

# 会 議 録

|   |                                    |                                    |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
| 会議の名称   | 令和7年度第8回 中学校献立専門委員会                |                                    |
| 開催日時  | 令和8年2月19日(木) 午後3時30分～午後4時25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   | 前川佳穂、村上未貴、平田美幸、湯浅裕利子、<br>大野里香、荒井幸子 |                                    |
| オブザーバー氏名  | [REDACTED]                         |                                    |
| 欠席者(委員)氏名   | 深田耕平                               |                                    |
| 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<br>議<br>事<br>項  | 1 議 題                              | 2 会議結果                             |
|   | (1) 6・7月分の献立検討について<br>(2) その他      | (1) 献立表について全会一致<br>で承認<br>(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  | 6月分献立表等<br>7月分献立表等                 |                                    |
| <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 3 月 27 日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</u></p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 _____</p> <p style="text-align: center;">(議長が欠けたときのみ)</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  |
| 委員長    | 2 あいさつ<br>宮田委員長<br>(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。<br>(全員異議なし、公開とする。)  |
|        | 3 議題  |
|        | (1) 6・7月分の献立検討について  |
| 議長     | <b>6月分</b><br>・ 6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  | ・ 6月の給食回数18回。<br>・ 「彩の国ふるさと学校給食月間」のため地産地消を考えた献立となり、埼玉県産や上尾市産の食材を取り入れる。<br>・ 「小中統一献立」(東側26日、西側25日)ということで、小学校と中学校で同じ献立を実施する取組みがある。<br>・ 総合体育大会の前に「パワードライカレー」(東側4日、西側3日)を取り入れる。<br>・ 衛生に配慮して、6～9月は教室で温野菜に和えてもらう手作りドレッシングは提供しない。温野菜は“炒めサラダ”にして提供する。 |
| 事務局委員  | ○第1週：6月1日(月)～4日(木)の献立について説明する。<br><b>【主な説明】</b><br>・ 「しゃくし菜ごはん」(東側2日、西側1日)に使うしゃくし菜は、昔から秩父地方のほうで作られている野菜になる。<br>・ 「パワードライカレー」(東側4日、西側3日)は豚レバーミンチを使うので、鉄分が多く含まれている。この豚レバーミンチは、今年度9月に実施した「パワーカレー」に使ったものと同じものになる。                                   |
| オブザーバー | <b>【主な質疑】</b><br>サラダを炒めるのは期間で決まっているのでしょうか。  |
| 事務局委員  | そうですね。6～9月ということで共同調理場では委託業者と相談して(手作りドレッシングではなく“炒めサラダ”にして提供すると)決めていきます。これは上尾市の中学校給食での取組みになります。   |
| 事務局委員  | ○第2週：6月10日(水)、11日(木)の献立について説明する。<br>○第3週：6月15日(月)～19日(金)の献立について説明する。  |

|       |  |
|-------|--|
| 委員    | <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「彩の国納豆」（東側10日、西側11日）は、埼玉県産の大豆で作られた納豆になる。</li> <li>・「担々麺」（東側17日、西側24日）は担々麺の汁になり、「中華麺」を付けて食べてもらう。</li> <li>・「アッピーお茶の葉とり天」（東側18日、西側19日）は、上尾市産の茶葉を使う。緑茶茶葉の中挽きとパウダーの両方を小麦粉に混ぜて、とり天の衣を作る。</li> </ul> <p>【主な質疑】</p> <p>2点あります。1点目は、バターコッペはけっこう子ども達は食べるのですが、コッペパンは残っているなどという印象があります。それで「コッペパン70g」（東側11日、西側10日）はバターコッペにならないのかなと思いました。</p> <p>2点目は、ウインナーやベーコンが入っている副菜の炒め物ですが、ウインナーなどが入っていないときに比べて、少し食塩を減らしているのでしょうか。私の勘違いかもしれませんが、なんだかウインナーなどが入っていると味が濃いかなど思うことが多いので教えてください。</p> |
| 事務局委員 | <p>ウインナーやベーコンは塩分の強いものは使っていませんし、使うのも少量になります。また、食べてみて全体的に塩分がそれほど濃くならないように調整しています。</p> <p>次にパンですが、種類によって価格が違います。価格や栄養価を考慮して組合わせています。</p> <p>この日の主食は「皮付きポテトのチーズ焼き」で少し炭水化物が多いため、コッペパンは少し小さい70gになります。これをバターコッペにすると、コッペパンより栄養価があるためもっと小さいパンになり、主食として物足りなくなってしまうかなと思います。</p> <p>また、給食費が厳しいので1カ月に2回くらい同じパンを使うこともありますが、同じパンばかりにならないように組合せを考えながら献立を作成していますのでご理解いただけるとありがたいと思います。</p>  |
| 委員    | <p>「豚肉のノルウェーソース」（東側15日、西側16日）はお玉で配るということで、1人何個ということではないのですね。</p>   |
| 事務局委員 | <p>はい。物資専門委員会で選定される豚肉の大きさにもよるので、1人何個とは言えません。それで盛付表に“お玉で軽く1杯配る”と書いています。</p>   |
| 委員    | <p>「彩の国納豆」（東側10日、西側11日）は今回も大粒納豆で、小粒にはならないのでしょうか。</p>   |
| 事務局委員 | <p>大粒納豆しか製品がありませんので、小粒にはなりません。</p>   |
| 委員    | <p>「キャベツとコーンのソテー」（東側15日、西側16日）ですが、器具がトングだとコーンが取りにくいかなと思ったのですが、でもお玉が（他で使ってますよね）…。</p>   |

|       |   |
|-------|---|
| 事務局委員 | この日は中くらいのお玉を「豚肉のノルウェーソース」に使用します。それで残っている小さいお玉の福神漬を配るようなものよりは、コーンが1人分量10gと少ないということもあってトングのほうが配れるかなと思ったのですが、厳しいでしょうか。   |
| 委員    | (子ども達には) なんとかトングで頑張ってもらいます。   |
| 事務局委員 | ○第4週：6月22日(月)～26日(金)の献立について説明する。<br>○第5週：6月29日(月)、30日(火)の献立について説明する。<br>【主な説明】<br>・「子どもパン70g1個取り」(東側23日、西側22日)は、「クラスソース」をかけた「ポテトコロッケ」を挟んで食べてもらえるように1個取りになる。<br>・「コッペパン80g」(東側29日、西側30日)は、「クラスソース」をかけた「チキンカツ」を挟んで食べてほしい。<br>・「のらぼう菜のみそ汁」(東側30日、西側29日)に使うのらぼう菜は、埼玉県産の食材になる。 |
| 委員    | 【主な質疑】<br>「棒ぎょうざ」(東側30日、西側29日)は豚肉が入っていますよね。でも“棒ぎょうざ”としか書いてないので、それが分かりません。宗教上の理由で豚肉が食べられない子がいるのですが、詳しい資料はあるのでしょうか。   |
| 委員    | 宗教上の理由で食べられないものがある子が増えてきてますよね。例えば“棒ぎょうざ(豚肉)”とカッコ書きで書いてもらえれば分かるのではないのでしょうか。  |
| 事務局委員 | …「揚げぎょうざ」も“ぎょうざ”としか書いてありません。これは豚肉ですが、業者から見積りを出してもらうときには鶏肉も入っていたり色々あるので、献立予定表の狭いスペースには書ききれません。資料ですが、「学校給食における食物アレルギー等に関する資料提供依頼書」を“宗教のため”ということで学校を通して提出してもらえると、お渡しできる資料の中に配合表などがあります。  |
| 事務局委員 | 食物アレルギー“等”に関する資料提供依頼書なので、宗教上の理由でも必要な方には資料をお渡ししています。   |
| 委員    | 配合表は、どういうものでしょうか。   |
| 事務局委員 | (棒ぎょうざなどの)材料に何を使っているのか分かるものになります。   |
| 事務局委員 | アルコールを含む調味料とかも使えない場合があるので依頼書を記入して提出いただくと、こちらでお渡しできる資料に必要なものは全てお渡ししています。   |

|        |   |
|--------|---|
| 議長     | 食物アレルギー以外の理由でも資料がもらえるという認識は薄いかもしれないですね。このような子は増えてきているので、宗教上の理由でも依頼書を提出して資料がもらえるということは今度（市内の）各中学校の校長先生にメールで連絡します。  |
| オブザーバー | 家でご飯を食べているときに話題になったのですが、コロッケにかけるクラスソースやサラダにかける市販のドレッシングは、余ったら捨ててしまうのでしょうか。それほど残らないものなのでしょうか。  |
| 事務局委員  | はい。余ったら捨てていますし、残らないように大きいサイズでは買っていません。  |
|        | <b>【6月分全体を通しての主な質疑】（特になし）</b>   |
| 議長     | ・質疑が全て終わったので、6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。<br>（異議なし。全会一致で承認。）  |
|        | <b>7月分</b>  |
| 議長     | ・7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  | ・7月の給食回数11回。<br>・夏を元気に過ごせる献立ということで夏野菜を取り入れる。夏野菜は、ゴーヤ、ナス、枝豆などを取り入れる。<br>・七夕があるので「七夕スープ」（東側7日、西側6日）を取り入れる。<br>・カレー味の「インディアンポテト」（東側7日、西側6日）を取り入れる。             |
| 事務局委員  | ○第1週：7月1日（水）～3日（金）の献立について説明する。<br><b>【主な説明】</b><br>・「ポークマリネ」（東側1日、西側2日）は、澱粉を付けて油で揚げた2cm角の豚肉に、人参、玉ねぎ、砂糖、レモン果汁などで作ったマリネ液をかける。                                 |
| 委員     | <b>【主な質疑】</b><br>「ゴーヤチャンプルー」（東側2日、西側1日）がありますが、意外とゴーヤが苦くないですね。なにか下処理をしているのでしょうか。   |
| 事務局委員  | 茹でこぼしたりして苦みを抜くようにしています。でも、子ども達には「苦い」と言われます。   |
| 事務局委員  | ○第2週：7月6日（月）～10日（金）の献立について説明する。<br>○第3週：7月13日（月）～15日（水）の献立について説明する。<br><b>【主な説明】</b><br>・「インディアンポテト」（東側7日、西側6日）は、カレー粉などで下味を付けてから澱粉を付けて油で揚げた2cm角の豚肉と、油で揚げた皮付 |

|       |  |
|-------|--|
| 委員    | <p>きポテトを、玉ねぎと人参を炒めたものと一緒に炒めて、ケチャップとウスターソースで味付けをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「七夕スープ」（東側7日、西側6日）は、ビーフンを天の川に、切り口が星形になるオクラを星に見立てている。</li> <li>・「焼き魚」（東側15日、西側13日）に使う魚は、甘塩サバ70gになる。</li> </ul> <p>【主な質疑】</p> <p>「ポテトと挽肉のソテー」（東側9日、西側8日）の器具が中くらいのお玉になっていますが、ジャガイモはどういう形に切られているのでしょうか。</p> |
| 事務局委員 | <p>千切りです。玉ねぎとピーマンも千切りになっていて、それらを挽肉と炒めます。挽肉があるので器具はお玉にしました。</p>   |
| 議長    | <p>【7月分全体を通しての主な質疑】（特になし）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・質疑が全て終わったので、7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。<br/>（異議なし。全会一致で承認。）</li> </ul> <p>(2) その他<br/>（特になし）</p>  |
| 事務局   | 4 閉会   |

以上