

## 会議の開催結果について

- |   |           |   |
|---|-----------|---|
| 1 | 会 議 名     | 9月分小学校献立専門委員会   |
| 2 | 会 議 日 時   | 令和8年5月20日（水） 午後3時30分から                                  |
| 3 | 開 催 場 所   | 各上尾市立小学校・芝川小学校（会議室）                                     |
| 4 | 会 議 の 議 題 | 1) 9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                     |

# 会 議 録

会議の名称	9月分小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和8年5月20日(水) 午後3:30~4:00	
開催場所	Web会議	
議長(委員長・会長)氏名	副委員長 角田 和美	
出席者(委員)氏名	角田和美、田村悠人、高橋清美、三浦智美、山本陽美、石井怜美、高橋美帆、岡田祥代、野村菜美、西脇せいか、益田秀美、三枝由希子	
欠席者(委員)氏名	黒木康文、菊地琴文	
事務局(庶務担当)	加藤利江、梅原由紀子	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 9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 公開 なし
議事の経過	別紙のとおり	
会議資料	令和8年度第2回献立専門委員会	
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。 令和8年5月26日 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">                     委員長の署名                       委員長に代わる者の署名                      (委員長が欠けたときのみ)                 </div> <div style="text-align: center; border-top: 1px solid black; width: 200px;"> <span style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">角田和美</span> </div> </div>		

## 議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
事務局(加藤)	第2回献立専門委員会を開催する。
角田副委員長	副委員長あいさつ  傍聴人確認(傍聴者なし)  9月分の献立作成表の説明をお願いする。
石井栄養教諭	資料「9月献立作成表」に基づき説明 物価高騰のため価格調整で、ワンドンスープと大根とベーコンのスー プに通常鶏がらスープを使用しているが、今回は粉末のチキンブイ ヨンを使用する。
角田副委員長	9月分の献立検討をお願いする。
石井栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 2日(水):食パンは小麦粉量30gが1年生、40gが2年生、 50gが3・4年生、60gが5・6年生。チョコクリームを食パン に塗って食べてもらう。ミートボールのケチャップあえはミートボ ールをスチームコンベクションオーブンで焼いて、手作りのトマトソー スをかける。ミートボールは1~3年生が3つ、4~6年生が4つ。 もやしのサラダはクラスに1本柑橘ドレッシングがつくので、あえて から配膳をお願いする。 3日(木):三点食器を使った献立。スタミナ焼肉はニンニクやニ ラなどスタミナがつく野菜と豚肉を使った焼肉になる。卵とレタスの スープは夏が旬のレタスをスープにしている。卵を入れてかき玉スー プにする。 4日(金):鶏ごぼうめしはしょうがとごぼうの香りがきいた炊き 込みごはん。給食室の釜で炊き上げる。ししゃもフライは1本が 25g程度のししゃもを1・2年生が1本、3~6年生が2本。 7日(月):三点食器を使った献立。白身魚フライは1人1つ。ク ラスに1本ずつ中濃ソースがつくので、クラスであけて配膳をお願い する。なすとひき肉の炒め物は夏から秋にかけて旬を迎える なすを 豚肉と長ねぎなどと一緒に炒めて、醤油などで味付けをする。 8日(火):ライスボールパンは30gが1・2年生、40gが3 ~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 付けをしている。一般的な焼きそばより少し柔らかい仕上がりとなる が、児童に人気の献立。フルーツゼリーは黄桃とレモンゼリー、みか んゼリーを合わせる。 9日(水):ポークストロガノフは大きめにカットされた豚肉を使 い、デミグラスソースとトマトピューレ、トマトケチャップ、給食室 で手作りしたルーを加えて煮込む。ポテトサラダにはクラスに1本マ ヨネーズがつくので、クラスであえてから配膳する。
岡田栄養教諭	

10日(木):麻婆豆腐には豚肉と大豆で作られたソイミートを使用している。味噌やトウバンジャンなどで調味をしているので、はっきりとした味付けとなり、大豆の香りも気にすることなく食べることができる。サクサクごぼうは薄切りにしたごぼうにでん粉をまぶして揚げ、甘辛いタレが合う。サクサクとした歯ごたえと甘辛の味付けでごぼうが苦手な児童にも食べやすいメニューとなっている。

11日(金):かき揚げはさつまいも、にんじん、玉葱で作る。一つ一つ形を整えて給食室で手作りをしている。今回はご飯と一緒に盛り付け、別配缶のタレをかけてかき揚げ丼にする。どさんこ汁は北海道で作られている農産物じゃがいもやホールコーンを使った具沢山の味噌汁。

西脇栄養教諭

14日(月):揚げ鶏の玉葱ソースの鶏肉のサイズは全学年共通で、個数が1~4年生が2個、5年生以上が3個。学年に応じて量を調整している。また、飲み物はカルシウムが豊富なジョア、ひじきや大豆などの副菜で鉄分や食物繊維を補った献立になっている。

15日(火):食欲をそそる五目そばろ丼。鶏挽肉とにんじん、玉葱、干しいたけを甘辛く味付けして、しょうがをきかせ、より一層ごはんが進む献立になっている。果物は冷凍みかんでほてった体を冷やしてくれる果物になる。

16日(水):給食室の釜で炊く炊き込みご飯。旨みたっぷりのマグロのツナをベースにホールコーンや風味豊かなバターを合わせたものになる。春雨サラダはアレルギーフリーの玉葱ドレッシングを使い、みんなが同じメニューを食べられる献立となっている。

17日(木):はちみつパンは1・2年生が30g、3~6年生が40g。この日は煮込みラーメンになる。スープをすった麺のボリューム感や栄養価のバランスを考慮し、ほんのり甘いはちみつパンを組み合わせている。おかずの大豆とじゃがいものシャシャリ揚げは新献立で米粉を使い、タレも給食室で手作りのものになる。

高橋栄養教諭

18日(金):ふりかけはカルシウム強化されたものになる。酢豚はにんじん、玉葱、たけのこ、干しいたけにごろごろした肉が入り、ほどよい酸味とコクのある味付けで、ご飯が進む一品。ピリ辛もやしはピリッとした辛さが癖になる。

24日(木):ロールパンは1年生が30g、2年生が40g、3・4年生が50g、5・6年生が60g。チキンこんがり焼きは鶏肉を香ばしく焼き上げた料理で、外はこんがり中はジューシーに仕上がっている。シャキシャキサラダはもやしとにんじんの食感を活かしたさっぱりとしたサラダ。クラスに1本の中華ドレッシングがつく。マカロニスープはマカロニと玉葱、にんじん、じゃがいも、キャベツ、ぶなしめじが入った優しい味わいのスープ

25日(金):きつね丼は甘く煮た油揚げをご飯にのせて食べる。優しい味わい。お月見スープには白玉だんごが入っている。お月見スープとお月見ゼリーは十五夜にちなんで献立で季節を感じながら楽しく味わえる。

野村栄養教諭

28日(月):子供パンは30gが1年、40gが2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生。コロッケは給食室で手作り。衣には数年前から卵を入れずにアレルギー児童に配慮している。コロッケやゆでキャベツをパンに挟んでバーガーにして食べることもでき

	<p>る。クラスに1本中濃ソースがつく。</p> <p>29日(火):じゅうしいは給食室の釜で炊く混ぜご飯。沖縄の炊き込みご飯で豚肉の旨みがつまった献立。揚げ餃子は一人2個。</p> <p>30日(水):児童に人気のカレーライス。デザートとしてヨーグルトが1人1個つく。</p>
角田副委員長	献立全体を通して何か意見はあるか。
委員	特になし
角田副委員長	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。
石井栄養教諭	資料「9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。
角田副委員長	盛り付け表についてご意見・質問はあるか。
事務局	特になし。
角田副委員長	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 9月9日のポークストロガノフがよいと思う。
角田副委員長	ポークストロガノフを掲載するということをお願いする。
	すべての議事を終了する。