

「もっとおいしい給食プロジェクト」 第2回意見交換会

議 事 録

1. 開催概要

- (1) 日時 令和7年8月20日(水) 10:00~11:30
- (2) 場所 福岡市役所 11階 教育委員会会議室
- (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) ※都合により欠席
 - ・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
 - ・事務局挨拶
 - ・意見交換(給食献立の工夫、地産地消の推進、広報・PR、その他)

2. 意見交換で出た意見やアイデア

【味・量などについて(給食試食後)】

- おいしかった。
- 子どもたちもおいしそうに食べていた。
- 考えられて作られていると感動した。
- 栄養など注意深く丁寧に作られている。
- 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。)

【献立の工夫】

- 赤・緑・黄色の野菜で彩りを加える。
- 色鮮やかにワンプレートで提供してみてもいい。
- 魚は、子どもたちが好む味付け(甘酢餡かけや和風カレー味、洋風にするなど)にして、なじみやすさをプラス。
- 魚を骨なし&スティック状にしたものを揚げて手掴みでも食べやすくする。
- 魚フレークを使ってチャーハンや炊き込みご飯だと食べやすいのでは。
- 魚をもっととは思いますが、骨の除去が大変なのが課題。
- 魚は志賀島の「さわらご飯」のように炊き込みご飯だと食べやすいのでは。
- 四季を感じる野菜を。
- 果物やデザートの提供回数を増やす。
- ABCマカロニや動物型抜きチーズで見た目を楽しく(アルファベット型のマカロニは、子どもたちが自分の名前アルファベットを探したりして楽しみながら食べている。)

- 単純に既存の献立を二つに分ける（例：野菜スープから野菜を取り出して、スープとサラダに分ける）のではなく、一品一品の質を上げた方が良い。
- 毎日でなくても、副菜がもう1品ある日があっても。
- 品数を増やす場合は、献立を工夫しないと残菜増になる。
- 子どもたちのリクエスト献立。
- 自分でAorBなど選択できる献立。おかずが難しいならばゼリーやふりかけなど。
- 食育や社会と絡めて、〇〇県産の食材を食べたら、日本地図でその県の色を塗る。世界の料理だったら世界地図など、いろいろなパターンができそう。
- 給食に毎日牛乳が出ることは、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ないか。
- たまには飲料が牛乳以外の日があっても良いのでは。
- 月に数回、牛乳に替わりジョア、ヤクルト、飲むヨーグルトの提供。
- 牛乳を使ったみそ汁やスープ。
- 牛乳のデザート化（牛乳を使ってフルーチェのようなものを作る等）。
- 牛乳は貴重なカルシウム源であり、毎日の提供には賛成。
- 牛乳の提供が減ると、酪農家への影響も大きいのではないか。
- 牛乳をココア味などにできる物資があると飲みやすく、また、楽しみにも繋がる。
- 牛乳の代替飲料として、ふくれんのみかんジュースや豆乳。地産地消にもなる。

【給食時間について】

- 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。

【地産地消の推進】

- 献立を作っている人が、福岡市でどのような食材が作られているかを知る機会がもっと増えるといい。
- 魚食という点では、日本各地の食材を使ってみても良いのでは。
- 博多なす、かつお菜、福岡県産アジ・サバ・レンコダイなど福岡にはおいしい食材がたくさんあるので、子どもたちに給食で食べて知ってもらいたい。
- あまおうタルトや能古島甘夏ゼリー・マーマレードも子どもたちに人気がある。

【調理設備について】

- 調理機器でスチームコンベクションの導入を検討してはどうか。（メインおかず、グリル野菜、野菜の和え物系、仕込みにも使えるので献立の幅が広がり、プラス1の副菜などにも活躍する。）
- ドライ方式以外の給食室は狭く、スチコンを設置しても動線やホテルバンの置き場の確保が困難。
- 暑い夏場こそ冷たいサラダの提供ができればいい。（全校に冷却器の設置を）

【広報・PRについて】

○生産者主催のイベント（ファーマーズマーケット等）で、給食で使用している食材を使って献立を再現し、来場者に試食してもらう。

○子どもたちと生産者が直接交流

食育の一環として、子どもたちに給食で提供されている市内産野菜の圃場に来てもらい、自分たちが食べている野菜が実っている様子や収穫の様子を見てもらいたい。（生産者にはモチベーションアップに繋がる。）

○JA福岡市のマスコットキャラクター「あまっち」着ぐるみの貸出いつでも可。

○給食と同じ献立を、一般利用が可能な公共施設内の食堂で数量限定で提供

○食育便りを公民館に掲示し、幅広い世代の人に給食を知ってもらう

○親子試食会+調理体験（親子で給食調理や盛り付けを体験）

○SNSで給食のレシピ動画を発信（動画の方がレシピ掲載よりも効果的）。どのように給食が作られているかなど、給食の背景や舞台裏も伝えられるといい。

○コラボ献立の考案

○大学や専門学校で栄養学や調理について学んでいる学生が、実習の一環として給食の献立を調理・提供するのはいかがでしょうか。

○子どもから給食の献立を作ってと言われるという保護者の声がある。家で再現できるといい。

○ホームページに献立やレシピが掲載されているようだが、知らない人も多いのでは。SNSだとより多くの人に知ってもらうことができる。

○現在、取り組んでいる「学校給食週間」のことを保護者や市民の方にも伝えられたらいい。

【献立単価について】

○果物やデザート、おかずを1品増やしたり、地産地消の食材を増やしたりするためには、1食の単価を上げる必要がある。

○調理設備の設置などで必要な費用は増額してほしい。