

平成27年度第1回小平市献立作成委員会議事要録

- 1 開催日 平成27年7月1日(水) 午後3時30分～午後4時45分
- 2 会場 小平市立学校給食センター会議室
- 3 出欠席 出席者17名 欠席者0名 事務局3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
  - (1) 委員長挨拶
  - (2) 副委員長選出
  - (3) 報告事項等
    - ①学校給食センターについて
    - ②平成26年度中学校給食費会計報告について
    - ③給食食材の放射性物質検査結果について
  - (4) 協議事項  
平成27年度第2学期分 献立について
  - (5) その他報告

## 議事要録

所長 これより、平成 27 年度第 1 回献立作成委員会を開催いたします。  
はじめに、本会議の委員長につきましては、「小平市献立作成委員会設置要綱」に基づき、「中学校校長の委員をもって充てる。」ことになっております。従いまして今年度は、小平第二中学校の星野校長先生にお願いしたいと存じます。  
それでは、星野委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長 小平第二中学校校長の星野です。本委員会の委員長を務めさせていただくこととなりました。

小平の給食はおいしくて、飽きない。このおいしい給食が本委員会を通じてさらに充実したものになるよう協力していきたいと思っております。よろしく申し上げます。

所長 ありがとうございます。本日、第 1 回目の献立作成委員会でございますので、委員の方から自己紹介をお願いしたいと存じます。

(委員自己紹介)

続きまして、当委員会の副委員長を選出したいと思っております。副委員長は委員の中から互選となっております。どなたか立候補される方はいますか。

(立候補無し)

特に無いようですので、昨年度は、小平第三中学校の保護者委員から選出されておりましたので、順番で恐縮ですが、今年度は小平第四中学校の大場委員さんに副委員長をお願いしたいと思います。

それでは、これより議事の進行について星野委員長にお願いします。

委員長 最初に、学校給食センターについての説明をお願いします。

所長 それでは、報告事項 1 の学校給食センターについて、栄養士より映像を用いて紹介したいと思います。

(給食センターの概要について栄養士によるパワーポイントでの紹介)

委員長 次に平成 26 年度中学校給食費会計報告についてご説明をお願いします。

所長

それでは平成 26 年度中学校給食費会計報告について説明いたします。

まず、給食費の監査でございますが、6 月 1 日に中学校校長会、それから、中学校保護者代表 2 名の監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の決算書でございます。

平成 26 年度中学校給食費会計 1 年間分の給食費の決算でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1 食 300 円で、生徒・教職員、試食会等の給食費でございます。年間の総額が 248,954,644 円でございます。次に、諸収入ですが、食中毒対策の関係で調理前の食材料と調理後の給食を -20℃以下で 2 週間保存するよう義務づけられております。この保存食代として 316,855 円が小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成 25 年度からの繰越金で 1,597,358 円を 26 年度当初予算に入れたものでございます。

最後に 4 の過年度分給食費の収入が、1,189,307 円でございます。平成 25 年度以前の給食費未納分が平成 26 年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったものでございます。

以上、収入の合計でございますが 248,954,644 円でございます。

次に同じく収入の部で、右の欄の未収入額についてご説明いたします。平成 26 年度に発生した給食費の未収入額は 1,181,242 円でございます。全体の収納率は 99.52%で、未納の件数は 33 件になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで 5 年間催告等を行ない未納を減らす努力をしております。

続きまして、支出の部でございます。

食材料費は食材料への支払にあてております。1 番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、245,713,945 円でございます。2 番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付によるもので、1,457,328 円でございます。3 番目は、ゆうちょ銀行手数料で 16,116 円でございます。

従いまして、支出合計が 247,187,389 円でございます。

以上が、平成 26 年度の収支決算でございます。収入支出差引額についてですが収入の合計から、支出の合計を引きますと 1,767,255 円 となります。これにつきましては、平成 27 年度へ繰越いたします。

次に、基金についてでございます。物価調整基金として、2,002,381 円ございますが、平成 26 年度につきましては、基金を使用することなく運営ができました。

最後に、この収支決算書につきまして、6 月 24 日の教育委員会で報告を行い、今後、各学校長への報告、保護者の方には 7 月の献立表の裏面に印刷いたしまして、ご報告させていただきます。また、学校給食センターのホームページにも掲載を予定しております。よろしくお願いたします。以上でございます。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、つづきまして、給食食材の放射性物質検査結果について事務局より報告をお願いします。

所長 小平市では東日本大震災にともなう原子力発電所放射能漏れ事故以降、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月 5 品目を選定し検査を実施しております。

検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。お手元の資料は 4 月及び 5 月分をお示ししております。結果については、いずれも不検出となっております。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、協議事項、平成 27 年度第 2 学期分献立について説明をお願いします。

栄養士 それでは 9 月の献立の説明をします。献立は、2 献立を作っておりますので、組合せの番号に沿って説明をいたします。日付ではなく、一番左の番号に沿って説明いたします。

1 番の献立です。この日はデザートにぶどうを予定しています。小平で採れたものを使用する予定で、品種はふじみのり・ピオーネ・巨峰などになる予定です。給食では一粒ずつカットされたものを納品してもらうため、小平産のものを使用する場合は農家の方に粒ごとにカットしてもらっています。こういった農家さんの協力もあり、献立に取り入れることができているので、そういった工夫や苦勞も生徒に伝えていきたいと思っております。

2 番の献立です。キャロットポタージュは新しく取り入れた献立です。すりおろした人参を使用したスープで牛乳でまろやかな味に仕上げます。にんじんはビタミン A という目の働きを良くする栄養が豊富に含まれています。

6 番の献立です。つくね焼きは給食センターで手作りをします。つくねというと串に刺さったものを思い浮かべるとは思いますが、給食で提供するものは、ハンバーグの型でつくるため、小判型の大きなものが一人ひとつずつになります。

7番の献立です。小平市の健康センター・保育園・小学校・中学校の栄養士の集まりで、毎年9月に「めざましスイッチ朝ごはん月間」という取り組みを行っています。こだいらめざましスープは、簡単に作ることができ、野菜や大豆も入っているので、朝からしっかり野菜やタンパク質がとれるメニューとしておすすめしているメニューです。献立表やHPにレシピを掲載し朝ごはんについて啓発していきたいと思えます。

8番の献立です。サフランライス、黄色い色のバターライスです。黄色をターメリックというこの仲間で色を付ける場合もありますが、給食では本物の味を知ってもらいたいと思ひ、サフランの花のおしべでごはんの色付けをします。スープカレーは北海道が発祥と言われるカレーで、通常のカレーライスよりとろみか少なくサラサラとしています。食べ方は、ご飯とはスープカレーを別々に盛り付け、ご飯をスプーンですくって食べます。この日のデザートには小平産の梨を提供予定です。毎年とても立派な梨を納品してもらっています。

9番の献立です。ブルーベリーホットケーキは小平産のブルーベリーを使用します。前回給食で提供した際、甘みが足りなかったもので、今回生地に対し三温糖で甘みを加えて作ります。

10番の献立です。揚げ豆腐のそぼろあんかけは、よく水けをきった木綿豆腐に片栗粉をつけて揚げ、あんかけをかけます。給食で揚げ出汁豆腐を提供したいと思ひ、試作を行い、取り入れた献立です。

13番の献立です。9月27日の十五夜に合わせた行事食です。月見うどんはうずらの卵が入ります。卵の黄身の部分が満月をイメージしています。また十五夜には団子をお供えするので、給食でもみたらし団子をこの日のメニューに取り入れていきます。

14番の献立です。栗おこわ・さんまで秋の味覚をたっぷりと取り入れた献立です。おこわは米ともち米を半々の割合で混ぜて炊きます。シンプルに栗だけをまぜ、教室でごま塩をかけて食べてもらいます。さんまも季節のもので、シンプルに塩で味付けをしただけのものを提供します。筒切りで骨がしっかりある状態ですので、魚を上手に食べるよい機会になると思ひます。都合がつけば給食訪問で生徒にも指導できればと思ひます。

15番の献立です。豚キムチ炒めは新しい献立です。9月は残暑の厳しい時期ですので、スタミナがつき、食が進むメニューを取り入れたいと思ひ考案しました。

16番の献立です。和食の献立です。ししゃもは骨ごと頭ごと食べられる小魚で、よいカルシウム源になります。筑前煮やさつま汁はしっかりかつおの削り節から出汁をとることから作ります。

17番の献立です。ラビゴットソースはフランス語で元気が出る。という意味です。キュウリやトマト、玉ねぎといった野菜を酢と砂糖で味付けをしたソースです。酢の酸味が食欲をそそります。

18番の献立です。とびうおをぼろご飯は新しい献立です。トビウオは東京都、伊豆

7島の八丈島でよくとれる魚です。東京都の水産業を知ってもらいきっかけとなるよう献立に取り入れました。トビウオはとても脂肪が少なくあっさりとしたたんぱくな味の魚です。青魚のにおいを消すため生姜を効かせた味付けにします。八丈島の給食では、挽肉の代わりとしてとりいれられ、ミートソースや麻婆豆腐、そばろ井、肉団子スープなどにして提供されています。

以上で9月分の説明を終わります。

委員長 9月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。

(質疑応答無し)

委員長 特にご質問が無いようでしたら、10月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 10月の献立について説明させていただきます。

1番の献立です。この日の主食は抹茶揚げパンです。抹茶揚げパンは、昨年5月の茶摘みの時期に一度提供した料理です。今回は茶摘みの時期ではありませんが、かつて豊臣秀吉がお茶会を開催したことから10月1日が「日本茶の日」とも言われているので、この日に取り入れました。

前回、抹茶らしい色を付けようとするとう抹茶の苦みが強く出てしまうといった、配合の面での苦労がありましたので、今回は、抹茶ときな粉だけでなく、青大豆の粉を混ぜ合わせて緑色をつけてみようと思います。

3番の献立です。10月4日は「1(イ)0(ワ)4(シ)」と読めることから、イワシの日と言われています。10月4日は日曜日ですので、その次の給食である5日と6日の献立にかば焼きとして取り入れました。イワシなどの青魚には、DHAやEPAが非常に多く含まれているので動脈硬化の防止や中性脂肪の低下などの働きがあります。揚げてからたれをかけるかば焼きですと、そのまま焼くよりは臭みなども気にならないと思いますので、イワシが嫌いな生徒にも食べてもらいやすいのではないかと思います。いなか汁は、鶏肉、こんにゃく・油揚げ・さといも・ねぎなどの野菜が入ったお味噌汁です。

5番の献立です。海鮮焼きビーフンですが、今年の5月にも取り入れたメニューです。ビーフンは食材選定の時に、お湯で戻してかたさ等の確認をしましたが、実際に調理してみると、釜で混ぜているうちにかなり短くなってしまったものもありました。10月分の食材選定の際には、より切れにくいビーフンを選ぶように気を付け、生徒たちが箸でつかみやすい状態で提供できるようにしたいと思います。チンゲン菜としめじの卵スープは、全体的に卵が散ったスープにチンゲンサイなどの具が入っていて、最後にごま油で香りづけをしたスープです。

7番の献立です。この日のデザートは、毎年恒例になっている小平でとれたブルーベリーを原料とした、小平産ブルーベリーゼリーを提供する予定です。今回は、10月9日と13日の提供になってしまいますが、これは10月10日の目の愛護デーに合わせて取り入れています。ブルーベリーは、アントシアニンという成分を豊富に含みます。このアントシアニンは視野を広くしたり夜間視力を向上させたりする有効成分なので、目の愛護デーにはブルーベリーを食べましょうなどと言われます。小平市はブルーベリー栽培発祥の地ですので、給食でもブルーベリーを使用し、小平市の特産品をPRしていきたいと思えます。

9番の献立です。秋の味覚であるさつまいもを、この日はご飯に混ぜ込んで提供したいと思えます。さつまいもは、1cm程度の角切りにして使用する予定です。煮浸しは、はくさい・こまつな・油揚げを使用し、かつおだし、砂糖、みりん、薄口しょうゆで調味します。

11番の献立です。ソイそぼろ丼は、初めての料理です。ソイとは大豆のことで、鶏そぼろに、ミンチ状にした大豆を混ぜて作ります。見た目は普通の鶏そぼろ丼と変わりませんが、肉の一部を大豆に置き換えていますのでヘルシーに仕上がります。また、大豆は畑の肉と言われるほどたんぱく質が豊富で、カルシウムも豊富に含んでいますので、成長期を迎えている中学生にぴったりの食品です。この日は、ソイそぼろ丼とサラダだけですと十分なエネルギー量が確保できませんので、白玉団子の入ったスープと組み合わせることで、エネルギー摂取量を増やし、お腹にも満足感を出したいと思えます。

13番の献立です。ジャージャー麺は、蒸し中華めんの上に肉みそと茹で野菜をのせ、混ぜながら食べます。この日は、他の日に比べると品数が少なく見えてしまいますが、ジャージャー麺だけでごはんの入れ物・汁物用の入れ物・おかず用の入れ物一つを使ってしまうため、ジャージャー麺の他に1品しか提供できないからです。

残りの1品は、みかん・黄桃・甘夏・りんごの4つのフルーツを使ったフルーツミックスと組み合わせました。

14番の献立です。深川飯は、あさりを使用した、東京都の郷土食です。東京の深川という地で、昔あさがよくとれて、ごはんにあさりの入った味噌汁をかけて食べたり、炊き込んで深川飯として食べたりしていたそうです。給食では、塩・醤油・油を入れてご飯を炊き、炊き上がったところに調味料で味付けした具材を混ぜ込みます。卵の千草焼きは、ほうれん草・しいたけ・にんじん・つぶした豆腐が入った卵焼きです。天板に流し込んで焼き、焼き上がったものを等分にカットしま

す。

16番の献立です。揚げじゃが芋のそばろ煮は、初めてのメニューです。そばろは、砂糖・しょうゆ・鶏ブイヨンで味付けし、甘めの優しい味付けにする予定です。そばろにとろみででんぷんをつけたところに、揚げたじゃが芋を加えて軽く煮込みます。

17番の献立です。この日の主菜は中国の料理で、「ジャージャンドウフ」と読みます。これは、漢字の通り、常に家庭にある食材を使用して作る料理で、生揚げとにんじんとキャベツ、長ねぎといった野菜などをピリ辛の味噌味で仕上げた料理です。

21番の献立です。10月の最終日は、AコースとBコースが同じ料理を食べる統一メニューになっています。統一メニューの時には、調理の時間などの都合で、焼き物や揚げ物の機械を使用した献立が提供できないため、混ぜご飯や丼物の料理を組み合わせることが多くなります。

この日は、人気メニューの一つである高菜チャーハンにバンバンジーサラダ、ワンタンスープを組み合わせました。ワンタンスープのワンタンは、調理中にしっかり煮込んでしまうと、教室に届いた時には溶けてしまうので、教室に届ける入れ物によそう直前に釜に入れるようにして、生徒が食べる時にも形が残るようにしたいと思います。

10月分の献立の説明は以上になります。

委員長 10月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。

(質疑応答無し)

委員長 特にご質問が無いようでしたら、11月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 それでは11月の献立について説明をさせていただきます。

先に、献立の訂正をさせていただきます。6番の献立ですが、韓国風うどんとなっていますが、小平の郷土料理である糧うどんに訂正をお願いします。

1番の献立です。チリコンカンは、アメリカ、テキサス州の伝統料理で、豆、挽肉、野菜をトマトで煮込んだ料理です。今回、コッペパンにサンドできるよう手作りしたルウでとろみをつけるので、スパイシーな豆入りミートソースのような仕上がりにします。

2番の献立です。麦ごはんは、麦を1割加えて炊きます。麦は米の15倍も食物繊維が含まれているため、不足しがちな食物繊維を補えます。麦は押し麦ではなく米



粒麦という米と同じ形に加工したものを使うので、米とまぜて炊いても目立たなく食べることができます。鮭のマスタード焼はマヨネーズとからしを混ぜたものに鮭を漬け込み焼きます。調理講習会に参加した際、人気の魚料理として他の学校の栄養士の方に教えていただいたレシピです。

3番の献立です。ピタパンは、中近東で食べられている中が空洞の丸いパンです。半分に切っており、ポケットのようになっているので、ポケットパンとも呼ばれます。今回、鶏肉のサルサソールを挟んで食べてもらう献立になっています。

4番の献立のかみかみきんぴらは11月8日のいい歯の日にちなみ、よく噛んで食べる献立として新たに考えたメニューです。レンコンやニンジンといった根菜に細切りのするめいかを加えてかみごたえをアップさせました。

6番の献立です。小平市の昔の食文化として、お祝いごとなどの人寄せに手打ちうどんを打つ習慣があり、糧うどんは冷たいうどんを温かい汁で食べるシンプルなうどんです。通常は糧と呼ばれる茹で野菜を別に添えて出しますが、給食では、提供できる品数が限れているので、うどんのつゆの方に入れて提供します。また、デザートに小平産の梨を使ったゼリーを提供します。放送資料や給食訪問で小平の郷土料理や農産物をPRしたいと思います。

11番の献立です。こぎつねごはんは、きつねの好物だと言われる油揚げを使った混ぜご飯です。酢飯に、甘く煮つけた油揚げをまぜ、いなりずしのような味付けになります。魚の塩麴焼きは、日本の伝統的な調味料の塩麴を使います。塩麴はうまみや甘みを引き出すため、塩焼きにするより少ない塩分でおいしく調理できます。アサ汁は、あおさと呼ばれる海藻を使ったすまし汁です。

13番の献立です。ごぼうチップスは、きんぴらやサラダではごぼうが食べにくいといった意見があったため、考えたメニューです。今回はカレーパウダーでカレー味に仕上げます。

14番の献立です。さといものそぼろ煮は、小平産の里芋が取れる時期に合わせて取り入れた新しいメニューです。小平市で作られている野菜トッスリーは大根、キャベツ、じゃがいもで里芋は5番目に多く作られている作物です。そういった小平の農業についても生徒に伝えていきたいと思っています。

15番の献立です。ビビンバは人気のある献立です。ナムルの野菜にはほうれん草・大根・にんじんと、食感を出すため、大豆もやしを使います。フルーツヨーグルトは、センター所長と栄養士で、味や配合などを確認して使うものを決めています。

17番の献立です。魚と大豆の中華和えは、角切りの魚を揚げ、大豆と一緒にオイスターソース、豆板醤等で中華風に味付けをします。大豆は水煮ではなく、乾燥大豆を使って豆の食感を楽しめるようにしたいと思います。

18番の献立です。秋の味覚、きのこを使った和風スパゲティです。ホットケーキは調理に適した少し酸味のある紅玉という品種のりんごを使います。

19番の献立です。秋の味覚さつまいもを使ったデザートを提供します。角切りに

したさつまいもをバター、生クリームで味付けをしたスイートポテト風のデザートです。

以上で11月分の説明を終わります。

委員長 11月分の説明が終わりました。何かご質問等がございますか。

(質疑応答無し)

委員長 特にご質問が無いようでしたら、12月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 12月の献立について説明させていただきます。

1番の献立です。いんげんやにんじん、コーンなどを使ったソテーは野菜の摂取や彩りのためによく取り入れますが、塩こしょうでの味付けで提供することが多く、調理員から「もっと味にバリエーションを増やすと良いのではないか」との意見もあり、生徒が好きなカレー粉を使ってカレー味にしました。シンプルな塩こしょうでの味付けよりも、野菜嫌いな生徒に食べてもらえるのではないかと思います。

4番の献立です。この日は、大皿にポークピラフを盛り付け、その上に20gのウインナーを2本のせます。そして、小鉢にジャーマンポテトとミネストローネをそれぞれ盛り付けます。ミネストローネは、もともと具たくさんなので、汁気が少なく煮物ようになってしまうことがあるので、野菜の量を調整したいと思います。

6番の献立です。焼肉サンドは、豚の肩ロース肉と細かく切った野菜を調味料で味付けします。豆板醤で辛みをつけます。縦に切り込みをいれたコッペパンにはさんで食べてもらうため、片栗粉でしっかりとろみをつけ、食べている時に汁がポタポタとこぼれてしまわないようにします。

8番の献立です。シュガー揚げパンは、揚げたパンにグラニュー糖と食塩を合わせたものです。揚げパンの時は、一人一枚紙ナプキンをつけているので、それに包みながら手を汚さないように食べてもらいます。また、冬の寒い季節には、シチューを出してほしいというリクエストがありましたので、12月ころに旬を迎えているかぶを使ったシチューを取り入れました。

9番の献立です。中学生は大人へと成長するための体の基礎を作り上げる重要な時期です。特に、カルシウムは骨の成長のために欠かすことのできないミネラルです。給食では毎日、飲用乳を提供してカルシウム摂取量を増やしていますが、牛乳だけでは必要量を賄うことが出来ないため、食材からのカルシウム摂取をするために、月に1回程度は、骨まで食べることでできる魚などを取り入れています。12月は冬の代表的な魚でもあるワカサギを南蛮漬けにします。

11番の献立です。じゃこ入り高菜スパゲティは、新メニューです。じゃこ入り

の高菜チャーハンが人気メニューですので、スパゲティにしても喜ばれるのではないかと思います。先ほどのわかさぎのように、ちりめんじゃこにもカルシウムが豊富ですので、人気の料理などに入れることで、手軽にカルシウム摂取量を増やすことができます。

12番の献立です。大豆ご飯は、米80g、もち米10gで炊くご飯です。混ぜ込む具材は、大豆・鶏肉・ひじき・にんじんになります。

また、この日には豚汁が入っていますが、以前JAの方から、12月頃なら小平産の「じゃがいも・大根・ごぼう・長ねぎ」を揃えることができると思うので、12月の献立に豚汁を取り入れることはできないでしょうか？というお話がありました。給食では、地場産食材を積極的に使用し、地域の産業を生徒にPRしていきたいと思いますので、JAの方と相談してこの日に取り入れました。

13番の献立です。この日は、クリスマス献立になります。クリスマスというやはりフライドチキンを食べたいと思う生徒がほとんどだと思いますので、主菜をフライドチキンにしました。12月の給食最終日が12月24日なので、クリスマスメニューを提供するにはちょうど良いのですが、最終日はA・B両コースの統一メニューのため、揚げ物機を使用することができません。また、24日には、ご家庭でもクリスマスにちなんだ料理を食べるのではないかと思います。昼食と夕食の両方をクリスマス献立にしますと、1日の摂取カロリーがとても多くなってしまふことが想定されますので、あえて24日ではなく、1週間早くクリスマスメニューを取り入れました。

また、この日にブロッコリーサラダを入れています。毎年この時期に地場産のブロッコリーを使用することができていますので、今年も地場産のブロッコリーを使用する予定です。

15番の献立です。ぶり大根は、昨年の冬に初めて取り入れた献立になります。ぶりは角切りの状態で業者から購入し、しょうが入りの調味液に漬けこんだあと、片栗粉をつけて揚げます。大根は別の釜で煮ておき、最後に揚げたぶりと合わせて調味液を染み込ませます。昨年は、大根を煮る調味液にはしょうがは入れていなかったのですが、少し魚の生臭さが気になったので、今年は、煮汁の方にもしょうがを加えてみようと思います。

水菜のはりはりスープは今回が初めての料理です。普段水菜はあまり使用していないのですが、旬の食材ということもあり、スープに入れてみました。

16番の献立です。今年は12月22日が冬至です。冬至には、かぼちゃを食べ、ゆず湯にはいるという風習があります。なぜかぼちゃを食べるようになったかといいますと、かぼちゃは夏ころに収穫してからも長期保存ができますし、免疫力を高めしてくれるカロテンという栄養素を豊富に含むため、かぼちゃを食べると抵抗力が高まり、風邪などをひきにくくなると言われているからです。この日は、白玉団子、あんこと一緒に茹でたかぼちゃを煮込み、冬至ぜんざいとして食べていただくと思います。

17番の献立です。この日は今年最後の給食です。焼き鳥丼は人気メニューの一つです。ごはんの上に具をのせ、その上にきざみのりをかけて食べます。茎わかめとツナの和え物は、茎わかめのシャキシャキとした歯ごたえが強く、ごま油を使っているので、食がすすむ一品です。つみれ汁は、いわしのつみれや、里芋、大根などの野菜がたくさん入った、具たくさんのみそ汁です。

委員長 12月分の説明が終わりました。ご質問やご意見等ございますか。

(質疑応答無し)

委員長 特にご質問が無いようですので、第2学期の献立は決定いたします。これをもちまして、本年度の第1回献立作成委員会を終了いたします。