

会 議 録

会 議 の 名 称		令和8年度 第3回 中学校献立専門委員会	
開 催 日 時		令和8年8月3日（月）午後3時30分～午後4時10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、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		村上未貴	
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) 11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	
議事の内容・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8月21日 議長(委員長・会長)の署名 宮田純生（原本自筆） 議長に代わる者の署名 (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
委員長	2 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田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) 11月分の献立検討について ・ 11月分の献立検討を始める。
事務局委員	・ 11月は“地産地消を考えた献立”ということで作成する。 ・ 「彩の国ふるさと学校給食月間」のため、上尾市産や埼玉県産の食材を使う献立や、埼玉県の郷土料理を取り入れる。 ・ 「上尾市産ごはん」 ・ 「アッピー緑茶揚げパン」(東側10日、西側9日) ・ 「アッピー小松菜入りすいとん」(東側27日、西側25日) ・ 「アッピーほうじ茶ラテゼリー」(東側20日、西側19日) ・ 「のらぼう菜のみそ汁」(東側19日、西側20日) ・ 「かてめし」(東側11日、西側18日) ・ 「ゼリーフライ」(東側13日、西側12日) ・ 「小中統一献立」(東側19日、西側20日)は、上尾市の小学校と中学校で同じ献立を実施するという取組みになる。
事務局委員	○第1週：11月2日(月)、4日(水)～6日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「ごま和えのたれ」(東側2日、西側4日)は、炒りゴマ、醤油、砂糖などで作る。これを教室で「ごま和え」に和えてから配膳してもらう。 ・ 「照り焼きハンバーグ」(東側4日、西側2日)のハンバーグは、共同調理場で作る。豚挽肉、押し豆腐、玉ねぎ、ナツメグ、パン粉などを混ぜ合わせて形を作って焼いたハンバーグに、砂糖、醤油、澱粉などで作ったタレをかける。 【質疑(主な発言の概要)】(特になし)
事務局委員	○第2週：11月9日(月)～13日(金)の献立について説明する。 【主な説明】

委員	・「アッピー緑茶揚げパン」(東側10日、西側9日)は、油で揚げたコッペ型のパンに、上尾市産茶葉の緑茶パウダーと砂糖を混ぜ合わせたものをまぶす。 ・「ニョッキのクリームスープ」(東側10日、西側9日)は、前々回の委員会でご意見をいただいたこともあって、ニョッキをクリームスープに入れて、揚げパンと組み合わせて提供する。 【質疑(主な発言の概要)】 「アッピー緑茶揚げパン」(東側10日、西側9日)がありますが、子ども達、特に1年生に“揚げパンは、どちらかと言うとココア揚げパンのほうが良いかな”という声もあります。 ですが上尾市産の食材を使う必要はありますし、ニョッキも揚げパンも大好きな子が多い組み合わせになりますので、あくまでも“ココア揚げパンが大好きな子が多い”という意見になります。
事務局委員	ご意見、ありがとうございます。
委員	この日(東側10日、西側9日)のように、クリームスープと揚げパンの組み合わせにウインナーが付くことが多いかなと思います。何か理由があるのでしょうか。
事務局委員	タンパク質が多い食材ということもあってウインナーを付けることが多いですが、絶対にウインナーを付けるという訳ではありません。 クリームスープに鶏肉や牛乳などタンパク質が多い食材は入っていますが、他にも加える必要がある組み合わせになります。
事務局委員	○第3週：11月16日(月)～20日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「広東めん」(東側18日、西側11日)は、豚肉、人参、キャベツ、もやし、ウズラ卵などが具となる広東めんの汁になる。これに「中華麺」を付けて食べてもらう。 ・「のらぼう菜のみそ汁」(東側19日、西側20日)に使うのらぼう菜は、埼玉県比企地区のほうで昔から伝わる伝統野菜になる。 ・「アッピーほうじ茶ラテゼリー」(東側20日、西側19日)は、上尾市産茶葉のほうじ茶パウダー、アガー、砂糖、生クリームなどを使う。アガーは海藻由来の凝固剤で、常温で固まるものになる。
委員	【質疑(主な発言の概要)】 「小中統一献立」(東側19日、西側20日)ですが、「あじのかば焼き」のように共同調理場で作るものは、小学校では学校の給食室で作るのでしょうか。それとも共同調理場で一緒に作るということで、作る量が増えてしまうのでしょうか。
事務局委員	小学校の給食室は1食分の給食が作れる施設となっていますので、小学校の給食室で作ります。 共同調理場で作る量が増えることはありません。

委員	すごく麺が好きな先生がいて、“以前はもっと麺が出ていたな、麺の回数を増やしてほしいな”という話がありましたが、やはり麺は月1回しか出ないのでしょうか。月2回は難しいのでしょうか。
事務局委員	上尾市の中学校給食で使う麺の配送は水曜日と決まっています。このため麺を月2回提供するには、給食を実施する水曜日が月4回ないと出来ませんし、他にもいろいろと難しいところがあります。 ご意見、ありがとうございます。
委員	昼食に麺を食べたい人は、けっこういます。
委員	麺が好きな人は多いですね。 値段が高くて回数が増えないということもあるのでしょうか。
事務局委員	確かに麺の値段が少し高いこともありますが、他にもいろいろとあって回数を増やすのは難しいところになります。
事務局委員	○第4週：11月24日（火）～27日（金）の献立について説明する。 ○第5週：11月30日（月）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「きつねあんかけ」（東側25日、西側26日）は、今まで「きつね丼」として提供していたが、今回から献立名を変えて提供する。これは配膳のとき、ご飯にかけて丼物にするのではなく、大皿によそっているため。厚削り節で出汁を取り、具は豚肉、油揚げ、玉ねぎ、人参、長ねぎになり、醤油、本みりんなどで味付けし、澱粉を水で溶いたもので少しトロミを付ける。 ・「アッピー小松菜入りすいとん」（東側27日、西側25日）のすいとんは、水、米粉、小麦粉、上尾市産小松菜のパウダーを使って作る。汁は厚削り節で出汁を取り、具はすいとん、鶏肉、人参、大根、ごぼう、小松菜になり、醤油、本みりんなどで味付けする。 【質疑（主な発言の概要）】
委員	「アッピー小松菜入りすいとん」（東側27日、西側25日）のすいとんは、全部、作るのでしょうか。けっこう時間が掛かりませんか。
事務局委員	作るので時間が掛かります。
事務局委員	そのため「アッピー小松菜入りすいとん」に組み合わせる副菜は、少し簡単に作れるようなものになっています。
委員	「ロールコッペ80g」（東側26日、西側27日）があります。けっこう子ども達はパンにおかずを挟んで食べていますが、「魚のピザ風焼き」は少し挟みにくいかないと思いました。
事務局委員	パンに挟んで食べられるような献立もあれば、今回のようにパンに挟まな

	いで、もちろん挟んで食べても良いですが、別々に食べるような献立もあります。そういうことも考えながら、これからも献立を作成していきます。ご意見、ありがとうございます。
委員	東側 25 日は「委託ごはん」になっていますが、何か理由があるのでしょうか。
事務局委員	この週の献立表を見ていただくと、西側 25 日が共同調理場で提供する「上尾市産ごはん」になっています。このため東側が、学校給食用パンを製造している工場が炊飯する「委託ごはん」になります。 献立の組み替えにより東側と西側でご飯を提供するようになった場合は、どちらかが「委託ごはん」になります。
委員	「きつね丼」が「きつねあんかけ」（東側 25 日、西側 26 日）に変わったのは、何か理由があるのでしょうか。
事務局委員	以前は丼物の献立がありましたが、丼物にご飯をよそって、具をかけて、ということで配膳に子ども達の手数が掛かります。コロナ過でこのような手数を掛けないようになったということで、今も丼物にすることは無くなりました。 「きつね丼」も丼物にしていらないので、今回から献立名を変えて「きつねあんかけ」ということで提供させていただきます。献立名は変わりますが、中身は今まで同じものになります。
議長	【11 月分全体を通しての質疑（主な発言の概要）】（特になし） ・ 質疑が全て終わったので、11 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。） （2） その他 （特になし）
事務局	4 次回の開催予定 日時 9 月 15 日（火）午後 3 時 30 分から
副委員長	5 閉会

以上