

会議の開催結果について

- | | |
|-------------|---|
| 1 会 議 名 | 1月分小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和8年10月6日(火) 午後3時30分から |
| 3 開 催 場 所 | 各上尾市立小学校・601会議室(Web会議) |
| 4 会 議 の 議 題 | 1) 1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月分小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和8年10月6日(火) 午後3:30~3:55	
開 催 場 所	各上尾市立小学校・601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、田村悠人、高橋清美、山本陽美、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	三浦智美、石井怜美	
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6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10月15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6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	1月分の献立作成表の説明をお願いします。
岡田栄養教諭	資料「1月献立作成表」に基づき説明
黒木委員長	1月分の献立検討をお願いします。
岡田栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 説明の前に、調理室手配表に誤りがあったため、説明する。 調理室手配表と盛り付け表の日付が間違っており、盛り付け表が正しい日付となっている。調理室手配表の25日以降は正しい日付の献立内容を読み上げる。25日、26日、27日の献立が入れ替わっているが、栄養士が読み上げる献立のページを確認されたい。 12日(火)：給食開始の献立となる。そばろごはんは鶏肉、玉葱、にんじん、油揚げを甘辛く煮付ける。麦ごはんにかけて食べる。白玉雑煮は白玉だんごをお餅に見立て、かつおのだし汁で根菜を煮込み仕上げる。 13日(水)：ライスボールパンは30gが1・2年生、40gが3～6年生。煮込みうどんはかつお厚削り節でだしをとり、野菜と一緒にうどんを煮込む。かき揚げはさつまいも、玉葱、にんじんを混ぜ合わせ、調理員さんが一つ一つ形を整えながら揚げる。うどんに合うおかずとなっている。 14日(木)：3食器の献立。あじのぴり辛ソースかけは揚げた魚に一味唐辛子を使ったピリ辛のソースをかける。全学年40gのものが1個付く。ひじきの煮付けには大豆や油揚げを使っている。どちらもご飯が進む味付けとなっている。 15日(金)：カレーライスを上尾市オリジナルのルーから手作りした児童に人気のメニュー。サラダにはにんじんとキャベツを組み合わせ、和風ドレッシングがクラスに1本つくので、クラスで和えてから配膳してもらう。 18日(月)：子供パンは40gが1・2年、50gが3・4年、60gが5・6年生。メンチカツは給食室の手作り。冷たい挽肉を粘りが出るまで手で捏ねるため、寒い冬は手がかじかむほど。手間暇かけて作ったメンチカツはとてもおいしく、子供の楽しみな献立の1つ。クラスに1本ソースが付く。ゆでキャベツと一緒にパンに挟んで食べることもできる。ABCスープはアルファベットの形をしたマカロニが入り、児童に人気の献立。 19日(火)：手巻きずしには手巻き用ののり5枚入りが1～4年生、6枚入りが5・6年生に付く。いかスティック竜田は1人2本付
野村栄養教諭	

	け。ツナマヨネーズは1人1本付け。きゅうりは8分の1にカットしたものが1人2本付く。手巻き用ののりに酢飯をのせ、お好みの具材を巻いて食べる楽しい献立。汁物には具沢山の豚汁を組み合わせている。 20日(水)：黒パンは30gが1・2年生、40gが3～6年生。インディアンスパゲティは味付けにカレー粉が入り、スパイシーなトマトベースのスパゲティ。フルーツゼリーには今回はりんごのシロップ漬けが入っている。 21日(木)：3食器の献立。さばのみそかけは40gの切り身が1人1個付く。みそ、砂糖、みりんで作った甘めのタレをかける。じゃがいものそぼろ煮はしょうがの風味がきいたじゃが芋の煮物。汁物にはトロミのあるにらたま汁が付く。 22日(金)：炊き込みチャーハン焼豚を使用し、ポークブイヨンを入れたごはんがパラパラになるチャーハン。揚げぎょうざは1人2個付け。春雨サラダはクラスに1本、中華ドレッシングが付く。 25日(月)：揚げパンは給食週間の献立にちなんでシンプルな砂糖だけの揚げパン。コッペパン40gが1・2年生、60gが3～6年生。クリームシチューは炒め油、バター、小麦粉を給食室で1時間ぐらいかけてルーを作っている。 26日(火)：きつね丼は油揚げがたくさん入っただしのきいた丼ぶり。アップीすいとんは上尾市で収穫された小松菜をパウダーにしたものと小麦粉、米粉で混ぜて作ったもちっとしたすいとんになる。にんじん、だいこん、ごぼうといった野菜がたっぷり入った体の温まる献立。
山本栄養教諭	27日(水)：昆布ごはんは昆布の旨みと風味がご飯にしっかり染み込み、噛むほどに味わいが広がる。ししゃもフライは1・2年生が1本、3～6年生が2本。頭から尻尾まで食べることができるので、カルシウムをたっぷり摂ることができる。野菜炒めはシャキシャキとした野菜の食感を楽しみながら、栄養バランスよく味わえるおかずになっている。 28日(木) 揚げ鶏のレモン風味は1～4年生が2個、5・6年生が3個。香ばしく揚げた鶏肉に甘酸っぱいレモン風味が加わり、さっぱりと食べられる献立。ちくわのナムルは竹輪の旨味とごま油の香りが食欲をそそり、野菜をおいしく味わうことができる。 29日(金)：食パンは1・2年生が40g、3・4年生が50g、5・6年生が60g。チョコクリームは1人1個、パンに塗って食べる。シャキシャキサラダにはクラスに1本、玉葱ドレッシングが付くので、クラスで和えてから配膳する。白菜と肉団子のスープは給食室で手作りの肉団子になる。ジューシーな肉団子と甘みのある白菜の旨みで心も体も温まる献立になっている。
黒木委員長	献立全体を通して何か意見はあるか。 特になし
黒木委員長	調理室手配表と献立一覧表に訂正があったが、新しいものが各学校に送られるのか。

岡田栄養教諭	はい、訂正したものを送っていただくようになっている。
黒木委員長	新しいものが届くということで、願います。25日の分が27日、26日が25日、27日分が26日が正しいものになり、新しいものに差し代わる。 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。
岡田栄養教諭	資料「1月こんだてもりつけひょう」に基づき説明。 特に訂正等はありません。
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の方で希望の献立はあるか。 資料「ホームページ掲載献立」参照
オブザーバー	1月14日のアジのピリ辛ソースかけが良いと思った。
黒木委員長	他にご意見はあるか。 栄養士の方はいかがか。
岡田栄養教諭	お勧めのものとしては、あじのぴり辛ソースかけか、そぼろごはんを考えていたので、あじのぴり辛ソースかけがいいかと思う。
黒木委員長	ホームページにはあじのぴり辛ソースかけを掲載するということで願います。 すべての議事を終了する。