

会議の開催結果について

- 1 会議名 令和7年度第10回小学校献立専門委員会
- 2 会議日時 令和8年1月30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5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10回小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和8年1月30日(金) 午後3:30~3:50	
開催場所	Web会議	
議長(委員長・会長)氏名	副委員長 刀根 理恵子	
出席者(委員)氏名	刀根理恵子 増木潤子 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 山口恵理子 益田秀美 荻野由記	
欠席者(委員)氏名	黒木康文 柿澤康文 佐々木知子	
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5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10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16日	
	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
副委員長	<p>令和7年度第10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5月分献立作成表の説明。</p>
A委員	<p>令和8年度5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9回」「自校炊飯3回」「パン5回」「パンと麺の組み合わせ1回」「袋麺1回」。令和8年度の月の栄養のテーマは「たけのこ」で新たけのこを使った「たけのこごはん」を献立に取り入れている。季節のものとして、たけのこ・トマト・新じゃがいもを使用。5月1日は、子どもの日献立として、「こぎつねずし・ワンタンスープ・かしわもち」の献立。新献立は「ぴり辛ひじき」。トマトは、ミートボールのトマト煮で地場産のものを使用できる学校は、農家に注文をしている。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>
副委員長	令和8年度5月分の献立検討。
A委員	<p>5月の献立検討に入る前に、分量の訂正がある。20日(水)の白玉汁のだんごは25gから30gへ変更する。27日(水)のぴり辛ひじきのごま油は1gから0.8g、にんにくは0.6gから0.5g、豚ひき肉は25gから20g、トウバンジャンは0.2gから0.15g、にんじんは8gから6g、ごぼうは4gから3g、水は16gから13g、こいくちしようゆは8gから6.5g、上白糖は3gから2.5g、カットいんげんは3gから2gへ変更する。</p> <p>1日(金)： こぎつねすし、牛乳 ワンタンスープ、かしわもち こぎつねすしは油揚げ・野菜・肉を炒め、大豆からできているソイミートを加えて作る。子供の日にちなんとかしわもちを付ける。</p> <p>7日(木)： バターコッペパン、ロイシティ、シャキシャキサラダ 春雨スープ 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。ロイシティはスイスの芋料理。チーズソースとローズマリーを使用したじゃがいものグラタン。給食室で1つ1つ手作りする。シャキシャキサラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>8日(金)： ごはん、乳酸菌飲料、鶏肉の甘味ソース こんにゃくのおかか炒め、味噌汁 3食器の献立。鶏肉の甘味ソースは、鶏肉30gが1～4年生が2個、5・6年生が3個。にんにく・しょうが・長ねぎを入れた甘酸つ</p>

	<p>ぱいタレをかけて食べる。</p> <p>11日（月）：たけのこごはん、牛乳、いわしの竜田揚げ 豚肉の塩こうじ炒め</p> <p>たけのこごはんは旬の新たけのこを使用した炊き込みごはん。鶏肉・人参・干しいたけ・油揚げと一緒に炒めて具を作る。いわしの竜田揚げは1人40gが1個付く。</p>
B委員	<p>12日（火）：ライスボールパン、牛乳、煮込みうどん、かき揚げ。 ツイストパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。煮込みうどんはかつお厚削りぶしでだしをとる。鶏肉・野菜・うどんを入れて煮込む。かき揚げは、さつまいも・玉ねぎ・人参のかき揚げ。</p> <p>13日（水）：五目そばろ丼、牛乳、蓮花湯、ラムネゼリー 五目そばろ丼は鶏肉・玉ねぎ・人参・干しいたけで具を作り、麦ごはんにかけて食べる。蓮花湯はうらごしコーンを使用し、コーンの甘味たっぷりのかき玉スープ。ラムネゼリーは1人1個付く。</p> <p>14日（木）：子供パン、牛乳、チーズコロッケ ゆでキャベツ、ABCスープ 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。チーズコロッケは給食室で手作りする。サイコロ型のチーズを入れて作るコロッケ。ABCスープはアルファベットマカロニを使ったスープ。</p> <p>15日（金）：ごはん、牛乳、たらのみそマヨネーズ焼き ぴり辛肉ごぼう、小松菜のスープ 3食器の献立。たらのみそマヨネーズ焼きはたらに塩・こしょうで下味を付け、みじん切りにした玉ねぎを加えたみそマヨネーズソースをかけて焼く。ぴり辛肉ごぼうはトウバンジャンを使用したごぼうの炒め物。</p>
C委員	<p>18日（月）：ごはん、ふりかけ、牛乳、肉じゃが もやしの炒め物 ふりかけは1人1個付く。肉じゃがは旬の新じゃがいもを使用する。</p> <p>19日（火）：みそラーメン、牛乳、春巻き、わかめサラダ ホット中華めんは、60g 1年生、70g 2年生、80g 3・4年生、90g 5・6年。袋めんを使用し、みそ味のつけ汁にめんを少しづつ付けて食べる。春巻きは1人1本付く。わかめのサラダは和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>20日（水）：ごはん、牛乳、さばのみそかけ 切り干し大根の煮付け、白玉汁 3食器の献立。さばのみそかけは生さば40gが1人1個付く。みそ・みりん・砂糖の甘辛いみそだれをかけて食べる。白玉汁は、かつ</p>

	おだしがきいた汁。鶏肉・人参・大根を使用する。
D委員	<p>21日（木）：カレーライス、牛乳、福神漬け キャベツと人参のサラダ カレーライスは児童に人気の献立。キャベツと人参のサラダはイタリアンドレッシングが1人1本付く。</p> <p>22日（金）：コーンピラフ、牛乳、焼きワインナー 野菜炒め コーンピラフは給食室で炊く。具を作り、炊いたごはんの上にのせて蒸らして作る。ワインナーは1人2本付く。野菜炒めは人参・玉ねぎ・もやしなどを使用する。</p> <p>25日（月）：ごはん、牛乳、豚肉のしょうが焼き マカロニサラダ 豚肉のしょうが焼きはしょうがが香る体が温まる料理。マカロニサラダはマカロニ・人参・ホールコーンを使用する。クラスに1本マヨネーズが付く。</p> <p>26日（火）：ココア揚げパン、牛乳、クリームシチュー こんにゃくサラダ ココア揚げパンに使用的バターコッペパン40g 1・2年生、60g 3~6年生。クリームシチューはとろみが付くまでじっくり煮る。こんにゃくサラダには玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。</p>
E委員	<p>27日（水）：しょうがご飯、牛乳、白身魚のフライ ぴり辛ひじき しょうがごはんは刻んだしょうがが入った香りが良い混ぜごはん。ぴり辛ひじきは新献立。ひじき・人参・ごぼう・トウバンジャンを使用したぴり辛の副菜。</p> <p>28日（木）：食パン、黒豆きなこクリーム、牛乳、 ミートボールのトマト煮、ジャーマンポテト 食パン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。ミートボールトマト煮は玉ねぎ・ミートボール・トマトソースで煮込む。ジャーマンポテトは新じゃがいも・ベーコンを炒めて作る。</p> <p>29日（金）：ごはん、牛乳、鶏肉のぴり辛焼き れんこんの炒め物、味噌汁 3食器の献立。鶏肉のぴり辛焼きは下味を付けた鶏肉をオーブンで焼く。れんこんの炒め物はれんこん・人参・こんにゃくを使用したシャキシャキとした食感。味噌汁の具は、人参・新じゃがいも・小松菜。</p>
副委員長	全体を通して何か意見はあるか。
F委員	2月の献立のことで質問がある。東側20日・西側19日のとうふハンバーグおろしソースのソースが別配缶になっていた。今までソー

	スはハンバーグにかけていたが、別配缶にした理由を教えてほしい。
B委員	その日の献立は2食器の献立で別配缶が可能であった。
F委員	了解した。
副委員長	その他に何か意見はあるか。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。
A委員	特にない。
副委員長	続いてホームページに載せる献立の検討。PTAの方が本日2名欠席のため、栄養士から何かかるか。
A委員	ぴり辛肉ごぼうはどうか。
副委員長	HPに掲載するものはぴり辛肉ごぼうで良いか。
全員	良い。
副委員長	HPの掲載は、ぴり辛肉ごぼうに決定する。 すべての議事を終了する。