

## 会議の開催結果について

- |   |          |   |
|---|----------|---|
| 1 | 会議名      | 7月分小学校献立専門委員会   |
| 2 | 会議日時     | 令和8年4月22日(水) 午後3時30分から                                  |
| 3 | 開催場所     | 各上尾市立小学校・602会議室(Web会議)                                  |
| 4 | 会議の議題    | 1) 7月分献立審議<br>2) 盛り付け表の検討<br>3) ホームページ掲載献立の検討<br>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   | 教育委員会学校教育部学校保健課給食担当<br>TEL 775-9683                     |



## 議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
事務局(田口)	令和8年度上尾市学校給食小学校献立専門委員会の委嘱及び任命式を執り行う。
武田部長	委嘱及び任命式 人事異動により8名の方が退任されたため、新たに8名の方を任命 部長あいさつ
各委員・事務局	自己紹介
事務局(田口)	第1回献立専門委員会を開催する。  「上尾市学校給食専門委員会設置要綱」第6条に基づき、委員長は小学校校長、副委員長は小学校教頭から選出
黒木委員長	委員長あいさつ
事務局(田口)	献立専門委員会の運営方針について説明する。
事務局(加藤)	資料「小学校給食献立専門委員会配布資料」に基づき説明 7ページ目について、1点訂正をお願いする。1. 献立作成に関する表に記載されている年間テーマのうち、2つ目の項目は昨年度の内容であるため、削除をお願いする。
黒木委員長	傍聴人確認（傍聴者なし）  7月分の献立作成表の説明をお願いする。
野村栄養教諭	資料「7月献立作成表」に基づき説明
黒木委員長	7月分の献立検討をお願いする。
野村栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 1日(水)：挽肉ともやしのあんかけ丼はひき肉、もやしなどが入り、しょうがやんにくの風味がきいたピリ辛の具をごはんの上のにせて食べる。蓮花湯はうらごしコーン、野菜、春雨を入れたとろみのある中華かきたまスープ。卵がスープの中で蓮の花が咲いたように見えることからその名前がついた。 2日(木)：みそだれ焼き肉は豚肉と野菜を甘辛い味で炒めた料理。ごはんが進む味付けになっている。マカロニサラダはクラスに1本マヨネーズがつくので、クラスで和えてから配膳する。
山本栄養教諭	3日(金)：フライドポテトミートソースは皮付きカットポテトを揚

げて、釜で豚ひき肉、玉葱を炒め、ケチャップ、ウスターソース、砂糖で調味したところに、揚げた皮付きポテトを入れて配缶する。紙カップを使用しチーズをかけて出したいが、予算が少ないため、皿にのせられるように工夫した。ワンタンスープはもちもちのワンタンがたくさん入った子どもたちに人気のメニュー。

6日(月)：今回の白身魚フライはごはんのおかずになるので、子どもたちが食べやすいようにクラスソースを1本つけている。ゴーヤーチャンプルーは沖縄県の郷土料理で苦みのある夏野菜のゴーヤーを豆腐やもやし、しいたけを入れて炒めた料理。味噌汁の具はじゃがいも、玉葱をわかめ。

7日(火)：七夕の献立。そばろごはんはそばろをご飯にかけ、混ぜて食べる。七夕スープはオクラを星にピーマンを天の川に見立てたスープ。七夕ゼリーは1人1個つく。

8日(水)：食パンは30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。黒豆きなこクリームは1人1個、パンにぬって食べる。豚肉のトマト煮は玉葱、人参、ぶなしめじ、キャベツを豚肉と一緒に煮込む。野菜の旨みが出た煮物。

9日(木)：キムチチャーハンは学校で炊く混ぜごはん。米粒のように加工した麦と一緒に炊き込むため、パラッとした炊き上がりとなる。ウィンナーは1人2本。野菜炒めはオイスターソースで味付けしているので魚介の旨みがきいた炒め物。

10(金)：7月はトマトとピーマンを使った夏野菜カレー。上尾市のカレーはオリジナル調味料を使いルーから手作りするカレー。児童や先生方からも人気のメニュー。彩りサラダは新新立。サラダには馴染みのない切り干し大根とひじきを使っている。クラスに1本玉葱ドレッシングがつくので、クラスで和えてから配膳する。

13(月)：湯淋鶏は1～4年生2個。5・6年生3個。揚げた後、鶏肉にねぎや醤油ベースのタレをかけた香りのよい中華料理。外はカリッと中はジューシーに仕上げている。中華サラダは中華ドレッシングをクラスに1本つけるので、クラスで和えてから配膳する。味噌汁はにんじん、だいこん、チンゲンサイが入り、野菜の旨みが感じられる1杯。

14日(火)：五目ごはんは鶏もも肉、にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、油揚げとさまざまな具材を使った彩り豊かで栄養たっぷりなごはん。華風炒めはしょうがやんにくの風味をきかせて食欲のそそる味付けになっている。

15日(水)バターコッペパンは30g 1・2年生、40g 3～6年生。チキントマトスパゲティは鶏肉とトマトソースを合わせたほどよい酸味と旨味のある一品。フルーツゼリーは黄桃とレモンカットゼリー、みかんカットゼリーが入る。さっぱりとした味わいでデザートにぴったり。

岡田栄養教諭

高橋栄養教諭

黒木委員長

献立全体を通して何か意見はあるか。

委員

特になし

黒木委員長

続いて盛り付け表の検討にうつる。栄養士から説明をお願いする。

野村栄養教諭	資料「7月こんだてもりつけひょう」に基づき説明 訂正はありません。
事務局	盛り付け表についてご意見・質問はあるか。
三枝調理員	東側の10日の玉葱ドレッシングが抜けている。
黒木委員長	訂正をお願いする。 続いてはホームページの検討にうつる。PTAの方で希望あるか。
オブザーバー	資料「ホームページ掲載献立」参照 7月の栄養テーマがピーマンなので、家庭にも優しそうな挽肉ともやしのあんかけ丼でいいのではないかと思う。
黒木委員長	挽肉ともやしのあんかけ丼を掲載するというようお願いする。  すべての議事を終了する。
角田副委員長	副委員長あいさつ