

第5号様式

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
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 錄

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 斎藤陽菜子 石井 怜実 高橋美帆 岡田祥代 野村菜美 益田秀美 萩野由記	
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	
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。		
8年2月5日		黒木康文
委員長の署名		
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	<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	令和8年度4月分の献立検討。
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。 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、マー婆一豆腐 サクサクごぼう</p> <p>マー婆一豆腐は豚肉・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>

	<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</p> <p>コロッケは1つ1つ手作りをする。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、オイスタークリーム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</p> <p>ツイストパン30g 1・2年生、40g 3~6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>
C委員	<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</p> <p>バターコッペパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・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>
D委員	<p>22日(水) : ごはん、牛乳、あじの磯辺フライ 春雨のびり辛炒め、味噌汁</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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>
	<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</p> <p>メロンパンは、30g 1・2年生、40g 3~6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>

	わかめごはんは児童に人気。コロッケは給食室で手作りをする。中濃ソースがクラスに1本付く。
E委員	<p>28日(火)：そぼろごはん、牛乳、すいとん 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 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	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。
F委員	東側30日の牛乳が抜けている。
委員長	他にあるか。
全員	特はない。
委員長	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。
オブザーバー	田舎うどんが気になった。
委員長	HPに掲載するものは田舎うどんで良いか。
全員	良い。
委員長	HPの掲載は、田舎うどんに決定する。 すべての議事を終了する。