

会 議 録

| | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|
| 会議の名称 | 令和6年度第8回 中学校献立専門委員会 | |
| 開催日時 | 令和7年2月20日(木) 午後3時30分～午後4時25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 | 副委員長 深田耕平 | |
| 出席者(委員)氏名 | 森優子、木原洋子、湯浅裕利子、荒井幸子 | |
| オブザーバー氏名 | ■■■■■ | |
| 欠席者(委員)氏名 | 石田賢一、杉浦知子、大野里香 | |
| 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) 6・7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 | 6月分献立表等 7月分献立表等 | |
| <p>議事の内容と末・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 7年 3月 20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 _____ 深田 耕平</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 | 1 開会 |
| 副委員長 | 2 あいさつ 深田副委員長 (以後、深田副委員長が議長となる。) |
| 議長 | ・ 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。) |
| 議長 | 3 議題 (1) 6・7月分の献立検討について ・ まず、6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 | ・ 6月の給食回数17回。衛生に配慮して献立を作成し、食材を選択する。 ・ 「彩の国ふるさと学校給食月間」ということで地産地消を考え、埼玉県産や上尾市産の食材を取り入れる。 ・ “大阪・関西万博”があるので、“世界の料理”として6月はタイ料理の「ヤム・ウンセン」(東側25日、西側24日)を取り入れる。 ・ 6月30日の献立が東西で入れ替わって7月1日の献立となるため、7月1日の献立も6月分として一緒に検討していただくようお願いする。 |
| 事務局委員 | ○第1週：6月2日(月)～6日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「しゃくし菜ご飯」(東側2日、西側3日)に使う“しゃくし菜”は昔から埼玉県秩父地方で作られている野菜になる。 ・ 「カレー」(東側4日、西側11日)の肉は(給食の価格を抑えるため)引き続き6月も豚もも赤身3cmスライスを使う。 ・ 「キャベツのサラダ」(東側4日、西側11日)は酢、塩、白こしょう、砂糖などを沸騰させて作ったドレッシングと、茹でた野菜を炒め合わせる“炒めサラダ”になる。 今までは茹でた野菜に(給食室で作った)ドレッシングを教室で混ぜて配膳してもらうことが多かったが、衛生管理が厳しい時期になるため“炒めサラダ”で提供する。 ・ 「照り焼きハンバーグ」(東側5日、西側6日)のハンバーグも衛生管理が厳しい時期になるため、(共同調理場で)挽肉を捏ねて作るハンバーグではなく市販の冷凍ハンバーグを使う。 ・ 「アッピーお茶の葉とり天」(東側6日、西側5日)は“アッピー”ということで上尾市産の茶葉を使う。上尾市産茶葉の緑茶パウダーを衣に混ぜて作るとり天になるが、今年度6月に実施したときより緑茶パウダーを増やして、もう少しお茶の風味が増すように改良したものを提供する。 |

| | |
|-------|---|
| | <p>【主な質疑】（特になし）</p> |
| 事務局委員 | <p>○第2週：6月9日（月）～12日（木）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東側10日（西側9日）の献立は、今年度の学校給食調理コンクールで共同調理場が入賞したものになる。 ・「ゼリーフライ」（東側10日、西側9日）は行田の郷土料理になる。 ・「のらぼう菜のみそ汁」（東側10日、西側9日）の“のらぼう菜”は、埼玉県比企地区で受け継がれている伝統野菜になる。 ・「彩の国納豆」（東側12日、西側17日）は埼玉県産の大豆で作られた納豆になる。 <p>【主な質疑】（特になし）</p> |
| 事務局委員 | <p>○第3週：6月16日（月）～18日（水）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「アッピー緑茶ラテゼリー」（東側17日、西側12日）は“アッピー”ということで上尾市産の茶葉を使う。上尾市産茶葉の緑茶パウダーを使って作るゼリーになるが、より美味しくなるように牛乳の他に生クリームを少し加える。 <p>【主な質疑】</p> |
| 委員 | <p>「肉団子の洋風煮込み」（東側17日、西側12日）の肉団子は、1人何個くらい入るのでしょうか。</p> <p>先日の「ニョッキのトマトスープ」のニョッキも、配膳のときに少し迷いました。</p> |
| 事務局委員 | <p>肉団子は1個20g以下で考えてますが、これからの物資選定になります。どのくらいのおおきさのものが選定されるのかにもよりますが、1人3個くらいは入るのではないかと思います。</p> |
| 委員 | <p>何個くらいになるのか、数えはしないのですか。</p> |
| 事務局委員 | <p>共同調理場で煮込むので、数えて入れることは（時間がかかりすぎるため）出来ません。</p> |
| 事務局委員 | <p>○第4週：6月23日（月）～27日（金）の献立について説明する。</p> <p>○第5週：6月30日（月）～7月1日（火）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ブロッコリーとコーンのソテー」（東側23日、西側16日）に冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 ・「じゃがもちスープ」（東側23日、西側16日）は“丸鶏だしパック”で出汁を取る。鶏肉、人参、玉ねぎ、水菜、いももちが具になり、塩、 |

| | |
|-------|---|
| | <p>醤油、白こしょうで味付けをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ドライカレー」(東側24日、西側25日)は、カレー粉やターメリックなどを入れて炊いたご飯に、豚肉や玉ねぎなどを炒めてカレー粉などで味付けした具を混ぜて作る。この「ドライカレー」に、共同調理場で作った「ホワイトソース」をかけて食べてもらう。 ・「ヤム・ウンセン」(東側25日、西側24日)はタイ語で“和える春雨”という意味になり、初めて実施する献立になる。本場のタイでは独特の甘酸っぱさと辛さがある料理になるが、給食では少し食べやすくなった味付けで提供する。 <p>【主な質疑】(特になし)</p> <p>【6月分全体を通しての主な質疑】</p> |
| 委員 | 給食費の値上げはありませんか。 |
| 委員 | 備蓄米の放出が決まりましたが、それが価格に反映されるのはもう少し後になりそうですね。 |
| 事務局委員 | <p>6月は暑くなる頃なのでスイカやメロンを1回くらい付けてあげたいとか、お肉ももう少し(物価高騰する前のように使いたい)とか思いますが、なかなか給食費は厳しい状況です。</p> <p>それでもツナマヨなどを付けたり、パンに挟むアジフライにパックケチャップを付けたりして少し目先を変えて、子ども達が“ああ、またこれか”と思わないように、少しでも楽しく食べてもらえるように工夫をしています。このくらいしか出来ませんが、何か良い案がありましたら教えていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いします。</p> |
| 委員 | 子ども達は「ハンバーグは味噌ソースじゃない」「醤油かケチャップだ」と言っていました。 |
| 委員 | 先日の献立ですね。私はこういうのもありだと思いましたが、子ども達は違うのですね。 |
| 議長 | <ul style="list-style-type: none"> ・質疑が全て終わったので、6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。) |
| 議長 | <ul style="list-style-type: none"> ・続いて、7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 | <ul style="list-style-type: none"> ・7月の給食回数12回。夏を元気に過ごせる献立ということでゴーヤやナス、枝豆などの夏野菜を使う料理を取り入れる。 ・行事食として「七夕スープ」(東側7日、西側4日)を取り入れる。 ・“大阪・関西万博”があるので、“世界の料理”として7月はエチオピア料理の「クックル」(東側9日、西側8日)を取り入れる。 |

| | |
|-------|---|
| 事務局委員 | <p>○第1週：7月2日（水）～4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"> ・1日（火）の献立は承認されているので2日（水）から説明する。 ・「中華風コーンスープ」（東側2日、西側3日）は久々に実施する献立になる。 <p>【主な質疑】（特になし）</p> |
| 事務局委員 | <p>○第2週：7月7日（月）～11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"> ・「七夕スープ」（東側7日、西側4日）ではビーフンを天の川に、切り口が星形になるオクラを星に見立てている。 ・「麻婆なす」（東側8日、西側9日）に夏野菜のナスを使う。 ・「クックル」（東側9日、西側8日）は“丸鶏だしパック”で出汁を取り、野菜と肉を煮込み、バターやターメリックなどを加えていくスープになる。 ・「枝豆ごはん」（東側10日、西側11日）に夏野菜の枝豆を使う。 ・「ブロッコリーのソテー」（東側11日、西側10日）に冷凍の埼玉県産のブロッコリーを使う。 <p>【主な質疑】</p> |
| 委員 | <p>「クックル」（東側9日、西側8日）は初めてですか。 ターメリックは辛くないですね。</p> |
| 事務局委員 | <p>はい。夏に上尾市の小中学校の栄養士が集まって、新しい献立の試作をします。そこで来年度に取り入れる“世界の料理”を試作したので、その中から食べやすそうで作れそうな料理を選びました。 この料理はターメリックの黄色とバターのコクが特徴のスープになると思いますが、辛くはありません。</p> |
| 事務局委員 | <p>○第3週：7月14日（月）～16日（水）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ゴーヤチャンプルー」（東側14日、西側16日）に夏野菜のゴーヤを使う。 ・「白玉入りスープ」（東側15日、西側14日）は白玉もち、鶏肉、人参、玉ねぎ、江戸菜が具になり、チキンブイヨン、塩、白こしょう、醤油で味付けをする。おそらく白玉もちは1人2、3個くらい入ると思う。 ・「カレー」（東側16日、西側15日）の肉は（給食の価格を抑えるため）今回も豚もも赤身3cmスライスを使う。 <p>【主な質疑】（特になし）</p> <p>【7月分全体を通しての主な質疑】</p> |

| | |
|-------|---|
| 委員 | “世界の料理”となるものを発掘するのは大変だと思いますが、これは8月以降もあるのでしょうか。 |
| 事務局委員 | はい。お馴染みの料理もありますが、令和7年度の3月まで月1回“世界の料理”ということで取り入れていく予定です。 |
| 委員 | 前に栄養の充足率についての話がありましたが、貧血になってしまう子もいるので、鉄分は割りと重要な栄養なのかな、このくらいで大丈夫なのかなと少し気になっているのですが、その辺りはどうなるのでしょうか。 |
| 事務局委員 | <p>中学校基準量ではエネルギーやタンパク質などは1日の必要量の3分の1に設定されていますが、鉄やカルシウムなどの摂りにくい栄養は約2分の1（40～50%）と1食にしては少し高めに設定されています。</p> <p>鉄やカルシウムが強化されている商品があるので、それらを使えばもっと栄養を摂ることが出来ますが、給食が子ども達にとって日常の食生活の見本となるように献立作成しているので、そのような商品はなるべく使わずに実施していきたいと思っています。</p> <p>現状で栄養をもっと摂っていくには青菜や赤身のもの、海藻などをたくさん使っていく必要がありますが、最終的には給食費が足りないということになります。</p> |
| 議長 | <p>・質疑が全て終わったので、7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> <p>(2) その他 （特になし）</p> |
| 事務局 | <p>4 閉会</p> <p style="text-align: right;">以上</p> |