

## 会議の開催結果について

- |            |  |
|------------|--|
| 1 会議名      | 10月分小学校献立専門委員会   |
| 2 会議日時     | 令和6年6月19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) 10月分献立審議<br>2) 盛り付け表の検討<br>3) ホームページ掲載献立の検討<br>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   | 教育委員会学校教育部学校保健課給食担当<br>TEL 775-9683                      |

# 会 議 録

会 議 の 名 称	10月分小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和6年6月19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10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10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10月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 10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	10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;"> <p style="font-size: 1.2em; margin: 0;">6年6月27日</p> <p>委員長の署名</p> <p>委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ)</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <p style="font-size: 1.5em; margin: 0;">黒木康文</p> <hr style="width: 100%;"/> <hr style="width: 100%;"/> </div> </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10月分の審議に入る。</p>
A委員	<p>10月献立内容の説明。</p> <p>10月は、給食回数「22回」献立に入れるものとして「委託ごはん10回」「自校炊飯4回」「パン6回」「麺1回」「パンと麺の組み合わせ1回」月の栄養のテーマは「栗」なので栗を使用した「五目栗ご飯」を取り入れた。季節の食材としてさつまいも・栗・みかんを献立に取り入れた。</p> <p>新献立は「ポークストロガノフ」。10月18日(金)は、陸上競技大会の予備日の関係で、数量変更可能な献立にしている。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 A委員	<p>10月の献立検討。</p> <p>10月1日(火)：バターロールパン、牛乳、マカロニグラタン、こんにゃくサラダ、野菜スープ</p> <p>マカロニグラタンは油・バター・鶏肉・玉ねぎ・ぶなしめじを炒め、溶いたソースを混ぜ、カップに入れて1つ1つ給食室で手作りする。こんにゃくサラダは和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>2日(水)：えだまめごはん、牛乳、カレイの竜田揚げ、五目煮</p> <p>えだまめごはんは各学校で炊き込む。白いごはんに緑色のえだまめがきれいなお飯で食欲がそそられる。カレイは1・2年生40g、3～6年生50g。カルシウムがたっぷり取れる。</p> <p>3日(木)：カレーライス、牛乳、福神漬け、シャキシャキサラダ</p> <p>カレーは給食室でルウから作る。シャキシャキサラダは柑橘ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>4日(金)：委託ごはん、乳酸菌飲料、チキンカツ</p> <p style="text-align: center;">おかか炒め、味噌汁</p> <p>乳酸菌飲料はストロベリー味。1人1本付く。チキンカツは1・2年生1枚、3～6年生2枚。給食室で1枚1枚パン粉を付けて揚げる。ソースがクラスに1本付く。</p>
B委員	<p>7日(月)：はちみつパン、牛乳、さつまいものシチュー</p> <p style="text-align: center;">キャベツとベーコンの炒め物、みかん</p> <p>はちみつパン40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生</p> <p>さつまいものシチューは秋の味覚のさつまいもを使用する。キャベツとベーコンの炒め物はベーコン・人参・キャベツを炒め、塩・こしょうで調味する。みかんは1人1個付け。</p> <p>8日(火)：田舎うどん、牛乳、竹輪の磯辺揚げ、ピリ辛もやし</p> <p>田舎うどんは60g1・2年生、70g3・4年生、80g5・6年生。こまつなの入ったしょうゆ味のつけ汁に付けて食べる。竹輪の磯辺揚げは1～3年生1個、4～6年生2個。ピリ辛もやしはトウバンジャンを使用したピリ辛のサラダ。</p>

9日(水):五目栗ごはん、牛乳、棒餃子、青梗菜のソテー  
五目栗ごはんは秋に旬の栗を鶏肉や野菜と一緒に炊き込む。  
棒餃子は全学年1人1個付け。青梗菜のソテーはチンゲンサイとベーコンなどを炒めて調味する。

10日(木):食パン、チョコクリーム、牛乳、いかのチリソース  
野菜のマリネ、だいこんとベーコンのスープ  
食パン40g 1・2年生、60g 3・4年生、80g 5・6年生  
チョコクリームを付けて食べる。いかのチリソースは1・2年生2本、3～6年生3本。きざんだ長ねぎの入ったケチャップベースのたれをかける。野菜のマリネはしょうゆや酢でさっぱり仕上げる。

11日(金):委託ごはん、牛乳、焼き魚(さば)  
春雨のぴり辛炒め、すまし汁  
3点食器を使用した献立。焼き魚は全学年50gが1個付け。春雨のぴり辛炒めはトウバンジャンが入っていて少しぴり辛だが、子供に人気がある。

15日(火):子供パン、牛乳、白身魚フライ  
わかめのサラダ、ミートボールスープ  
子供パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生  
白身魚フライは全学年50gが1個付け。クラスでソースをかけて食べる。

わかめのサラダにはイタリアンドレッシングがクラスに1本付く。  
ミートボールスープの肉団子は1つ6gと小さいサイズ。小さい肉団子がかわいいスープ。

16日(水):委託ごはん、牛乳、鶏肉のぴり辛焼き  
きんぴらごぼう、蓮花湯  
3点食器を使用した献立。鶏肉のぴり辛焼きの鶏もも肉は1・2年生25g 2枚、3～6年生30g 2枚付け。しょうが・酒・しょうゆ・みりん・トウバンジャンでつけ込み、オーブンで焼く。蓮花湯はうらごしコーンが入った中華風かきたまスープ。溶き卵が入っているの、見た目も味も優しいスープ。卵が花のように連なっていることから蓮花湯と名付けられた。

17日(木):黒パン、牛乳、マーボーラーメン  
揚げしゅうまい、小松菜のサラダ  
黒パン30g 1・2年生、40g 3～6年生  
マーボーラーメンはマーボー豆腐とラーメンが一緒になった献立。新潟県が発祥とされている。揚げしゅうまいはしゅうまいを素揚げをし、1人2個付け。小松菜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(金):委託ごはん、牛乳、スタミナ焼肉  
ジャーマンポテト  
スタミナ焼肉は下味を付けた豚肉とにんにく・しょうが・にんじん・玉ねぎ・にらと一緒に炒める。

21日(月):高菜ピラフ、牛乳、鶏肉のから揚げ、  
江戸菜とひじきの炒め物  
高菜ピラフは学校で炊き込むごはん。鶏肉のから揚げは1～4年生は2個、5・6年生は3個付け。江戸菜とひじきの炒め物は野菜とひじきを使用した和風の炒め物。

C委員

D委員

22日(火):ポークストロガノフ、牛乳、ポテトサラダ  
新献立。ロシアの煮込み料理をアレンジして食べやすくした。ポテトサラダにはマヨネーズがクラスに1本付く。

23日(水):委託ごはん、牛乳、さんまのかば焼き  
大根の炒め煮、味噌汁

3点食器の献立。さんまのかば焼きは1・2年生30g、3～6年生50g。さんま澱粉付きは油で揚げ、砂糖・みりん・しょうゆで作った甘辛いたれをかける。大根の炒め煮はとうがらしを炒めて辛味をきかせ、千切り人参と大根を炒めたおかず。

24日(木):コッペパン、牛乳、スライスチーズ  
チリコンカン、キャベツのサラダ

コッペパン40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生  
スライスチーズは1人1枚。コッペパンにスライスチーズとチリコンカンを子供たちが自由に挟んで食べる。チリコンカンはソイミートという大豆でできた代替肉を使用している。キャベツの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。

25日(金):委託ごはん、牛乳、豆腐の中華風煮、大学芋  
味付けのり

味付けのりは5枚入り1袋が1人1つ付く。豆腐の中華風煮は豆腐と野菜をオイスターソースなどで調味した中華風のおかず。さつまいもが旬で美味しい季節なので、大学芋を献立に入れた。

28日(月):アッピー揚げパン、牛乳、  
ポトフ、春雨サラダ、ヨーグルト

コッペパン40g1・2年生、60g3～6年生  
アッピー揚げパンは上尾市産小松菜をパウダー状にして、揚げたコッペパンに砂糖・きなこを合わせたものをまぶした揚げパン。ポトフはウインナー・人参・玉ねぎなど沢山の野菜を洋風に味付けをする。子供たちに人気の食べやすい料理。ヨーグルトは1人1個付く。

アッピー揚げパン、牛乳、ポトフ、春雨サラダ、ヨーグルトと子供たちにとってはボリュームが多いのではないかと。18日のスタミナ焼肉の献立にヨーグルトを付けるのはどうか。

栄養士の意見はどうか。

18日は陸上競技大会の予備日になっていて変更が難しい。

18日以外ではどうか。

栄養価を確認するので、議事を進めてほしい。

議事を進める。

29日(火):ツナピラフ、牛乳、チーズオムレツ、野菜炒め  
ツナピラフは給食室で炊き込むご飯。チーズオムレツは50gが1人1個付く。

30日(水):きつね丼、牛乳、はくさいスープ

きつね丼は豚肉・油揚げを炒め、厚削り節でとっただしと調味料で味付けをする。油揚げに甘辛い味が良くしみ込んでいてご飯との相性が良い。

31日(木):委託ごはん、牛乳、あゆみコロッケ  
じゃこと野菜の炒め物、ふりかけ

あゆみコロッケは上尾市産えだまめパウダーを使用したコロッケ。むきえだまめも入っていて、1つ1つ手作りするコロッケ。ソースが

E委員

委員長

D委員

委員長

C委員

委員長

F委員

委員長	<p>クラスに1本付く。じゃこ野菜の炒め物とふりかけも付き、ご飯がすすむ献立。</p> <p>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。</p>
A委員	<p>西側の11日じゃこ野菜の炒め物の「いためもの」が抜けている。ちゅうのうソースの「ス」が抜けている。これらを訂正する。</p>
委員長	<p>続いてホームページに載せる献立の検討。10月の献立でPTAの方の候補はあるか。</p>
G委員	<p>五目栗ごはんはどうか。</p>
D委員	<p>五目栗ご飯は現在HP掲載中である。</p>
G委員	<p>あゆみコロッケはどうか。</p>
A委員	<p>枝豆コロッケは枝豆パウダーを使用していて、あまり市販されていないため、掲載が難しい。</p>
A委員	<p>最近ラーメンの掲載がないので、マーボーラーメンはどうか。</p>
委員長	<p>HPに掲載するものはマーボーラーメンでよいか。</p>
G委員	<p>それをお願いしたい。</p>
H委員	<p>それをお願いしたい。</p>
委員長	<p>HPの掲載は、マーボーラーメンに決定する。</p>
C委員	<p>28日の検討はどうするか。</p>
C委員	<p>ヨーグルトを移動可能な日があるか検討したが、他の日にヨーグルトをつけると栄養価が過剰となり、移動が難しい。ヨーグルトは変更せずに28日で良いか。</p>
E委員	<p>変更なしで良い。</p>
委員長	<p>すべての議事を終了する。</p>

令和6年度

(令和6年度10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	○