

會 議 錄

会 議 の 名 称		令和8年度 第4回 中学校物資専門委員会	
開 催 日 時		令和8年10月9日（金）午後3時～午後4時5分	
開 催 場 所		上尾市立中学校給食共同調理場 研修室	
議長(委員長・会長)氏名		委員長 石田賢一	
出席者(委員)氏名		杉崎亮、森優子、吉田詩織、木原洋子、大野里香、 齋藤陽菜子、小島利恵	
オブザーバー氏名		■	
欠席者(委員)氏名			
欠席者(オブザーバー)氏名		■	
事務局(庶務担当)		上吉原佐公子	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果	
	(1) 物資検討（12・1月分）について (2) その他	(1) 別紙のとおり (2) 特になし	
議 事 の 経 過		別紙のとおり	傍聴者数 0人
会 議 資 料		別紙のとおり	
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。 令和 8 年 1 0 月 2 7 日 議長(委員長・会長)の署名 石田賢一（原本自筆） 議長に代わる者の署名 (議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
事務局	1 開会
委員長	2 あいさつ 石田委員長 (以後、石田委員長が議長となる。)
議長	・ 会議の公開について出席者に諮る。(全員異議なし、公開とする。) ・ 傍聴者の確認をする。(傍聴者なし。)
議長	3 議題 (1) 物資検討(12・1月分)について ・ 12・1月分の物資検討を行う。
事務局委員	○肉物資の主な説明 ・ 配布資料「12・1月分肉物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から14番まで順次説明する。 ・ 納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いする。 ・ 「カレー」に7番「豚もも赤身2×2×2cm」と10番「豚肩ロース2×2×2cm」の両方を、「チキンのトマト煮」に13番「鶏むね皮なし20g」と14番「鶏もも皮なし20g」の両方を使う。 この1つの献立に使う2種類の肉物資(7番と10番、13番と14番)は、同じ納入業者を選んでいただくようお願いする。 ・ 1番「豚もも赤身挽肉」の納入業者A、納入業者Bは脂身が多かったので“規格”で選定から除外された。 ・ 8番「鶏もも皮なし挽肉」の納入業者Dは、見本が提出されなかったので“見本なし”で選定から除外された。 ・ “形状”のうち、2番「鶏むね皮なし1.5cm角」の納入業者B、3番「豚もも赤身1cmスライス」の納入業者A、4番「鶏胸皮なし小間」の納入業者D、7番「豚もも赤身2×2×2cm」の納入業者B、10番「豚肩ロース2×2×2cm」の納入業者B、11番「豚肩ロース3×3×3cm」の納入業者Bは、形が揃っていなかったので選定から除外された。
委員	○説明についての質問等(主な発言の概要) 説明に7番と10番、13番と14番は同じ業者を選ぶとありましたが、納入業者Bは13番が「甲州屋」、14番が「小田島商店」と異なります。この場合、どうなるのでしょうか。
事務局委員	説明が足りなくて申し訳ありません。納入業者Bが取り扱う肉物資のメーカーが13番は「甲州屋」、14番は「小田島商店」になります。納入業者はA～Fの6社になりますので、13番と14番では両方とも納入業者B、又は両方とも納入業者Dを選ぶということでお願いします。

委員	同じ納入業者を選ぶということですが、価格を見ると7番では納入業者Eのほうが高く、反対に10番では納入業者Aのほうが高くなっています。そして13番と14番でも、価格が高いほうの納入業者は異なります。そういうことも考慮して肉物資を選ぶことになるのでしょうか。																																																								
事務局委員	そのようにお願いします。 ○肉物資の観察（要した時間、約8分） ○肉物資の意見・質問等（特になし） ○肉物資の選定 ・委員の挙手による多数決で選定する。 ・校務により委員1名が途中参加となり、選定は委員7名となる。 ・選定結果の詳細は、資料「12・1月分肉物資見積検討表」を参照。 <table><tr><td>1</td><td>豚もも赤身挽肉</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>2</td><td>鶏むね皮なし1.5cm角</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>豚もも赤身1cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>鶏胸皮なし小間</td><td>⇒納入業者E</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>豚もも赤身3cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>鶏もも皮付き観音開き40g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>豚もも赤身2×2×2cm</td><td>⇒納入業者A</td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>鶏もも皮なし挽肉</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>鶏もも皮なし1.5cm角</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>豚肩ロース2×2×2cm</td><td>⇒納入業者A</td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>豚肩ロース3×3×3cm</td><td>⇒納入業者E</td><td></td></tr><tr><td>12</td><td>鶏もも皮付き40g</td><td>⇒納入業者D</td><td>切身</td></tr><tr><td>13</td><td>鶏むね皮なし20g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>14</td><td>鶏もも皮なし20g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr></table> ○一般物資の主な説明 ・1学期の支払いが終わり給食費の見通しがついてきて、もう少し色々な食材が使えることが分かった。このため今回、選定していただく一般物資は、肉物資と同様に、いつもより少し多くなっている。 ・配布資料「12・1月分一般物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から12番まで順次説明する。 ・納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いします。 ・1番「いか切り身澱粉付き40g」の納入業者D①は、少し丸まっているような形だったので“形状”で選定から除外された。 ・4番「里芋」は、規格にスライス3cmイチョウで厚さが1cmとあるが、調理で火の通りが均一になるように大きさが揃っていることも考慮して選んでいただけると有り難い。 ・8番「甘塩サバ70g」は「焼き魚」に使う。そのまま焼いて、味付け	1	豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票	2	鶏むね皮なし1.5cm角	⇒納入業者D		3	豚もも赤身1cmスライス	⇒納入業者E		4	鶏胸皮なし小間	⇒納入業者E		5	豚もも赤身3cmスライス	⇒納入業者E		6	鶏もも皮付き観音開き40g	⇒納入業者B		7	豚もも赤身2×2×2cm	⇒納入業者A		8	鶏もも皮なし挽肉	⇒納入業者B		9	鶏もも皮なし1.5cm角	⇒納入業者B		10	豚肩ロース2×2×2cm	⇒納入業者A		11	豚肩ロース3×3×3cm	⇒納入業者E		12	鶏もも皮付き40g	⇒納入業者D	切身	13	鶏むね皮なし20g	⇒納入業者B		14	鶏もも皮なし20g	⇒納入業者B	
1	豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票																																																						
2	鶏むね皮なし1.5cm角	⇒納入業者D																																																							
3	豚もも赤身1cmスライス	⇒納入業者E																																																							
4	鶏胸皮なし小間	⇒納入業者E																																																							
5	豚もも赤身3cmスライス	⇒納入業者E																																																							
6	鶏もも皮付き観音開き40g	⇒納入業者B																																																							
7	豚もも赤身2×2×2cm	⇒納入業者A																																																							
8	鶏もも皮なし挽肉	⇒納入業者B																																																							
9	鶏もも皮なし1.5cm角	⇒納入業者B																																																							
10	豚肩ロース2×2×2cm	⇒納入業者A																																																							
11	豚肩ロース3×3×3cm	⇒納入業者E																																																							
12	鶏もも皮付き40g	⇒納入業者D	切身																																																						
13	鶏むね皮なし20g	⇒納入業者B																																																							
14	鶏もも皮なし20g	⇒納入業者B																																																							
事務局委員																																																									

	しないで提供するため、美味しいと思うものを選んでいただくと良いかと思う。また、納入業者Bは60gだったので“規格”で選定から除外された。 ・11番「クジラ2cm角切り竜田揚げ」は“給食週間の献立”の「クジラ竜田おろしソース」に使う。昔の給食では“クジラの竜田揚げ”がよく提供されていた。 ・今までと同様に物資の選定で迷ったときは価格の安いほうを選んでいただけると有り難いということを伝え、願います。 ○説明についての質問等（特になし） ○一般物資の味見と観察（要した時間、約18分） ○一般物資の意見・質問等（主な発言の概要） 全体的に安いほうで良いのかなと思いますが、10番「メルルーサ澱粉付き70g」の納入業者D①は、柔らかすぎる感じだったのでどうかと思いました。 ○一般物資の選定 ・委員の挙手による多数決で選定する。 ・議決が同数の場合は、価格の安いほうを選定する。 ・選定結果の詳細は、資料「12・1月分一般物資見積検討表」を参照。 <table><tr><td>1</td><td>いか切り身澱粉付き40g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>さわら60g</td><td>⇒納入業者D②</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>高菜漬け刻み（冷）</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>4</td><td>里芋</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>モウカザメ澱粉付き70g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>あじフィレ澱粉付き30g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>かぼちゃ</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>甘塩サバ70g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>ゆず果汁</td><td>⇒納入業者C</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>メルルーサ澱粉付き70g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>クジラ2cm角切り竜田揚げ</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>12</td><td>たこ薄切り</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr></table> （2） その他 （特になし）	1	いか切り身澱粉付き40g	⇒納入業者F		2	さわら60g	⇒納入業者D②		3	高菜漬け刻み（冷）	⇒納入業者D	無投票	4	里芋	⇒納入業者D		5	モウカザメ澱粉付き70g	⇒納入業者F		6	あじフィレ澱粉付き30g	⇒納入業者D		7	かぼちゃ	⇒納入業者D		8	甘塩サバ70g	⇒納入業者F		9	ゆず果汁	⇒納入業者C		10	メルルーサ澱粉付き70g	⇒納入業者B		11	クジラ2cm角切り竜田揚げ	⇒納入業者D	無投票	12	たこ薄切り	⇒納入業者D	無投票
1	いか切り身澱粉付き40g	⇒納入業者F																																															
2	さわら60g	⇒納入業者D②																																															
3	高菜漬け刻み（冷）	⇒納入業者D	無投票																																														
4	里芋	⇒納入業者D																																															
5	モウカザメ澱粉付き70g	⇒納入業者F																																															
6	あじフィレ澱粉付き30g	⇒納入業者D																																															
7	かぼちゃ	⇒納入業者D																																															
8	甘塩サバ70g	⇒納入業者F																																															
9	ゆず果汁	⇒納入業者C																																															
10	メルルーサ澱粉付き70g	⇒納入業者B																																															
11	クジラ2cm角切り竜田揚げ	⇒納入業者D	無投票																																														
12	たこ薄切り	⇒納入業者D	無投票																																														
事務局	4 次回の開催予定 12月2日（水）は予定であるため、確定した日には開催通知で連絡する。																																																
副委員長	5 閉会 以上																																																