

会 議 録

会議の名称	令和7年度第1回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和7年6月5日(木) 午後3時30分～午後4時30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 宮田純生	
出席者(委員)氏名	前川佳穂、村上未貴、平田美幸、湯浅裕利子、 大野里香、荒井幸子	
オブザーバー氏名	[REDACTED]	
欠席者(委員)氏名	深田耕平	
欠席者(オブザーバー)氏名	[REDACTED]	
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) 9月分の献立検討について (2) その他	(1) 献立表について全会一致 で承認 (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	9月分献立表等	
<p>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。</p> <p>令和7年6月30日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</u></p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 _____ (議長が欠けたときのみ)</p>		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
学校教育部長 学校教育部長	I 任命式 任命書の交付 学校教育部長から任命書を委員7名に交付 あいさつ 学校教育部 瀧澤部長
事務局 各委員及び オブザーバー	II 中学校献立専門委員会 1 開会 2 自己紹介 各委員及びオブザーバーの自己紹介 (終了後、学校教育部長は他の公務のため退席)
事務局 委員長	3 役員の選出 上尾市学校給食専門委員会設置要綱第6条第2項及び第3項の規定により、委員長には太平中学校の宮田校長、副委員長には上平中学校の深田教頭を選出する。 4 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田委員長が議長となる。)
議長	・ 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。)
議長 事務局委員	5 議題 (1) 9月分の献立検討について ・ 今回が第1回目の会議であるため、最初に資料の見方について事務局委員に説明を求める。 【基本情報】 ・ 上尾市の中学校給食は、共同調理場で調理したもの(ご飯、主菜など)と各中学校の給食室で調理したもの(副菜、汁物など)を合わせて1食分の給食となる。 ・ JR高崎線で東西に分け、東側と西側の2つの献立を実施。1か月でみると、生徒が同じ献立を食べるように組み替えている。 ・ ご飯とパンは基本的に交互に提供する。麺は1人分ずつ袋に入ったもの(うどんや中華麺)を月1回程度、水曜日に実施。
	【資料の見方】

学校給食栄養月報

- ・ 1 か月の献立名、栄養価、価格についての一覧表。

献立表

- ・ 東西の 1 週間ごとの献立。左半分が東側の献立、右半分が西側の献立。
- ・ 中央の「共同調理場」欄は、共同調理場で作る料理。
左にある「東側」欄は、東側の中学校の給食室で作る料理。
右にある「西側」欄は、西側の中学校の給食室で作る料理。
- ・ 「共同調理場」欄にある調理方法について
「焼」…オーブンで焼いて作る料理。
「揚」…揚げて作る料理。
「釜」…炒め物や煮物など、釜を使って作る料理。
「揚釜」…油で揚げた後、釜で他の材料と一緒に炒めて作る料理。
- ・ 「共同調理場」欄にある食器（大皿・小皿・大碗・小碗）について
その日に使用する食器の下に料理名を記載。
1 人分としてお盆 1 枚に、食器 4 種類のうち 3 種類まで使用できる。

調理業務指示書

- ・ 1 日ごとに献立名、材料名、1 人分の可食量（使用量）、教室での配膳に使用する食器具を記載。

【会議の進め方】

- ・ 事務局委員から 1 週間ずつ料理の特徴、調理方法や味付け、1 人分の配膳個数などを説明した後、皆様から質問や意見を伺う。
- ・ 1 カ月分の説明終了後に全体を通して皆様から意見を伺い、献立について承認をお願いする。

議長

- ・ 9 月分の献立について事務局委員に説明を求める。

事務局委員

- ・ 物価高騰が続き、給食費が大変厳しい状況で実施している。
この委員会で献立を検討して承認していただいた後でも、毎月の支払いが厳しくなって献立変更が必要となってくる場合もあるかと思われる。その場合には、こちらで栄養価を確認しながら献立変更させていただくこともあるということを最初に説明し、了承をお願いする。

事務局委員

- ・ 9 月の給食回数 16 回。
- ・ 暑い時期のため食欲増進、体力回復に効果がある献立ということで作成する。
- ・ 夏の味覚ということで、むき枝豆を使うカップケーキ、夏野菜のゴーヤを使う料理、冷奴、冷たいデザートを取り入れる。
- ・ “大阪・関西万博”があるので、今年度は“世界の料理”ということで取組みをしている。9 月はブラジル料理を取り入れる。

事務局委員

- 第 1 週：9 月 2 日（火）～5 日（金）の献立について説明する。

【主な説明】

- ・ 「冷奴」（東側 4 日、西側 5 日）はパック醤油が付く。
- ・ 「ブロッコリーとウインナーの炒め物」（東側 5 日、西側 4 日）は、冷凍の上尾市産ブロッコリーを使う予定。

委員	<p>【主な質疑】</p> <p>「カレー」(東側2日、西側3日)は、やはり豚モモ肉を使うのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>以前は2cm角切りで、豚肩ロースも(豚モモ肉と合わせて)使ってましたが、価格が高くなったので豚モモ肉のスライスに変更して実施しています。</p>
委員	<p>お米の価格は今、すごく高いですね。 共同調理場で購入するのも、かなり高くなっているのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>お米は高くなっていて、去年の3,000円くらい(4~10月は3,176円/10kg)に比べると倍くらいです。 手元の資料では令和6年度は(11月から)4,441円/10kg、令和7年度の現時点では5,884円/10kgとなり、かなり値上がりしています。</p>
委員	<p>3日の献立は食塩相当量が多いなと思うのですが、なぜでしょうか。</p>
事務局委員	<p>パンの日の献立は、パンにも食塩が含まれているので、ご飯の献立よりも食塩相当量は多くなります。また、主菜や副菜の組合せによっても異なります。3日は、たまたま食塩相当量が少し多くなる組合せになりましたが、逆に少ない組合せになっている献立もあります。</p>
委員	<p>個人的な意見ですが、(給食で)少し塩味が強いなと思うこともあるので…。</p>
委員	<p>今とその前の中学校では、逆に薄味かなと思います。</p>
事務局委員	<p>私達も給食を食べていて、今日の料理は塩分をもう少し減らせるということになると(基本量を)変更しています。ですが、その日の食材によって、例えばキャベツでは(外側の)葉を何枚むくかによって廃棄量が変わり、実際の使用量も変わります。沸騰の具合によっては水分量も変わります。そういう意味では同じ量の塩分を入れても実際には濃度が変わり、その辺りの加減は各学校でするようにしてもらってますので、もしかしたら基本量より塩分が多くなる可能性も、逆に少なくなる可能性もあります。私達は全ての中学校の料理を味見することはできないので、そういう声はいただかないと分からないところになります。</p>
委員	<p>9月は暑いので、少し味を濃い目に見してみようというのがありますか。</p>
事務局委員	<p>それは、ありません。</p>
委員	<p>(味が濃いときは)検食している管理職に言って、書いてもらおうと良いですよ。</p>
事務局委員	<p>管理職に、今日の料理の塩味は強くなかったですかって。この委員会でそういうことも書いてほしいと言われてきましたということも伝えていただければ良いのかなと思います。</p>

委員	お子さんは何か言っていますか。
オブザーバー	味よりも、とにかく量が急に多くなったと言います、小学校に比べると。 (中学校給食の) 米の量は 110g とありますが、炊いたものになると 250g くらいありますよね。基本的に白いお米の量が多いんだなと思いました。
事務局委員	<p>○第2週：9月8日(月)～12日(金)の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ポテトコロッケ」(東側8日、西側16日)は材料を混ぜて種を作り、衣を付けて揚げていく。 ・「クラスソース」(東側8日、西側16日)は教室で配膳するときに(ポテトコロッケに)かけてもらう。 ・「八宝菜(皿うどん)」(東側9日、西側10日)は、食べるときに揚げ麺を大皿にあけて八宝菜をかけて、皿うどんにして食べてもらう。 ・「杏仁豆腐」(東側9日、西側10日)は冷凍の杏仁豆腐、缶詰のみかん、缶詰のパインを混ぜ合わせて提供する。 ・「アッピーずんだカップケーキ」(東側12日、西側11日)は上尾市産むき枝豆のパウダーと、冷凍の上尾市産むき枝豆を使う。むき枝豆は粗く刻んでから具材として使う。 昨年度に実施したときは、豆が苦手な子も割りと食べてくれていたので良かったと思っている。 <p>【主な質疑】</p>
委員	お米を炊くときに、意外にサラダ油が入っているんですね。
事務局委員	共同調理場にある炊飯の機械の都合で、サラダ油を入れないと上手く米が炊けません。(1人分量で)米が110gに対し、サラダ油が0.76g入ります。
事務局委員	<p>○第3週：9月16日(火)～19日(金)の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ハンバーグトマトソースかけ」(東側16日、西側8日)に冷凍ハンバーグを使う。衛生管理上、5～10月は(給食室が暑くなるので)挽肉をこねるなどの作業ができないため。 ・「ゴーヤチャンプルー」(東側17日、西側18日)は豚肉、人参、にがうり、豆腐などを炒め合わせて醤油、砂糖などで味付けして澱粉でとろみを付ける。 ・「パワーカレー」(東側18日、西側17日)は、初めて実施する。暑い時期にしっかり鉄分を摂ってもらいたいということで、キーマカレーの挽肉の一部を豚レバーのミンチに変える。鉄分を摂れるということで、料理名を「パワーカレー」にした。 以前は切り身の豚レバーを揚げてタレをかける料理を実施していたが、そのレバーを仕入れることができなくなったので、レバーのミンチを使う料理を取り入れる。

	<p>・「フローズンヨーグルト」(東側18日、西側17日)は冷凍のまま提供できるヨーグルトになる。</p>
委員	<p>【主な質疑】 お子さんは、レバーを食べますか。</p>
オブザーバー	<p>今は家では出しません。子どもが小さいときは、好き嫌いしないで食べてもらいたいと思って牛乳に浸けて臭みを取ったりとかしてましたが、やっぱり食べなくて…。そのうちに出さなくなりました。だから子供の反応が楽しみです、聞いてみます。</p>
事務局委員	<p>ぜひ感想を教えてくださいと有り難いです。</p>
委員	<p>以前に、揚げたレバーを出したときはどうでしたか。</p>
事務局委員	<p>あのときは(子ども達は)まあまあ食べてました。レバーが苦手な子も、なんとか少しは食べてくれたりとかしてたようです。なるべく食べやすいように味付けも工夫したりしてたのですが、そのレバーが手に入らなくなってしまいました。</p>
事務局委員	<p>○第4週：9月26日(金)の献立について説明する。 ○第5週：9月29日(月)～30日(火)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「豚肉の梨ソース」(東側29日、西側30日)は、澱粉を付けて油で揚げた豚モモ赤身2cm角切りに、梨ピューレ、白ワインなどで作った梨ソースをかける。梨ピューレは、埼玉県産の梨を使ったものになる予定。 ・「プッシュェロ」(東側30日、西側29日)はブラジル料理になる。“深い鍋”という意味で、野菜、肉、大豆などが入った家庭料理になる。給食では豚肉、ウインナー、人参、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツ、大豆、ピーマンなどを使い、トマト味の料理として提供する。</p>
委員	<p>【主な質問】(特になし) 【9月分全体を通しての主な質疑】 先程、聞き忘れてしまったのですが、以前、揚げ麺の日には小さいパンが付いていたと思いますが、今回は予算的に厳しくて付かないのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>今回の揚げ麺は60gの大きいサイズになります。今までの揚げ麺は小さいサイズでしたが、けっこう腹持ちが良くて、パンが意外に残っていたように思います。それもあって大きいサイズを探したところ見つかりましたので、それでパンを付けるのを止めました。もう少し大きいサイズの揚げ麺もありますので、それも含めて感想をいただくと有り難いです。</p>
議長	<p>・質疑が全て終わったので、9月分の献立について事務局案のとおり承認してよいか諮る。</p>

(異議なし。全会一致で承認。)

(2) その他
(特になし)

事務局

6 次回の開催予定
日時 7月4日(金) 午後3時30分から

事務局

7 閉会

以上