

会 議 録

会 議 の 名 称		令和8年度 第3回 中学校物資専門委員会	
開 催 日 時		令和8年9月2日（水）午後3時～午後3時45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 石田賢一	
出席者(委員)氏名		杉崎亮、吉田詩織、木原洋子、大野里香、 齋藤陽菜子、小島利恵	
オブザーバー氏名		[REDACTED]、[REDACTED]	
欠席者(委員)氏名		森優子	
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) 物資検討（11月分）について (2) その他		(1) 別紙のとおり (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 9 月 2 4 日 議長(委員長・会長)の署名 石田賢一（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 委員長 議長 議長 事務局委員	1 開会 2 あいさつ 石田委員長 (以後、石田委員長が議長となる。) ・ 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。) 3 議題 (1) 物資検討(11月分)について ・ 11月分の物資検討を行う。 ○肉物資の主な説明 ・ 配布資料「11月分肉物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から9番まで順次説明する。 ・ 1番「鶏もも皮付き40g」は「鶏肉の唐揚げ」に使う。このため納入業者D②は開きで形が合わないのので“形状”で選定から除外された。 ・ 8番「鶏むね皮なし40g」は「チキンこんがり焼き」に使う。焼いて使うので、厚みがあると焼きムラが出来てしまう。このため納入業者D①の切身は“形状”で選定から除外された。 ・ 9番「豚もも赤身2×2×2cm」の納入業者Bは、少し不揃いなものが多かったのので“形状”で選定から除外された。 ・ 資料は無いが、ここで9月分の肉物資について報告する。 1学期の支払いが終わり、給食費に少し余裕があることが分かった。 このため9月の献立に「ポークイタリアン」(東側15日、西側14日)があるが、元々は豚肩ロースを使う献立であるため、「豚もも赤身2×2×2cm」の予定を「豚肩ロース2×2×2cm」に戻して実施する。 納入業者は、9月分の物資選定で「豚もも赤身2×2×2cm」が決まった業者にさせていただき、見積りと見本を取ってから使用する。 ○説明についての質問等(特になし) ○肉物資の観察(要した時間、約6分) ○肉物資の意見・質問等(特になし) ○肉物資の選定 ・ 委員の挙手による多数決で選定する。 ・ 選定結果の詳細は、資料「11月分肉物資見積検討表」を参照。

	1 鶏もも皮付き 40 g ⇒納入業者D① 2 豚もも赤身挽肉 ⇒納入業者E 3 鶏胸皮なし小間 ⇒納入業者D 4 豚もも赤身 5 cm スライス ⇒納入業者E 5 豚もも赤身 1 cm スライス ⇒納入業者E 6 鶏もも皮付き観音開き 40 g ⇒納入業者B 7 豚もも赤身 3 cm スライス ⇒納入業者E 8 鶏むね皮なし 40 g ⇒納入業者D② 9 豚もも赤身 2 × 2 × 2 cm ⇒納入業者A
事務局委員	○一般物資の主な説明 ・配布資料「11月分一般物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から6番まで順次説明する。 ・納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いする。 ・タレやソース等がかかる献立に使う物資は、塩味の少ないものを選んでいただきたいと思います。 ・3番「あじフィレ澱粉付き 30 g」の納入業者Fは、衣が剥れやすかったので“形状”で選定から除外された。 ・5番「シルバー澱粉付き 70 g」の納入業者D魚信フーズは、衣が剥れやすかったので“形状”で選定から除外された。
委員	○説明についての質問等（主な発言の概要） 6番「ふりかけ野菜」の納入業者Bの“規格外”というのは、どういうことでしょうか。
事務局委員	“野菜”のふりかけで見積りをお願いしたところ、“海苔”のふりかけが届いたので、こちらが希望するものではなかったということになります。 また、規格は「3 g 程度」ですが、納入業者Bは2 g、納入業者Cは2.5 gだったので、こちらが希望するものに近いものではなかったということもあります。
オブザーバー	○一般物資の味見と観察（要した時間、約12分） ○一般物資の意見・質問等（主な発言の概要） 2番「甘塩サバ 70 g」ですが、納入業者D①が美味しいなと思いました。が、だいぶ他より価格が高いので、その辺りの兼ね合いを考えていただけると良いなと思います。
オブザーバー	私も2番「甘塩サバ 70 g」のことですが、納入業者Fは臭みがあるかなと思ったので、他が良いなと思いました。納入業者D①と②は、たぶん好みの差になるのではないかなと思うので、どちらかで選んでいただけたらと思います。 ○一般物資の選定 ・委員の挙手による多数決で選定する。

	・選定結果の詳細は、資料「11月分一般物資見積検討表」を参照。		
	1 モウカザメ澱粉付き70g	⇒納入業者F	
	2 甘塩サバ70g	⇒納入業者D②	
	3 あじフィレ澱粉付き30g	⇒納入業者D	無投票
	4 ホキ60g	⇒納入業者D	
	5 シルバー澱粉付き70g	⇒納入業者D海幸水産	無投票
	6 ふりかけ野菜	⇒納入業者C	無投票
事務局委員	○価格確認集計表の主な説明 ・配布資料「11月分価格確認集計表」をもとに3品目の献立名、調理方法などについて説明する。 ・「干しずいき」は、炊いたご飯に具を混ぜて作る「かてめし」に使う予定だったが、2学期は共同調理場の炊飯システムが使えなくなったので、「かてめし」が作れなくなり、「干しずいき」の使用が無くなった。 そして、この日（東側11日、西側18日）の献立は「かてめし」から、先ほど確認していただいた一般物資の「ふりかけ」を白飯の「委託ごはん」にかけて食べてもらうように変更する。		
	○説明についての質問等（特になし）		
議長	○価格確認集計表の承認 ・「11月分価格確認集計表」について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	10月9日（金）午後3時から	
副委員長	5 閉会		
			以上