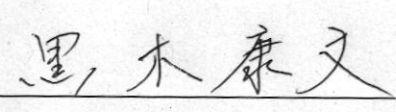


会議の開催結果について

- | | | |
|---|----------|---|
| 1 | 会議名 | 2月分小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会議日時 | 令和6年11月12日(火) 午後3時30分から |
| 3 | 開催場所 | 各上尾市立小学校・その他 Web会議 |
| 4 | 会議の議題 | 1) 2月分献立審議
2) 盛り付け表の検討
3) ホームページ掲載献立の検討
4) その他 |
| 5 | 公開・非公開の別 | 公開 |
| 6 | 非公開の理由 | なし |
| 7 | 傍聴者数 | 0人 |
| 8 | 問い合わせ先 | 上尾市教育委員会学校教育部学校保健課給食担当
TEL 775-9683 |

会 議 録

会 議 の 名 称	2月分小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和6年11月12日(火) 午後3:30~4:15	
開 催 場 所	Web会議	
議長(委員長・会長)氏名	委員長 黒木 康文	
出席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿2月分のとおり	
欠席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿2月分のとおり	
事務局(庶務担当)	小学校献立専門委員会出欠簿2月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 2月分の献立審議 2) 盛り付け表の検討 3) ホームページ掲載献立の検討 4) その他	会議録のとおり 公開 なし
議 事 の 経 過	別紙のとおり	
会 議 資 料	2月分小学校献立専門委員会 審議会等の会議公開制度について	
議事のでん末・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> 6年11月18日 </div> <div style="text-align: center;"> 委員長の署名  委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ) </div> </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
委員長	令和6年度上尾市学校給食小学校献立専門委員会2月分の審議に入る。
A委員	2月献立内容の説明。 2月は、給食回数「18回」献立に入れるものとして「委託ごはん8回」「自校炊飯4回」「パン5回」「麺1回」2月3日は「大豆入り五目ごはん、いわしフライ、白菜とひじきの甘酢いため」の節分献立になっている。また、節分の季節として大豆と大豆製品を積極的に取り入れた。月の栄養のテーマは「いわし」なので、「いわしフライ」を取り入れた。新献立は「豚肉の塩こうじ炒め」。季節の食材として、白菜やブロッコリー、大根、小松菜を献立に取り入れた。 ドレッシングは食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー材料が重ならないようにしている。
委員長	2月の献立検討。
B委員	2月3日(月)：大豆入り五目ごはん、牛乳、いわしフライ 白菜とひじきの甘酢炒め 大豆入り五目ごはンは節分の献立で、大豆・いわしを使用する。子どもたちが好きな五目ごはんに大豆を入れたご飯。いわしフライは1人1枚付け。白菜とひじきの甘酢炒めは旬の白菜とカルシウムや鉄が豊富なひじきを使用し、酢・砂糖・みりん・しょうゆで甘酸っぱく仕上げる。 4日(火)：委託ごはん、牛乳、鶏肉のから揚げ こんにゃくのおかか炒め、もやしとこねぎのスープ 鶏肉のから揚げは、1～4年生が2個、5・6年生が3個付く。こんにゃくのおかか炒めは人参・こんにゃく・さつま揚げ・江戸菜・かつお節を入れたおかか炒め。 もやしとこねぎのスープは、油で炒めずに材料を煮て調理する方法でも良いか。
C委員	栄養価を確認する。 4日の栄養価を確認したところ、油を入れなくても問題ない。もやしとこねぎのスープは油で炒めずに、水から煮るように変更するのはどうか。 この変更で良いか。
A委員	良い。
委員長	
C委員	
B委員	5日(水)：子供パン、牛乳、照り焼き豆腐ハンバーグ キャベツとにんじんのサラダ、ABCスープ 子供パンは40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。照り焼き豆腐ハンバーグは給食室で1つ1つ手作りするハンバーグ。照り焼きソースをかけて食べる。キャベツとにんじんのサラダは、和風ドレッシングがクラスに1本付く。子供パンに照り焼きハンバーグとサラダを挟んで食べる。
D委員	6日(木)：手巻きずし、牛乳、豚汁 手巻きずしの手巻き用のりは1～4年生が6枚、5・6年生が7枚。

いかスティック竜田は、1～4年生が2本、5・6年生が3本付く。納豆はひきわりになったもので、全学年1個付く。きゅうりは1/8カットが1人2本付く。手巻き用のりに酢飯を乗せ、自分の好きな具を乗せ巻いて食べる。

7日(金): バターコッペパン、牛乳、クリームスパゲティ
フルーツゼリー

バターコッペパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。今回のスパゲティはクリームソースのスパゲティ。鶏肉・人参・玉ねぎ・コーンが入ったクリーミーなスパゲティ。フルーツゼリーはりんごシロップづけと、カクテルゼリーが入る。りんご・ぶどう・ピーチなどが入っているカラフルなゼリー。

10日(月): ナシゴレン、牛乳、チーズオムレツ
ビーンズサラダ

ナシゴレンはインドネシアの料理。「ナシ」はご飯、「ゴレン」は炒めるという意味。様々な具が入り、トマト味のぴり辛の混ぜご飯。チーズオムレツは1人1個付け。ビーンズサラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。

12日(木): メロンパン、牛乳、煮込みうどん、豆腐ナゲット

メロンパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。豆腐ナゲットは給食室で手作りする。水を切った豆腐に鶏胸のひき肉・長ねぎ・調味料を混ぜ合わせて、形を作り油で揚げる。1人2個付く。

13日(木): 委託ごはん、牛乳、豚肉のさっぱり揚げ
小松菜のオイスターソース炒め、味噌汁

3食器の献立。豚肉のさっぱり揚げは、塩こしょうで下味を付けた角切りの豚肉に、でん粉を付けて油で揚げる。酢の入ったさっぱりとしたタレをかける。小松菜のオイスターソース炒めは、冬が旬の小松菜を使った献立で、人参ともやしと一緒に炒める。

14日(金): きつね丼、牛乳、春雨スープ

きつね丼は油揚げが沢山入った丼物の献立。ご飯にかけて食べる。

17日(月): 食パン、黒豆きなこクリーム、牛乳

メルルーサのマヨコーンチーズ焼き
華風サラダ、白菜と鶏肉のスープ

食パン40g 1・2年生、60g 3・4年生、70g 5・6年生。黒豆きなこクリームを付けて食べる。メルルーサのマヨコーンチーズ焼きのメルルーサは、あっさりとかせの無い白身魚。玉ねぎ・コーン・マヨネーズ・チーズと一緒に焼く。華風サラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。

18日(火): キムチみそラーメン、牛乳、キャラメルポテト
わかめのサラダ

キムチみそラーメンの中華めんは、70g 1・2年生、80g 3・4年生、90g 5・6年生で、キムチ味のつけ汁に付けて食べる。キャラメルポテトは油で揚げたさつまいもに、砂糖・バターのタレをからめて食べる。わかめのサラダは柑橘ドレッシングがクラスに1本付く。

19日(水): カレーライス、牛乳、福神漬け

りんごゼリー

カレーライスは時間をかけてルーを手作りする。子どもたちに人気

A委員

E委員

<p>F 委員</p>	<p>がある。</p> <p>20日(木):しょうがご飯、牛乳、きびなごサクサク揚げ 豚肉の塩こうじ炒め</p> <p>しょうがご飯は給食室で炊く炊き込みご飯。きびなごサクサク揚げは1人2本付く。豚肉の塩こうじ炒めは新献立。豚肉と野菜を炒め、塩こうじパウダーとしょうゆで味付けをする。塩こうじパウダーは、食材の美味しさを引き立ててくれ、野菜が苦手な子どもも食べやすい料理。</p> <p>21日(金):委託ごはん、乳酸菌飲料、チキンカツ、大根の炒め煮 味噌汁</p> <p>チキンカツは鶏もも肉25gが1人2個付く。給食室で鶏もも肉に、1つ1つパン粉を付けて油で揚げる。大根の炒め煮は、旬の大根を使用する。みそ汁にも旬の白菜を使用する。</p> <p>25日(火):委託麦ごはん、牛乳、マーボー豆腐、サクサクごぼう マーボー豆腐はたっぷりのひき肉・みじん切りにした人参・玉ねぎ・にらなどが入る人気の料理。サクサクごぼうは、ごぼうにでん粉を付けて油で揚げ、しょうゆ・砂糖で甘辛いタレで和える。</p>
<p>G 委員</p>	<p>26日(水):ココア揚げパン、牛乳、ブロッコリーシチュー もやしのサラダ</p> <p>ココア揚げパンのコッペパンは40g1・2年生、60g3~6年生。旬の食材としてブロッコリーを使用し、米粉を使用したシチュー。もやしのサラダはイタリアンドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>27日(木):炊き込みチャーハン、牛乳、棒餃子 茎わかめと大根のチョナムル</p> <p>炊き込みチャーハンは給食室で炊くご飯で、パラパラと仕上がり、子どもたちに人気がある。棒餃子は1人1個付く。</p> <p>28日(金):委託ごはん、牛乳、さわらのみそかけ 江戸菜とひじきの炒め物、すまし汁</p> <p>3食器の献立。さわらのみそかけのさわらは、1・2年生40g、3~6年生60g。焼いたさわらに甘めのみそだれをかける。すまし汁は厚削り節パックでだしをとる。</p>
<p>委員長</p>	<p>全体を通して何か意見はあるか。特にないようなので続いて盛り付け表の検討。栄養士から何かあるか。</p>
<p>B 委員</p>	<p>東側の21日・西側14日のチキンカツの「2まい」が抜けているので追加する。</p>
<p>委員長</p>	<p>続いてホームページに載せる献立の検討。2月の献立でPTAの方の候補はあるか。</p>
<p>H 委員 I 委員 委員長 全員 委員長</p>	<p>キャラメルポテトが気になった。大学芋のような物かと思ったが、味付けが違うので良いのではないかと思う。</p> <p>美味しそうなので、良いと思う。</p> <p>HPに掲載するものはキャラメルポテトで良いか。</p> <p>良い。</p> <p>HPの掲載は、キャラメルポテトに決定する。</p> <p>すべての議事を終了する。</p>

令和6年度

(令和6年度2月分小学校献立専門委員会)

役職名	氏名	職名	出欠席
委員長	黒木 康文	東町 小学校校長	○
副委員長	刀根理恵子	大谷 小学校教頭	○
委員	風間 友貴	大石 小学校給食主任	○
〃	稲川菜都美	原市 小学校給食主任	○
〃	森 久美子	上平 小学校給食主任	欠
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	大谷 小学校栄養教諭	○
〃	相本 由紀	大石 小学校栄養教諭	○
〃	富田 有麻	東町 小学校栄養職員	○
〃	武田友紀子	原市南 小学校栄養職員	○
〃	新井 まゆ美	上尾 小学校調理員	欠
〃	菊地 琴文	大谷 小学校調理員	○
〃	鈴木 綾子	平方北 小学校調理員	○
〃		小学校PTA	○
〃		小学校PTA	○