

会議の開催結果について

- | | | |
|---|----------|--|
| 1 | 会議名 | 11月分小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会議日時 | 令和6年7月10日(水) 午後3時30分から |
| 3 | 開催場所 | 各上尾市立小学校・その他 Web会議 |
| 4 | 会議の議題 | 1) 11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	1 1 月分小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和6年7月10日(水) 午後3:30~4:15	
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	小学校献立専門委員会出欠簿11月分のとおり	
欠席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿11月分のとおり	
事務局(庶務担当)	小学校献立専門委員会出欠簿11月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 11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 公開 なし
議 事 の 経 過	別紙のとおり	
会 議 資 料	11月分小学校献立専門委員会 審議会等の会議公開制度について	
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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 6年7月19日 </div> <div style="text-align: center;"> 委員長の署名 黒木 康文 </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> 委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ) </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
委員長	<p>令和6年度上尾市学校給食小学校献立専門委員会11月分の審議に入る。</p> <p>11月献立内容の説明。</p>
A委員	<p>11月は、給食回数「19回」献立に入れるものとして「委託ごはん9回」「自校炊飯4回」「パン6回」「麺はパンとの組み合わせで3回」月の栄養のテーマは「きのこ」なのできのこを使用した「まいたけごはん」「森のスパゲティ」「なめこ汁」を取り入れた。また、彩の国ふるさと学校給食月間のため、埼玉県の郷土料理である「ゼリーフライ」、「おつきりこみうどん」埼玉県産ののらぼう菜を使用したみそ汁、県産納豆、さば深谷ねぎ香り焼きを献立に取り入れている。上尾市産の小松菜パウダーを使用した「アッピーすいとん」も実施する。小中統一献をも取り入れた。献立は「ごはん・牛乳・さば深谷ねぎ香り焼き・れんこんの炒め物・のらぼう菜のみそ汁」。東側8日（金）、西側11日（月）に実施となる。季節の食材として、きのこ・りんごを献立に取り入れた。</p> <p>新献立は「ささみのケチャップ炒め」。ドレッシングは食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成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	<p>11月の献立検討。</p>
A委員	<p>11月1日（金）：バターコッペパン、牛乳、森のスパゲティ こんにゃくサラダ</p> <p>バターコッペパンは30g1・2年生、40g3～6年生。森のスパゲティは月の栄養のきのこを使用していて、しめじとえりんぎが入る。こんにゃくサラダはごまドレッシングがクラスに1本付くので、クラスであえて食べる。</p> <p>5日（火）：鶏ごぼうめし、牛乳、さわらの竜田揚げ、華風炒め 鶏ごぼうめしは給食室で炊く混ぜごはん。さわらの竜田揚げは全年50gが1人1つつ付く。華風炒めは野菜や春雨を炒め、中華風に味付けをする。</p> <p>6日（水）：カレーライス、牛乳、福神漬け、りんご 今回はカレーライスとの組み合わせで、旬の食材のりんごが付く。給食室でカットし、1～3年生が1/6カット、4～6年生が1/4カット付く。</p> <p>7日（木）：はちみつパン、牛乳、おつきりこみうどん かき揚げ、もやしのナムル</p> <p>はちみつパンは30g1・2年生、40g3～6年生。おつきりこみうどんは埼玉県の郷土料理。おつきりこみとは、うどんを切って入れる所から名付けられた。汁はしょうゆベースで、幅の広いめんを入れて煮込む。かき揚げは給食室で1つつ1つつ手作りする。さつまいも・玉ねぎ・人参を使用する。</p>
B委員	<p>この日の献立は作業的に厳しい。かき揚げを揚げたり、うどんやこまつなを茹でるなど人手がいる。もやしのナムルを献立からはずして</p>

<p>委員長 A委員 B委員</p>	<p>もらうか、かき揚げからアッピー揚げに変更してもらえないか。 再検討は可能か。 うどんは下茹でなしだが作業的に厳しいか。 調理員の人数が少ないと厳しい学校もある。シュミレーションしてみたが、時間的に難しい。つけめん、かき揚げ、ごぼうサラダを実施した日があったが、残菜が多かった。手をかけて調理をしても、残菜が残ってしまうのは辛い。</p>
<p>C委員</p>	<p>エネルギーの関係でかき揚げの変更は難しい。もやしのナムルではなく、炒め物やサラダなどの変更はどうか。</p>
<p>B委員 D委員</p>	<p>それで検討してほしい。 パソコンで栄養価を見ながら検討するので、議事を先に進めてほしい。</p>
<p>委員長 E委員</p>	<p>議事を進める。 8日(金): 委託ごはん、牛乳、さば深谷ねぎ香り焼き れんこんの炒め物、のらぼう菜のみそ汁 この日は小・中統一献立。さば深谷ねぎ香り焼きのさばは1・2年生40g、3～6年生は50gが付く。のらぼう菜のみそ汁ののらぼう菜は埼玉県比企郡の地域で作られている苦みの少ない野菜。江戸時代には栽培されていた記録が残っている。</p>
<p>F委員</p>	<p>11日(月): キムチチャーハン、牛乳、ホッケフライ 青梗菜のソテー キムチチャーハンは給食室で炊く。ホッケフライは50gが全学年1人1個付く。青梗菜のソテーはベーコン・にんじん・もやし・チンゲンサイと一緒に炒める。 12日(火): ぴり辛みそ丼、牛乳、アッピーすいとん ぴり辛みそ丼はひき肉・玉ねぎ・干しいたけをみそ・しょうゆ・砂糖などで甘じょっぱく味付けをし、麦ごはんにかけて食べる。アッピーすいとんは上尾市産こまつなを粉末にしたものをすいとんに使用する。 13日(水): 委託ごはん、高カルシウムおさかなふりかけ 牛乳、鶏肉のから揚げ、塩だれきゃべつ、かきたま汁 3点食器を使用した献立。ふりかけは1人1袋付く。鶏肉のから揚げは1～4年が2個、5・6年生が3個付く。 15日(金): 黒パン、牛乳、ポテトグラタン キャベツのサラダ、もやしとこねぎのスープ 黒パン40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。 ポテトグラタンはベーコン・玉ねぎ・じゃがいもを炒め、カップに入れてチーズを入れて焼く。キャベツのサラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。 18日(月): 委託ごはん、乳酸菌飲料、ゼリーフライ こんにゃくのおかか炒め、なめこ汁 3点食器を使用した献立。ジョアはプレーン味が1人1本付く。ゼリーフライは行田市の郷土料理で、小判のような形をしているところから、ゼニフライと呼ばれていたのが変化し、ゼリーフライと呼ばれるようになった。見た目は衣の付いていないコロケのようで、沢山のおからや人参が入っている。給食室で1つ1つ手作りし、油で揚げる。</p>

G委員	<p>19日(火):ツイストパン、牛乳、焼きそば、フルーツゼリー ツイストパンは30g 1・2年生、40g 3～6年生。 焼きそばはウスターソース・中濃ソース・塩こしょうで調味する。 甘味のあるやさしい味付け。フルーツゼリーは人気のメニューで、黄 桃缶・レモンゼリー・みかんゼリーと合わせる。</p> <p>20日(水):まいたけごはん、牛乳、がんす、春雨サラダ まいたけごはんは学校で炊く混ぜごはん。薄口しょうゆを使用し、見 た目が黒くならないように仕上げる。がんすは広島県の郷土料理。さ つま揚げを揚げたフライ。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>21日(木):ココア揚げパン、牛乳、野菜のスープ煮 ささみのケチャップ炒め</p> <p>11月の揚げパンはココア揚げパン。ピュアココアを砂糖と合わせ て、揚げパンにまぶす。ささみのケチャップ煮は新献立。野菜とささ みを炒め、ケチャップで味付けをする。</p>
H委員	<p>22日(金):委託ごはん、牛乳、みそだれ焼き肉 野菜のりのり and え、彩の国納豆</p> <p>みそだれ焼肉は、人参・豚肉・にらを炒め、味噌ベースの味付けを する。ごはんにあうおかず。彩の国納豆は埼玉県産の大豆を使用し、ふ るさと給食月間にちなんで献立に取り入れた。</p> <p>25日(月):委託麦ごはん、牛乳、マーボー豆腐 高菜の油いため</p> <p>マーボー豆腐はひき肉と野菜がたっぷり入っていて、子供に人気の メニュー。高菜の油炒めはごはんとの相性が良い。</p> <p>26日(火):パエリア、牛乳、焼きウインナー 江戸菜としめじのソテー</p> <p>パエリアはスペインを代表する料理。ターメリック・サフランで味 付けをし、えび・いか・鶏肉・ピーマンなどの具材を入れ、学校で炊 く炊き込みごはん。焼きウインナーは1人2本付く。</p>
A委員	<p>27日(水):ピタパン、牛乳、鶏肉のバーベキューソース コールスローサラダ</p> <p>ピタパン60g 1・2年生、80g 3～6年生。 鶏肉25gが1・2年生、30gが3～6年生。ピタパンに鶏肉の バーベキューソースやコールスローサラダを挟んで食べる。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>
C委員	<p>28日(木):委託ごはん、牛乳、 メンチカツ、茎わかめのきんぴら</p> <p>メンチカツは給食室で朝からこねて手作りする。キャベツが入った メンチカツ。クラスにソースが1本付く。</p> <p>29(金):委託ごはん、牛乳、めだいのみそマヨネーズ焼き もやしの炒め物、五目スープ</p> <p>めだいは下味を付け、白ワインからみそでソースを作り、みじん切 りした玉ねぎを入れてソースをかけて食べる。ごはんにあうおかず。五 目スープは鶏肉・干しいたけ・豆腐・野菜など入ったスープ。</p>
D委員	<p>7日の献立を検討した。もやしのナムルと13日の塩だれキャベツ と交換するのはどうか。</p>
B委員	<p>それをお願いしたい。</p>

C委員	かき揚げもあり作業上忙しいと思うので、おっきりこみこみうどんの小松菜を15gから8gに減らし、大根を10gから15gに変更しようと思うがどうか。
全体 委員長	それでよい。 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。
A委員 委員長	東側の28日キャベツ入りメンチカツの「キャベツ入り」が抜けているので追加する。 続いてホームページに載せる献立の検討。11月の献立でPTAの方の候補はあるか。
I委員 委員長 A委員	森のスパゲティは月の栄養のテーマのきのこを使用しているので良いと思うが、どうか。 栄養士からのおすすめはあるか。 主食が最近続いていたので、主菜の鶏肉のバーベキューソースやみそだれ焼肉はどうか。
I委員 委員長 全員 委員長	どちらも良いが、鶏肉のバーベキューソースが良い。 HPに掲載するものは鶏肉のバーベキューソースでよいか。 良い。 HPの掲載は、鶏肉のバーベキューソースに決定する。 すべての議事を終了する。

令和6年度

(令和6年度11月分小学校献立専門委員会)

役職名	氏名	職名	出欠席
委員長	黒木 康文	東町 小学校校長	○
副委員長	刀根理恵子	大谷 小学校教頭	○
委員	風間 友貴	大石 小学校給食主任	○
〃	稲川菜都美	原市 小学校給食主任	○
〃	森 久美子	上平 小学校給食主任	○
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	大谷 小学校栄養教諭	○
〃	相本 由紀	大石 小学校栄養教諭	○
〃	富田 有麻	東町 小学校栄養職員	○
〃	武田友紀子	原市南 小学校栄養職員	○
〃	新井 まゆ美	上尾 小学校調理員	○
〃	菊地 琴文	大谷 小学校調理員	○
〃	鈴木 綾子	平方北 小学校調理員	○
〃		小学校PTA	○
〃		小学校PTA	欠