アレルギー対応について、お世話になり、感謝しております。

## 学級・学年反省

### 1. 給食内容について

- ・パン、麺がおいしくない。
- ・サラダ等に分量の多少があり、残食となってしまうことがあるので、適量をお願いしたい。
- ・サラダの分量が多い。
- ・ご飯とパンの量が多い。(3)
- ・量が多い。とくに汁物(9)
- ・麺のときの汁が少ない。
- ・味つけ、分量はだいたい良い。おいしいです。(7)
- ・野菜の味つけ、酸味のあることが多い気がします。
- ・味つけが薄すぎることもある。(4)
- ・味が濃いめのおかずのときは、ませごはん等だともったいない。白いご飯で。
- ・味つけがちょっと濃い気がします。
- ・麺のときの汁の味つけが薄い。
- ・辛味をつけたものは、子どもが食べにくいので、入れないでほしい。
- ・炭水化物が重なっている時があります。
- ・コッペパンが多い。(2)
- ★ご飯の日を多くして欲しい。
- ★麺をつき2回から4回にして欲しい。
- ・鯨肉は、においと硬さで食べにくかった。
- ・日々工夫され、野菜もたくさん入っていて、とても良いと思います。(2)
- ・バランスがよく、ありがたい
- ・季節感等、工夫されていてよいと思います。
- ★揚げパンを出せる日はないのでしょくか？
- ★クラスの実態に応じて量の調整をできないか？

### 2. 希望献立、地域食材の日、びんキラ食の日、行事食などについて

- ★希望献立は鶏のから揚げが多いので、別のもの、多彩なものを入れてほしい。(2)
- ・キムチは好き嫌いがある。
- ★希望献立は、早い時期に考えるので、季節を意識することが難しい。
- ・地域食材や行事食はどんどん取り入れて欲しい。(7)
- ★「ふな」など、家庭では口にすることがない子ども、食べる経験ができてよかったです。
- ・地産池消の大切さは、親を巻きこんだ啓蒙が必要。
- ・魚のから揚げをもう少しやわらかくして欲しい。骨まで食べさせたいのに残させてしまう。
- ★行事食は同じものを家庭でも食べる可能性が高い場合は、2~3日ずらしていただいたほうが良い。
- ・子どもたちと食材等について話ができる機会となり、よかった。(2)
- ・紹介文があるのでわかりやすい。(2)      ・活用できた。
- ・工夫されていてよい
- ・楽しみにしています。(10)

### 3. センター職員の学校訪問について

- ・学校の様子、子どもたちの様子をしていただくには、一番いいかなと思います。
- ・子どもたちに食への関心をもってもらうためにも、作る方からの苦勞、工夫など知る事は大切だと思います。(3)
- ・作っている方の思いを聞くことができるので、続けて欲しい。
- ★来てほしい。子どもたちはうれしかったようです。(4)
- ・給食センターの見学があったため、より興味深くお話が聞けたと思います。

- ・給食を作る大変さをもっと子どもたちに語って欲しい。
- ★どのようにお迎えしたらよいか、戸惑いもある。
- ★月をばらけて、いろいろな時期に来ていただけたらともっと良い。
- ★和食のときに残食が出やすいので、そういう日に訪問していただき、様子を見てもらえるとうれしいです。

#### 4. ランチタイムの記入、給食時の児童、生徒の様子について

- ★ランチタイムの記入は1~2日ごとにまわして欲しい。(2)
- ・返事が返ってくるとうれしい。
- ★センターと学校の、ひとつのつながりとして、いい事だと思います。(6)
- ★子どもたちに感想を書かせるのが大変でした。(食べさせるのに精一杯)(2)
- ・給食時間中に書き上げるのが、ちょっと大変。
- ・どう生かしているのか、わかるとありがたい。
- ・なかなか時間内に食べきる事が難しいところです。(1年)
- ・給食で新しい発見をする子もいます。
- ・子どもたちは毎日喜んで、給食をいただいています。(6)
- ・苦手なものを最後に残してしまい、いたずらに時間が過ぎる子が多い。
- ・時間いっぱい一生懸命食べています。苦手なものも努力して食べている姿が見られます。
- ・基本は1~6年どの学年でも、常に口に出して指導したい。
- ・極端に減らす子もなく、おかわりも友だちを気づかっている姿が見られます。

#### 5. 食育について

- ・思考力が伸び始めた3年生にとって、ためになる驚きの食育でした。
- ・ありがたいです。
- ・よかったです。
- ・1年生にもわかる内容でよかったです。
- ・生活科で食育カルタ遊びをしている。(2年)
- ・完食することの大切さを教えたい。(2)
- ・あいさつを大切に、残食はやめようを大切にしたいつもりです。
- ★食が体を作る事、毎年伝えていきたいです。
- ★行事や活動にあわせて行っていくと、子どもたちにも印象深くなると思う。

#### 6. その他

- ・サラダの味がよくなっている。
- ・パンは手ごろな大きさ。
- ・カレーがおいしいので、もっと出して欲しい。(2)
- ・ごはんの日の、ミルメークはちょっと食べにくいです。
- ・パンの日を減らして欲しい。
- ・組み合わせを少し気にかけていただけたらと、思う事があります。
- ★お箸が多くてふたが閉められない事が多いです。予備はそんなになくても大丈夫です。
- ・献立メモが低学年にはやや難しい。もう少し簡単なものにしてもらえるとありがたい。
- ・「ひとこと伝言板」がとてもよいと思います。
- ★異物混入等に、最大限の配慮をお願いします。
- ★アレルギー対応食、ありがとうございます。(2)
- ・いつも温かくておいしい給食を、ありがとうございます。(9)

1杯=15kg

	泉小		岸野小		野沢小		中込小		中込中		野沢中		全体合計
4月合計	5.7杯	86K	0.3杯	5K	10.5杯	158K	5.4杯	81K	7.9杯	119K	9.4杯	141K	588K
1人1日当たり平均	15.1g		1.3g		15.0g		10.6g		17.5g		14.5g		35K
5月合計	7.0杯	105K	0.2杯	3K	12.2杯	183K	7.3杯	110K	9.2杯	138K	10.3杯	155K	693K
1人1日当たり平均	16.2g		1.0g		15.3g		13.5g		16.6g		12.5g		35K
6月合計	7.0杯	105K	0.4杯	6K	10.3杯	155K	7.8杯	117K	6.3杯	95K	7.0杯	105K	582K
1人1日当たり平均	15.5g		1.6g		11.9g		12.5g		12.0g		9.4g		28K
7月合計	5.3杯	80K	0.4杯	6K	8.2杯	123K	6.4杯	96K	9.0杯	135K	7.7杯	116K	555K
1人1日当たり平均	13.3g		1.6g		11.4g		12.3g		16.9g		11.4g		29K
8月合計	3.4杯	51K	0.2杯	3K	5.9杯	89K	5.8杯	87K	5.1杯	77K	5.6杯	84K	390K
1人1日当たり平均	17.3g		1.2g		17.8g		21.8g		25.2g		19.2g		43K
9月合計	7.0杯	105K	0.2杯	3K	12.2杯	183K	9.6杯	144K	7.8杯	117K	11.9杯	179K	731K
1人1日当たり平均	16.7g		0.7g		15.1g		16.8g		16.1g		19.2g		37K
10月合計	7.1杯	107K	0.3杯	5K	13.2杯	198K	7.6杯	114K	10.2杯	153K	13.8杯	207K	783K
1人1日当たり平均	16.9g		1.2g		17.1g		14.3g		18.3g		17.6g		37K
11月合計	6.7杯	101K	0.2杯	3K	14.6杯	219K	10.6杯	159K	11.2杯	168K	11.1杯	167K	816K
1人1日当たり平均	16.7g		0.7g		20.2g		20.0g		21.4g		14.9g		45K
12月合計	6.4杯	96K	0.2杯	3K	17.1杯	257K	11.6杯	174K	11.8杯	177K	18.7杯	281K	987K
1人1日当たり平均	14.9g		0.8g		21.4g		20.2g		21.4g		24.0g		52K
1月合計	5.2杯	78K	0.3杯	5K	14.1杯	212K	8.6杯	129K	11.2杯	168K	21.9杯	329K	920K
1人1日当たり平均	12.9g		1.3g		19.5g		16.2g		21.4g		29.6g		54K

合計上段：月の合計  
下段：1日平均

残量多献立  
 5月14日 こはん、信田煮、かみかみサラダ、豚汁、牛乳(残量96K)  
 5月14日 ゆかりこはん、虹ますの甘辛あげ、大根サラダ、なめこ汁、ミニトマト、牛乳(107K)  
 6月6日 ゆかりこはん、いわしの蒲焼、浅漬け、わかめの味噌汁、ミニトマト、牛乳(98K)  
 7月25日 こはん、いかの秘かき焼き、大根とほたてのサラダ、チンゲン菜のみそ汁、牛乳、十五夜大福(71K)  
 9月5日 こはん、鯉のからあげ、鷹天と野菜のすりこまあえ、野菜の田舎汁、牛乳(57K)  
 10月20日 こはん、厚揚げがんにくいみそ、野沢菜の和え物、えび団子汁、りんご、牛乳(62K)  
 11月26日 こはん、ドライカレー、ごぼうのサラダ、大根スープ、牛乳(60K)  
 12月19日 こはん、ししゃもフリッター、磯香あえ、ごさんこ汁、牛乳(108K)  
 1月23日 こはん、ししゃもフリッター、磯香あえ、ごさんこ汁、牛乳(108K)