

## 会議録

会議の名称	令和7年度第3回 中学校献立専門委員会			
開催日時	令和7年8月4日(月) 午後3時30分～午後4時5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	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、前川佳穂			
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) 11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	11月分献立表等			
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7年8月25日				
議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</u>				
議長に代わる者の署名 (議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	<p>1 開会</p>
委員長	<p>2 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田委員長が議長となる。)</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。)</li> </ul>
議長	<p>3 議題 (1) 11月分の献立検討について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11月分の献立について事務局委員に説明を求める。</li> </ul>
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・11月の給食回数17回。</li> <li>・「彩の国ふるさと学校給食月間」になり、地場産物を取り入れて献立を作成する。</li> <li>・上尾市産の食材のものとして「上尾市産米ごはん」、「アッピーほうじ茶揚げパン」(東側17日、西側4日)、「アッピー小松菜入りすいとん」(東側7日、西側6日)を取り入れる。</li> <li>・埼玉県産の食材のものとして、のらぼう菜を使う献立、ゆず果汁を使う献立を取り入れる。</li> <li>・埼玉県の郷土料理として秩父の「かてめし」(東側19日、西側5日)、行田の「ゼリーフライ」(東側11日、西側10日)を取り入れる。</li> <li>・「小中統一献立」(東側27日、西側28日)は、小学校と中学校で同じ組合せの献立を取り入れて実施するという取組みになる。</li> <li>・「世界の料理」ということで、ニュージーランドの「クマラスープ」(東側27日、西側28日)を取り入れる。</li> </ul>
事務局委員	<p>○第1週：11月4日(火)～7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"> <li>・「けんちんうどん」(東側5日、西側19日)は、けんちんうどんの汁になる。「ゆでうどん」を付けて食べてもらう。</li> <li>・「魚のゆず風味」(東側7日、西側6日)は、モウカザメ澱粉付きを油で揚げて、砂糖、醤油、ゆず果汁などで作ったタレをかける。</li> <li>・「アッピー小松菜入りすいとん」(東側7日、西側6日)は、すいとん(の団子)を水、米粉、小麦粉、上尾市産小松菜パウダーを混ぜ合わせて作る。</li> </ul> <p>【主な質疑】</p> <p>「コーヒーミルク」(東側6日、西側7日)は最近、給食に出なかったので(子ども達は)喜ぶと思います。ありがとうございます。 「L L コーヒーミルク」とありますが、L Lとは何でしょうか。</p>
委員	

事務局委員	“ロングライフ”ということで長期保存ができるものになります。こういうものも取り入れてコーヒーミルクを使つていきたいということで献立に入っていますが、特にロングライフに拘っているわけではありません。物資の見積りは200mlで生乳90%以上のものということで取りたいと思っています。
事務局委員	ロングライフになると、牛乳パックはいつものようにリサイクルができないので、ゴミとして片付けが発生します。 当日の片付けが変わるとときは（各中学校に）お知らせします。
委員	「平方産米ごはん」（東側7日、西側6日）は、新米になるのでしょうか。
事務局委員	予定では、そうなります。平方産米を使つていきたいということで献立に入っています。
事務局委員	○第2週：11月10日（月）～13日（木）の献立について説明する。 <b>【主な説明】</b> ・「ゼリーフライ」（東側11日、西側10日）は、ポテトサラダベース、おから、人参、玉ねぎ、長ねぎなどを使う。小判型にしたものをおで揚げ、教室で配膳するときに「クラスソース」をかけてもらう。
オブザーバー	<b>【主な質疑】</b> 切らなくてはいけない野菜は、その日に切るのでしょうか。 「ゼリーフライ」などのときは、その日に野菜を切つて成形するのでしょうか。成形しやすいように前の日に野菜を切つておくということはないのでしょうか。
事務局委員	材料名が“にんじん”や“たまねぎ”などと野菜の名称で書いてあるものは（共同調理場や学校の給食室で）その日に切れます。“さつまいもカット（皮付角切り2cm）”などのように書いてあるものは（業者が）事前にカットしているものになります。
委員	お米が「上尾市産米」となっていますが、1週目にある「平方産米」とは違うのでしょうか。
事務局委員	納めていただく経路が違うというところもあります。 全てを「平方産米」にするのは難しいので、「上尾市産米」ということで上尾市で取れたお米を納めていただく業者と、「平方産米」ということで（上尾市の）平方で取れたお米を納めていただく業者の2つの経路があります。
委員	「白玉汁」（東側11日、西側10日）に“厚削り”とあるので、白玉もちはお団子ではなく、まるい（円形の）ものでしょうか。
事務局委員	白玉もちは、お団子になります。“厚削り”は（厚削り節のことで）出汁を取るためのものになります。

委員	<p>この前、卯の花の話があったので、「卯の花和え」の残食を見たら、やはり多かったです。</p> <p>「ゼリーフライ」（東側11日、西側10日）は、けっこう残るのでしょうか。</p>
委員	<p>同じおからの卯の花よりは、まだソースの味もあるので（食べています）…。</p>
事務局委員	<p>揚げ物なので楽しみにしている子ども達や先生方も、けっこういます。</p>
事務局委員	<p>○第3週：11月17日（月）～21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"> <li>・「アッピーほうじ茶揚げパン」（東側17日、西側4日）は、上尾市で取れた茶葉のほうじ茶をパウダーにしたものを使う。油で揚げたコッペ型のパンに、砂糖と上尾市産ほうじ茶パウダーを混ぜたものを絡めて提供する。</li> <li>・「のらぼう菜のみそ汁」（東側18日、西側20日）の“のらぼう菜”は埼玉県比企地区の伝統野菜であり、今年の6月も給食に使っている。</li> </ul> <p>【主な質疑】</p>
委員	<p>揚げパンは60gだと、少し物足りない感じがあるかなと思います。けっこう子ども達もペロリと食べているし、基本的に他のパンは80gあるので、もう少し増やしてもらうことは難しいでしょうか。</p>
事務局委員	<p>給食時間に間に合うように作業できるパンの大きさで、これが一番大きいものになります。また、これ以上大きくなると食缶にクラス分の揚げパンが入り切らなくなります。</p> <p>給食で提供できる揚げパンの最大限の大きさが60gなので、ボリュームのあるスープと、ワインナーなどのタンパク質の料理を付けて、このような組合せで（ボリュームを出して）実施しています。</p>
オブザーバー	<p>こういう（ボリュームのある）ときのスープは、共同調理場で作るのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>各学校の給食室になります。基本的に各学校の給食室では汁物や副菜、デザートなどを調理して、共同調理場ではごはんと主菜を調理します。カレーは主菜になるので共同調理場で調理します。</p>
事務局委員	<p>○第4週：11月25日（火）～28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"> <li>・「照り焼きハンバーグ」（東側26日、西側25日）のハンバーグは共同調理場で作る。11月になるので衛生管理上、挽肉を捏ねたりするような調理ができるようになるため。</li> <li>・「クマラスープ」（東側27日、西側28日）はニュージーランドの料理</li> </ul>

	<p>で、「クマラ」はマオリ族の言語のポリネシア語で“さつま芋”という意味になる。鶏肉、玉ねぎ、人参、さつま芋が具になるカレー風味のクリームスープのような料理。</p>
オブザーバー	<p><b>【主な質疑】</b>  「クマラスープ」(東側27日、西側28日) や「白菜のクリームスープ」(東側17日、西側4日) の材料名に「調理用牛乳」とありますが、これは子ども達が飲んでいる牛乳とは違うのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>子ども達が飲む牛乳は200mlのパックですが、調理用牛乳は1Lもしくは10Lのパックで届きます。その違いがあるだけで中身は同じ牛乳です。</p>
委員	<p><b>【11月分全体を通しての主な質疑】</b>  小学校と一緒に実施するのは、先程の「クマラスープ」(東側27日、西側28日) の日の献立でしょうか。</p>
事務局委員	<p>そうなります。「小中統一献立」ということで、例年は(小学校と) 同日に実施していましたが、今回はどうしても調整が上手くいかなくて同日に実施することができませんでした。それで11月中に同じ組合せの献立を(小学校と中学校で) 実施するということになります。</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・質疑が全て終わったので、11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。  (異議なし。全会一致で承認。)</li> </ul>
	<p>(2) その他  (特になし)</p>
事務局	<p>4 次回の開催予定  日時 9月17日(水) 午後3時30分から</p>
事務局	<p>5 閉会</p>
	<p>以上</p>