

会 議 録

会議の名称	令和6年度第1回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和6年6月11日(火) 午後3時28分～午後4時30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	深田耕平、森優子、杉浦知子、木原洋子、湯浅裕利子、大野里香、荒井幸子	
オブザーバー氏名	■■■■、■■■■	
欠席者(委員)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) 8・9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) 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	8・9月分献立表等	
<p>議事の内容・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7月8日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>石田 賢一</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
<p>学校教育部長</p> <p>学校教育部長</p>	<p>I 任命式 任命書の交付 学校教育部長から任命書を新任の委員4名に交付</p> <p>あいさつ 学校教育部 瀧澤部長</p>
<p>事務局</p>	<p>II 中学校献立専門委員会</p> <p>1 開会</p>
<p>全委員及び オブザーバー</p>	<p>2 自己紹介 各委員及びオブザーバーの自己紹介 (終了後、学校教育部長は他の公務のため退席)</p>
<p>事務局</p>	<p>3 役員の選出 上尾市学校給食専門委員会設置要綱第6条第2項及び第3項の規定により、委員長には東中学校の石田校長、副委員長には上平中学校の深田教頭を選出する。</p>
<p>委員長</p>	<p>4 あいさつ 石田委員長 (以後、石田委員長が議長となる。)</p>
<p>議長</p>	<p>・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。)</p>
<p>議長</p>	<p>5 議題 (1) 8・9月分の献立検討について ・今回が第1回目の会議であるため、最初に資料の見方について事務局委員に説明を求める。</p>
<p>事務局委員</p>	<p>【基本情報】 <ul style="list-style-type: none"> ・上尾市の中学校給食は、共同調理場で作ったもの(ご飯と主菜)、各学校の給食室で作ったもの(副菜、汁物、デザート)を合わせて1食分の給食となる。 ・JR高崎線で東西に分け、東側と西側の2つの献立を実施。1か月でみると生徒が同じ献立を食べるように組み替えている。 ・共同調理場には全校分(約5,800食)のご飯を炊く能力が無いので、ご飯とパンは基本的に交互になる。麺は、配送日が水曜と決まっていて、月に1回程度、水曜日に実施。1人分ずつ袋に入ったもの(うどんや中華麺)が出る。 </p>

【資料の見方】

学校給食栄養月報

- ・ 1か月の献立名、栄養価、価格についての一覧表。

献立表

- ・ 東西の1週間ごとの献立。右半分が西側の献立、左半分が東側の献立。
- ・ 中央の「共同調理場」欄は、共同調理場で作る料理。
左にある「東側」欄は、東側の中学校の給食室で作る料理。
右にある「西側」欄は、西側の中学校の給食室で作る料理。
- ・ 「共同調理場」欄にある調理方法について
「焼」…オーブンで焼いて作る料理。
「揚」…揚げて作る料理。
「釜」…炒め物や煮物など、釜を使って作る料理。
「揚釜」…油で揚げた後、釜で他の材料と一緒に炒めて作る料理。
- ・ 共同調理場では東側と西側の献立を同時に調理するため、東西の献立で調理方法が異なる。
- ・ 中央に書いてある食器は、その日に使用するもの。その下に書いてある料理を載せる。1人分としてお盆1枚に4種類の食器（大皿、小皿、大椀、小椀）が用意されているが、実際に使用できる食器は4種類のうち3種類まで。

調理業務指示書

- ・ 1日ごとに献立名、材料、1人分の可食量、教室での配膳に使用する食器具を記載。

【会議の進め方】

- ・ 事務局委員から1週間ずつ料理の特徴、調理方法や味付け、1人分の配膳個数などを説明した後、皆様から質問や意見を伺う。
- ・ 1カ月分の説明終了後に全体を通して皆様から意見を伺い、献立について承認をお願いする。

議長

- ・ 8、9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

- ・ 8月は4回、9月は16回の計20回。
- ・ 食欲増進、体力回復に効果のある献立ということを意識して作成する。
- ・ 夏野菜のナスやゴーヤ、(夏の果物の) 梨を取り入れる。
- ・ 上尾市産の枝豆を活用した「アッピーずんだカップケーキ」(東側9月4日、西側3日)を取り入れる。
- ・ 暑い時期でもあり、「冷奴」(東側：9月30日、西側：24日)、「フロズンヨーグルト」(東側9月12日、西側13日)を取り入れる。

事務局委員

- 第1週：8月27日(火)～30日(金)の献立について説明する。

【主な説明】

- ・ 「ごはん」は米(精白米)と、ビタミン(B1、B2)を強化した強化米を一緒に炊く。調理の関係上、サラダ油も入れて炊く。
- ・ 「カレー」(東側27日、西側28日)はチャツネやベイリーフ粉、ナチュラルチーズなどの色々な食材や調味料、共同調理場で作ったルーを使う。

	<ul style="list-style-type: none"> ・「わかめサラダ（炒め）」（東側27日、西側28日）は砂糖や酢、ごま油等を加熱して煮立てて作ったドレッシングの中で（わかめ等を）混ぜ合わせて作る“炒めサラダ”になる。夏場はドレッシングの温度が下がりにくいということもあり、炒めサラダで実施する。 ・「みそ汁」は白みそを使う。出汁に使った煮干し粉も一緒に食べてもらう。 ・「ブロッコリーのソテー」（東側30日、西側29日）は、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 <p>【主な質疑】（特になし）</p>
事務局委員	<p>○第2週：9月2日（月）～6日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「委託ごはん」は、ごはんを炊く工場から購入したもの。（9月2日は）東側の学校に「委託ごはん」を、西側の学校に共同調理場で炊いたごはんを提供する。 ・「そばろごはん」（東側4日、西側3日）は“豚もも赤身挽肉”と“鶏もも皮なしひき肉”の2種類の肉を使う。 ・「アップीずんだカップケーキ」（東側4日、西側3日）は上尾市産むき枝豆のパウダーと、冷凍の上尾市産むき枝豆を使う。「アップी＝上尾市産」ということでイメージしてもらって、すぐに生徒にも上尾市産の食材が使われていることを分かってもらえるよう献立名に上尾市のイメージキャラクターの名前を付けた。 ・「チキンのトマト煮」（東側5日、西側6日）は“鶏胸皮なし”と“鶏もも皮なし”の2種類の肉を使う。 <p>【主な質疑】</p>
委員	<p>「委託ごはん」（東側2日、西側17日）は、共同調理場で炊くごはんと何か差異は、銘柄や強化米の有無などに差異はあるのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>お米も強化米も同じものを使っています。違うのは、炊いている場所が工場なのか、共同調理場なのかというところになります。</p>
委員	<p>給食の価格ですが、8月29日（西側30日）は安くなっているようです。どういう食材が今、安く使えるのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>少しでも給食の価格を下げるため、8月29日（西側30日）は、チキンカツに鶏むね肉を使っています。鶏もも肉を使うと、もっと給食の価格は高くなると思います。</p> <p>献立によっては鶏もも肉と鶏むね肉を組み合わせたり、工夫しながら少しでも給食の価格を抑えるようにしています。</p>
事務局委員	<p>○第3週：9月9日（月）～13日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「わかめごはん」（東側10日、西側9日）は共同調理場で炊いたごはんに“わかめごはんの素”を入れる。“わかめごはんの素”は、添加物がより少な

委員	<p>いものを選定した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ポテトコロッケ」(東側10日、西側9日)は共同調理場で作る。材料を混ぜて種を作り、小麦粉を水で溶いたものにくぐらせ、パン粉を付けて揚げる。 <p>【主な質疑】</p> <p>11日(西側18日)に麺があります。麺は子ども達に大人気のメニューですが、“なんか少し足りない”“すぐお腹がすいちゃう”という意見もあります。(一緒に出る)「揚げぎょうざ」も人気のメニューですけれど、“麺の日のおかずはボリュームミーなものを”という子ども達の意見がよくあるので、お伝えします。</p>
事務局委員	ご意見、ありがとうございます。
事務局委員	<p>○第4週：9月17日(火)～20日(金)の献立について説明する。 ○第5週：9月24日(火)の献立について説明する。 ○第6週：9月30日(月)の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「照り焼きハンバーグ」(東側18日、西側11日)は、冷凍ハンバーグを購入して使う。衛生上、5～10月は共同調理場で挽肉を練るなどの生肉の加工が出来ないため。この時期、調理場内はすごく暑くなるので、衛生面からハンバーグは冷凍を使う。 ・「大豆ミート入りキーマカレー」(東側19日、西側20日)は、大豆ミートを戻したものを挽肉と一緒に使う。(1人分量の目安は)豚もも赤身挽肉が50gで大豆ミートが10g。 ・「野菜とニョッキのスープ」(東側24日、西側30日)は、今回は夏場ということもあり、いつものクリームスープではなく、少しさっぱりと塩味で仕上げた。
委員	<p>【主な質問】</p> <p>調理場の中が高温になるという話がありましたが、調理場が暑くならないようなメニューというのは可能でしょうか。火を使うので難しいということでしたら、例えばIHを使うと(室温が)上がらないということはあるのでしょうか。</p> <p>調理員の体調面が心配なので、何か改善や工夫があればお願いしたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。</p>
事務局委員	調理場内にクーラーは入っていますが、まったく効かなくて、吹き出し口の下に行くと“なんか涼しいね”という感じになるくらいです。IHは直火では無いので、おそらく室温の上がり方は違うとは思いますが…。
委員	給食のスープに、いももちが出ました。最初は2、3個でしたが、後半は6個くらい配膳されていたようなので、正解は何個だったのでしょか。今日の資料にイカのマリネは2個と書いてあったので、可能であれば、いももちにも何個と書いてもらえると良いのですが…。

事務局委員	重量ベースの計算では1人3個くらいです。けれども汁の中に入っているものなので、給食室で数えて配膳することは出来ません。数えるとなると何十分もかかってしまうので汁の中に入っているものは、(個数を書けなくて) 申し訳ありません。
委員	2つあります。麺が再開してみんな喜んでますが、その回数がもう少し増えませんかということと、「大豆ミート入りキーマカレー」(東側19日、西側20日)に大豆ミートを使う理由を教えてください。
事務局委員	色んな食材、新しい食材を使っていきたいと思っています。また、給食の価格が抑えられるので、そういう意味でも使っています。 (食べたときの)違和感が無ければ、もう少し大豆ミートの分量を増やしていきたいと思います。大豆製品は栄養が豊富なので、豆腐や油揚げだけでなく、こういうものも工夫して食べてもらいたい、使っていきたいというところもあります。
委員	【8・9月分の全体を通しての主な質疑】 以前、どこかの小学校で男の子がウズラの卵で窒息してしまうということがありました。中学生なので無いとは思いますが、8・9月のメニューで、ちゃんと噛まないで窒息などが起こる可能性のある食材はありますか。ウズラの卵は、上尾市の中学校給食に出るのでしょうか。
事務局委員	もしかしたらニョッキが該当するかもしれません。ウズラの卵は10月に八宝菜に入る予定です。スープや麺のつけダレに入ることもあるので、年に数回、出ています。
議長	中学生なので無いとは思いますが、そういったことも献立検討などで注意しながらやっていくということ、事故が起こらないよう、しっかり学校現場でもやっていくということをお願いしたいと思います。
議長	・質疑が全て終わったので、8・9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。 (異議なし。全会一致で承認。)
事務局	(2) その他 (特になし)
事務局	6 次回の開催予定 日時 7月9日(火)午後3時30分から
副委員長	7 閉会 深田副委員長

以上