

会議の開催結果について

- | | |
|-------------|---|
| 1 会 議 名 | 令和7年度第5回小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和7年9月2日（火） 午後3時30分から |
| 3 開 催 場 所 | Web会議 |
| 4 会 議 の 議 題 | 1) 令和7年度12月分献立審議
2) 盛り付け表の検討
3) ホームページ掲載献立の検討
4) その他 |
| 5 公開・非公開の別 | 公開 |
| 6 非公開の理由 | なし |
| 7 傍 聴 者 数 | 0人 |
| 8 問い合わせ先 | 上尾市教育委員会学校教育部学校保健課給食担当
TEL 775-9683 |

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第5回小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和7年9月2日(火) 午後3:30~4:00	
開 催 場 所	Web会議	
議長(委員長・会長)氏名	委員長 黒木 康文	
出席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿令和7年度12月分のとおり	
欠席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿令和7年度12月分のとおり	
事務局(庶務担当)	小学校献立専門委員会出欠簿令和7年度12月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 令和7年度12月分の献立審議 2) 盛り付け表の検討 3) ホームページ掲載献立の検討 4) その他	会議録のとおり
議 事 の 経 過	別紙のとおり	
会 議 資 料	令和7年度第5回小学校献立専門委員会	
議事のでん末・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。 7 年 9 月 11 日 委員長の署名 <u>黒木 康文</u> 委員長に代わる者の署名 _____ (委員長が欠けたときのみ)		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
委員長	令和7年度第5回上尾市学校給食小学校献立専門委員会の審議に入る。
A 委員	令和7年度12月分献立作成表の説明。 令和7年度12月分は、給食回数「16回」献立に入れるものとして「委託ごはん9回」「自校炊飯2回」「パン4回」そのうち「パンと麺との組み合わせ1回」、「袋麺1回」。月の栄養のテーマは「ケーニヒスベルガークロプセ」。肉団子にホワイトソースをかけたドイツ料理。季節の食材として、大根・白菜・里芋・小松菜を献立に取り入れている。新献立として「サンマーメン」を取り入れた。神奈川県のご当地ラーメン。ドレッシングは食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用、するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー材料が重ならないようにしている。
委員長	令和7年度12月分の献立検討。
A 委員	12月1日（月）：ツイストパン、牛乳、 ケーニヒスベルガークロプセ シャキシャキサラダ、ラムネゼリー ツイストパン40g 1・2年生、50g 3・4年、60g 5・6生。 ケーニヒスベルガークロプセは月の栄養のテーマである世界の料理として取り入れた。ドイツの料理で、肉団子にクリームソースをかけた料理。昔のドイツの都市のケーニヒスベルクにちなんで名前が付けられた。シャキシャキサラダには、中華ドレッシングがクラスに1本付く。デザートにラムネゼリーが1人1個付く。 2日（火）：五目おこわ、牛乳、ししゃもフライ 白菜とひじきの甘酢炒め 五目おこわは、給食室の釜で炊く混ぜごはん。もち米が入り、もちもちとした食感に仕上がる。ししゃもフライは1・2年生1本、3～6年生2本。白菜とひじきの甘酢炒めは、旬の白菜を使用し、甘酢で炒めた副菜。
B 委員	3日（水）：カレーライス、牛乳、福神漬け ヨーグルト デザートとして、ヨーグルトが1人1個付く。 4日（木）：委託ごはん、牛乳、豆腐ハンバーグトマトソース 華風炒め 豆腐ハンバーグトマトソースは、給食室で手作りする。玉葱・ケチャップ・中濃ソースで作ったソースをかける。華風炒めは、数種類の野菜・春雨を使用した炒め物。 5日（金）：委託ごはん、乳酸菌飲料、鶏肉のピリ辛ソースかけ きんぴらごぼう、みそけんちん汁 鶏肉のピリ辛ソースかけは、鶏肉1～4年生2個、5・6年生3個。鶏肉のから揚げに、にんにく・根しょうが・香味野菜・一味唐辛子で作ったソースをかける。 8日（月）：委託わかめごはん、牛乳、コロッケ おかか炒め

C委員	わかめごはんは、児童に人気がある。コロッケは給食室で手作りする。クラスに1本ソースが付く。おかか炒めは味付けにオイスターソースを使用する。仕上げにかつお節を加えるため、うま味のある野菜炒めとなる。 9日(火): ライスボールパン、牛乳、小ぎつねうどん 竹輪の磯辺揚げ、塩だれきゃべつ ライスボールパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。小ぎつねうどんは、油揚げを多く使用しているため、カルシウムが沢山摂れる。竹輪の磯辺揚げの衣に青のりを使用する。1～3年生1個、4～6年生2個。 10日(水): プルコギトッパ、牛乳、マカロニサラダ プルコギトッパは、韓国料理のプルコギを丼のようにご飯と一緒に食べる。「プル」は火、「コギ」は肉という意味。玉ねぎ・人参と一緒に炒め、しょうゆベースの甘辛い味付けにする。マカロニサラダは、教室に1本マヨネーズが付く。 11日(木): 委託ごはん、牛乳、さば深谷ねぎ香り焼き じゃが芋のそぼろ煮、味噌汁 3食器の献立。深谷ねぎ香り焼きは、さばをしょうゆ味に漬けこんだものをオーブンで焼く。40g 1・2年生、50g 3～6年生。 12日(金): 中華丼、牛乳、大豆のシャリシャリ揚げ 中華丼は、豚肉・人参・ねぎ・えび・いかなどを使用する。大豆のシャリシャリ揚げは、カリカリになるまでじっくり油で揚げ、甘辛いたれをからめる。
D委員	15日(月): バターコッペパン、牛乳、ポテトのチーズ焼き キャベツとにんじんのサラダ、わかめスープ バターコッペパン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。カットポテトをベーコン・ピーマンと炒め、牛乳・ベシヤメルソースでとろみをつけ、1つずつカップに入れ、チーズをのせてこんがり焼く。キャベツとにんじんのサラダは、和風ドレッシングがクラスに1本付く。 16日(火): サンマーメン、牛乳、揚げしゅうまい 小松菜のサラダ サンマーメンは神奈川県のご当地ラーメン。広東語で、シャキシャキとした野菜をめんの上にのせるという意味がある。給食では、もやし・たけのこなどの野菜を沢山使用する。揚げしゅうまいは、1人2個付く。小松菜のサラダは、玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。
E委員	17日(水): 委託ごはん、牛乳、さわら竜田揚げ 刻み昆布の煮付け、味噌汁 さわら竜田揚げは、1人1切れ付く。刻み昆布の煮付けは、人参・油揚げ・昆布などを甘辛く煮た味付け。 18日(木): ジャンバラヤ、牛乳、焼きウインナー 春雨サラダ ジャンバラヤはアメリカ南部ルイジアナ州発祥の炊き込みご飯。トマトケチャップ・カレー粉・トウバンジャンを入れたスパイシーな味付けの学校で炊く炊き込みご飯。焼きウインナーは、1人2本付く。中華ドレッシングがクラスに1本付く。 19日(金): 委託ごはん、牛乳、マーボー豆腐

	高菜の油いため マーボー豆腐は、豚ひき肉・ソイミートを使用する。ソイミートは、大豆から作られたお肉のような食感・見た目の代替肉。高たんぱく・低脂質・食物繊維が豊富。高菜の油炒めは、高菜漬けを水で塩抜きをし、油で炒め、しょうゆ・みりん・ごまで仕上げる。 22日(月): 黒糖揚げパン、牛乳、野菜のスープ煮 にんじんしりしり 給食最終日になる。黒糖揚げパンのコッペパン40g1・2年生、60g3～6年生。黒糖揚げパンは、砂糖・黒砂糖を合わせて、揚げたコッペパンに1つ1つ付ける。甘くて黒糖の風味をしっかりと感じられる。にんじんしりしりは、沖縄の定番家庭料理。人参・もやし・まぐろを入れ、味付けをする。
F員	2学期の給食最終日にはセレクトデザートは付かないのか。
B委員	予算の都合で、今回セレクトデザートは付かない。
F員	了解した。
委員長	全体を通して何か意見はあるか。特にないようなので続いて盛り付け表の検討。栄養士から何かあるか。
A委員	特にない。
委員長	続いてホームページに載せる献立の検討。PTAの方はどうか。
G委員	手作りソースの豆腐ハンバーグ・みそけんちん汁が気になった。
委員長	栄養士から何かおすすめの献立はあるか。
A委員	汁物が最近少ないので、みそけんちん汁はどうか。
委員長	HPに掲載するものはみそけんちん汁で良いか。
全員	良い。
A委員	HPの掲載は、みそけんちん汁に決定する。
B委員	10月の献立について、再度検討していただきたいことがある。東側10月1日(水)、西側30日(木)について、パンの規格に誤りがあった。30g・40gを使用するところ、40g・50g・60gの規格となっていた。正しい規格に変更したところ、エネルギーの月間平均が基準を下回ってしまい、パンの種類の変更が必要となった。そこで、黒パンからメロンパンへ変更し、その日の献立がいちご牛乳となっているため、組み合わせを考えいちご牛乳を東側3日(金)、西側20日(月)に変更したいが、いかがか。
委員長	このような献立変更を了承していただけるか。
全員	変更を了承した。
委員長	すべての議事を終了する。

令和7年度

(令和7年度第5回小学校献立専門委員会)

役職名	氏名	職名	出欠席
委員長	黒木 康文	東町 小学校校長	○
副委員長	刀根理恵子	上平北 小学校教頭	○
委員	柿澤 康文	富士見 小学校給食主任	○
〃	増木 潤子	尾山台 小学校給食主任	○
〃	佐々木 知子	東 小学校給食主任	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	齋藤 陽菜子	大谷 小学校栄養職員	○
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	小舟 麻奈美	東 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	今泉 小学校栄養教諭	○
〃	山口 恵理子	鴨川 小学校調理員	○
〃	益田 秀美	瓦葺 小学校調理員	○
〃	荻野 由記	東町 小学校調理員	○
〃		小学校PTA	○
〃		小学校PTA	欠
事務局	東海林 智之	学校保健課	欠
〃	梨本 悦子	〃	○
〃	厚谷 佳代	〃	○