

会 議 録

会議の名称	令和7年度第6回 中学校物資専門委員会	
開催日時	令和8年1月16日（金）午後3時～午後3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	副委員長 吉澤仁	
出席者(委員)氏名	井内麻里菜、木原洋子、湯浅裕利子、 大野里香、小島利恵	
オブザーバー氏名	■■■■■	
欠席者(委員)氏名	石田賢一、森優子	
欠席者(オブザーバー)氏名	■■■■■	
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) 物資検討（4月分）について (2) その他	(1) 別紙のとおり (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	4月分 肉物資見積検討表 4月分 一般物資見積検討表	
<p>議事の内容・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。</p> <p>令和 8 年 2 月 19 日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 _____ 議長に代わる者の署名 _____ (議長が欠けたときのみ) 吉澤仁</p>		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局	1 開会
副委員長	2 あいさつ 吉澤副委員長 (以後、吉澤副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。)
議長	3 議題 (1) 物資検討(4月分)について <u>肉物資</u>
議長	・ 「4月分肉物資見積検討表」について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配布資料「4月分肉物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から9番まで順次説明する。 ・ 納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いする。 ・ 2番「豚もも赤身挽肉」の納入業者A、納入業者Bは脂が多かったので“規格”で対象外となった。 ・ 「そばろごはん」に、2番「豚もも赤身挽肉」と3番「鶏もも皮なし挽肉」を使う。 ・ 5番「鶏もも皮付き 40g」は油で揚げて使うので、肉を開く必要はない。このため納入業者Dは「切身」と「開き」があるが、価格が高いほうの「開き」は“規格”で対象外となった。 ・ 6番「豚もも赤身 5cmスライス」の納入業者Aは、約5×10cmの大きい肉になる。これを半分に切った約5×5cmの大ききで納品できることを業者に確認したため、納入業者Aの見本は半分に切られた大ききのものということで観察してほしい。 ・ 9番「鶏もも皮付き 20g」は煮込み料理に使うので、肉を開く必要はない。このため納入業者Dは「切身」と「開き」があるが、価格が高いほうの「開き」は“規格”で対象外となった。
議長	ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。 (特になし)
議長	それでは、これから肉物資の観察を始めます。説明にありましたように物資の形、色あい、調理内容などを考慮してお願いします。 (肉物資の観察を開始。要した時間、約5分。)

議長 肉物資の観察が終わりましたので、ご意見ご質問等がありましたら、お願いします。まずは、オブザーバーの方からお願いします。

オブザーバー 9番「鶏もも皮付き 20g」は納入業者D切身のほうが皮がしっかり付いているな、「ポトフ」に使うのであれば皮は少ないほうが良いのかなと思いました。
「ポトフ」に使う鶏肉は皮が無くても良いのかなとも思ったのですが、どうなのでしょう。

事務局委員 皮からコクや脂が出るので、皮が全て無くなると少し物足りないかもしれません。アクや余分な脂は（調理のときに）よく掬って捨ててくれているので、出来上がった料理が脂でギトギトになることは無いと思います。
余分な脂ということであれば皮よりも、皮と肉の間に残っている脂が多くないか、その処理がきちんと出来ているかというほうが重要になるのかなと思います。
鶏肉の皮は無いほうが良いのかなと思うときもありますが、皮が無いほうが価格は高くなります。給食費に余裕が無いということもあり、なかなか皮が無いものに変えるのは厳しいところになります。

委員 今、皮との間にある脂のことがありましたが、こちらで調理員さんが処理してくれるのでしょうか。

事務局委員 いいえ。（肉などは）届いた状態のものを調理しますので、この段階で余分な脂が残っていても、そのままになります。

議長 他に委員の方のご質問等がありますでしょうか。
（特になし）

議長 それでは、これより1番から順に選定を行います。

【肉物資選定結果】

（選定結果の詳細は、資料「4月分肉物資見積検討表」を参照。）

1 鶏もも皮なし 1.5 cm角	⇒納入業者D	無投票
2 豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票
3 鶏もも皮なし挽肉	⇒納入業者B	
4 鶏胸皮なし小間	⇒納入業者D	無投票
5 鶏もも皮付き 40g	⇒納入業者D切身	無投票
6 豚もも赤身 5cmスライス	⇒納入業者A	
7 豚もも赤身 1cmスライス	⇒納入業者A	無投票
8 豚もも赤身 3cmスライス	⇒納入業者A	無投票
9 鶏もも皮付き 20g	⇒納入業者D切身	

一般物資

議長 ・「4月分一般物資見積検討表」について事務局委員に説明を求める。

事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> 配布資料「4月分一般物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から7番まで順次説明する。 納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いします。 しっかりした味のタレやソースがかかる献立に使う物資は、塩味の少ないものを選んでいただきたいと思う。 3番「ぎょうざ」は調理前の見本を多めに提出してもらい、午前中に共同調理場で実際に揚げて確認した。皮が開いてしまうものもあり、支障なく調理できた納入業者C②ヨコミゾを一年間、使っていきたいので確認をお願いします。 なお、選定外となった納入業者B、納入業者F②おかだ食品の見本も半分にした大きさに用意した。いろいろな味付けがあるということも踏まえて、使っていきたい物資の味を見てほしい。 6番「ナタデココ」は「フルーツココゼリー」に使う。缶詰のリンゴ、缶詰の黄桃、レモン味の角切りゼリーと混ぜて提供する。
議長	<p>ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。</p>
委員	<p>(見積りや見本を)提出いただいている納入業者ですが、どのように決まるのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>納入業者は、契約している業者になります。学校保健課が年1回、小学校給食と中学校給食の納入業者の申請について市のホームページに掲載し、書類を提出いただいて、審査して契約しています。 この申請書類には納品できる物資の項目もあるので、必要な物資について契約した納入業者から見積りを提出していただき、この物資専門委員会で選定していただいたりして物資が決まったら、納入業者に発注しています。</p>
議長	<p>他に無いようでしたら、一般物資の味見と観察を始めます。説明にありましたように物資の形、味、調理内容などを考慮してお願いします。</p> <p>(一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約14分。)</p>
議長	<p>一般物資の味見と観察が終わりましたので、ご意見ご質問等がありましたら、お願いします。まずは、オブザーバーの方からお願いします。</p>
オブザーバー	<p>1番「ホキ澱粉付き 70g」、2番「さわら 60g」、5番「あじフィレ澱粉付き 30g」ですが、納入業者D海幸水産のほうが価格は安いですが、美味しいと思いました。 6番「ナタデココ」も納入業者Dのほうが価格は安いですが、なんだか昔から食べているナタデココのような感じがありました。</p>
議長	<p>委員の方のご質問等がありますでしょうか。</p>
委員	<p>幾つか質問があります。 1番「ホキ澱粉付き 70g」は、澱粉が付いた状態で納品されるということでしょうか。</p>

事務局委員

3番「ぎょうざ」は、揚げるのは共同調理場でしょうか。
4番「さつま芋カット皮無し角切り2cm」は、カットされた状態で納品されるということでよろしいでしょうか。
6番「ナタデココ」は、なんだか甘いような感じがありました。(浸かっている)シロップも、フルーツと一緒に混ぜたりして使うのでしょうか。

1番、3番、4番については、そのとおりになります。
6番のシロップは使いません。

議長

他に無いようでしたら、これより1番から順に選定を行います。

【一般物資選定結果】

(選定結果の詳細は、資料「4月分一般物資見積検討表」を参照。)

1	ホキ澱粉付き 70g	⇒納入業者D	
2	さわら 60g	⇒納入業者D①	
3	ぎょうざ	⇒納入業者C②	無投票
4	さつま芋カット皮無し角切り2cm	⇒納入業者D	無投票
5	あじフィレ澱粉付き 30g	⇒納入業者D	
6	ナタデココ	⇒納入業者D	
7	いか切り身澱粉付き 40g	⇒納入業者B	

議長

以上で、物資検討について終了させていただきます。

(2) その他
(特になし)

事務局

4 次回の開催予定
日時 2月17日(火)午後3時から

事務局

5 閉会

以上