

## 会議録

会議の名称	令和6年度第8回 中学校物資専門委員会			
開催日時	令和7年3月19日(水) 午後3時~午後3時50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	[REDACTED]、[REDACTED]			
欠席者(委員)氏名				
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) 物資検討(6・7月分)について (2) その他	(1) 別紙のとおり (2) 別紙のとおり		
議事の経過	別紙のとおり	傍聴者数 0人		
会議資料	6・7月分 肉物資見積検討表 6・7月分 一般物資見積検討表 6・7月分 價格確認集計表			
議事のてん末・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。				
令和7年3月26日				
議長(委員長・会長)の署名				
議長に代わる者の署名 (議長が欠けたときのみ)				

## 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</p>
委員長	<p>2 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。)</li> </ul>
議長	<p>3 議題 (1) 物資検討(6・7月分)について はじめに肉物資の選定を行います。「6・7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"> <li>・配布資料「6・7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11番まで順次説明する。</li> <li>・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する。</li> <li>・11番「鶏胸皮なし 30g」は「チキンカツ」に使う。パン粉を付けて油で揚げるので、食べるときのことを考えて物資の厚みや形なども見ていただきたい。厚みが均一であるほうが火の通りは良くなるので、そういうところも含めて見ていただきたいと思う。</li> </ul>
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>それでは、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8分。)</p>
議長	<p>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。</p>
オブザーバー	<p>肉物資はどれも同じような感じでしたが、11番「鶏胸皮なし 30g」は厚みがあると火が通りにくそうかなと思いましたが、あんまり薄くなると少し歯ごたえが固くなってしまうので、どれが良いのかなというような感じでした。</p>
オブザーバー	<p>今回は、安くて良いものだったらそれが良いのかなと思って安いものから</p>

	順に見ていきました。全体的に一番安いものでも、そこまで劣るような感じはありませんでした。 11番「鶏胸皮なし 30g」の納入業者Dは、薄くて火の通りが良さうだなと思いました。																																	
議長	委員の方のご意見、ご質問等は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。																																	
<b>【肉物資選定結果】</b>																																		
(選定結果の詳細は、資料「6・7月分肉物資見積検討表」を参照。)																																		
<table border="1"> <tbody> <tr><td>1 豚もも赤身挽肉</td><td>⇒Eサイレイ</td><td>無投票</td></tr> <tr><td>2 鶏もも皮付き観音開き 40g</td><td>⇒D海幸水産</td><td></td></tr> <tr><td>3 鶏胸皮なし小間</td><td>⇒Eサイレイ</td><td>無投票</td></tr> <tr><td>4 豚もも赤身1cmスライス</td><td>⇒Eサイレイ</td><td>無投票</td></tr> <tr><td>5 豚もも赤身3cmスライス</td><td>⇒Eサイレイ</td><td></td></tr> <tr><td>6 鶏胸皮なし 40g</td><td>⇒D海幸水産</td><td></td></tr> <tr><td>7 豚もも赤身2×2×2cm</td><td>⇒A東新畜産</td><td></td></tr> <tr><td>8 鶏もも皮付き 40g</td><td>⇒D海幸水産</td><td></td></tr> <tr><td>9 鶏もも皮なし挽肉</td><td>⇒A東新畜産</td><td></td></tr> <tr><td>10 豚もも赤身5cmスライス</td><td>⇒Eサイレイ</td><td></td></tr> <tr><td>11 鶏胸皮なし 30g</td><td>⇒D海幸水産</td><td></td></tr> </tbody> </table>		1 豚もも赤身挽肉	⇒Eサイレイ	無投票	2 鶏もも皮付き観音開き 40g	⇒D海幸水産		3 鶏胸皮なし小間	⇒Eサイレイ	無投票	4 豚もも赤身1cmスライス	⇒Eサイレイ	無投票	5 豚もも赤身3cmスライス	⇒Eサイレイ		6 鶏胸皮なし 40g	⇒D海幸水産		7 豚もも赤身2×2×2cm	⇒A東新畜産		8 鶏もも皮付き 40g	⇒D海幸水産		9 鶏もも皮なし挽肉	⇒A東新畜産		10 豚もも赤身5cmスライス	⇒Eサイレイ		11 鶏胸皮なし 30g	⇒D海幸水産	
1 豚もも赤身挽肉	⇒Eサイレイ	無投票																																
2 鶏もも皮付き観音開き 40g	⇒D海幸水産																																	
3 鶏胸皮なし小間	⇒Eサイレイ	無投票																																
4 豚もも赤身1cmスライス	⇒Eサイレイ	無投票																																
5 豚もも赤身3cmスライス	⇒Eサイレイ																																	
6 鶏胸皮なし 40g	⇒D海幸水産																																	
7 豚もも赤身2×2×2cm	⇒A東新畜産																																	
8 鶏もも皮付き 40g	⇒D海幸水産																																	
9 鶏もも皮なし挽肉	⇒A東新畜産																																	
10 豚もも赤身5cmスライス	⇒Eサイレイ																																	
11 鶏胸皮なし 30g	⇒D海幸水産																																	
議長	続きまして「6・7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	<ul style="list-style-type: none"> <li>配布資料「6・7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9番まで順次説明する。</li> <li>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する。</li> <li>7番「いか切り身澱粉付き 40g」は「イカのマリネ」を使う。7月に使うときの献立はツイストパン、ワインナーとコーンのソテー、クッカル。クッカルは、“世界の料理”ということで取り入れたエチオピアの料理であり、ターメリックが入ったスープになる。この“世界の料理”という取組みは、来年度に“大阪・関西万博”があるので来年度1年間、(月1回)実施していく予定になる。</li> </ul>																																	
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、これから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。 (一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約12分。)																																	

議長	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ひします。まずは、オブザーバーの方からお願ひします。
オブザーバー	魚についてはあまり違いは感じませんでしたが、5番「冷凍ミートボール」や7番「いか切り身澱粉付き 40g」の衣などはけっこう違いがあつたので、値段（の安いものが良い）とは言えず、考えて選んでもらいたいと思いました。
オブザーバー	来年度に“世界の料理”という取組みをしていただけるということなので、子ども達に楽しんでもらえると良いなと思いました。 魚に関しては、特に違いはないかなと思いました。
議長	委員の方のご意見、ご質問等はありますでしょうか。
委員	私が食べたものだけかもしれません、4番「甘塩さば 70g」で納入業者Dは塩味が強くて、逆に納入業者Fは味がありませんでした。 これは（白米を食べられるように）美味しい味がしっかり付いたものという説明だったので中間くらいのものが良かったのですが、どちらが良いのでしょうか。
事務局委員	（使用日は）梅雨だったり、夏の暑くなる時期だったりするので、ある程度の塩分がないと食べにくいかなというところはあります。
委員	揚げた物は少し食べるには良いのですが、給食を全部食べていると終わりの頃には油がすごく気になることがあります。 (澱粉付きの) 70gはけっこう大きいですよね。
事務局委員	見本で置いてある大きさになります。 給食で使う魚の基本は一切れ70gですが、紙カップに入れるために60gになっている魚もあります。“澱粉付き 70g”とある魚は、1割くらいうが衣で60gちょっとが魚になり、全部で70gとなります。
議長	それでは、これより1番から順に選定を行います。
<b>【一般物資選定結果】</b>	
(選定結果の詳細は、資料「6・7月分一般物資見積検討表」を参照。)	
1 もうかざめ澱粉付き 70g	⇒F 新和商事
2 ホキ 60g	⇒D 海幸水産
3 さつまいもカット皮なし 2cm角切り	⇒D 海幸水産
4 甘塩さば 70g	⇒F 新和商事
5 冷凍ミートボール	⇒B 給食会
6 鰯 60g	⇒D 海幸水産
7 いか切り身澱粉付き 40g	⇒D 海幸水産
8 あじフィレ澱粉付き 30g	⇒D 海幸水産
9 鰯 70g	⇒D 海幸水産

議長	続きまして「6・7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	<ul style="list-style-type: none"><li>配布資料「6・7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。</li><li>他の業者で物資が見つからぬため承認をお願いしたい。</li></ul>
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でおろしいでしょうか。 (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	
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"><li>5月分一般物資選定結果の変更について 第7回中学校物資専門委員会の「5月分一般物資見積検討表」において、7番「ホキ 60g」の納入業者Eの物資が規格外であることが分かった。これにより納入業者Fの物資が選定されることを説明し、承認をお願いする。また、このことについての会議録等の修正も承認をお願いする。</li></ul> (異議なし。全会一致で承認。)
副委員長	4 閉会 吉澤副委員長
	以上