

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 齋藤陽菜子 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	
<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16日</p> <p>委員長の署名 _____</p> <p>委員長に代わる者の署名 _____ 刀根理恵子</p> <p>(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
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、こ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	<p>令和8年度5月分の献立検討。</p>
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、こいくちしょうゆは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）： こぎつねずし、牛乳 ワンタンスープ、かしわもち こぎつねずしは油揚げ・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。子供の日にちなんで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、シャキシヤキサラダ 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。シャキシヤ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>ば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 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・油揚げを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> <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30g1・2年生、40g3～6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）：五目そばろ井、牛乳、蓮花湯、ラムネゼリー 五目そばろ井は鶏肉・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30g1年生、40g2年生、50g3・4年生、60g5・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 びり辛肉ごぼう、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。び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、60g1年生、70g2年生、80g3・4年生、90g5・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>

	<p>おだしがきいた汁。鶏肉・人参・大根を使用する。</p> <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>
D委員	<p>22日（金）：コーンピラフ、牛乳、焼きウインナー 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。ウインナーは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>
E委員	<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するバターコッペパン40g1・2年生、60g3～6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> <p>27日（水）しょうがご飯、牛乳、白身魚のフライ びり辛ひじき 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。び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びり辛の副菜。</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30g1年生、40g2年生、50g3・4年生、60g5・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、鶏肉のびり辛焼き れんこんの炒め物、味噌汁 3食器の献立。鶏肉のび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	<p>全体を通して何か意見はあるか。</p>
F委員	<p>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</p>

	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ください。
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。P T A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	H P 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	H P 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。