

会 議 録

会議の名称	令和8年度 第1回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和8年6月4日(木) 午後3時35分～午後4時40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	秋葉孝善、峯尾友紀子、村上未貴、平田美幸、大野里香、齋藤陽菜子、荒井幸子	
オブザーバー氏名	■■■■、■■■■	
欠席者(委員)氏名		
欠席者(オブザーバー)氏名		
事務局(庶務担当)	上吉原佐公子	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	(1) 9月分の献立検討について (2) その他	(1) 献立表について全会一致で承認 (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	9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7月3日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生(原本自筆)</u></p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 _____ (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
各委員及び オブザーバー	2 自己紹介 各委員及びオブザーバーの自己紹介
事務局	3 役員の選出 上尾市学校給食専門委員会設置要綱第6条第2項及び第3項の規定により、委員長は宮田校長、副委員長は秋葉教頭を選出する。
委員長	4 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田委員長が議長となる。)
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・ 会議の公開について出席者に諮る。(全員異議なし、公開とする。) ・ 傍聴者の確認をする。(傍聴者なし。)
議長	5 議題 (1) 9月分の献立検討について <ul style="list-style-type: none"> ・ 今回が第1回目の会議であるため、最初に資料の見方について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	【基本情報】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 上尾市の中学校給食は、共同調理場で調理したもの(ご飯、主菜など)と各中学校の給食室で調理したもの(副菜、汁物など)を合わせて1食分の給食となる。 ・ JR高崎線で東西に分け、東側と西側の2つの献立を実施。1か月でみると、生徒が同じ献立を食べるように組み替えている。 ・ ご飯とパンは基本的に交互に提供する。麺は1人分ずつ袋に入ったもの(うどんや中華麺)を月1回程度、水曜日に実施。 ・ 東側と西側の主食がご飯になる日は、どちらかが「委託ごはん」になる。「委託ごはん」は、学校給食用パンを製造している工場が炊飯しているものであり、共同調理場で使っている米と同じものを使っている。 【資料の見方】 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> 学校給食栄養月報 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1か月の献立名、栄養価、価格についての一覧表。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> 献立表 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 東西の1週間ごとの献立。左半分が東側の献立、右半分が西側の献立。 ・ 中央にある「共同調理場」欄は、共同調理場で作る料理。 左にある「東側」欄は、東側の中学校の給食室で作る料理。 右にある「西側」欄は、西側の中学校の給食室で作る料理。

	<ul style="list-style-type: none"> ・「共同調理場」欄にある調理方法について 「焼」…オーブンで焼いて作る料理。 「揚」…揚げて作る料理。 「釜」…炒め物や煮物など、釜を使って作る料理。 「揚釜」…油で揚げた後、釜で他の材料と一緒に炒めて作る料理。 ・「共同調理場」欄にある食器（大皿・小皿・大碗・小碗）について その日に使う食器の下に料理名を記載。 1人分としてお盆1枚に、食器4種類のうち3種類まで使える。
	<p>調理業務指示書</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・1日ごとに献立名、材料名、1人分の可食量（使用量）、教室での配膳に使う食器具などを記載。 <p>【会議の進め方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事務局委員から1週間ずつ料理の特徴、調理方法や味付け、1人分の配膳個数などを説明した後、皆様から質問や意見を伺う。 ・1カ月分の説明終了後に全体を通して皆様から意見を伺い、献立について承認をお願いする。
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・9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	<ul style="list-style-type: none"> ・9月は“食欲増進、体力回復に効果がある献立”ということで作成する。 ・夏野菜のゴーヤ、ナス、それから上尾市産の枝豆を使う「アッピーずんだカップケーキ」（東側18日、西側17日）を取り入れる。 ・新人体育大会の前にスタミナをつけてもらえるように、豚レバーを使う「パワーカレー」（東側28日、西側29日）を取り入れる。 ・まだ暑い時期のため「冷凍ミカン」（東側7日、西側8日）、「フローズンヨーグルト」（東側28日、西側29日）を取り入れる。
事務局委員	<p>○第1週：9月2日（水）～4日（金）の献立について説明する。</p> <p>【説明（主な発言の概要）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「みそ汁」（東側2日、西側3日）は、出汁に使った煮干し粉も一緒に食べてもらう。 ・「カレー」（東側4日、西側2日）に使うカレールーは、共同調理場でサラダ油、バター、カレー粉、小麦粉を炒めて作る。
委員	<p>【質疑（主な発言の概要）】</p> <p>他市の給食ではカレーにもう1品、鶏肉のソテーなどがついていました。「カレー」の日（東側4日、西側2日）に給食室で作るのは「シャキシャキサラダ」だけなので、作っていただける余裕はあるのかなと思ったのですが、先程、食材費の高騰で給食費が厳しいという話があったので、やはりもう1品つけるのは厳しいのでしょうか。</p> <p>その市の給食費は、上尾市よりもっと高かったと思います。</p>
事務局委員	<p>もう1品つけるのは、この日の、そして1カ月全体の給食の栄養価からも難しいところになります。今後の検討は必要かとは思いますが、現時点では対応できかねますので、ご意見として承ります。申し訳ありません。</p>

委員	けっこう国産の食材に拘っている、ということもありますよね。
事務局委員	食材だけでなく調味料も、できるだけ国産のものを使っています。このため食材費が高めとなり、給食費の余裕が少なくなることはご理解いただけるかなと思います。
事務局委員	○第2週：9月7日（月）～11日（金）の献立について説明する。 【説明（主な発言の概要）】 ・「クラスソース」（東側8日、西側7日）は「チキンカツ」にかけて食べてもらう。 ・「ビーンズチョコ」（東側9日、西側16日）は、大豆を使ったチョコクリームになる。
委員	【質疑（主な発言の概要）】 「じゃがもちスープ」（東側9日、西側16日）に使う江戸菜は、どのような野菜でしょうか。 江戸菜を使うことで子ども達が喜んだり、栄養価が良くなったりするのであれば別ですが、この日の予定価格は高いので、他の野菜に替えると価格を抑えたりすることができるのかなと少し思いました。
事務局委員	江戸菜は小松菜を品種改良したものですが、すごく高い食材というものではありません。子ども達に色々な食材を食べてもらいたいので、献立に取り入れています。
オブザーバー	「厚切り食パン80g」（東側9日、西側16日）は、どのくらいの厚さでしょうか。切れている場合もあったと思いますが、厚切りにする場合との違いはあるのでしょうか。 子どもから“厚いと食べづらいので、できれば切れているほうが良いな”という意見がありました。
事務局委員	ご意見、ありがとうございます。 食パン80gを2枚切りにする場合がありますし、それを1枚の厚切りにする場合があります。2枚切りのほうが良いという方もいますし、厚切り1枚のほうが食べ応えがあって良いという方もいます。 2枚切りだと1枚は食べて1枚は残ってしまうことがあるので、今回は「ビーンズチョコ」を塗って厚切り1枚を食べ切ってもらえたら、ということで厚切りになっています。
オブザーバー	“厚切り1枚は食べ切れない、2枚切りだと1枚残せる”と子どもも言っていたかなと思います。厚切り1枚と2枚切り、どちらが良いのでしょうか。本当は、子どもが食べ切れるのが一番良いのでしょうか。
事務局委員	そうですね。給食1食分を食べてこの栄養が摂れるということで、食べ切ることが前提となっています。

委員	<p>2点あります。</p> <p>1点目は「イカのレモン風味」(東側9日、西側16日)に使うイカですが、変わったりするのでしょうか。</p> <p>今月の「イカの変わりソースかけ」(東側6月3日、西側6月4日)のイカが今までと違って硬くて、なかなか噛み切れませんでした。それで変わったのかなと思ったので、お聞きします。</p>
事務局委員	<p>物資選定により、月々で変わることがあります。そのイカについて、後で確認しようと思います。</p> <p>私達も検食で食べていますが、そのように硬いものではありませんでした。もしかしたら個体差があったのかもかもしれません。</p>
委員	<p>2点目は揚げパンの献立ですが、特に3年生の子ども達に物足りなさそうな感じがあります。揚げパンを大きくすることは出来ないで、クリームスープにニョッキが入っているような感じがしていましたが、「きな粉揚げパン」の「キャベツのクリームスープ」(東側11日、西側10日)にニョッキは入っていません。子ども達には少し物足りないのではないかなと思いました。</p>
事務局委員	<p>エネルギーなどの栄養価も確認しながら献立作成しているので大丈夫だとは思いますが、実際の子供達食べている様子について、また教えていただけたらと思いますので、よろしくお願いします。</p>
委員	<p>「冷凍みかん」(東側7日、西側8日)はお盆に置くので、けっこうお盆が水で濡れてしまいますよね。仕方ないのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>暑い時期ということで、冷たいものを取り入れました。</p> <p>申し訳ありませんが、今回はこのままでお願いします。</p>
委員	<p>ニョッキの話がありましたが、ニョッキが大好きな子どもは多くて“ぜひニョッキは透明なスープではなく、クリームスープに入れてください”という要望が3年生から多かったです。</p>
事務局委員	<p>検討したいと思います。ご要望、ありがとうございました。</p>
事務局委員	<p>○第3週：9月14日(月)～18日(金)の献立について説明する。</p> <p>【説明(主な発言の概要)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「キムチチャーハン」(東側18日、西側17日)は、チキンブイヨンなどを入れて炊いたご飯に、焼き豚、長ねぎ、白菜キムチなどを炒めていて塩などで味付けした具を混ぜて作る。 <p>【質疑(主な発言の概要)】(特になし)</p>
事務局委員	<p>○第4週：9月24日(木)、25日(金)の献立について説明する。</p> <p>○第5週：9月28日(月)、29日(火)の献立について説明する。</p>

	<p>【説明（主な発言の概要）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「照り焼きハンバーグ」（東側24日、西側25日）に冷凍ハンバーグを使う。衛生管理上、9月は暑いので挽肉をこねる作業ができない。焼いた冷凍ハンバーグに、醤油、砂糖、澱粉などで作った照り焼きのタレをかける。 ・「アジフライ」（東側25日、西側24日）に使うアジフィレは、アジを3枚におろして骨やゼイゴなどを除去して食べやすくしたものになる。 <p>【質疑（主な発言の概要）】</p>
委員	片付けを確認してきてほしいと頼まれたのですが、例えばパンにハンバーグを挟んで食べていたものを残す場合、そのまま食缶に入れて良いのでしょうか。パンとハンバーグを分けて片付けたほうが良いのでしょうか。
事務局委員	ハンバーグはおかずとして食缶に、パンはパンの袋に入れて片付けてください。残菜量を主食、牛乳、副食に分けて計っていることもあって、そのようにお願いしています。
委員	カップケーキは紙をはがして食缶に入れるということで良いですよ。
委員	片付けの表を掲示していますが、少し心配になることがあります。
事務局委員	指導専門委員会などで、再度、確認したほうが良いでしょうか。
委員	「ジャーマンポテト」（東側24日、西側25日）の器具は、中くらいのお玉になっていますが、お玉で良かったでしょうか。
委員	「ジャーマンポテト」はコーンが入っているものですよ。
委員	tongより、おそらくお玉のほうが配膳しやすいかなと思います。
委員	9月は麺がありませんね。水曜日が少ないからでしょうか。
委員	9月はカレーが2回ありますね。 （「カレー」（東側4日、西側2日）と「パワーカレー」（東側28日、西側29日））
委員	10月に麺が2回あったりしますか。
事務局委員	2回はありません。
委員	ツイストパン、子どもパンなど、いつも同じようなパンの種類になっていますが、他にも種類があって選べたりするのでしょうか。
事務局委員	種類はありますが、もっと価格の高いパンになります。
委員	デニッシュペストリーが出たこともありますよ。

事務局委員	ありますが、頻度は多くはありません。
委員	価格帯から黒パン、ツイストパン、子どもパンなどになるのですね。
委員	黒パンは人気が無いので、同じ価格なら別のパンのほうが良いのかなと思いました。そしてパンよりご飯のほうが、子ども達は喜んでいきます。
委員	残食調査では、圧倒的にパンよりご飯の日のほうが重さがあります。パンとご飯の重さの違いかと思っていましたが、量も違います。また、食材によって副菜の残る量が違います。卵の花や、ひじきの日などは大量に残ります。
委員	インゲンは、挽肉のそぼろが入っているとまだ食べてくれますが、ソテーになるとあまり食べてくれません。
委員	ドレッシングがソースポットに入ってワゴンに載ってくることがありますよね。ワゴンがガタガタしないように学校の扉のところに斜面になるものを置いているのですが、そこでドレッシングが零れることがあります。
事務局委員	状況を確認して、こちらで対応できることがあるか検討したいと思います。
議長	<p>【9月分全体を通しての質疑（主な発言の概要）】（特になし）</p> <p>・質疑が全て終わったので、9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。 （異議なし。全会一致で承認。）</p> <p>(2) その他 （特になし）</p>
事務局	6 次回の開催予定 日時 7月7日（火）午後3時30分から
副委員長	7 閉会

以上