

会議の開催結果について

- | | | |
|---|-----------|--|
| 1 | 会 議 名 | 令和7年度第8回小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会 議 日 時 | 令和7年12月9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3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8回小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和7年12月9日(火) 午後3:30~3:50	
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	黒木康文 柿澤康文 佐々木知子 山本陽美 齋藤陽菜子 石井 怜実 高橋美帆 岡田祥代 野村菜美 山口恵理子 益田秀美	
欠席者(委員)氏名	刀根理恵子 増木潤子 荻野由記	
事務局(庶務担当)	梨本主査 厚谷主任	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 令和7年度3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8回小学校献立専門委員会	
<p>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。</p> <p style="margin-left: 40px;">7年/2月22日</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>委員長の署名</p> <p>委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 1.2em; margin-bottom: 5px;">黒木康文</p> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> </div> </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
委員長	<p>令和7年度第8回上尾市学校給食小学校献立専門委員会の審議に入る。</p> <p>令和7年度3月分献立作成表の説明。</p>
A委員	<p>令和7年度3月分は、給食回数「15回」献立に入れるものとして「委託ごはん8回」「自校炊飯2回」「パン5回」。3月の栄養のテーマはエチオピア料理の「クックル」。エチオピアを代表するターメリック風味のスープで、鶏肉や人参などの野菜を使って作る。3月3日（火）は、ひなまつりの行事食としてちらしずしとひながしを献立に取り入れた。3月23日（月）が今年度の給食最終日。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。</p>
委員長	<p>令和7年度3月分の献立検討。</p>
A委員	<p>3月2日（月）：挽肉ともやしのあんかけ丼、牛乳、春雨スープ ラムネゼリー</p> <p>挽肉ともやしのあんかけ丼は、豚ひき肉とソイミートを使用して作る。ぴり辛の味付けがご飯に合う。ラムネゼリーは1人1個付く。</p>
B委員	<p>スープ類や混ぜご飯で以前は鶏もも肉を使用していたが、鶏むね肉を使用することが多いが、どのような理由なのか。</p>
C委員	<p>価格の都合で鶏もも肉ではなく、鶏むね肉を使用している。</p>
B委員	<p>了解した。</p>
A委員	<p>3日（火）：ちらしずし、牛乳、サーモンの磯辺フライ ほうれん草ともやしのごま和え、ひながし</p> <p>ひなまつりの日の献立。成長や幸せを願う縁起の良いちらし寿司とひながしを取り入れた。サーモンの磯辺フライは1・2年生40g、3～6年生50gが1人1個付く。</p> <p>4日（水）：ソフトフランスパン、チョコクリーム、牛乳 クリームシチュー、コールスローサラダ</p> <p>ソフトフランスパン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。</p> <p>マカロニグラタンは大人も子供も好きなメニュー。給食室で手作りする。コールスローサラダはコールスロードレッシングがクラスに1本付く。クリームシチューは牛乳・チーズを沢山使用する。コールスローサラダはコールスロードレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>5日（木）：委託ごはん、牛乳、いかのカリン揚げ 厚揚げともやしの炒め物、味噌汁</p>

いかのカリン揚げは1人2本付く。厚揚げともやしの炒め物は、もやし・にら・人参など沢山の野菜を使用したぴり辛の炒め物。みそ汁は、人参・大根が入る。

6日(金): バターコッペパン、牛乳、チキンナゲット
ポテトサラダ、クックル

バターコッペパン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。チキンナゲットは1人2個付く。ポテトサラダはマヨネーズがクラスに1本付く。クックルはエチオピアを代表とするターメリック風味のスープ。

9日(月): 鶏ごぼうめし、牛乳、揚げぎょうざ
ひじきのナムル

鶏ごぼうめしは給食室で炊く炊き込みご飯。鶏肉・ごぼうが沢山入り、甘めの味付け。ひじきのナムルは、小松菜・人参・もやし・ひじきが入る。小松菜・ひじきでカルシウムが摂れる。

10日(火): ライスボールパン、牛乳、焼きそば
フルーツココ

ライスボールパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。焼きそばは野菜を沢山使用する。ウスターソース・中濃ソースで味付けをする。6年生は給食で食べる最後の焼きそば。フルーツココは、ナタデココ・りんご・黄桃缶・みかんカットゼリーを使用する。

11日(水): 委託ごはん、味付けのり、牛乳

あじのぴり辛ソースかけ、高菜の油いため、味噌汁
味付けのりは1人1つ付く。あじのぴり辛ソースかけは、でん粉が付いたあじを油で揚げる。ごま油・にんにく・しょうがを炒めて香りを出して、長ねぎ・しょうゆ・砂糖・酢を加えてソースを作り、揚げたあじにかけて提供する。みそ汁は人参・玉ねぎ・チンゲンサイを使用する。

B委員

東側11日(水)と16日(月)は3食器の献立ということもあり、みそ汁の具が多いのではないかと思うが、少し減らすことを検討していただけないか。

C委員

この日の献立で他の料理に野菜をあまり使用していないため、みそ汁に野菜を多めに使用している。食材の種類を減らすということではなく、分量を減らすということで良いか。

B委員

良い。

C委員

栄養価を確認しながら検討する。

D委員

12日(木): カレーライス、福神漬、牛乳
キャベツとにんじんのサラダ

給食室で手作りをするカレー。キャベツと人参のサラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。

13日(金): アッピーかき揚げ丼、牛乳、はくさいスープ

アッピーかき揚げ丼は新献立。さつまいも・玉ねぎ・人参・小松菜パウダーを混ぜてかき揚げにする。ほんのり緑色になる。タレをかけ

	<p>て食べる。</p> <p>16日(月):委託ごはん、乳酸菌飲料、鶏肉のから揚げ たきぎ和え、味噌汁</p> <p>3食器の献立。乳酸菌飲料が1人1本付く。鶏肉のから揚げは30gの鶏もも肉が1~4年生が2個、5・6年生が3個付く。たきぎ和えは茹でたちくわ・きゅうりをしょうゆとごま油で和えた上尾市アップーレシビに掲載されている献立。みそ汁は調整中。</p> <p>17日(火):こぎつね丼、牛乳、とうもろこしスープ</p> <p>こぎつね丼は甘辛い味付け。とうもろこしスープは、コーンの優しい甘味を感じるスープ。とき卵でふんわりしていて子供も大人も好きな料理。</p>
E委員	<p>11日(水)のみそ汁の具は、玉ねぎ25g→20g、豆腐25g→20gへ変更する。16日(月)のみそ汁の具は、じゃがいも30g→20gへ変更する。栄養価の必要量を満たすため、他の日で調整を行う必要がある。4日(水)のクリームシチューのじゃがいもを50g→55gへ変更する。6日(金)のポテトサラダのじゃがいもを50g→55gへ変更する。</p>
委員長	<p>このような変更で良いか。</p>
全員	<p>良い。</p>
E委員	<p>18日(水):はちみつパン、牛乳、カレーうどん 大豆とさつまいもの甘辛揚げ</p> <p>はちみつパンは、40g1・2年生、40g3~6年生。カレーうどんは煮込みうどん。豚肉・野菜を炒め、かつお節でとろろ汁を入れる。大豆とさつまいもの甘辛揚げは、ゆで大豆に小麦粉をまぶして揚げたものと、さつまいもを素揚げしたものを甘辛いタレで和える。コリコリとした食感があり、かむことを意識した献立。</p> <p>19日(木):委託わかめごはん、牛乳、コロッケ、野菜炒め</p> <p>わかめごはんは児童に人気。コロッケは給食室で手作りする。中濃ソースがクラスに1本付く。</p> <p>23日(月):メロンパン、牛乳、ミートグラタン シャキシャキサラダ、野菜スープ</p> <p>メロンパンは、30g1・2年生、40g3・4年生、50g5・6年生。ミートグラタンは、ミートソースとホワイトソース2層になったグラタン。最後にチーズをのせオーブンで焼く。シャキシャキサラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。</p>
委員長	<p>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。</p>
A委員	<p>特にない。</p>
委員長	<p>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。</p>

オブザーバー	ミートグラタンが気に入った。
委員長	HPに掲載するものはミートグラタンで良いか。
全員	良い。
委員長	HPの掲載は、ミートグラタンに決定する。 すべての議事を終了する。