第５号様式

会議の開催結果について

１	会　議　名	２月分小学校献立専門委員会
２	会議日時	令和８年１１月１０日（火）　午後３時３０分から
３	開催場所	各上尾市立小学校（Ｗｅｂ会議）
４	会議の議題	１）２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	２月分小学校献立専門委員会報告
開催日時	令和８年１１月１０日（火）　午後３：３０～３：５５
開催場所	各上尾市立小学校（Ｗｅｂ会議）
議長(委員長・会長)氏名	副委員長　角田　和美
出席者(委員)氏名	角田和美、三浦智美、山本陽美、石井怜美、髙橋美帆、野村菜美、西脇せいか、菊地琴文、三枝由希子
欠席者(委員)氏名	黒木康文、田村悠人、髙橋清美、岡田祥代、益田秀美
事務局(庶務担当)	加藤利江

会議事項	１　議　題	２　会議結果
	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７回小学校給食献立専門委員会

議事のてん末・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11月10日

委員長の署名

委員長に代わる者の署名
（委員長が欠けたときのみ）　角田和美

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
事務局(加藤)	第７回献立専門委員会を開催する。
角田副委員長	副委員長あいさつ 傍聴人確認（傍聴者なし）
角田副委員長	２月分の献立作成表の説明をお願いする。
石井栄養教諭	資料「２月献立作成表」に基づき説明
角田副委員長	２月分の献立検討をお願いする。
石井栄養教諭	資料「調理室手配表」に基づき説明、検討 １日(月)：ジャンバラヤはアメリカの料理でトマトケチャップやカレー粉の入ったピラフ。スペインのパエリアが起源とされている。給食ではベーコン、鶏肉、人参、玉葱にケチャップやカレー粉などを入れて、学校の釜で炊き上げる。焼きウインナーは１人２本。ヤムウンセンはえびと春雨の入ったサラダ。中華ドレッシングをかけてから配膳する。 ２日(火)：サンマーメンは神奈川のご当地グルメで、たけのこやもやし、キャベツと野菜がたくさんとれるラーメン。今回はつけ麺で食べる。ホット中華麺６０ｇが１・２年生、７０ｇが３・４年生、８０ｇが５・６年生。コーヒー牛乳は１人１本。しゅうまいの衣揚げはしゅうまいに衣をまとわせて油で揚げる。１人２つ。 ３日(水)：節分の献立で東西統一になる。いわしのかば焼きは節分の時にいわしの頭を家の玄関に飾る風習が昔からあることから、この日は油で揚げたいわしにかば焼きのタレをかけて食べる。いわしは３０ｇが１・２年生、４０ｇが３～６年生。にら玉汁はみそ味。かき玉汁のように最後に卵を入れて仕上げる。 ４日(木)：ぶどうパンは４０ｇが１・２年生、５０ｇが３・４年生、６０ｇが５・６年生。マカロニグラタンは給食室で手作りするおいしいグラタン。シャキシャキサラダはクラスで玉葱ドレッシングをかけてから配膳する。 ５日(金)：ふりかけは１人１つ。肉じゃがは給食室の大きな釜でじっくり煮込んで味を染み込ませる。色どりにいんげんを入れている。 ８日(月)：鶏肉とごぼうのおこわはごぼうがたっぷり入った香りのよい炊き込みご飯。もち米が入っているのでもちもちとしたご飯に仕上がる。ニシンの竜田揚げは４０ｇのニシンを竜田にする。１人１つ。茎わかめのサラダはクラスで中華ドレッシングを和えてから配膳する。茎わかめのコリコリとした食感がおいしいサラダ。 ９日(火)：メロンパンは３０ｇが１・２年生、４０ｇが３～６年生。花野菜のサラダは冬に旬の花野菜であるブロッコリーとカリフラワーにコーンを混ぜたサラダ。クラスでマヨネーズを和えてから配膳する。

	１０日(水)：中華丼はたくさんの具が入る。冬が旬の白菜も入る。ご飯と一緒に食べる。大豆とじゃこのシャリシャリ揚げはゆで大豆に小麦粉をまぶし、油でじっくり、大豆がカリッとなるまで揚げる。じゃこは乾煎りし、甘辛いたれに絡める。
山本栄養教諭	１２日(金)：豆腐ナゲットは豆腐、ひき肉、長ねぎ、根しょうがが入った手作りのナゲットになる。給食室でこねて揚げる。１人２個付け。味噌汁は人参、玉葱、わかめの味噌汁。 １５日(月)：カレーライスは油、バター、小麦粉、カレー粉を１時間位かけて給食室で作るカレー。福神漬けが付く。ヨーグルトは１人１個付け。 １６日(火)：フレンチトーストはフレンチトーストミックスに牛乳を混ぜた液に食パンの両面につけ、鉄板に並べて焼く、給食室で作る献立。卵を使用していないフレンチトーストになるので、卵アレルギーの児童も食べられる。食パンは４０ｇが １・２年生、６０ｇが３～６年生。鶏肉と大根のポトフは旬の大根をたくさん使った献立。わかめサラダには和風ドレッシングがクラスに１本付く。 １７日(水)：大豆入り五目ごはんは給食室で炊き込んで作る具たっぷりの炊き込みご飯。白身魚フライは１人１個付け。根菜のさっぱり炒めは切り干し大根を戻して、れんこん、人参、切り干し大根を炒めたさっぱりとした炒め物。
西脇栄養教諭	１８日(木)：黒パンは３０ｇが１・２年生、４０ｇが３～６年生。焼きうどんには豚肉のほか、人参、玉葱、ぶなしめじ、キャベツ、イカが入る。杏人豆腐は、杏仁豆腐ほかに、みかん、りんごが入ったデザート。 １９日（金）：鶏天おろしソースの鶏天は１人２個。れんこんの炒め物は冬が旬のれんこんたっぷり入ったシャキシャキの炒め物。味噌汁は煮干しでだしをとり、人参、白菜、油揚げが入る。 ２２日（月）：ドライカレーはみじん切りにした玉葱、人参、ピーマンのほか干しぶどうが入る。蓮花湯は優しい味わいのコーンスープ。蓮の花が咲いたようなきれいな卵が入ったスープ。
髙橋栄養教諭	２４日（水）：コロッケは調理室で手作りするもの。調理員さんが一つ一つ丁寧に型でぬいて心を込めて作り、外はサクッと中はほくほくに仕上げている。クラスに１本ソースが付く。野菜炒めは人参、玉葱、もやし、キャベツ、ニラが入っていて、シャキシャキとした食感を楽しみながら栄養を摂ることができる。 ２５日（木）：ぴり辛みそ丼はトウバンジャンのピリッとした辛みがアクセントとなった、ご飯との相性抜群の食欲をそそる丼物。きりたんぽ汁は秋田県を代表する日本の郷土料理。もちもちとしたきたんぽに、人参、大根、里芋、小松菜などの野菜やだしの旨味がじっくり染み込んだ心も体も温まる一杯。 ２６日（金）：きなこ揚げパンは香ばしいきな粉と優しい甘さが口いっぱいに広がる児童に大人気のメニュー。チキンクリームシチューは鶏肉と野菜のうまみが溶け込んだまろやかで温かいシチュー。キャベツとにんじんのサラダは彩りがよく、さっぱりとした味わい。クラスに１本イタリアンドレッシングが付くので、和えてから配膳する。
角田副委員長	献立全体を通して何か意見はあるか。

委員	特になし。
石井栄養教諭	資料「１月こんだてもりつけひょう」に基づき説明 変更等はありませんので、検討をお願いする。
角田副委員長	盛り付け表についてご意見・質問はあるか。
委員	特になし。
角田副委員長	続いてはホーページの検討にうつる。栄養士からおすすめの献立はあるか。 資料「ホームページ掲載献立」参照
石井栄養教諭	過去をみると主菜と汁物の献立が少ない。お勧めの献立としては、豆腐ナゲットか鶏天おろしソースを考えていた。今回は豆腐ナゲットでよろしいか。
委員	よい。
角田副委員長	ホームページ掲載献立は豆腐ナゲットに決定した。 すべての議事を終了する。