

会 議 録

会 議 の 名 称	令和8年度 第2回 中学校献立専門委員会	
開 催 日 時	令和8年7月7日（火）午後3時25分～午後3時55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	副委員長 秋葉孝善	
出席者(委員)氏名	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	宮田純生	
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) 10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	別紙のとおり	
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7月29日 議長(委員長・会長)の署名 _____ 議長に代わる者の署名 _____ 秋葉孝善（原本自筆） （議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	1 開会
副委員長	2 あいさつ 秋葉副委員長 (以後、秋葉副委員長が議長となる。)
議長	・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	3 議題 (1) 10月分の献立検討について ・10月分の献立検討を始める。
事務局委員	・10月は“秋の味覚を味わうことのできる献立”ということで、栗やサツマイモを使う献立を取り入れる。 ○第1週:「新人体育大会」により給食なし。 ○第2週: 10月5日(月)～9日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「デニッシュペストリー70g」(東側5日、西側6日)は、前回の委員会で“デニッシュペストリーのようなパンは最近、出ていない”というような話があったので、金額についても色々と検討して久しぶりに取り入れる。 ・「玉ねぎドレッシング」(東側5日、西側6日)は、砂糖、塩、酢、サラダ油などを使って各学校の給食室で作る。このドレッシングを、クラスで「温野菜」(東側5日、西側6日)に和えてから配膳してもらう。 ・「きつねうどん」(東側7日、西側21日)は、きつねうどんの汁になる。厚削り節で出汁を取り、具は豚肉、人参、干し椎茸、長ねぎ、ほうれん草、油揚げになり、本みりん、醤油などで味付けする。 ・「大学芋」(東側7日、西側21日)は、サラダ油で揚げたカットされたサツマイモに、砂糖、醤油などで作ったタレを絡める。 【質疑(主な発言の概要)】(特になし)
事務局委員	○第3週: 10月13日(火)～16日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「栗おこわ」(東側15日、西側16日)は、米ともち米を使う。 ・「青菜と豚肉の炒め物」(東側15日、西側16日)は、鶏むね肉が柔らかくなるように下味に塩麴を使う。 ・「食パン80g」(東側16日、西側15日)は、前回は「厚切り食パン80g」(東側9月9日、西側9月16日)ということもあって、10月

	は2枚切りの食パンを取り入れる。
委員	【質疑（主な発言の概要）】 今月の「七タスープ」（東側7月7日、西側7月6日）は美味しかったのですが、よそうのにお玉から麺が滑り落ちてしまって、給食当番が苦戦していました。それで配膳が遅くなってしまいました。 「フォー」（東側16日、西側15日）の器具もお玉で、先が割れているようなお玉は無いので、麺をよそうのに tong は使えないかなと少し思いました。ですが、この日は tong 2本をおかずに使っています。tong は2本までしか使えないですね。
事務局委員	この日の「温野菜」に使う tong を別のお玉に変えれば、その tong を「フォー」に使うことができます。
委員	「温野菜」は、お玉でも大丈夫かなと思います。
委員	給食当番に余裕があれば「フォー」は tong で麺を掴んだり、お玉でスープを入れたり出来るかと思いますが、余計に配膳が遅くなってしまうことはあるでしょうか。それか…。
委員	麺を短くすることは出来るのでしょうか。短くなればお玉ですくえるかと思いますが、調理の手間になりますよね。
事務局委員	麺を短く出来るのか、調理員さんのほうで対応できるのか、検討してみます。出来ないのであれば tong を付けるかどうか…。
委員	実際に tong を使うか使わないかは…。
事務局委員	そうですね。ですが、あれば使うことも…。
委員	食缶の下の方に麺が溜まってしまいますからね。
委員	配膳で、最後のほうは麺が多くなりやすいですね。最初のほうは麺が入っても少ない場合があって、ムラが出来てしまうことがあったので…。
オブザーバー	tong は長いのでしょうか。 スープだと、tong は長くないと届かないのではないのでしょうか。
委員	それほど tong は長くないので、麺をすくうのは大変かもしれないですね。
オブザーバー	この日だけでなく、今後もそういうことはありますよね。
委員	今までもフォーは、それほど多くないのではないのでしょうか。
事務局委員	年に何回か、出ています。
委員	でも tong があって、使って良いということであれば…。

委員	使うかもしれません。
事務局委員	どれが出来るのか対策を考えたいと思います。ご意見、ありがとうございます。
事務局委員	○第4週：10月19日（月）～23日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「大豆ミート入りチリコンカン」（東側20日、西側19日）は、大豆、豚挽肉、大豆ミート、玉ねぎ、人参などを使う。大豆ミートを使わないものと味付けは変わらないのに、大豆ミートを使うと味を吸ってしまうのか、辛みが少し強くなってしまっている。このためチリパウダーの1人分量を、今までの0.1gから0.06gに減らして実施する。この料理で辛みを確認して、今後も検討していきたいと思う。 ・「じゃがいものソテー」（東側20日、西側19日）は、じゃがいも、人参、さやいんげんをバターとサラダ油で炒め、塩、白胡椒で味付けする。 ・「ハンバーグデミグラソースかけ」（東側22日、西側23日）は、冷凍ハンバーグを使う。これは衛生に配慮して、10月まで挽肉を捏ねる作業をしないため。サラダ油で焼いた冷凍ハンバーグに、ニンニク、玉ねぎ、デミグラソース、赤ワインなどで作ったソースをかける。 【質疑（主な発言の概要）】（特になし）
事務局委員	○第5週：10月26日（月）～30日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ドライカレー」（東側29日、西側28日）は、チキンブイヨン、塩、カレー粉などを入れて炊いたご飯と、豚挽肉、玉ねぎ、人参などを炒めてカレー粉などで味付けした具を混ぜて作る。 ・「ホワイトソース」（東側29日、西側28日）は、バター、サラダ油、小麦粉で作ったルーと、チキンブイヨン、鶏肉、シメジ、玉ねぎ、生クリームなどで作る。この「ホワイトソース」を「ドライカレー」にかけて食べてもらう。 ・「りんご1／8」（東側29日、西側28日）が付く。 ・「ひじきとツナの炒り煮」（東側30日、西側29日）は、芽ひじき、人参、ツナ、ホールコーン、むき枝豆を使って、砂糖、酒、醤油などで味付けする。 【質疑（主な発言の概要）】（特になし） 【10月分全体を通しての質疑（主な発言の概要）】（特になし）
議長	・質疑が全て終わったので、10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。）

事務局 事務局	(2) その他 (特になし) 4 次回の開催予定 日時 8月3日(月) 午後3時30分から 5 閉会 以上
-----------------------	--