

会議の開催結果について

- | | | |
|---|----------|---|
| 1 | 会議名 | 第1回献立専門委員会 |
| 2 | 会議日時 | 令和7年4月23日(水) 午後3時30分から |
| 3 | 開催場所 | Web会議 |
| 4 | 会議の議題 | 1) 7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	第1回献立専門委員会	
開催日時	令和7年4月23日(水) 午後3:30~4:15	
開催場所	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	小学校献立専門委員会出欠簿7月分のとおり	
欠席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿7月分のとおり	
事務局(庶務担当)	小学校献立専門委員会出欠簿7月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 7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
議事の経過	別紙のとおり	
会議資料	第1回献立専門委員会 次第 献立作成表 調理室手配表 献立盛り付け表 ホームページ掲載献立 小学校給食献立専門委員会配布資料	
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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 7年5月8日 </div> <div style="text-align: center;"> 委員長の署名 黒木 康文 </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> 委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ) </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
事務局	<p>令和7年度第1回上尾市学校給食小学校献立専門委員会を開催する。小学校献立専門委員会の委員長・副委員長は「上尾市学校給食専門委員会設置要綱」第6条第2項および第3項の規定に基づき、委員長は小学校長、副委員長は小学校教頭から選出されることになっている。</p>
委員長	<p>本委員会は子供たちが楽しみにしている給食の献立を検討する委員会である。子供たちによりよい献立の給食が提供できるように、それぞれの立場から忌憚のない意見を聞かせてほしい。</p>
事務局	<p>事務局より小学校献立専門委員会の運営方針について説明</p> <p>上尾市の学校給食は、上尾市学校給食運営委員会条例に基づき実施されている。運営委員会では給食実施に関する計画の作成及びに給食費に関すること、学校給食の運営に関し教育委員会が必要とすることを審議する。運営委員会の下部組織として専門委員会があり、小学校献立専門委員会は給食の献立を決定する会議。</p> <p>運営方針</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 学校給食における食事摂取基準に基づき栄養バランスの取れたおいしく魅力のある食事内容。 ② 様々な立場の方から意見を取り入れた小学校献立専門委員会を実施する。 ③ 今年度の給食の実施テーマについて、今年度は大阪万博開催のため、今年度は世界の料理を取り入れている。令和7年度通年のテーマとして給食で使用する食材について取り上げる。テーマについては、その月の料理や食材について給食時間に放送する放送資料の作成、クラス用の掲示資料も作成し配布している。 ④ 三食器の活用。日本食、食文化の継承。主食・主菜・副菜をそろえた献立を実施。週1回程度実施している。 <p>給食作成の基本方針として、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・文部科学省の学校給食摂取基準を基準にしている。 ・衛生面を考慮した食品や料理を選択している。 ・衛生的に作業を行うために調理工程に無理のない献立を作成している。 ・食品構成の中から芋類、豆・豆製品、小魚、海藻、野菜、種実類を積極的に取り入れている。 ・各家庭の負担額となる1食単価270円はできるだけ平均になるように献立作成をしている。 ・児童の食歴を増やすという観点から様々な献立を取り入れている。 ・加工食品の使用を控え、手作りの給食を心掛けている。 ・行事食、季節感のある食材や料理、地場産物も積極的に取り入れている。 ・児童の配膳や盛り付けに配慮する。 <p>上尾市の学校給食の献立は、市内小学校に所属する栄養教諭・学校</p>

栄養職員の月の担当者が順番で作成している。

小学校献立専門委員会の進め方について説明。調理室手配表を見ながら1日ずつ検討。

- 1、委託炊飯は岩槻のパン工場で炊いたご飯を買っている。材料に精白米と書いてある日は炊き込みご飯など、学校で米を炊いている。
- 2、業者欄の共同は共同購入物資のこと。小学校献立専門委員会で共同として購入したい物資については共同と表記される。小学校献立専門委員会後、共同購入物資は業者に単価やサイズの規格を指定し見積もりを依頼する。業者より価格、栄養価、アレルギー等の情報の記された書類とサンプル品が提供される。小学校物資専門委員会で見積もり・見本・味をみて使用する物資を決定する。
- 3、年海幸と書いてあるものは一年を通して使用する物資。乾物や調味料などが年間物資。
- 4、その他の物資は各学校で地域の業者より購入する。

1日ずつ献立を検討後、盛り付け表の検討。その後HPに掲載する献立を決定。

令和7年度献立専門委員会開催日年間予定をつけ、年間予定を示させていただいた。今年度の通知文について、年度当初1回のみとさせていただく。資料は開催日前に配布予定。

7月分の献立の審議に入る。

7月は給食回数「12回」「委託ごはん6回」「自校炊飯2回」「パン4回」「麺はパンとの組み合わせで1回」

今年度は万博開催にちなみ、月の栄養のテーマを「世界の料理」とした。毎月世界の料理が給食に登場する。

月の栄養のテーマと新献立はカナダの料理「プーティン」。

季節のものとして「ゴーヤー」を使用した「ゴーヤーチャンプルー」を取り入れた。また、きゅうり、トマト、ピーマンも使用する。

7月の行事食として7日に「七夕汁」を取り入れた。最終日はセレクトデザートを実施する。チョコプリン・ブルーベリークレープ・ももゼリーから児童が事前を選択する。

ドレッシングは食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー材料が重ならないようにしている。

資料の訂正。3日(木)のチキントマトスパゲティのとうがらしを削除。7日(月)の干しいたけスライスを削除。

1日(火)：昆布ごはん、牛乳、さば竜田揚げ、野菜炒め

昆布ごはんは学校で炊飯する混ぜご飯。具の煮汁を加えてご飯を炊く。炊きあがったご飯に具を混ぜる。しいたけや昆布のうまみがたっぷりのご飯。さば竜田揚げは50gが1人1個。野菜炒めは、人参・玉ねぎ・もやし・キャベツをオイスターソースで味付けする。

2日(水)：ガパオライス、牛乳、ジャーマンポテト

ガパオライスはタイの料理。豚ひき肉・パプリカ・バジルを使った具をご飯の上にかけて、目玉焼きを乗せるのが一般的。給食では鶏ひき肉を使用する。ジャーマンポテトはドイツの家庭料理。ベーコン・玉ねぎ・ベーコンをバター・塩こしょうで味付けをする。

3日(木)：バターコッペパン、牛乳、チキントマトスパゲティ
フルーツゼリー

委員長
A委員

B委員

バターコッペパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。チキントマトスパゲティはにんにくで香りを出し、玉ねぎ・人参・ぶなしめじを炒めトマトピューレが入ったトマト味のスパゲティ。フルーツゼリーは、りんご・レモンゼリー・みかんゼリーが入る。

4日(金): 委託ごはん、牛乳、あじの磯辺フライ
ひじきの煮付け、味噌汁

あじの磯辺フライは40gが1人1個付け。クラスに1本ソースが付く。ひじきの煮付けはカルシウムが摂れる。みそ汁は煮干し粉を使用するので、カルシウムが摂れる。

C委員

あじの磯辺フライは風味があつて美味しかったので、ソースは不要ではないかという意見が出たが、ソースを付ける必要はあるか。

B委員

3食器ということもあり、ソースを付けた方がご飯がすすむと考え、ソースを付けている。

C委員

了解した。

B委員

7日(月): ビビンバ、牛乳、七タスープ、冷凍みかん

七タの献立。ビビンバは人参・もやし・長ねぎ・小松菜を炒め、みりん・しょうゆ・砂糖・トウバンジャンで甘辛く味付けをする。ご飯の上にかけて食べる。七タスープは、ビーフンを天の川に見立て、オクラは星型になるように切る。七タに合わせて食材を選んだ。冷凍みかんは1人1個付け。

D委員

8日(火): カレーピラフ、牛乳、焼きウインナー、春雨サラダ

カレーピラフは、給食室の大きな釜で炊く炊き込みご飯。にんにく・カレー粉・ターメリックが入り、スパイスが効いていて暑い夏も食べやすい。焼きウインナーは1人2本付け。春雨サラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。

9日(水): 黒パン、乳酸菌飲料、鶏肉のから揚げ、
キャベツとにんじんのサラダ、ミネストローネ

バターコッペ30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。鶏肉のから揚げは1～4年生が2個、5・6年生が3個。キャベツと人参のサラダは胡麻ドレッシングがクラスに1本付く。ミネストローネは豚肉・人参・玉ねぎ・カットトマト・マカロニが入った具沢山のスープ。

10日(水): 委託ごはん、牛乳、あじのレモン風味、
春雨のぴり辛炒め、みそ汁

3食器の献立。タラのみそマヨネーズ焼きは、下味を付けたタラをアルミカップに入れ、レモン果汁・マヨネーズ・みそ・玉ねぎを混ぜて作ったソースをかけてオーブンで焼く。ゴーヤーチャンプルーは夏が旬のゴーヤーを使用する。苦みのある野菜だが、塩ゆですることで食べやすくなる。トックスープは韓国のスライスした餅が入ったスープ。

E委員

11日(金): はちみつパン、牛乳、プーティン、
シャキシヤキサラダ、肉団子スープ

はちみつパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。

プーティンはカナダの料理。皮付カットポテトをケチャップ・ウスターソースを和えて、チーズをかけて焼く。シャキシヤキサラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。肉団子のスープは、肉団子が

F 委員	<p>入った野菜がたっぷりのスープ。 14日(月): 挽肉ともやしのあんかけ丼、牛乳、 大豆とじゃがいものり塩 ひき肉ともやしのあんかけ丼は、ご飯がすすむ味付け。ご飯にかけて食べる。大豆とじゃがいものり塩は、子供に人気の味付け。 15日(火): 子供パン、牛乳、照り焼きハンバーグ、 ゆでキャベツ、ワンタンスープ 子どもパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、 60g 5・6年生。照り焼きハンバーグは、60gが1～4年生、80gが5・6年生。ハンバーグとゆでキャベツをパンにはさんで食べる。ワンタンスープは、ワンタンの皮・人参・玉ねぎが入ったスープ。 16日(水): 夏野菜カレー、牛乳、 福神漬け、セレクトデザート 夏野菜カレーは、いつものカレーと少し違い、生トマト・ピーマンが入る。セレクトデザートは3種類。乳・卵を使用していないクレープ(グレープ)・チョコプリン・国産ももゼリーの中から1個選ぶ。 7月全体で意見はあるか。 特になし。 続いて盛り付け表の検討 盛り付け表の東側4日、西側の15日の中濃ソースを追加。あじの磯辺フライとひじきの煮つけの盛り付け位置を逆にする。 続いてホームページに載せる献立の検討。本日PTAの方が2名欠席のため、栄養士から候補はあるか。 ガパオライスかどうか。 HPに掲載するのはガパオライスかどうか。 良い。 すべての議事を終了する。</p>
委員長 全員 委員長 A委員	
委員長	
A委員 委員長 全員	

令和7年度

(令和7年度第1回小学校献立専門委員会)

役職名	氏名	職名	出欠席
委員長	黒木 康文	東町 小学校校長	○
副委員長	刀根理恵子	上平北 小学校教頭	欠
委員	柿澤 康文	富士見 小学校給食主任	欠
〃	増木 潤子	尾山台 小学校給食主任	○
〃	佐々木 知子	東 小学校給食主任	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	齋藤 陽菜子	大谷 小学校栄養教諭	○
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	小舟 麻奈美	東 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	今泉 小学校栄養職員	○
〃	山口 恵理子	鴨川 小学校調理員	○
〃	益田 秀美	瓦葺 小学校調理員	○
〃	荻野 由記	東町 小学校調理員	○
〃		小学校PTA	欠
〃		小学校PTA	欠
事務局	佐藤 光敏	学校保健課	○
〃	東海林 智之	〃	○
〃	梨本 悦子	〃	○
〃	厚谷 佳代	〃	○