

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第4回 中学校献立専門委員会		
開 催 日 時	令和7年9月17日(水) 午後3時30分～午後4時45分		
開 催 場 所	上尾市立中学校給食共同調理場研修室		
議長(委員長・会長)氏名	委員長 宮田純生		
出席者(委員)氏名	深田耕平、前川佳穂、村上未貴、平田美幸、 湯浅裕利子、荒井幸子		
オブザーバー氏名	[REDACTED]		
欠席者(委員)氏名	大野里香		
欠席者(オブザーバー)氏名	[REDACTED]		
事務局(庶務担当)	上吉原佐公子		
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果	
	(1) 12・1月分の献立検討について (2) その他	(1) 献立表について全会一致 で承認 (2) 特になし	
議 事 の 経 過	別紙のとおり	傍聴者数	0人
会 議 資 料	12月分献立表等 1月分献立表等		
議事のとん末・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。 令和7年10月7日 議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</u> 議長に代わる者の署名 _____ (議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
事務局	1 開会
委員長	2 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田委員長が議長となる。)
議長	・ 会議の公開について、出席者に諮る。 (全員異議なし、公開とする。)
	3 議題
	(1) 12・1月分の献立検討について
議長	12月分 ・ 12月分の献立について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	・ 12月の給食回数16回。 ・ 寒さに負けない体を作る献立ということで作成する。 ・ 冬至があるためカボチャを使う献立を取り入れる。 ・ 12月はデザートに「チョコカップケーキ(麴甘酒)」(東側16日、西側15日)を取り入れる ・ “世界の料理” ということで、ドイツ料理を取り入れる。
事務局委員	○第1週：12月1日(月)～5日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 1日(東側、西側2日)の献立は黒パン、牛乳、鶏肉の唐揚げ、もやしの炒め物、白菜のスープになる。 ・ 「ヤンニョムポーク」(東側5日、西側4日)は共同調理場で澱粉を付けて油で揚げた2cm角の豚肉に、コチジャン、ケチャップ、酢、ニンニクなどで作ったタレをかける。 ・ 「温野菜」(東側5日、西側4日)に冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。
オブザーバー	【主な質疑】 説明を聞いてるだけでも美味しそうで良いと思うのですが、食べ盛りの子ども達に「鶏肉の唐揚げ」(東側1日、西側2日)が1人2個というのは少なくはないのでしょうか。
事務局委員	鶏肉だけで1個40gあります。大きさを売りにしているものは別ですが、市販の一般的な唐揚げの1.5～2個くらいになるような分量で、けっこう食べごたえはあるかと思います。それを2個で1人分80gの鶏肉となり、これ以上の量は(給食では)栄養価の摂り過ぎとなってしまいます。
委員	「ヤンニョムポーク」(東側5日、西側4日)は、今まで器具はトングでしたでしょうか。お玉のときもあつたりしませんか。

事務局委員	そうですね。この日は「温野菜」(器具：お玉)と「キャベツのクリームスープ」(器具：大きいお玉)になります。「ヤンニョムポーク」は小さいお玉より Tongue が良いかと思ったのですが、お玉が良かったでしょうか。
委員	「ヤンニョムポーク」は1人何個くらいでしょうか。
事務局委員	そのときの肉物資にもよりますが、大きいものだと4～5個くらい、小さいものだと5～6個くらいでしょうか。
委員	こういうコロコロのお肉のときは“お玉に軽く一杯配る”となっていたので、今回は Tongue なんだと思いました。
事務局委員	「ヤンニョムポーク」をお玉にすると「温野菜」ですが、ブロッコリーと人参なので Tongue よりも小さいお玉が良いかと思いますが、教室ではどちらが良いのでしょうか。
委員	Tongue だと時間も掛かってしまうので、少し厳しいかと思います。
事務局委員	それでは「温野菜」は小さいお玉に、「ヤンニョムポーク」はいつもどおりのお玉に変更します。
事務局委員	○第2週：12月8日(月)～12日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ブロッコリーとウインナーの炒め物」(東側11日、西側12日)に、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。また、材料名に“ウインナー斜め切り”とあるが、斜め切りは無かったため“ウインナー6mm輪切り”を使う。
委員	【主な質疑】 前の週の4日(東側、西側5日)の「さわらの照り焼き」と「肉じゃが」ですが、醤油や砂糖などベースとなる調味料が同じで、なんとなく似たような味付けになってしまうのではないかなと思いました。 栄養価のことは考えていませんが、8日(東側、西側9日)に「焼き魚(甘塩サバ)」があるので、それと「さわらの照り焼き」と換えたらどうなのかなと少し思ったのですが…。
事務局委員	さわらは肉じゃがのようにボリュームのある料理と組み合わせないとエネルギーが上がリません。それでも4日(東側、西側5日)はエネルギーが低い日になっています。サバは脂がのっていてエネルギーも高く、さっぱりとした料理と組み合わせることも出来ます。 味が似てしまうことにも気を付けて献立を作成していますが、なかなか上手く組み合わせることが出来ず、すみませんがこのような組み合わせになってしまいました。

委員	以前も「海藻サラダ」(東側12日、西側11日)の器具はお玉が良いかなとお伝えしたことがあると思うのですが…。
事務局委員	「海藻サラダ」はワカメや昆布などが固まってしまうのでお玉ではほぐれないのではないかという懸念もあって、それですっと Tong を使っていたのかなということもあるのですが…。
オブザーバー	「ゆでキャベツ」(東側9日、西側8日)は味付けしていない、ただ茹でただけのキャベツなののでしょうか。 「チキンカツ」と一緒に「子どもパン」に挟んで食べると美味しくいただけますが、キャベツだけで食べるとなると味が付いているほうが食べやすいのかなと思ったのですが、その辺りはどうなのでしょう。
事務局委員	「クラスソース」を「チキンカツ」と「ゆでキャベツ」にかけてくださいというようなお知らせをしていますが、できれば「子どもパン」に挟んで食べてもらいたいと思っています。
委員	その日の「子どもパン」に、スライスが入っていないのでしょうか。
事務局委員	スライスを入れてあげたいところですが、お金が掛かるので入っていません。
事務局委員	○第3週：12月15日(月)～19日(金)の献立について説明する。 ○第4週：12月22日(月)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ケーニヒベルガークロプセ」(東側17日、西側18日)はドイツの東プロイセンの家庭料理で、肉団子をホワイトソースで食べる料理になる。ホワイトソースにレモン果汁を使うので、さっぱりと食べられる料理になる。 ・「みそ汁」(東側18日、西側17日)の具はカボチャ、玉ねぎ、油揚げになる。 【主な質疑】
オブザーバー	“世界の料理”は、その国で食べている料理を忠実に再現するようなものなのでしょうか。それとも食べやすいようにアレンジされているのでしょうか。
事務局委員	“世界の料理”として提供するにあたって、上尾市の小中学校の栄養士の集まりで試作しています。忠実に再現するには材料が手に入らなかったり、子ども達が食べられなさそうな味付けだったりして、なかなか難しいところがあります。例えば先日のタイ料理(6月の“世界の料理”)では、そのまの辛さで提供することは出来ませんでした。給食のなかで、できるだけ近づけて再現できるように実施してるような現状かと思います。 【12月分全体を通しての主な質疑】(特になし)

議長	・質疑が全て終わったので、１２月分の献立について事務局案のとおり承認してよいか諮る。 （異議なし。全会一致で承認。）
議長	1月分 ・１月分の献立について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	・１月の給食回数１５回。 ・新年を祝う料理ということで「雑煮」（東側９日、西側１３日）を取り入れる。 ・「全国学校給食週間」があるため「給食週間特別献立」（東側２９日、西側２８日）、「小・中統一献立」（東側２８日、西側３０日）を取り入れる。 ・“世界の料理”ということで、アメリカ料理を取り入れる。
事務局委員	○第１週：１月９日（金）の献立について説明する。 ○第２週：１月１３日（火）～１６日（金）の献立について説明する。
オブザーバー	【主な質疑】 「雑煮」（東側９日、西側１３日）は白玉もちということですが、小さい子どもだと白玉もちを咽喉に詰まらせるなどの事故を防ぐことが重要視されています。中学生だから丸呑みすることは無いと思いますが、その辺りは安全に配慮されてたりするのでしょうか。
事務局委員	“よく噛んで食べましょう”と、いつも必ず給食の放送に入れています。盛付表にもそのような注意書きを入れたりして、子ども達によく噛んで食べてもらうようにしています。
事務局委員	○第３週：１月１９日（月）～２３日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「きなこ大豆」（東側２１日、西側１４日）は炒り大豆を給食室でさらに炒って、砂糖、きな粉などを混ぜたものを絡めていく。中学校給食では初めて提供するが、小学校給食では提供しているものであり、子ども達には食べ慣れている懐かしい献立になると思う。 ・「プルコギ」（東側２２日、西側２３日）は、給食費を抑えるため今回は豚肩ロースを使わず、肉は豚もも肉だけにする。豚モモ肉が柔らかくなったりするように下味に塩麴を加える。
委員	【主な質疑】 「きなこ大豆」（東側２１日、西側１４日）は初めてということですが、硬いのでしょうか。
事務局委員	そんなに硬いという感じではなく、豆まきに使う炒り大豆のようにカリカリと食べられるかと思います。

委員	「プルコギ」(東側22日、西側23日)ですが、私立入試中心日になると3年生で食べられない子が多い可能性が大きいので、もしかしたら食べたかったと思う子もいるかなと思います。2月、3月にも出るのでしょうか。
事務局委員	おそらく出ないと思いますが、他の主菜の肉料理があります。
事務局委員	○第4週：1月26日(月)～30日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ジャンバラヤ」(東側26日、西側27日)はアメリカ南部の地域の料理で、肉や野菜を炒めて米やスパイスなどを加えて炊き込む料理となる。 ・「花野菜のソテー」(東側27日、西側26日)に、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 ・「給食週間特別献立」(東側29日、西側28日)は食パン、牛乳、クリームシチュー、りんごジャムになり、第二次世界大戦後に給食が再開された頃の献立になる。いつもより1、2品少なくて寂しい感じはあるが、敢えて提供して子ども達に給食を見直してもらいたいと思う。 このことについては給食の放送でも説明し、教室でもご指導いただきながら、この日の献立を進めていきたいと思う。なお、戦後の献立といってもパンは通常よりも大きい90gになり、クリームシチューは通常の美味しいものになる。 【主な質疑】
オブザーバー	「トックのスープ」(東側27日、西側26日)のトックは、どのようなものなのでしょうか。トッポギとは違うのでしょうか。
事務局委員	トックは韓国風のお餅みたいなもので、直径が3cmくらいの輪切りになっています。トッポギは、もっと長い(円柱のような)輪切りになります。
委員	「花野菜のソテー」(東側27日、西側26日)にあるカリフラワーですが、子ども達は意外と食べないですね。
オブザーバー	あまり家では食べないかもしれないですね。ブロッコリーほど身近ではないので…。
事務局委員	給食でも、その時期に数回しか出していません。
委員	前回、給食で出たときに“これは何ですか”と訊かれたので、カリフラワーについて給食の放送で説明があると良いかなと思いました。
委員	冷凍ブロッコリーが何回か出てきましたが、塩茹でにしたりするのでしょうか。先日の「ブロッコリーとウインナーの炒め物」も塩味が濃かったのですが…。
事務局委員	解凍するのに湯で茹でますが、塩茹でではありません。 「花野菜のソテー」(東側27日、西側26日)の塩は1人分0.4gしか

	く、味付けしないわけにもいきません。現場に確認しても塩をたくさん余計に使っているところはありませんし、味をよく確認してくださいと伝えてあるので、気にしながら味付けしてくれていると思うのですが…。 【1月分全体を通しての主な質疑】
委員	「春巻」(東側30日、西側29日)の盛付けで、(同じ皿の)炒め物の汁に浸ってしまっても、そういうものなののでしょうか。
事務局委員	なるべくそうならないようにと思っているのですが、どうしてもそういう組合わせになってしまうことがあります。また、給食室では少なかった汁が配膳するときには多くなってしまうこともあったりします。
オブザーバー	いつも牛乳がありますが、どんな献立のときも牛乳は必要なののでしょうか。
事務局委員	はい。牛乳が付かないと完全給食にならないと国が定めているので、基本的に付けます。 牛乳が苦手な子もいますが、中学生は骨も大きくなる時期で、カルシウムがすごく必要な時期になります。牛乳を1杯(200ml)飲めば200mg以上のカルシウムが補給されるので、栄養をきちんと摂るということからも牛乳を付けさせてもらっています。
議長	・質疑が全て終わったので、1月分の献立について事務局案のとおり承認してよいか諮る。 (異議なし。全会一致で承認。) (2) その他 (特になし)
事務局	4 次回の開催予定 日時 10月15日(水)午後3時30分から
副委員長	5 閉会

以上