

会議の開催結果について

- | | |
|-------------|--|
| 1 会 議 名 | 12月分小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和8年9月2日（水） 午後3時30分から |
| 3 開 催 場 所 | 各上尾市立小学校・602会議室（Web会議） |
| 4 会 議 の 議 題 | 1) 12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	1 2 月分小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和8年9月2日（水） 午後3：30～4：00	
開 催 場 所	各上尾市立小学校・602会議室（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、菊地琴文、益田秀美、三枝由希子	
欠席者(委員)氏名	田村悠人	
事務局(庶務担当)	加藤利江、杉本眞吾	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 1 2 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5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。 令和8年9月7日 委員長の署名 <u>黒木 康文</u> 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5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）
黒木委員長	12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「12月献立作成表」に基づき説明
黒木委員長	12月分の献立検討をお願いする。
西脇栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 1日(火)：黒糖揚げパンは40gが1・2年生、60gが3～6年生。黒糖と上白糖を使った児童たちに人気のある揚げパン。コーンクリームシチューはカルシウム強化の他に玉ねぎ、人参、ぶなしめじなどの野菜やお肉が入った献立。もやしのサラダは柑橘のドレッシングが各クラスに1本つく。色とりどりで見た目もおいしい給食になっている。 2日(水)：コスタリカライスとはコスタリカの郷土料理を日本の給食向けにアレンジしたもの。カレー粉やトマト、トマトケチャップでマイルドな味わいに煮込んで、ご飯にかけるメニューになっている。ワンタンスープはつるつとしたワンタンの皮の他に豚もも肉、人参、玉ねぎ、もやし、ニラなど野菜がたっぷり入る。 3日(木)：さわらの照り焼きは1人1つ。厚揚げのそぼろ煮は新献立。厚揚げと豚肉のひき肉の他に人参、玉ねぎ、江戸菜が入る。醤油味で、最後にでん粉でとろみをつけた料理になる。味噌汁はかたくちいわしでだしをとる。3点食器で和食の献立。 4日(金)：黒パンは40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生。チキンイタリアンは全学年同じサイズで、1～4年生が2個、5・6年生が3個。ケチャップ、上白糖、ソースで手作りのソースを作り、揚げた唐揚げにかけて配缶する。小松菜のサラダは和風ドレッシングがクラスに1本つく。
三枝調理員	チキンイタリアンのでん粉1人分量が6gとなっているが、唐揚げ1人30gの肉で、1～4年生は2個、5・6年生は3個の場合だと、6gでは足りないと思うので、8gにしてほしい。本校では、下味が塩気の唐揚げの場合はでん粉が1人8g位必要で、醤油に漬け込む唐揚げの場合は12g位必要。調理時にでん粉が不足すると作業に支障が出ることもあるため、1人8gに増やしていただきたい。
黒木委員長	栄養士の皆さんはいかがか。
岡田栄養教諭	価格を確認して問題がなければ1人8gに変更したいと思う。

	— 確認中 —
岡田栄養教諭	でん粉を8gに変更した場合の価格について確認した。今回は価格についても問題ないとのことで、8gに変更する。
岡田栄養教諭	7日(月)：チキンライスは学校で炊飯する混ぜご飯。粉末のパプリカを使用し、色付けをしている。太刀魚フライは40gのものが1人1個。ポテトサラダにはクラスに1本マヨネーズがつくので、クラスで和えてから配膳してもらう。 8日(火)：きのこうどんのつけ麺は新献立。地粉うどんの60gが1・2年生、70gが3・4年生、80gが5・6年生。きのこうどんはつけ麺のうどん。かつお厚削り節でだしを取り、椎茸、ぶなしめじ、えのきたけを使って、きのこの旨みがたっぷり入っている。揚げシューマイは1人2個付けとなる。チョナムルは韓国の酢の物。今回は大根、もやし、茎わかめを使う。 9日(水)：カレーライスは上尾オリジナルのルーから作る。児童に人気のメニュー。カレーの付け合わせの福神漬も大変好評となっている。シャキシャキサラダには玉葱ドレッシングがクラスに1本つくので、和えてから配膳してもらう。
石井栄養教諭	10日(木)：子供パン40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生。コロッケは給食室で手作りしており、とても好評。パンに茹でキャベツも挟んでコロッケパンにする児童もいる。白菜スープは冬が旬の白菜をたっぷり使ったスープになる。 11日(金)：キムチ鍋は久しぶりの献立。具沢山で味噌仕立ての味付け。寒い時期に体が温まる献立になっている。肉団子のあんかけは肉団子が1～3年生が3つ、4～6年生が4つ。甘辛いタレをかけて配膳する。 14日(月)：ピリ辛みそ丼はひき肉に少しソイミートを混ぜた肉味噌を麦ご飯にかけて食べる。蓮花湯は旨みのある裏ごしコーンを入れたスープ。このメニューは中華料理では蓮の池を表現した料理といわれている。かき汁のようにふんわりと卵を入れて仕上げる。
野村栄養教諭	15日(火)：ロールパンは40gが1・2年生、50gが3・4年生、60gが5・6年生。かぼちゃグラタンはひき肉、玉ねぎ、しめじ、かぼちゃを炒め、ベシヤメルソース、牛乳を入れ作った具をグラタンカップに入れ、チーズをかけてオープンで焼く。クリーミーな具にかぼちゃの甘味が冬にぴったりな献立。キャベツと人参のサラダには和風ドレッシングがクラスに1本つく。かぶのスープは冬が旬のかぶを使う。
益田調理員	かぼちゃのグラタンについて、久々のメニューということもあり、以前実施した際の量について確認したい。以前、本校では、かぼちゃの量がカップにいっぱいになったという記憶があり、献立反省にも「1人分量を5g減らしてはどうか」という意見を記載していた。ただ、本校以外からは特に意見がなかった。ミートグラタンのかぼちゃも同量だったと思うが、かぼちゃの量について、他校ではどのような状況だったか、記憶があれば教えていただきたい。

黒木委員長	他校ではどうだったか。
委員	意見なし。
黒木委員長	どのくらい前の献立か。
益田調理員	確認できた献立反省では、令和5年8月か9月頃の記載があったが、それ以外は確認できなかった。他1校から「牛乳を増やした方がよい」という意見もあった。
黒木委員長	今回は、このようなご意見があるということを踏まえて、まず予定どおり実施して様子を見ることとし、実施後に量を減らした方がよいなどの意見が学校から出た場合には、次回以降の献立に反映することによろしいか。
調理員	了承。
野村栄養教諭	16日(水):チュモツパは韓国の混ぜご飯。がんすは1人1個付け。 17日(木):三点食器の献立。さばの竜田揚げは1人1切れ。野菜炒めはシンプルな野菜炒めになっている。
山本栄養教諭	18日(金):豆腐ハンバーグは給食室で一つ一つ作るハンバーグ。肉が冷たい状態での調理となるため、調理員さんたちは手が凍るような冷たさの中で大変な作業だが、その分、おいしいハンバーグに仕上がる。ソースは大根をおろしたものに醤油、みりんを加えて作るおろしソース。別配缶になる。五目ビーフンは人参、しいたけ、キャベツ、もやしが入った野菜たっぷりのビーフンになる。 21日(月):ツイストパンは30gが1・2年生、40gが3～6年生。みそラーメンはにんにく、根しょうが、肉を炒め、コーンやもやしなどが入った煮込みのみそラーメンになる。塩だれきゃべつは茹でたキャベツにごま油とチキンブイヨンを入れたごま油がしっかり効いた献立。 22日(火):ハヤシライス、油、バター、小麦粉を使い、給食室で1時間ほどかけてルーから手作りしている。 ハヤシライスのルーは油、バター、小麦粉を使い、給食室で1時間ほどかけて手作りしている。デミグラスソースやトマトケチャップ、トマトピューレ、カットトマトがたくさん入った献立。わかめサラダには中華ドレッシングが各クラスに1本つく。セレクトデザートでは、こちらの5種類の中から物資委員会で3種類を選定し、その3種類の中から児童が1種類を選んだものを提供する。
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する。

西脇栄養教諭	資料「12月こんだてもりつけひょう」に基づき説明。 4点訂正をお願いします。 ① 東側11日、西側18日。豆腐ハンバーグのおろしソースは別配缶になるので、おろしソースに括弧をつけたものに変更する。 ② 東側15日、西側8日。茎わかめと大根の「チョナムル」が表示されていないので、表示されるように訂正する。 ③ 東側18日、西側11日。肉だんごの甘酢あんの学年がずれているので訂正する。「1～3ねん 3こ、4～6ねん 4こ」に変更する。 ④ 東西22日。ハヤシライスの日が「むぎごはん」となっているのが、「ごはん」に訂正する。
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	12月の栄養テーマが「長ねぎ」なので、豚汁はいかがか。
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	ホームページには豚汁を掲載するということでお願いします。 すべての議事を終了する。