

会 議 録

会議の名称	令和5年度第7回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和5年12月15日(金) 午後3時30分～午後4時15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 酒井一昭	
出席者(委員)氏名	山本幸年、中澤理恵子、木原洋子、湯浅裕利子、荒井幸子	
オブザーバー氏名	■■■■■、■■■■■	
欠席者(委員)氏名	大野春花、大野里香	
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) 4月分の献立検討について (2) その他	(1) 献立表について全会一致 で承認 (2) 別紙のとおり
議事の経過	別紙のとおり	傍聴者数 0人
会議資料	4月分献立表等	
<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>令和 6 年 1 月 19 日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>酒井一昭</u></p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 (議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
事務局	1 開会
委員長	2 あいさつ 酒井委員長 (以後、酒井委員長が議長となり議事進行する。)
議長	3 議題 (1) 4月分の献立検討について ・4月分の献立について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	・4月の給食回数14回。新入生を迎えるので親しみやすく、配食しやすい、そして食べやすい献立を作成する。 ・進級、入学のお祝いとして「チョコレートマフィン」(東側:23日、西側:22日)を献立に取り入れる。 ○第1週:4月10日(水)~12日(金)の献立について説明する。 ・子ども達に馴染みのある料理として「クリームシチュー」(東側:11日、西側:12日)を取り入れる。 ・「みかんゼリー」(東側:11日、西側:12日)は、今までは缶詰のみかんを入れてみかんジュースを固めていたが、今回はコストダウンを図って缶詰のみかんを省く。来年度になるが、できれば様子を教えていただきたいと思います。
委員	【主な質疑】 「ひじきと野菜の炒め物(ごま抜き)」(東側:12日、西側:11日)ですが、ここは“(ごま抜き)”と書く必要があるのでしょうか。
事務局委員	もともとゴマが入っている料理なので、私達が分かりやすいように“(ごま抜き)”と書いてありますが、このカッコ書きは実際の献立表には載りません。「ひじきと野菜の炒め物」という記載になります。
委員	「みかんゼリー」(東側:11日、西側:12日)から缶詰のみかんを省くということですが、気持ちとして何か、寒天のような硬さの違うもの等を入れることは出来ないのでしょうか。
事務局委員	みかんの缶詰(の価格)はあまり高くないので、他の食材を入れると逆にお金が掛かり、コスト削減になりません。また、缶詰のみかんやゼリーは給食調理員がカップの中に1個1個入れているので、その手間を省くことが出来ます。 (みかんと手間の)両方を省いても美味しく食べることが出来て(ゼリーの)コストが抑えられて1回でも多く入れることが出来るのであれば、こ

事務局委員	<p>ちらのゼリーを採用していく価値もあるかと思しますので、今までのやり方を変えてみました。食べていただいた感想をいただければと思いますので、よろしく願いいたします。</p>
事務局委員	<p>○第2週：4月15日（月）～19日（金）の献立について説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「笹かまぼこの天ぷら」（東側：17日、西側：24日）は、今までは青のりを入れて“磯辺揚げ”にすることが多かったが、今回はシンプルに天ぷらにした。 ・「シャキシャキサラダ（炒め）」（東側：18日、西側：19日）は、いつもは教室でドレッシングを和えて（サラダを配膳して）もらっているが、今回は給食室で沸騰させたドレッシングに野菜などを入れて火を通す。サラダに味付けをしてから教室に配缶する。
委員	<p>【主な質疑】</p> <p>実際に給食に出せる野菜は茹でるとか加熱したものなので、茹で野菜とか野菜炒めのような感覚がありますが、サラダの名称で構わないのでしょうか。</p> <p>「シャキシャキサラダ（炒め）」（東側：18日、西側：19日）は「シャキシャキ野菜炒め」に（献立名は）変わらないのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>サラダとして提供したいので（献立名は）変わりません。（ドレッシングを）和えたものを出しているのです、できれば“サラダ”として提供したいと思います。</p> <p>また、この“（炒め）”のカッコ書きも献立表には載りません。「シャキシャキサラダ」だと給食調理員も私達もドレッシングポットを用意する作業が入ってしまうので、そうならないように指示書にはカッコ書きを記載しています。この会議でも、皆さんに分かっていただけるようにカッコ書きを記載したものを使っています。</p>
委員	<p>コンビニでも“生野菜のサラダ”を売っていますし、レストランなどでも生野菜を出していますが、（上尾市の中学校）給食では今後も生野菜は出ないのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>現状が変わらない限りは（生野菜は）出ないと思います。</p> <p>コンビニなどではサラダ専用レーンで（生野菜のサラダを）作っていますが、私達には専用の設備や器具を確保することは出来ません。給食室にその広さはありませんし、器具はきちんと洗って消毒して次に使うことを繰り返します。また、自宅のように作り立てを提供することは出来ないのです（サラダを）冷やしておく保冷の道具も必要ですが、その道具も給食室に確保することは出来ません。</p> <p>そういうことから（野菜は）火を通して出しています。</p>
委員	<p>給食に生野菜が出なくなってから、かなりしばらく経つので…。</p>
オブザーバー	<p>昔は（給食に）生野菜が出ていたのでしょうか。何かがあって出なくなったのでしょうか。</p>

事務局委員	<p>大阪府堺市で起きた0-157の食中毒になります。それから給食室内の衛生管理が厳しくなって、加熱しないものは出さなくなりました。</p> <p>少しずつですが、きちんと衛生管理ができて安全が確保できたら出来るようになってきたことでもあります。それには施設や道具、人、設備が必要になります。</p>
事務局委員	<p>○第3週：4月22日（月）～26日（金）の献立について説明する。</p> <p>○第4週：4月30日（火）の献立について説明する。</p> <p>29日（月）は「昭和の日」により給食なし。</p> <p>・「春雨サラダ」（東側：30日、西側：10日）も炒めサラダになる。</p>
委員	<p>【主な質疑】（特になし）</p> <p>【全体を通しての主な質疑】</p> <p>例えばマフィンやカレー、麻婆豆腐などを手作りされていますが、市販のものや半製品を買ったほうがコストが下がるということはあるのでしょうか。それでも（手作りに）こだわって美味しいものを提供していきたいということはあるのでしょうか。</p> <p>この先、作業効率や金銭的なこともあって変わってしまうこともあるでしょうけれど、その（手作りすることの）見通しはどうでしょうか。</p>
事務局委員	<p>カレーは、たぶん市販のルーを使ったほうが安く出来ますが、ルーには色々なものが入っています。（手作りで）単純明快に分かる材料を使っている今でも食べられない子は何人かいて申し訳ないですけども、少しは（ルーを使うよりは）少ないかと思えます。</p> <p>カレーは味も落ち着いてきて、子ども達も美味いって食べてくれているし、給食調理員も色々工夫しながらやってくれているので、市販のルーを使うことは基本的には無いと思えます。</p> <p>マフィン、手作りしているから献立に入れることが出来ます。購入するとなると1食単価の半分くらい、もしかしたら半分以上かかるかもしれないので、献立に入れることは出来ません。</p> <p>また（市販のものは）日持ちするように色々なものが入っています。今は（手作りで）シンプルに作っていて、（マフィンの）形が少しいびつになってしまうものもありますが、そういう手作り感も味わってもらいたいという思いもありますので、これからも極力頑張って（手作りして）いきたいと思っています。</p>
議長	<p>・質疑が全て終わったため4月分の献立について事務局案のとおり承認してよいか諮る。</p> <p>（異議なし。全会一致で承認）</p>
事務局委員	<p>(2) その他</p> <p>・3月も無償提供のホタテを使って給食を実施することを報告する。</p> <p>一般社団法人日本海老協会が北海道のホタテを無償提供するという情報があり、申込みをした。先日、その申込みが通って無償提供を受けられるという連絡があったので、3月の献立「魚のバジルソース」（東側：14日、西側：1日）を「ほたてのバジルソース」に替えて実施する。</p>

事務局委員

卒業式前の献立であるため、3年生も食べることが出来る。

事務局

4 次回の開催予定

日時 1月26日(金)午後3時30分から

副委員長

5 閉会

山本副委員長

以上