

「もっとおいしい給食プロジェクト」 第1回意見交換会

議 事 録

1. 開催概要

(1) 日時 令和7年7月4日(金) 11:30~13:50

(2) 場所 福岡市立舞鶴小・中学校 大会議室

(3) プロジェクトメンバー ※五十音順・敬称略

- ・SHIMA (料理研究家)
- ・典略 和馬 (JA福岡市 指導部 園芸販売課 課長)
- ・中嶋 信幸 (福岡市漁業協同組合 参事)
- ・平岡 美穂 (朝日給食サービス株式会社 営業管理本部 課長)
- ・森口 里利子 (中村学園大学 栄養科学部 栄養科学科 准教授)
- ・Yuu (料理研究家)
- ・吉田 泰三 (有限会社よし田 割烹よし田 代表取締役社長)

(4) 内容

- ・教育長挨拶
- ・プロジェクト趣旨・学校給食事業説明【別添資料】
- ・自己紹介
- ・教室見学
- ・給食試食
- ・意見交換

2. 意見交換(要旨)

(1) 教室見学・給食試食後の感想について

給食時間の子どもたちの様子を見学した後、実際に給食を試食し、率直な感想を共有

- おいしかった。子どもたちもおいしそうに食べていた。
- 栄養など注意深く丁寧に作られている。
- 子どもたちのことを考えて作られていると感動した。
- 付け合わせがあと1品あるといい。
- 量は十分。多いくらい。
- 写真よりも実物の方がいい。写真の撮り方を工夫してもいいのでは。
- 大きいお皿におかず1つではなく、ワンプレートにするなど器の改善や盛り付けの工夫を。
- あえて言うなら彩りか。全体的に緑が少ない。
- もっと四季を感じられる野菜を。
- 魚をもっととは思いますが、骨の除去が課題。
- 子どもたちが苦手な魚料理について、照り焼き味にする、肉ではなく魚をシチューやカレーの具にするなど、献立の工夫をしてみてもいい。
- 志賀島の「さわらご飯」のようにたきこみご飯だと魚も食べやすいのでは。

- 生産者に子どもたちが食べている姿を見る機会があるとモチベーションアップにつながる。
- 生産者である地元農家のレシピを給食にも提案できたらいい。

(2) 給食時間について

子どもたちが落ち着いて食事できる時間の確保や、食育の観点からの時間配分について

- 妥当である。
- 食べる時間は子どもによる。早く遊びに行きたい、苦手なものがある、によっても変わるので適当な時間となると難しい。

(3) ご飯と牛乳の組み合わせについて

和食中心の献立における牛乳との相性や、子どもたちの嗜好に関する意見交換

- 子どものときは疑問に思わなかった。
- お茶（水筒）を持参し、給食時にお茶も飲めるのであれば、栄養という観点から牛乳を提供するのはいいのでは。
- たまに牛乳以外の日があってもいいのでは。

(4) 調理設備について

給食の質向上に向けた調理設備の現状と課題、改善の方向性についての意見共有

- スチームコンベクションの導入を検討してはどうか。
- 暑い夏場こそ冷たいサラダの提供ができればいい。（全校に真空冷却器の設置を）

(5) その他

- 予算が増えれば、質・量が上がるのではないか。

3. 今後の予定

8月下旬に2回目の意見交換会を実施する予定。