平成 30 年度

社会福祉法人三心会

第 4 回　栄養士会議

日　時　　平成 30 年 9 月 25 日（月）
　　午後 4 時～午後 5 時 35 分
場　所　　豊間根保育園
出席者
豊間根保育園　　菅原　恵子
　　黒坂　香織
山田町第一保育所　川端　成子
織笠保育園　　福士　泰佳（委員長・記録）

1. 開会
2. 園長挨拶（菅原園長）

今回の会議の議題にもありますように、自園調理給食アンケートの集約という事で、各園アンケートを実施しましたが、アンケートという方法はとても効果的だったと思います。より良い給食にしていきたいという思いは皆一緒です。たくさん回答していただいたという事は期待しているという事なので、前進するために検討していきましょう。傾向を把握し、調理時間や配置人数を考えながら、毎日でなくても、週一で取り組む等、できたら良いと思います。よろしくお願いします。

3. 議題

（1）給食に関するアンケート検討会

・三園のアンケート結果を確認する

（第一）年長児クラスで、通常の献立ですがバイキング形式で提供したことがあります。誕生会だけでなく、月に 1 回等、様子を見ながら今後も継続できればよいと思います。土曜日メニューに関しては、副菜でスパゲッティーを提供したり、誕生会の時にドライカレーやチキンライスを提供したりしています。

（豊間根）好きなメニューはハンバーグやカレーライス等の肉中心の物です。嫌いなメニューはそれぞれで一概には言えません。ただ、苦手なメニューが重なって提供された時や苦手なメニューが多く盛り付けられた時は進みが悪かったり、満足しなかったりすると感じました。献立作成の際に、組合せを工夫していきます。魚の切り身は、業者から納品されたものを使用します。焼くと固くなってしまうので、アルミホイルで包んだり、オーブンのソフト仕上げ機能を上手く使用したりして、ふっくらとした状態で提供できれば良いと考えます。

（織笠）メニューの組み合わせで好みや彩りが左右され、それが満足度に関係してくると感じました。献立作成の際に、組合せを工夫していきます。同じ食材（特に人参）が重なって入る時があるが、全体のバランスを見ながら調整していく必要があると思います。取り入れて欲しいメニューでは、油揚げの袋煮やおでんが挙がりました。様々なメニューを提供する機会を増やし、レパートリーを増やしていきたいです。

（菅原園長）・通常のメニューも出し方次第で、進みが良くなったりする可能性もあります。クラスごと、グループごとに、テーブルの真ん中に大皿で提供し、自分の食べたい量を取って食べるようにするのも良いと思います。子ども達は特別感があり、ワクワクするでしょう。

・和え物に入っている食材が多く、味が複雑なので進みが悪いと感じる時があります。食材そのものでも十分美味しくいただけるので、工夫してほしいです。

・献立の組み合わせや調理の仕方次第で良い方向に持っていけると思います。

・給食担当職員が毎日の給食について記録を残し、振り返りが出来るようにすると良いと思います。

→11 月の献立から回数を増やしてあげたいメニュー、新たに取り入れて欲しいメニューを中心に献立を作成する。また、クラスやグループごとに普段のメニューをバイキング形式で提供する等、提供の仕方を工夫する。

11 月　カレーコロッケ・油揚げの袋煮・生姜焼き（玉葱を入れて柔らかくなるように工夫する）・ラーメン（おやつ）

（2）盛岡視察　Gobanchi×タニタカフェ

最終組は 10 月 20 日（土）8 時 30 分織笠保育園発。

織笠保育園公用車：湊園長・川端先生・福士

豊間根保育園公用車：菅原園長・佐々木副園長・黒坂先生・及川先生

4.その他

（川端）第 3 回栄養士会議でも話しましたが、来年度予定している勉強会について、理事長先生よりどのような内容を勉強したいか計画案の提出をして下さいとの事です。

（菅原園長）給食担当者自己評価チェックリストがあり、豊間根保育園では実施しました。その中で確認したい内容があり、その点についての確認はどうでしょうか。

→給食担当者自己評価チェックリストの確認

→チェックリストを利用して計画案を立てる

個別指導について（肥満や痩せ等についての家庭への働きかけ方・支援について）

5.閉会

※次回、第 5 回栄養士会議は 1 月 23 日（水）16：00～　織笠保育園