

会議の開催結果について

- | | | |
|---|----------|--|
| 1 | 会議名 | 令和7年度第11回小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会議日時 | 令和8年2月18日(水) 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8年度6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11回小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和8年2月18日(水) 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	黒木康文 刀根理恵子 柿澤康文 増木潤子 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 荻野由記	
欠席者(委員)氏名	佐々木知子 山本陽美	
事務局(庶務担当)	厚谷主任	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 令和8年度6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11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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 8年2月26日 </div> <div style="text-align: center;"> 委員長の署名 黒木康文 </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> 委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ) </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11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8年度6月分献立作成表の説明。</p>
A委員	<p>令和8年度6月分は、給食回数「21回」献立に入れるものとして「委託ごはん10回」「自校炊飯4回」「パン6回」「麺1回」。6月の月の栄養のテーマは「じゃがいも」。6月は、彩の国ふるさと学校給食月間のため、県産大豆使用のみそやのらぼう菜、上尾市産の枝豆パウダーを使用した『あゆみグラタン』を取り入れている。小中連携献立として、「カレーライス、牛乳、シャキシャキサラダ」を取り入れた。新献立は「台湾風魚の唐揚げ」。季節のものとして、じゃがいもとトマトを献立に取り入れている。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8年度6月分の献立検討。</p>
A委員	<p>1日（月）： じゅうしい、牛乳 がんす、小松菜のオイスターソース炒め しゅうしいは、沖縄県の郷土料理。豚のだしを使用するため、ポークブイヨンを使用。昆布が入った混ぜごはん。がんすは1人1個付く。小松菜のオイスターソース炒めは、人参・玉ねぎ・小松菜を使用する。</p> <p>2日（火）： ツイストパン、牛乳、焼きそば フルーツゼリー ツイストパンパン30g1・2年生、40g3～6年生。焼きそばはウスターソース・中濃ソース・塩こしょうで味つけをする。児童に人気。フルーツゼリーはゼリーとリンゴジュースを合わせる。</p> <p>3日（水）： ごはん、牛乳、台湾風魚の唐揚げ もやしとひき肉の炒め物、江戸菜スープ 3食器の献立。台湾風魚の唐揚げは、新献立。にんにく・根しょうが・長ねぎなどの香味野菜を使用したタレを、揚げたあじにかける。もやしとひき肉の炒め物はおかずになる野菜炒め。</p> <p>4日（木）： タコスライス、牛乳、トックスープ タコスライスは沖縄県で発案された料理。一般的にはタコライスと呼ばれている。タコミート・トマトを使用するが、給食では難しいのでアレンジをして実施する。トックスープは韓国の料理。</p>
B委員	<p>タコスライスのソイミートは、以前はひき肉のみであったが、ソイ</p>

	<p>ミートを入れることで味が薄く感じた。他の学校はどうだったか。また、調理量を少し増やしてほしい。</p>
A委員	<p>全体で調味料を調整するという話が出ていないので、栄養士が集まる機会に検討をする。</p>
A委員	<p>5日(金): 子供パン、牛乳、カレーコロケ ゆでキャベツ、トマト入りスープ。 子供パン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。カレーコロケは、給食室で手作りする。ゆでキャベツと一緒にパンに挟んで食べる。トマト入りスープのトマトは、全校ではないが、地元農家のトマトを使用する学校もある。</p>
C委員	<p>8日(月): きつね丼、牛乳、卵とレタスのスープ きつね丼は、油揚げを沢山使用する。かつおだしを沢山使用した、つゆだくの丼ぶり。卵とレタスのスープ、夏が旬のレタスを使用し、とき卵を入れて仕上げる。</p> <p>9日(火): ビビンバ風炊き込みごはん、牛乳 棒餃子、切り干し大根サラダ ビビンバ風炊き込みごはんは、コチュジャンが入ったみそ味の炊き込みごはん。学校で炊く炊き込みご飯。棒餃子は餃子を棒状にしたもので、油で揚げる。1人1本付く。切り干し大根サラダは切り干し大根・人参・きゅうりを使用する。玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>10日(水): バターロールコッペパン、牛乳、たらのマヨコーン チーズ焼き、こんにゃくサラダ、ミネストローネ バターロールコッペパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。たらのマヨコーンチーズ焼は、1人1切れ。白ワイン・白こしょうで下味を付け、アルミカップに入れて、玉ねぎ・コーンを入れ、チーズをかけてオーブンで焼く。こんにゃくサラダは、もやし・野菜こんにゃく2種類を使用する。和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>11日(木): ごはん、牛乳、鶏肉の玉葱ソース きんぴらごぼう、のらぼう菜のみそ汁 3食器の献立。鶏肉は1～4年が2個、5・6年が3個付け。鶏肉に下味を付け、でん粉をまぶして油で揚げる。たれを鶏肉にかける。のらぼう菜のみそ汁は、埼玉県比企郡で栽培されている野菜。味噌は秩父の味噌を使用する。</p> <p>15日(月): ドライカレー、牛乳、華風サラダ ドライカレーは干しぶどうが入る。華風サラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。</p>
D委員	<p>16日(火): 親子うどん、牛乳</p>

E 委員	<p>玉ねぎと枝豆のかき揚げ、ぴり辛もやし 親子うどんは、地粉うどん60g 1・2年生、70g 3・4年生、80g 5・6年生。鶏肉・卵を使用した親子うどん。うどんを少しずつつけ汁につけて食べる。かき揚げは1つつ手作りをする。ぴり辛もやしはもやし・きゅうり・トウバンジャンを使用する。</p>
	<p>17日（水）：ごはん、牛乳、焼き魚（さば） じゃが芋のそぼろ煮、味噌汁 3食器の献立。塩さばは、1人1切れ付く。じゃが芋のそぼろ煮は、砂糖・しょうゆで味付けをする。味噌汁には、人参・大根・小松菜を使用する。</p>
	<p>18日（木）：ごはん、牛乳、マーボー豆腐 高菜の油いため マーボー豆腐は子供に人気。マイルドな辛さ。高菜の油炒めは、ごはんに合うおかず。</p>
	<p>19日（金）：きなこ揚げパン、牛乳、 チキンクリームシチュー、もやしのサラダ きなこ揚げパンに使用するバターコッペパン40g 1・2年生、60g 3～6年生。チキンクリームシチューは、米粉を使用する。もやしのサラダは、柑橘ドレッシングがクラスに1本付く。</p>
	<p>22日（月）：ひじきごはん、牛乳、太刀魚フライ 青梗菜のソテー ひじきごはんは、給食室で炊く。太刀魚フライは、1人1個付く。青梗菜のソテーは、人参・もやしを使用し、オイスターソースで味付けをする。</p>
	<p>23日（水）ピタパン、牛乳、スライスチーズ チリコンカン、コールスローサラダ、みかん ピタパン60g 1・2年生、80g 3～6年生。ポケットのような形のパンに、スライスチーズ・チリコンカンを挟んで食べる。スライスチーズは1人1枚付く。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。冷凍みかんは1人1個付く。</p>
<p>24日（水）ごはん、牛乳、チキンカツ 春雨のぴり辛炒め、すまし汁 3食器の献立。チキンカツは1・2年生2枚、3～6年生3枚付け。下味をつけた鶏肉に、衣をつけて油で揚げる。クラスに1本中濃ソースが付く。</p>	
<p>25日（木）食パン、チョコクリーム、牛乳、あゆみグラタン キャベツとにんじんのサラダ、わかめスープ 食パン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。チョコクリームは1人1個付く。あゆみグラタンは、給食室</p>	

	<p>で手作りする。上尾市産枝豆をパウダー状にしたものを使用する。キャベツと人参のサラダは、イタリアンドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>26日(金) カレーライス、福神漬け、牛乳、シャキシャキサラダ</p> <p>カレーライスはルーから手作りする。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> <p>29日(月) 鶏肉とごぼうのおこわ、牛乳、ししゃもフライ 野菜炒め</p> <p>鶏肉とごぼうのおこわは、給食室の大きな釜で炊く混ぜごはん。もち米を使用するため、もちもちとした食感になる。ししゃもフライは1・2年生1本、3～6年生が2本付く。</p> <p>30日(火) ごはん、牛乳、ハンバーグトマトソース マッシュポテト、野菜スープ</p> <p>3食器の献立。ハンバーグトマトソースのハンバーグは、60g1～4年生、80g5・6年生。トマトケチャップ・中濃ソース・砂糖を煮立たせて作ったソースをかける。マッシュポテトは旬の新じゃがとポテトフレークを合わせることで、滑らかな口あたりになる。シンプルな味付けがハンバーグに合う。</p>
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	盛り付け表で訂正がある。東側24日・西側18日の中濃ソースを追加してほしい。
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。
オブザーバー	のらぼう菜のみそ汁はどうか。
委員長	HPに掲載するものはのらぼう菜のみそ汁で良いか。
全員	良い。
委員長	HPの掲載は、のらぼう菜のみそ汁に決定する。すべての議事を終了する。