

会 議 録

会議の名称	令和6年度第4回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和6年9月19日(木) 午後3時30分～午後4時10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 杉浦知子	
出席者(委員)氏名	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	石田賢一、深田耕平、森優子	
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) 12・1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	12月分献立表等 1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10月16日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 _____</p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 _____ 杉浦 知子</p> <p style="text-align: right;">(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	<p>1 開会 委員長、副委員長が所用により欠席のため、杉浦委員に議事の進行をお願いします。</p>
委員	<p>2 あいさつ 杉浦委員 (以後、杉浦委員が議長となる。)</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>3 議題 (1) 12・1月分の献立検討について ・これから12・1月分の献立について検討を始める。</p>
事務局委員	<p>・まず12月分の献立について説明する。 12月の給食回数14回。寒さに負けない体を作る献立ということで作成する。12月21日が冬至であるため、カボチャを使った料理を取り入れる。</p>
事務局委員	<p>○第1週：12月2日(月)～6日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「卵の花炒り」(東側4日、西側11日)は長ねぎ、人参、芽ひじき等を油で炒め、厚削り節でとった出汁、醤油、おから等を入れて炒り煮にして、むき枝豆を茹でたものを入れる。 【主な質疑】(特になし)</p>
事務局委員	<p>○第2週：12月9日(月)～13日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ブロッコリーとコーンの炒め物」(東側9日、西側10日)は、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 ・「豆腐ナゲット」(東側11日、西側4日)は押し豆腐、鶏もも肉の挽肉、長芋、卵、澱粉などを混ぜて形を作り、共同調理場で油で揚げていく。 【主な質疑】(特になし)</p>
事務局委員	<p>○第3週：12月16日(月)～19日(木)の献立について説明する。</p>

【主な説明】

- ・12月21日が冬至であるため「かぼちゃのみそ汁」（東側17日、西側16日）を取り入れる。具はカボチャ、玉ねぎ、水菜になる。
- ・毎年、2学期最後のほうのデザートに手作りマフィンを提供している。今年は「チョコチップマフィン」（東側19日、西側18日）を提供する。
- ・「温野菜」（東側19日、西側18日）は、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。

【主な質疑】（特になし）

【全体を通しての主な質疑】（特になし）

事務局委員

- ・続いて1月分の献立について説明する。
1月の給食回数16回。新年を祝う献立を取り入れる。また、「全国学校給食週間」が1月24日～30日にあるため、「給食週間特別献立」（東側29日、西側30日）ということで第二次世界大戦後に給食が再開された頃の献立を、「小・中統一献立」（東側30日、西側29日）ということで小学校と中学校で同じ献立を実施する。

○第1週：1月9日（木）～10日（金）の献立について説明する。

【主な説明】

- ・新年を祝う料理として「雑煮」（東側9日、西側10日）を取り入れる。白玉もちを餅の代わりに使う。鶏もも肉、大根、人参、干し椎茸、小松菜も具に使う。厚削り節で出汁を取り、醤油と塩で味付けをする。
- ・ごぼうは地中に深く根を張ることから、家族がその地にしっかり根を張り安泰に暮らせるようにということで縁起の良い食材となっている。そういう意味があることから「きんぴらごぼう」（東側9日、西側10日）を取り入れる。
- ・「チキンこんがり焼き」（東側10日、西側9日）は、いつも鶏もも肉を使っているが、今回は鶏むね肉を使う。下味を付けた鶏むね肉に、パン粉とコーンフレーク、粉チーズを混ぜたものを衣として付けて焼く。

【主な質疑】（特になし）

事務局委員

○第2週：1月14日（火）～17日（金）の献立について説明する。

【主な説明】

- ・「筑前煮」（東側14日、西側31日）は鶏もも肉、こんにゃく、人参、レンコン等を使う。“ん”が付く食材がたくさん入っているので“運が付く”ということで縁起の良い料理となっている。
- ・「広東めん」（東側15日、西側22日）の具は豚肉、人参、キャベツ、もやし、長ねぎ、ニラ、ウズラの卵になり、塩と醤油で味付けをする。少しトロミをつけたタレになり、「中華めん」をつけて食べてもらう。
- ・「さつまいもの甘煮」（東側15日、西側22日）は、いつもより小さく切られたサツマイモを使う。配膳しやすくなると思うが、煮崩れてしまうおそれもあるので（教室での）様子を教えてもらえるとありがたい。

事務局委員	<p>【主な質疑】（特になし）</p> <p>○第3週：1月20日（月）～24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"> ・「鱈の照り焼き」（東側20日、西側21日）の材料名に“さわら60g”とあるが、“さわら70g”に訂正をお願いする。 ・「ブロッコリーとコーンのソテー」（東側21日、西側20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4週：1月27日（月）～31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"> ・「ニョッキのスープ」（東側27日、西側28日）は“丸鶏だしパック”で出汁を取り、塩、醤油、胡椒で味を調える。具はポテトニョッキ、玉ねぎ、人参、キャベツ、豚肉になる。 ・「温野菜」（東側31日、西側14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> <p>【全体を通しての主な質疑】（特になし）</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・質疑が全て終わったので、12・1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。） <p>(2) その他 （特になし）</p>
事務局	<p>4 次回の開催予定 日時 10月17日（木）午後3時30分から</p>
事務局	<p>5 閉会</p>
以上	