

## 会議の開催結果について

- |             |                                                              |
|-------------|--------------------------------------------------------------|
| 1 会 議 名     | 令和7年度第9回小学校献立専門委員会                                           |
| 2 会 議 日 時   | 令和8年1月16日（金） 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8年度4月分献立審議<br>2) 盛り付け表の検討<br>3) ホームページ掲載献立の検討<br>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<br>TEL 775-9683                       |

# 会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第9回小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和8年1月16日（金） 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 佐々木知子 山本陽美 齋藤陽菜子 石井 怜実 高橋美帆 岡田祥代 野村菜美 益田秀美 荻野由記	
欠席者(委員)氏名	刀根理恵子 柿澤康文 山口恵理子	
事務局(庶務担当)	厚谷主任	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 令和8年度4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9回小学校献立専門委員会	
<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>8 年 2 月 5 日</p> <p>委員長の署名 <u>黒木 康文</u></p> <p>委員長に代わる者の署名 _____ (委員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
委員長	<p>令和7年度第9回上尾市学校給食小学校献立専門委員会の審議に入る。</p> <p>令和8年度4月分献立作成表の説明。</p>
A委員	<p>令和8年度4月分は、給食回数「14回」献立に入れるものとして「委託ごはん8回」「自校炊飯2回」「パン4回」「麺2回」。令和8年度の月の栄養のテーマは「給食で使われる食材」で1年間実施。4月の月の栄養のテーマは「パン」。季節のものとして、キャベツ・玉ねぎ・じゃがいもを使用。新1年生は、4月15・16日が練習給食、17日から給食開始。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。</p>
委員長	<p>令和8年度4月分の献立検討。</p>
A委員	<p>10日（金）：ドライカレーホワイトソース、牛乳 イタリアンサラダ</p> <p>初日はドライカレーホワイトソース。カレー味のご飯に鶏肉・人参・ぶなしめじが入ったホワイトソースをかけて食べる。児童に人気の献立。イタリアンサラダにはイタリアンドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>13日（月）：わかめごはん、牛乳、さば竜田揚げ じゃが芋のそぼろ煮、味噌汁</p> <p>3食器の献立。さば竜田揚げは2～6年生50g。じゃが芋のそぼろ煮は、しょうが・鶏肉・じゃが芋を炒め、砂糖・しょうゆで煮る。じゃがいもメインの副菜。</p> <p>14日（火）：食パン、牛乳、キャラメルクリーム チーズオムレツ、にんじんしりしり、白菜と肉団子のスープ。</p> <p>食パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。キャラメルクリームは1人1個付く。カルシウムの多いクリーム。給食に初めて使用する。チーズオムレツは1人1個付く。にんじんしりしりは沖縄の郷土料理。人参・もやし・ツナを炒め、しょうゆ・塩・こしょうで味付けをする。</p>
B委員	<p>15日（水）：ごはん、牛乳、マーボー豆腐 サクサクごぼう</p> <p>マーボー豆腐は豚肉・ソイミートを使用する。ソイミートは人参・玉ねぎを炒めた後に入れるとほぐれやすい。サクサクごぼうは、でん粉を付けたごぼうを油で揚げ、砂糖・しょうゆ・酒・ごまでたれを作り、揚げたごぼうにからめる。</p>

C委員	<p>16日（木）：ごはん、おさかなふりかけ、牛乳コロッケ 野菜炒め コロッケは1つ1つ手作りする。クラスにソース1本付く。野菜炒めは人参・キャベツ・もやし・にらを炒め、オイスターソースで味付けをする。</p> <p>17日（金）：ツイストパン、スパゲティナポリタン、牛乳 フルーツゼリー ツイストパン30g1・2年生、40g3～6年生。1年生は給食初日。1年生は食べやすいようにスパゲティナポリタンとした。フルーツゼリーはゼリー2種類と黄桃を使用する。</p> <p>20日（月）：ごはん、牛乳、スタミナ焼肉 ポテトサラダ、ゼリー</p>
	<p>スタミナ焼肉は豚肉が沢山入り、野菜と一緒に甘辛く味付けをする。ポテトサラダはクラスにマヨネーズが1本付く。ゼリーは1人1個付く。</p> <p>21日（火）：バターコッペパン、牛乳、マカロニグラダ コールスローサラダ、トマト入りスープ バターコッペパン30g1年生、40g2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。マカロニグラタンは給食室で手作りし、カップに1つ1つ入れる。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。</p>
	<p>22日（水）：ごはん、牛乳、あじの磯辺フライ 春雨のぴり辛炒め、味噌汁 あじの磯辺フライは1人1個付く。クラスに1本中濃ソースが付く。</p>
	<p>23日（木）：カレーライス、牛乳、福神漬け シャキシャキサラダ 子供から人気の手作りカレー。シャキシャキサラダには和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>24日（金）：五目おこわ、牛乳、しゅうまいの衣揚げ おかか炒め 五目おこわは給食室で炊くごはん。鶏肉・人参などを使用する。しゅうまいの衣揚げは1人2個付く。冷凍のしゅうまいに水・小麦粉の衣を付けて揚げる。冷凍のままでも美味しく揚がる。おかか炒めはかつお節の香りが効いた炒め物。</p>
D委員	<p>27日（月）：メロンパン、牛乳、田舎うどん フライドポテト、小松菜のサラダ メロンパンは、30g1・2年生、40g3～6年生。田舎うどんは給食ならではの味がしみたうどん。小松菜のサラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。</p>



	<p>わかめごはんは児童に人気。コロッケは給食室で手作りする。中濃ソースがクラスに1本付く。</p>
E 委員	<p>28日(火): そぼろごはん、牛乳、すいとん</p> <p>そぼろごはんは甘辛く味付けした具をごはんにかけて食べる。すいとんは小麦粉・米粉を練って作った団子に野菜が沢山入った汁物。すいとんには、乳・卵を使用していない。体が温まる汁物。</p> <p>30日(木): チキンライス、牛乳、お好み串フライ、春雨サラダ</p> <p>チキンライスは鶏肉・人参・玉ねぎなどを使用し、パプリカパウダーなどで味付けをする。彩りが良い。お好み串フライは鮭・ウインナーが串に刺さったフライを油で揚げる。1人1本付く。春雨サラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>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。</p>
A 委員	<p>東側23日・西側30日の福神漬けが抜けていたので、ごはんの横に追加する。</p>
F 委員	<p>東側30日の牛乳が抜けている。</p>
委員長	<p>他にあるか。</p>
全員	<p>特にない。</p>
委員長	<p>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。</p>
オブザーバー	<p>田舎うどんが気になった。</p>
委員長	<p>HPに掲載するものは田舎うどんが良いか。</p>
全員	<p>良い。</p>
委員長	<p>HPの掲載は、田舎うどんに決定する。</p> <p>すべての議事を終了する。</p>