

会議の開催結果について

- | | |
|-------------|--|
| 1 会 議 名 | 11月分小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和8年7月15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（Web会議） |
| 4 会 議 の 議 題 | 1) 11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	11月分小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和8年7月15日(水) 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、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、 三枝由希子	
欠席者(委員)氏名	田村悠人、菊地琴文、益田秀美	
事務局(庶務担当)	加藤利江	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 11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。 8 年 7 月 23 日 委員長の署名 黒木康文 委員長に代わる者の署名 _____ (委員長が欠けたときのみ)		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局(加藤)	第4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） 11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「11月献立作成表」に基づき説明
黒木委員長	11月分の献立検討をお願いする。
高橋栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 2日(月)：食パンは1・2年生が40g、3・4年生が50g、5・6年生が60g。チョコクリームを塗って食べる。マカロニグラタンはマカロニとホワイトソースを合わせて焼き上げたクリーミーでコクのある一品。もやしのサラダはイタリアンドレッシングが各クラスに1本付く。 4日(水)：豚肉のから揚げごまみそソースはカラッと揚げた豚肉にごまの風味とみそのコクが合わさったソースをかけたご飯が進む一品。こんにゃくのおかか炒めはこんにゃくとかつお節の旨味を生かした食感のよい副菜。にらたま汁はにらと卵を使った優しい味わいの汁物になる。 5日(木)：五目ごはんは鶏肉、人参、ごぼう、干し椎茸、こんにゃく、油揚げのいろいろな具材を使った栄養バランスのよい混ぜごはん。ぶりフライはカルシウムが強化されたものになる。外はサクサク、中はふっくらとした魚の揚げ物で食べ応えがある。野菜炒めは野菜の旨味と食感を生かしたシンプルなものになる。 6日(金)：メロンパンは1・2年生が30g、3年生から6年生が40g。インディアンスパゲティはカレー風味のスパゲティで児童に人気の食欲のそそる一品。ビーンズサラダは大豆を使った栄養たっぷりのサラダで玉ねぎドレッシングが各クラスに1本付く。
岡田栄養教諭	9日(月)：かてめしは学校で炊飯する混ぜごはん。お米が高価な時代にごはんの量をかさ増しする目的で野菜や山菜などの具材を混ぜ合わせて作った日本の伝統的な郷土料理。お好み串フライはじゃがいもとウインナーをフライにした。 10日(火)：三食器の献立。タラのみそマヨネーズ焼きは塩・こしょうで下味をつけたタラをアルミカップに入れ、白ワイン、レモン果汁、マヨネーズ、みそ、玉ねぎを合わせたソースをかけてオーブンで焼く。ごはんのおかずになる味付けになっている。春雨のピリ辛炒めも児童に人気の献立。 11日(金)：ロールパンは30gが1・2年生、40gが3年生から6年生。おっきりこみとは小麦粉で作った平打ちの幅広麺を季節の野菜やきのこなどと一緒に煮込んだ麺料理。埼玉県北部秩父地方の郷

石井栄養教諭	土料理となる。麺棒に巻いた生地を包丁で切り込むことから、その名がついたが、給食では難しいため、ほうとうの麺を使用して作る。 12日(木)：ガパオライスとはひき肉とバジルを炒めて、ごはんに添え、目玉焼きをのせたタイの定番料理。ガパオとはタイ語でバジルを指す。ひき肉、パプリカ、玉ねぎ、バジルを甘辛くスパイシーに仕上げた。ポテトサラダにはクラスに1本マヨネーズが付くので、クラスで和えてから配膳してもらう。ゼリーはピーチゼリーとなっているが、味は物資委員会で検討していただく予定。 13日(金)：鶏肉の甘味ソースは1つ30gの鶏もも肉に下味をし、でん粉をまぶしてから唐揚げを作る。にんにく、生姜、長ねぎの入った甘じょっぱいソースをかけて配缶する。1年生から4年生が2個、5・6年生が3個。わかめのサラダは和風ドレッシングがクラスに1本付くので、和えてから配膳をお願いする。彩の国納豆は埼玉県産の大豆で作られた納豆が1人1パック。大粒の納豆で豆の味をしっかりと感じられる。 16日(月)：豆腐めしは群馬県の郷土料理。群馬県の利根地区は大豆の産地で木綿豆腐作りが盛んだった。豆腐めしは醤油めしに消化のよい木綿豆腐を炒めて入れたところ、おいしかったのが始まりと言われている。大豆は荒れた土地でも作れる作物だったため、大豆の加工品である豆腐は貴重なタンパク源として、昔の人の生活の知恵が受け継がれてきた料理と言われている。きびなご胡麻フライは九州の小魚であるきびなごをフライにしている。1人2本。 17日(火)：アッピー揚げパンはきな粉に上尾市産の小松菜パウダーを混ぜて揚げパンにからめる。コッペパン40gが1・2年生、60gが3年生から6年生。キャベツのサラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付くので、和えてから配膳をお願いする。 18日(水)：すいとんはかつお節でとったおいしいだし汁に鶏肉、人参、大根、ごぼう、干し椎茸、小松菜を煮て、一つ一つすいとんを入れて作る。旨みのあるだしともちもちのすいとんがおいしいスープ。
野村栄養教諭	19日(木)：黒パンは40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生。チキンナゲットはオーブンで焼く。1人2個付け。りんごとさつまいもの重煮は旬のりんご、さつまいも、干しぶどうの順に重ね、砂糖、バター、レモン汁、水を入れ、弱火で煮て作る。久しぶりに献立に入った。 20日(金)：三食器の献立で、小・中連携献立になる。あじの蒲焼きはアジでん粉付きを油で揚げ、砂糖、みりん、醤油で作ったタレをかけた献立。のらぼう菜のみそ汁には埼玉県産ののらぼう菜と埼玉県産の大豆から作ったみそを使用する。 24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。豆腐ハンバーグトマトソースは11月から冬場に入るため、給食室手作りのハンバーグになる。豚肉、パン粉、玉ねぎ、絞り豆腐などを粘りが出るまでよくこね、人数分に丸め、型に入れ形を作る。オーブンで焼いて配缶した後、トマトソースをかける。子供パンに挟んで食べることもできる。シャキシャキサラダには柑橘ドレッシングがクラスに1本付く。

山本栄養教諭	25日(水): ビビンバ風炊き込みごはんは給食室の釜で炊く混ぜごはん。みそやコチュジャンで甘辛い味付けになっていて、児童に人気の献立。春巻きは1人1本付け。鶏肉の塩麴炒めは塩麴で味付けした優しい味わいの野菜炒め。 26日(木): ヒレカツは1年生から4年生が40g、5・6年生が50gの1枚付けになる。クラスにソースが1本つくので、かけて食べる。高菜とじゃこの炒り煮はちりめんじゃこと高菜とごまが入ったカルシウムたっぷりの献立。みそけんちん汁は具ださんの野菜が入った汁になる。 27日(金): カレーライスの子供たちが大好きな献立。ルーを1時間かけて作る。いろいろな調味料が入った小学校向けの甘めなカレー。小松菜のサラダは、人参、キャベツ、小松菜のサラダになる。クラスに中華ドレッシングが1本付く。 30日(月): ゼリーフライは行田市の名物B級グルメ。おからとじゃがいもに人参、長ねぎを混ぜて、小判型に成形して素揚げする。クラスでソースをかけて食べる。ぴり辛ひじきはんにくで豚肉を炒め、豆板醤で味付けをする。いつもの煮物とは違った味付けでごはんのおかずになる。
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。
高橋栄養教諭	資料「10月こんだてもりつけひょう」に基づき説明 最初に3点訂正をお願いします。1つ目は西側の13日、鶏肉の甘味ソースの献立について、「5・6ねん3こ」が抜けていたので、修正をお願いします。2つ目は東側の20日、鶏肉の甘味ソースの献立について、「1～3ねん2こ」「4～6ねん3こ」となっているが、正しくは「1～4ねん2こ」「5・6ねん3こ」になる。3つ目は西側が16日、東側が9日の献立について、きびなごゴマフライと切り干し大根の中華炒めの盛り付けが逆になる。きびなごフライの方が小さい方のお皿に盛り付け、切り干し大根の中華炒めが大きい方の皿に盛り付ける。以上です。 その他、お気づきの点があったらお願いします。
黒木委員長	今、盛り付け表について訂正箇所が3箇所あったが、それ以外にお気づきの点はあるか。
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。
角田副委員長	本日、欠席のため、委員の皆様で検討をお願いします。
黒木委員長	栄養士から、おすすめの献立はあるか。

高橋栄養教諭	資料「ホームページ掲載献立」参照 栄養士からは、久しぶりに献立に入るりんごとさつまいもの重煮がよいのではないかと話があった。
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	りんごとさつまいもの重煮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。
事務局(加藤)	次回の開催は、9月2日(水)午後3時30分を予定している。 連絡事項は以上である。 閉会にあたり、角田副委員長よりご挨拶をお願いする。
角田副委員長	<副委員長あいさつ> 第2回物資専門委員会を閉会する。