

会議の開催結果について

- | | |
|-------------|--|
| 1 会 議 名 | 令和7年度第7回小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和7年11月4日(火) 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 | 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7回小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和7年11月4日(火) 午後3:30~3:50	
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	黒木康文 増木潤子 石井怜実 岡田祥代 野村菜美 山口恵理子 荻野由記	
欠席者(委員)氏名	刀根理恵子 柿澤康文 佐々木知子 山本陽美 齋藤陽菜子 高橋美帆 益田秀美	
事務局(庶務担当)	梨本主査 厚谷主任	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 令和7年度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
議 事 の 経 過	別紙のとおり	
会 議 資 料	令和7年度第7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 11 月 17 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7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2月分献立作成表の説明。 令和7年度2月分は、給食回数「18回」献立に入れるものとして「委託ごはん8回」「自校炊飯4回」「パン5回」そのうち「袋麺1回」。2月3日は節分。そこで「いわしのかば焼き」を取り入れた。東西とも3日の実施となる。2月の栄養のテーマは「油淋鶏」。中国の料理ででんぷんをまぶして揚げた鶏肉に生姜や長ねぎなどの香味野菜を加えた甘酢のたれをかける。新献立は、「いもだんごスープ」。じゃがいもを原料としただんごで、もちもちとした食感が楽しめる。季節の食材として、白菜、大根、小松菜、ほうれん草、デコポン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 A委員	令和7年度2月分の献立検討。 2月2日（月）：ライスボールパン、牛乳、わかめうどん 豆腐ナゲット 食パン30g 1・2年生、40g 3～6年生。 豆腐ナゲットは、給食室で手作りする。水気を切った豆腐・鶏肉・調味料・でん粉を混ぜたものを油で揚げる。1人2個付く。 3日（火）：委託ごはん、牛乳、いわしのかば焼き ほうれん草のごま和え、味噌汁 節分の日の献立。節分には、ひいらぎの葉にいわしの頭を指して、鬼を追い払う風習があったため、給食ではいわしのかば焼きを提供する。いわしに澱粉が付いたものを油で揚げ、かば焼きのタレをかけて食べる。1人2枚。ほうれん草のごま和えは、冬が旬のほうれん草と白菜を使用してごま和えにする。 4日（水）：黒パン、牛乳、マカロニグラタン コールスローサラダ、もやしとこねぎのスープ 黒パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。マカロニグラタンは大人も子供も好きなメニュー。給食室で手作りする。コールスローサラダはコールスロードレッシングがクラスに1本付く。 5日（木）：大豆入り五目ごはん、牛乳、揚げしゅうまい こまつなとはくさいの煮浸し 大豆入り五目ごはんは給食室の釜で炊く。大豆が入った混ぜごはん。揚げしゅうまいはポークシュウマイを油で揚げる。1人2個付く。 6日（金）：ビビンバ、牛乳、いも団子スープ ビビンバは、豚肉と大豆由来のソイミートを混ぜてビビンバの具を作る。麦ごはんの上にかけて食べる。いも団子スープは、じゃがいもを原料とした食感のいも団子を野菜のスープに入れる。新献立。 9日（月）：委託ごはん、牛乳、さわらの照り焼き れんこんの炒め物、なめこ汁

B 委員	3 食器の献立。さわらの照り焼きは 50 g が 1 人 1 枚付く。れんこんの炒め物は、れんこん・人参・こんにゃくを使用し、にんにくの香りが効いた炒め物。
	10 日（火）：キムチみそラーメン、牛乳、キャラメルポテト こんにゃくサラダ
	キムチみそラーメンはみそベースのつけ汁に麺を付けて食べる。つけ汁にはキムチが入るが、辛味はあまりなく風味が美味しいラーメン。キャラメルポテトは素揚げしたさつまいもにタレをからめる。こんにゃくサラダは玉葱ドレッシングがクラスに 1 本付く。
	12 日（木）：ひじきごはん、牛乳、がんす、もやしの炒め物 ひじきごはんは、鶏肉・野菜など様々な具材を使用した混ぜご飯。ひじきが苦手な子でも食べやすいご飯。がんすは 1 人 1 個付く。
	13 日（金）：食パン、リンゴジャム、牛乳、焼きウインナー 小松菜のサラダ、ミネストローネ
	食パン 40 g 1・2 年生、50 g 3・4 年生、60 g 5・6 年生。 りんごジャムは 1 人 1 個付く。焼きウインナーは 1 人 2 本付く。小松菜のサラダは和風ドレッシングがクラスに 1 本付く。
	16 日（月）：委託ごはん、牛乳、油淋鶏、ピリ辛もやし チンゲンサイのスープ
	3 食器の献立。油淋鶏は月の栄養の中華料理。下味を付けた鶏肉にでん粉をつけて油で揚げる。にんにく・しょうがを使用した甘酸っぱいタレをかける。
	17 日（火）：ツナピラフ、牛乳、棒餃子 切り干し大根の中華炒め
	ツナピラフはツナ・コーンが入った混ぜご飯。棒餃子は 1 人 1 本付く。切り干し大根の中華炒めは、煮物にすることが多い切り干し大根を中華風の味付けにした炒め物。
C 委員	18 日（水）：ココア揚げパン、牛乳、白菜と肉団子のクリーム煮 もやしのサラダ
	ココア揚げパンのコッペパンは、40 g 1・2 年生、60 g 3～6 年生。もやしのサラダは中華ドレッシングがクラスに 1 本付く。
	19 日（水）：カレーライス、牛乳、福神漬け、果物 カレーライスはルーから手作りするカレー。季節の果物のデコポンが 1 人 1 / 4 個付く。
	20 日（金）：委託ごはん、牛乳、豆腐ハンバーグおろしソース 野菜炒め
	豆腐ハンバーグおろしソースは、肉だけものよりも豆腐を加えることで柔らかく仕上がる。しょうゆ・みりん・大根おろしで作ったソースをかけて食べる。
	24 日（火）：委託ごはん、牛乳、チキンカツ 茎わかめのきんぴら、すまし汁
	3 食器の献立。チキンカツの鶏肉は、1・2 年生 1 枚、3～6 年生は 2 枚付け。給食室で 1 つ 1 つ手作りする。クラスに 1 本ソースが付く。茎わかめのきんぴらは、低学年が食べやすいように、ささがきごぼうを使用する。
	25 日（水）：ツイストパン、牛乳、インディアンスパゲティ ブロッコリーサラダ

委員長 A委員 委員長 オブザーバー 委員長 全員 委員長	ツイストパン30g1・2年生、40g3～6年生。インディアンスパゲティはカレー味のスパゲティ。今回は豚肉とソイミートを使用する。ブロッコリーサラダはマヨネーズがクラスに1本付く。 26日(木): チュモッパ、牛乳、さば竜田揚げ 華風炒め。 チュモッパは学校で炊く混ぜご飯で韓国の料理。前回実施したものに人参を加えて味付けも改良した。さば竜田揚げは50gが1人1個付く。華風炒めは春雨・たけのこを使用した中華風の炒め物。 27日(金): 委託ごはん、高カルシウムおさかなふりかけ、牛乳、豆腐の中華風煮、サクサクごぼう カルシウムおさかなふりかけは1人1個付く。豆腐の中華風煮は、人参・白菜・ぶなしめじ・チンゲンサイ・豆腐などを煮込み、オイスターソースで味付けをする。サクサクごぼうはでん粉を付けて揚げたごぼうに、甘辛いタレをからめてごまをふる。 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。 特にない。 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。 キムチみそラーメンが気になった。 HPに掲載するものはキムチみそラーメンで良いか。 良い。 HPの掲載は、キムチみそラーメンに決定する。 すべての議事を終了する。
--	--