

会 議 録

会議の名称	令和6年度第1回 中学校物資専門委員会	
開催日時	令和6年7月5日(金) 午後3時～午後4時16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 宮田純生	
出席者(委員)氏名	吉澤仁、佐々木ひとみ、平田美幸、小林宏子、湯浅裕利子、大野里香、佐藤悦代	
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) 物資検討(8・9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	8・9月分 肉物資見積検討表 8・9月分 一般物資見積検討表 8・9月分 価格確認集計表	
<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26日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</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
共同調理場所長	<p>I 任命式 任命書の交付 中学校給食共同調理場所長から任命書を新任の委員に交付</p>
共同調理場所長	<p>あいさつ 中学校給食共同調理場 荻原所長</p>
事務局	<p>II 中学校物資専門委員会</p> <p>1 開会</p>
全委員及び オブザーバー	<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、中学校給食共同調理場所長は他の公務のため退席)</p>
事務局	<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、委員長には西中学校の宮田校長、副委員長には上尾中学校の吉澤教頭を選出する。</p>
委員長	<p>4 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田委員長が議長となる。)</p>
議長	<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>
議長	<p>5 議題 (1) 物資検討(8・9月分)について 今回が第1回目の会議となりますので、最初に物資選定の進め方について事務局委員の説明をお願いします。</p>
事務局委員	<p>【選定の進め方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食の献立に使用する食品を味・見た目・形・価格で選ぶ。 ・肉物資、一般物資、価格確認の順に選定する。 <p>【見積検討表の見方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般物資見積検討表をもとに説明する。 ・縦に1番から順に品名、横にA～Gと納入業者が記載されている。 ・例えば1番「イカ切り身澱粉付き40g」の納入業者Aの欄を見ると、メーカーの名前と1個60円50銭という価格が記載されている。

	<ul style="list-style-type: none"> ・斜線が引かれているものは、カッコ内に記載された理由により事前に検討から除外されたもの。 ・選定を行う前に、見積検討表に記載されている物資の献立や調理方法などについて事務局委員が説明する。 <p>【選定の仕方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉物資、一般物資が見積検討表の番号順に並んでいる。品名、業者名などが分かるように札が置いてあるので、各自で物資を確認する。 ・肉物資は見た目、形、価格等で選定する。 ・一般物資は試食する。小分けにされた食品を各自でトレーに取り、自席に戻って試食する。 ・一般物資は試食して味、見た目、形、価格等で選定する。 <p>【選定の決定方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・挙手による多数決で決定する。同数の場合は、価格の安い方とする。 ・「価格確認集計表」は、事務局職員が説明してから承認をお願いします。
議長	<p>ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。 (特になし)</p>
議長	<p>これより肉物資の選定を行います。「8・9月分肉物資見積検討表」について事務局委員の説明をお願いします。</p>
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・配布資料「8・9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13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。 ・「そばろご飯」には、5番「豚もも赤身挽肉」と6番「鶏もも皮なし挽肉」の両方を使う。 ・「チキンのトマト煮」には、7番「鶏胸皮なし 25g」と8番「鶏もも皮なし 25g」の両方を使う。 ・「豚キムチ」には、10番「豚肉肩ロース5cmスライス」と11番「豚もも赤身5cmスライス」の両方を使う。
議長	<p>ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。</p>
委員	<p>鶏肉の業者は、もう1社しか無いのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>はい。今のところ鶏肉を出せる業者は1社しかありません…。</p>
議長	<p>他に無いようでしたら、これから肉物資の観察を始めます。 説明にありましたように物資の形、色あい、調理内容などを考慮してお願いします。</p> <p>(肉物資の観察を開始。要した時間、約7分。)</p>

議長 肉物資の観察が終わりましたので、ご意見ご質問等がありましたら、お願いします。まずは、オブザーバーの方からお願いします。

オブザーバー お肉のほうは、ドリップ（の少なさ）とかで選んでしまうので、そういう意味で私が見て、どうなのかなと思うものもありました。
また、基本的に私も脂身はあまり好きではなくて赤身を選んでしまうのですが、お肉として見ると脂身も必要だな、赤身に混ざっていた方が意外に美味しそうだなと思いました。

オブザーバー 初めて見させて頂きましたが、肉質が違ったり、色合いが違ったりするものもありました。
また先生がおっしゃったように、(脂が溶けてコクとなるが肉の量は減るので) 脂の多いもの（豚肉肩ロース）と脂の少ないもの（豚もも赤身）を混ぜて使うというのは、なるほどなと思いました。

議長 委員の方のご意見、ご質問等がありますでしょうか。
(特になし)

議長 それでは、これより1番から順に選定を行います。

【肉物資選定結果】

(選定結果の詳細は、資料「8・9月分肉物資見積検討表」を参照。)

1	豚もも赤身 2×2×2 cm	⇒C丸宮食品	
2	豚もも赤身 1 cmスライス	⇒C丸宮食品	
3	鶏胸皮なし 40 g	⇒C丸宮食品	無投票
4	豚もも赤身 3 cmスライス	⇒C丸宮食品	
5	豚もも赤身挽肉	⇒Fサイレイ	無投票
6	鶏もも皮なし挽肉	⇒C丸宮食品	無投票
7	鶏胸皮なし 25 g	⇒C丸宮食品	無投票
8	鶏もも皮なし 25 g	⇒C丸宮食品	無投票
9	豚肉肩ロース 2×2×2 cm	⇒Fサイレイ	無投票
10	豚肉肩ロース 5 cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票
11	豚もも赤身 5 cmスライス	⇒C丸宮食品	
12	鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5 cm	⇒C丸宮食品	無投票
13	鶏もも皮なし 1.5 cm角	⇒C丸宮食品	無投票

議長 続きまして「8・9月分一般物資見積検討表」について事務局委員の説明をお願いします。

事務局委員

- ・配布資料「8・9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10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。

議長 ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。

	(特になし)
議長	<p>それでは一般物資の味見と観察を始めます。説明にありましたように物資の形、味、調理内容などを考慮してお願いします。</p> <p>(一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約15分。)</p>
議長	<p>一般物資の味見と観察が終わりましたので、ご意見ご質問等がありましたら、お願いします。まずは、オブザーバーの方からお願いします。</p>
オブザーバー	<p>もうかざめやメルルーサなど普段、食べられないような魚が多くて、そこが不思議で、目新しい感じがしました。</p> <p>9番「甘塩さば 70g」ですが、納入業者Aのほうが塩気が少なく、私は好きでした。</p>
事務局委員	<p>(メルルーサやホキなどは) 冷凍食品や外食とかでは普通に使われている魚なので、皆さん、知らないところで食べているかと思います。もうかざめは、東北では普通に食べている地域もあります。</p> <p>皆さんがよく知っているような、スーパーで見かけるようなサケとかは(値段が) 高くて高くて手が出ないというのが今の現状です。</p>
オブザーバー	<p>1番「イカ切り身澱粉付き 40g」は食べた時に食感が違って、私は納入業者Cのほうが好みでした。</p>
議長	<p>委員の方のご意見、ご質問等がありますでしょうか。</p>
委員	<p>7番「メルルーサ澱粉付き 70g」ですが、澱粉に水分が多いものがあります。納品されるのは澱粉が付いてるのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>澱粉付きのものが冷凍の状態が届くので、それを共同調理場で揚げて、トマトソースをかけます。</p>
委員	<p>6番「フローズンヨーグルト」ですが、給食用のものだから容器に原材料が書いてないのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>そうですね。それ(原材料)は外側のケースに書いてあります。</p>
委員	<p>6番「フローズンヨーグルト」は今回、溶けてる部分と凍ってる部分が良い感じになっていましたが、学校では、どのような状態で子ども達に出てくるのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>冷凍庫は給食室に無いので(当日の朝、冷凍で納品されたものを) 冷蔵庫に牛乳と一緒にギリギリまで入れておいてもらいます。牛乳と一緒にワゴンに乗せて配膳するので、その日の気温にもよりますが、良い感じに溶け始めてるかと思えます。</p> <p>完全に溶けてしまっても、少し風味の変わったヨーグルトのような感じで食べられる商品ということで献立に入れました。</p>

委員

納入業者Cの1番「イカ切り身澱粉付き 40g」と8番「あじフィレ澱粉付き 30g」は、けっこう表面の澱粉に味付けされているような気がしました。これらの物資に対しての（共同調理場の）味付けは、少し変わってくるのでしょうか。

事務局委員

味付けは変わりません。（これらの献立の）マリネやレモンソース等にしつかり味が付いているので、味がそんなに濃くないものを選んで頂けると良いかと思います。

9番「甘塩さば 70g」はそのまま焼いたものを食べるので、味が付いてるものが良いかと思いますので、（献立によって）選び分けをしていただくと有り難いと思います

議長

他に無いようでしたら、これより1番から順に選定を行います。

【一般物資選定結果】

（選定結果の詳細は、資料「8・9月分一般物資見積検討表」を参照。）

1	イカ切り身澱粉付き 40g	⇒B海幸水産	
2	ホキ 60g	⇒C丸宮食品	
3	もうかざめ澱粉付き 70g	⇒B海幸水産	
4	切りごぼう せん切り	⇒B海幸水産	無投票
5	さつまいもカット皮なし輪切り	⇒B海幸水産	無投票
6	フローズンヨーグルト	⇒C丸宮食品	無投票
7	メルルーサ澱粉付き 70g	⇒A新和商事	
8	あじフィレ澱粉付き 30g	⇒B海幸水産	
9	甘塩さば 70g	⇒B海幸水産	
10	冷奴 70g	⇒B海幸水産	無投票

議長

続きまして「8・9月分価格確認集計表」について事務局委員の説明をお願いします。

事務局委員

- ・配布資料「8・9月分価格確認集計表」をもとに4品目の献立名、調理方法などについて説明する。
- ・「アッピーずんだカップケーキ」は初めて実施する献立。これに使う「上尾市産枝豆パウダー」と「上尾市産冷凍むき枝豆」は、他の業者で商品が見つからないため、こちらでお願いしたい。

議長

ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。
（特になし）

議長

それでは「価格確認集計表」について承認ということによろしいでしょうか。

（異議なし。全会一致で承認。）

議長

以上で、物資検討について終了させていただきます。

(2) その他
(特になし)

事務局

6 次回の開催予定
日時 8月2日(金) 午後3時から

副委員長

7 閉会
吉澤副委員長

以上