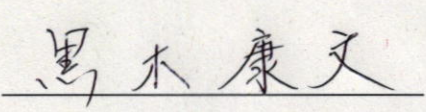


会議の開催結果について

- | | |
|------------|--|
| 1 会議名 | 10月分小学校献立専門委員会 |
| 2 会議日時 | 令和8年6月23日(火) 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(Web会議) |
| 4 会議の議題 | 1) 10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 | 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	10月分小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和8年6月23日(火) 午後3:30~4:00	
開催場所	各上尾市立小学校・芝川小学校(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、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、菊地琴文、益田秀美	
欠席者(委員)氏名	三枝由希子	
事務局(庶務担当)	加藤利江	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 10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3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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 8年6月29日 委員長の署名 </div> <div style="text-align: center;">  _____ </div> </div> <div style="margin-top: 20px; text-align: center;"> 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="margin-top: 10px; text-align: center;"> _____ </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3回献立専門委員会を開催する。
黒木委員長	委員長あいさつ 傍聴人確認(傍聴者なし) 10月分の献立作成表の説明をお願いする。
山本栄養教諭	資料「10月献立作成表」に基づき説明
黒木委員長	10月分の献立検討をお願いする。
山本栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 1日(木):さんまのかば焼きは30gが1・2年生、50gが3年生から6年生の1枚付けになる。砂糖とみりん、醤油でタレを作り、揚げたさんま澱粉付にタレをかける。味噌汁は人参、玉葱、大根の具になる。 2日(金):ツイストパンは40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生になる。チーズオムレツは1人1枚付け。マカロニサラダはクラスに1本マヨネーズがつくので、マヨネーズを和えて配膳する。ミネストローネは野菜がたっぷり入ったトマト味のスープ。 5日(月):厚揚げと野菜のみそ炒めは豚ひき肉、人参、玉葱、キャベツと冷凍厚揚げを入れたみそ味の料理。大学芋はカットさつまいもを揚げて、砂糖と醤油、水で作ったタレを揚げたさつまいもに絡めて食べる。 6日(火):子供パンは40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生になる。照り焼きハンバーグは60gが1・2年生、80gが3年生から6年生になる。こちらはパンに挟んで食べる。パンプキンスープはかぼちゃペーストと牛乳をたくさん使用したスープ。米粉でとろみをつける。
高橋栄養教諭	7日(水):豆腐のそぼろ丼は豆腐と鶏ひき肉を味付けして、ご飯にかけて食べる優しい味わいの丼もの。トックスープは韓国の餅トックが入ったスープでもちもちとした食感を楽しむことができる。 8日(木):メロンパンは1・2年生が30g、3年生から6年生が40gになる。きのこスパゲティはしめじやエリンギなどのきのこを使い、秋らしい風味が感じられる一品。コールスローサラダは人参、キャベツ、ホールコーンが入ったさっぱりとしたサラダ。クラスに1本コールスロードレッシングがつくので、和えてから配膳をお願いする。 9日(金):チキンカツは1・2年生が1枚、3年生から6年生が2枚になる。鶏肉に衣をつけてカラッと揚げた料理で、ボリュームのある一品。クラスに1本ソースがつく。もやしの炒め物は野菜の食感を生かしたシンプルな副菜。すまし汁はだしの旨味を感じられる汁物。

岡田栄養教諭

13日(火)：コロッケは給食室で一つ一つ手作りしている。児童に人気の献立で、外はサクサク、中はホクホクに仕上がっている。クラスに1本ソースがつく。じゃこ野菜の炒め物はじゃこの旨味と野菜の食感が楽しめる副菜。

14日(水)：ピリ辛味噌丼は豚ひき肉、玉葱、椎板、ピーマンを炒め、味噌と豆板醬で味付けした肉味噌を麦ごはんにかけて食べる。せんべい汁は青森県八戸市周辺で食べ継がれている伝統的な郷土料理。肉や魚、野菜などでとった醤油ベースの汁に塩と米粉で作られた南部せんべいを割り入れて煮込む。

15日(木)：五目栗ごはんは学校で炊く混ぜごはん。9月から10月が旬の栗をご飯に使う。秋の味覚を味わってもらいたい。きびなごサクサク揚げは1人2本付け。

16日(金)：食パンは40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生となる。黒豆きなこクリームは全学年1人1個。ロイシティはスイスのポテト料理。ベーコン、玉葱、じゃがいもをチーズソースとチーズで合わせて、さらにチーズをのせて焼く。サラダには中華ドレッシングが1本つくので、クラスで和えて配膳する。

19日(月)：まいたけご飯は学校で炊く混ぜごはん。10月の月の栄養が「きのこ」できのこである舞茸を使っている。ちくわのアップー揚げは上尾市産の小松菜をパウダーにし、天ぷらの衣に入れた。

1・2年生が1個、3年生から6年生が2個付けとなる。

西脇栄養教諭

20日(火)：あんかけラーメンは帆立の貝柱が入る。鶏肉や野菜の旨みがつまったトロミスープが麺によく絡む。いももちの新献立になる。ポテトベースの素朴な甘みがおいしい給食室手作りの一品。

21日(水)：チーズパン40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生になる。ウインナーのケチャップ和えは全学年2本付け。ケチャップは手作りの特製ソース。副菜には春雨、人参、キャベツ、ニラの入ったのサラダ。クラスに1本乳卵なしの玉葱ドレッシングがつく。

22日(木)：三点食器の献立。鶏肉の唐揚げは1年生から4年生が2個、5・6年生が3個になる。鶏肉にショウガと醤油で下味をつけ、給食室で揚げる。刻み昆布の煮付けは油揚げや人参の他にしらたきも入っている献立。味噌汁には人参、玉葱、小松菜が入る。

23日(金)：カレーライス給食で人気のある手作りのルー。ニンニクとショウガを効かせ、豚肉と野菜の旨みがじっくり引き出されている。副菜に福神漬がつく。その他に、もやしとニラに乳卵なしの柑橘ドレッシングのさっぱりとしたシャキシャキサラダがつく。柑橘ドレッシングはクラスに1本つく。

26日(月)：高菜ピラフは高菜漬の程よい塩気と鶏肉、バターの旨みが絶妙なピラフになっている。がんすは広島郷土料理で、ふんわりとした食感の魚のすり身のフライ。茎わかめのサラダは、茎わかめに人参、もやし、ホールコーンで彩り豊かなサラダ。中華ドレッシングがクラスに1本つく。

27日(火)：ココア揚げパンは給食室で作る揚げパンで人気のメニュー。コッペパンは40gが1・2年生、60gが3年生から6年生。こんにゃくサラダはほうれん草のこんにゃくが入ったサラダ。クラスに和風ドレッシングがつくので、和えてから配膳をお願いします。

石井栄養教諭	<p>28日(水)：ソイ丼はひき肉と少しのソイミートを炒めて、大豆がたくさん入ったカレー味の丼もの。春菊が色と味のアクセントになっている。卵とキャベツのスープは野菜がたくさん摂れるあっさりとした卵スープ。野菜の甘みがおいしいスープ。</p> <p>29日(木)：黒パンは40gが1・2年生、50gが3・4年、60gが5・6年生になる。さつまいものシチューは秋が旬のさつまいもを使ってシチューを作る。給食室で小麦粉と大豆バター、油を使ってルーを作る。さつまいもの甘さでいつも少し違うシチューになる。みかんは早生のみかんが1人1個つく。</p> <p>30日(金)：三点食器の献立。あじの磯部フライは40gのあじにクラスで中濃ソースをかけて配膳をお願いする。五目きんぴらはごぼうをたくさん使った献立で、ご飯に合うおかず。</p>
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します。
山本栄養教諭	資料「10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。
黒木委員長	盛り付け表についてご意見・質問はあるか。
委員	特になし。
黒木委員長	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。資料「ホームページ掲載献立」参照
オブザーバー	ロイシティが気になる。料理名だけではどのような料理か分からないので、可能であれば掲載してほしい。
黒木委員長	栄養士の方でご意見はあるか。
山本栄養教諭	ロイシティは市販のチーズソースが入手できれば家庭で再現できるが、チーズソースの入手が難しい可能性がある。掲載しても、材料が入手できなければ再現が難しいと考えられる。
黒木委員長	栄養士から、おすすめの献立はあるか。
山本栄養教諭	にんじんしりしりは家庭でも作りやすく、食べやすい献立であるため、おすすめしたい。
オブザーバー	ホームページ掲載献立には主菜が少ないことからロイシティを選んだが、にんじんしりしりでもよいと思う。
黒木委員長	他にご意見はあるか。

委員	特になし
黒木委員長	<p>にんじんしりしりを掲載するということをお願いします。</p> <p>その他、何かあるか。</p>
事務局(加藤)	<p>事務局より、9月分の献立について変更があったので報告する。</p> <p>一つ目は、6月3日の台風による小学校の臨時休業に伴う献立変更である。休校前日、納入業者へ給食物資の納入停止を依頼したが、キャンセルできなかった物資について使用日を変更するなど緊急に調整を行った。そのため、9月分の献立を一部変更した。6月3日に東側で使用中止となったあじのでん粉付きを、西側は9月14日、東側は9月7日に使用することとし、揚げ鶏の玉葱ソースを台湾風魚の唐揚げに変更した。</p> <p>二つ目は、パン製造工場からの供給変更による献立変更になる。パン製造工場において、夏季休業期間中に予定していた工事が中東情勢の影響により9月4日まで遅延する見込みとなり、食パン、山型食パン及びロールパンクレセントの供給ができないとの通知があった。このため、9月2日に予定していた食パンが使用できなくなったことから、9月2日の食パンの献立と9月24日のロールパンの献立を入れ替えることとした。</p>
黒木委員長	<p>すべての議事を終了する。</p>