

会議の開催結果について

- | | |
|------------|---|
| 1 会 議 名 | 令和7年度第3回小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和7年6月18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) 令和7年度10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 | 上尾市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	令和7年度第3回小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和7年6月18日(水) 午後3:30~4:00	
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令和7年度10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令和7年度10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令和7年度10月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 令和7年度10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	令和7年度第3回小学校献立専門委員会	
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。 7 年 7 月 3 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
委員長	令和7年度第3回上尾市学校給食小学校献立専門委員会の審議に入る。
A委員	令和7年度10月分献立作成表の説明。
	令和7年度10月分は、給食回数「22回」献立に入れるものとして「委託ごはん10回」「自校炊飯4回」「パン7回」「麺3回」。月の栄養のテーマはタイ料理の「ヤムウンセン」。タイの伝統的な春雨サラダ。行事食として、東西6日に白玉入りスープとお月見ゼリー。季節の食材として、栗、さつまいもとみかんを献立に取り入れている。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。
委員長	令和7年度10月分の献立検討。
A委員	10月1日（水）：黒パン、牛乳、チキントマトスパゲティ
	小松菜のサラダ
	黒パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。
	牛乳ではなく、いちご牛乳。小松菜のサラダは、クラスで和風ドレッシングを和えてから配膳をする。
	2日（木）：委託ごはん、牛乳、さわら竜田揚げ、
	春雨のぴり辛炒め、味噌汁
	3食器の献立。さわらの竜田揚げは、50gの物が1人1個付く。
	春雨のぴり辛炒めは、人気の料理でご飯がすすむ。
	3日（金）：カレーライス、牛乳、福神漬け
	こんにゃくサラダ
	給食室の大きな釜で手作りするカレー。こんにゃくサラダは、野菜こんにゃくが2種類入ったサラダ。クラスでイタリアンドレッシングを和えてから配膳をする。
	6日（月）：こぎつね丼、牛乳、白玉入りスープ
	お月見ゼリー
	十五夜のお月見の献立。東西同一で行事食を実施。白玉入りスープは、十五夜にかざるとされる白玉団子をスープに入れる。お月見ゼリーは1人1個付く。
	7日（火）：田舎うどん、牛乳、竹輪のアッピー揚げ
	白菜の煮浸し
	地粉うどん60g 1・2年生、70g 3・4年生、80g 5・6年生。
	ゆでうどんをつけ汁に入れながら食べる。竹輪のアッピー揚げは、小松菜パウダーを入れた衣にくぐらせて油で揚げる。1～2年生1個、3～6年生2個付く。
	8日（水）：委託ごはん、牛乳、豚肉のしょうが焼き
	茎わかめのチョナムル、味噌汁
B委員	豚肉のしょうが焼きは、下味を付けた豚肉に、根しょうが・玉ねぎと一緒に炒める。ご飯のすすむ1品。茎わかめのチョナムルは、コリコリとした食感の茎わかめ・もやし・きゃべつを使用する。「チョ」は韓国語で「酢」という意味。酸味のある味付け。みそ汁の具は、人

	参・玉ねぎ・じゃがいも。 9日(木): 子供パン、牛乳、ハンバーグトマトソース マッシュポテト、鶏肉とレタスのスープ 子供パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。 ハンバーグトマトソースは、1～4年生60g、5・6年生80g。 マッシュポテトはハンバーグの付け合わせ。鶏肉とレタスのスープは 鶏肉・人参・えのき・レタスが入る。 10日(金): キムチチャーハン、牛乳、焼きウインナー 江戸菜としめじのソテー キムチチャーハンは子どもに人気。焼きウインナーは1人2本付 く。江戸菜としめじのソテーは、人参・しめじ・もやし・江戸菜の入 った炒め物。 14日(火): ガパオライス、牛乳、ヤムウンセン ヨーグルト ガパオライスの材料に、バジル0.01g追加する。ガパオライスは、 タイがテーマの献立。タイで人気の家庭料理。バジルのさわやかな 香りのする料理。ご飯にかけて食べる。ヤムウンセンは、新献立。 えび・春雨・野菜が入ったタイで定番のサラダ。給食では、えび・人 参・キャベツ・春雨・きゅうりをゆでて、教室で中華ドレッシングを かけて食べる。 15日(水): 委託ごはん、牛乳、ひじきコロッケ こんにゃくのおかか炒め ひじきコロッケは、いつもの人気のコロッケにひじきが入ってい る。クラスでソースをかけて食べる。こんにゃくのおかか炒めは、人 参・こんにゃく・さつまあげ・いんげんを炒め、最後にかつお節を入 れる。 16日(木): ツイストパン、牛乳、チリコンカン マカロニサラダ、果物 ツイストパン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6 年生。チリコンカンはトマトピューレ・トマトケチャップ・ウスター ソースなどの調味料を使用する。豚肉・野菜を煮込んだトマト味の豆 料理。マカロニサラダはマヨネーズがクラスに1本付く。みかんは1 人1個付く。 17日(金): さつまいもごはん、牛乳、がんす 野菜炒め さつまいもごはんは、秋が旬のさつまいもを使用する。がんすは魚 のすり身を揚げた広島郷土料理。1人1個付く。野菜炒めは、人参・ キャベツ・もやしを使用する。 20日(金): ココア揚げパン、牛乳、鶏肉と大根のポトフ わかめのサラダ ココア揚げパン40g 1・2年生、60g 3～6年生。鶏肉と大根 のポトフは、鶏もも肉・人参・大根・セロリなど具沢山のスープ。わ かめのサラダは、柑橘ドレッシングがクラスに1本付く。
C委員	月曜日に揚げパンを実施した時があったが、パン箱を洗って土日保 管しておくことになる。火曜日に変更してもらうことは可能か。
D委員	東側20日・21日の献立を交換するのはどうか。
A委員	良い。
D委員	

委員長 C委員	東側20日・21日の献立を交換する。 21日(火):ソイ丼、牛乳、春雨スープ ソイ丼は、大豆・豚ひき肉・ベーコンを使用し、カレー味に仕上げ、ご飯に乗せて食べる。春雨スープは、鶏肉・人参・玉ねぎが入ったスープ。
E委員	22日(水):五目栗ごはん、牛乳、焼き魚 もやしの炒め物 五目栗ごはんは、旬の栗を使った混ぜご飯。焼き魚の鯖は1人1枚付く。
F委員	23日(木):ライスボールパン、牛乳、マカロニグラタン シャキシャキサラダ、チンゲンサイのスープ ライスボールパン30g1・2年生、40g3・4年生、50g5・6年生。マカロニグラタンは、給食室でグラタンの具を作り、チーズをかけてオーブンで焼く。シャキシャキサラダは、玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。 24日(金):委託ごはん、牛乳、豚肉のごま味噌ソース 切干大根の煮付け、すまし汁 3食器の献立。豚肉のごま味噌ソースは、下味を付けた豚肉にでん粉を付けて油で揚げる。砂糖・味噌・すりごまを煮たてたタレをからめる。すまし汁はかつお厚削り節でだしをとる。 27日(月):鶏ごぼうめし、牛乳、サーモンフライ 鶏ごぼうめしはしっかりとした味付けの混ぜご飯。サーモンフライは、1・2年生40g、3～6年生50g。衣にあおさの入った魚のフライ。れんこんの炒め物は、にんにくの風味が効いている炒め物。
委員長 A委員	28日(火):食パン、ブルーベリージャム、牛乳 コーンクリームシチュー、キャベツのサラダ 食パン40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。ブルーベリージャムは1人1個付く。コーンクリームシチューは、小麦粉を炒めてルーを作る。うらごしコーンを使用するため、コーンの甘味を感じるシチュー。キャベツのサラダは、コールスロウドレッシングがクラスに1本付く。 29日(水):委託ごはん、牛乳、鶏肉の玉葱ソース 高菜の油いため、味噌汁 3食器の献立。鶏肉の玉葱ソースは、鶏肉に玉ねぎソースをかけて食べる。1～4年生2個、5・6年生3個付く。 30日(木):はちみつパン、牛乳、しょうゆラーメン 棒餃子、ピリ辛もやし はちみつパン30g1・2年生、40g3～6年生。しょうゆラーメンは、煮込みのラーメン。棒餃子は、1人1本付く。 31日(金):委託ごはん、牛乳、マーボー豆腐 大学芋 マーボー豆腐は、みじん切りにした野菜と豆腐を合わせる。ご飯がすすむ味付け。大学芋は乱切りにしたさつまいもを油で揚げ、タレをかける。
委員長 A委員	全体を通して何か意見はあるか。特にないようなので続いて盛り付け表の検討。栄養士から何かあるか。 訂正等は特にない。

委員長	東側20日と21日が交換となる。
G委員	続いてホームページに載せる献立の検討。PTAの方はどうか。
委員長	豚肉のごま味噌ソースはどうか。
全員	HPに掲載するものは豚肉のごま味噌ソースで良いか。
委員長	良い。
	HPの掲載は、豚肉のごま味噌ソースに決定する。
	すべての議事を終了する。

令和7年度

(令和7年度第3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	○
委員	柿澤 康文	富士見 小学校給食主任	○
〃	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	○
〃		小学校PTA	○
事務局	東海林 智之	学校保健課	○
〃	梨本 悦子	〃	○
〃	厚谷 佳代	〃	○