

会議の開催結果について

- | | | |
|---|----------|---|
| 1 | 会議名 | 7月分小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会議日時 | 令和6年4月24日(水) 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) 7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 | 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	7月分小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和6年4月24日(水) 午後3:30~4:40	
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7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7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7月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 7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	7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	
議事の内容・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; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 1.2em; margin: 0;">6年5月17日</p> <p>委員長の署名</p> <p>委員長に代わる者の署名 (委員長が欠けたときのみ)</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p style="font-size: 1.5em; margin: 0;">黒木康文</p> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> </div> </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
事務局	<p>令和6年度上尾市学校給食小学校献立専門委員会7月分を開催する。小学校献立専門委員会の委員長・副委員長は「上尾市学校給食専門委員会設置要綱」第6条第2項(1)の規定に基づき、委員長は小学校長、副委員長は第6条第3項(1)小学校教頭から選出されることになっている。</p>
委員長	<p>本委員会は子供たちが楽しみにしている給食の献立を検討する委員会である。子供たちによりよい献立の給食が提供できるように、それぞれの立場から忌憚のない意見を聞かせてほしい。</p>
事務局	<p>事務局より小学校献立専門委員会の運営方針について説明</p> <p>上尾市の学校給食は、上尾市学校給食運営委員会条例に基づき実施されている。運営委員会では給食実施に関する計画の作成及びに給食費に関すること、学校給食の運営に関し教育委員会が必要とすることを審議する。運営委員会の下部組織として専門委員会があり、小学校献立専門委員会は給食の献立を決定する会議。</p> <p>運営方針</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 学校給食における食事摂取基準に基づき栄養バランスの取れたおいしく魅力のある食事内容。 ② 様々な立場の方から意見を取り入れた小学校献立専門委員会を実施する。 ③ 今年度の給食の実施テーマについて。今年度はオリンピックイヤーなので1学期は世界の料理を取り入れている。令和6年度通年のテーマとして給食で使用する食材について取り上げる。テーマについては、その月の料理や食材について給食時間に放送する放送資料の作成、クラス用の掲示資料も作成し配布している。これらの資料は上尾市学校給食栄養士研究会で作成し配布している。上尾市学校給食栄養士研究会では市内小中学校の栄養教諭・栄養職員が指導用の資料等の研究、作成を行う。 ④ 三食器の活用。日本食、食文化の継承。主食・主菜・副菜をそろえた献立を実施。和食の食器の正しい置き方を知る、というのもその一つとして考え、週1回程度実施している。 <p>給食作成の基本方針として、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 文部科学省の学校給食摂取基準を基準にしている。 ・ 衛生面を考慮した食品や料理を選択している。 ・ 衛生的に作業を行うために調理工程に無理のない献立を作成している。 ・ 食品構成の中から芋類、豆・豆製品、小魚、海藻、野菜、種実類を積極的に取り入れている。 ・ 各家庭の負担額となる1食単価270円はできるだけ平均になるように献立作成をしている。 ・ 児童の食歴を増やすという観点から様々な献立を取り入れている。 ・ 加工食品の使用を控え、手作りの給食を心掛けている。 ・ 行事食、季節感のある食材や料理、地場産物も積極的に取り入れ

ている。

- ・児童の配膳や盛り付けに配慮する。

これら方針で献立を作成する。上尾市学校給食栄養士研究会では、年間計画を立て、1年を通して献立を考えている。

食物アレルギーの配慮としては、アレルゲンとなる食材が1日の献立の中で重ならないようにしている。

1食270円を家庭から徴収しているが、実際の1食単価は300円弱となっている。児童の不足分は上尾市が補填している。教職員については300円を徴収する。

上尾市の学校給食の献立は、市内小学校に所属する栄養教諭・学校栄養職員の月の担当者が順番で作成している。

手順

- ① 月の担当者が原案を作成
- ② 献立原案会議を開催し、小学校献立専門委員会に所属する栄養教諭・栄養職員で検討（献立内容・使用する物資・東西の献立の組み換え案を作成）
- ③ 小学校献立専門委員会は②の献立を様々立場から検討し、実際に子供たちに提供する献立を決定する。

給食主任は、実際に子供たちの配膳や食べる様子を把握している立場から、PTAの方は学校から帰ったお子さんの素直な意見や感想を聞ける立場から、調理員・栄養士は調理作業上のこと等も考慮し、安全でおいしい給食を提供する立場から、検討してほしい。

小学校献立専門委員会の進め方について説明。調理室手配表を見ながら1日ずつ検討。栄養士7人の委員は担当日が振り分けられている。担当者からポイント等を交えて1日ずつ説明をする。過去に質問があったもの。

- 1、委託炊飯は岩槻のパン工場で炊いたご飯を買っている。材料に精白米と書いてある日は炊き込みご飯など、学校で米を炊いている。
- 2、業者欄の共同は共同購入物資のこと。小学校献立専門委員会で共同として購入したい物資については共同と表記される。小学校献立専門委員会後、共同購入物資は業者に単価やサイズの規格を指定し見積もりを依頼する。業者より価格、栄養価、アレルギー等の情報の記された書類とサンプル品が提供される。小学校物資専門委員会で見積もり・見本・味をみて使用する物資を決定する。
- 3、年海幸と書いてあるものは一年を通して使用する物資。乾物や調味料などが年間物資。
- 4、その他の物資は各学校で地域の業者より購入する。

1日ずつ献立を検討後、盛り付け表の検討。その後HPに掲載する献立を決定。

7月分の献立の審議に入る。

7月は給食回数「11回」「委託ごはん5回」「自校炊飯2回」「パン4回」「麺はパンとの組み合わせで1回」

月の栄養のテーマは「ゴーヤ」。ゴーヤを使用した「ゴーヤチャンプルー」入れた。また、世界の料理として韓国の「プルコギトッパプ」を入れた。7月の行事食として7日が七夕なので5日に七夕ゼリーを入れた。新献立は「ひじきとツナの炒り煮」。7月は暑い時期のため揚げパンの砂糖が溶けやすいので「揚げパン」は実施しない。

A委員

事務局

委員長
B委員

7月16日、セレクトゼリーからセレクトデザートに変更。給食終了日なのでセレクトデザート「ももゼリー・チョコクレープ・いちごクレープ」の3種で実施。事前に子供たちがアンケートにより選択したデザートを食することができる。

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。

1日(月): しょうがご飯、牛乳、がんす、ひじきとツナの炒り煮
冷凍みかん

しょうがご飯は給食室で炊く混ぜご飯。しょうがをたっぷり使いさっぱりとした味付け。がんすは広島県の郷土料理で、さつま揚げのような練り物にパン粉を付けてフライにした物。ひじきとツナの炒り煮は新献立。ひじきにツナとコーンを合わせ食べやすくした。冷凍みかんは1人1個。

2日(火): 黒パン、牛乳、ポテトのチーズ焼き、
シャキシャキサラダ、キャベツのスープ

黒パン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、
60g 5・6年生

ポテトのチーズ焼きは、炒めた具材にベシャメルソースを合わせ、チーズを乗せて焼く。今回は冷凍の皮つきポテトを使用。シャキシャキサラダには玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。クラスで和えて配膳。

A委員

3日(水): 委託ごはん、牛乳、焼き魚(さば)、
ゴーヤチャンプルー、みそ汁

三食器の献立。焼き魚の塩さば40g 1・2年生、50g 3~6年生。ゴーヤチャンプルーのチャンプルーは沖縄の方言でごちゃ混ぜという意味がある。豆腐といろいろな食材を炒めた料理。ゴーヤは夏野菜の王様と言われビタミンが豊富な野菜。給食のゴーヤチャンプルーも野菜を多く使用している。

4日(木): ツイストパン、乳酸菌飲料、チキンカツ、
コールスローサラダ、レタスとえのきたけのスープ

ツイストパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生
60g 5・6年生

乳酸菌飲料のジョアのストロベリー味は1人1本。チキンカツは鶏胸肉開き30gに塩・こしょうをし、小麦粉を水で溶いた液にくぐらせパン粉を付けて油で揚げる。1・2年生は1枚、3~6年生は2枚付け。クラスでソースをかけて食べる。コールスローサラダは人参・キャベツ、ホールコーンをゆでたものに、ドレッシングを教室で和えて配膳。レタスとえのきたけのスープは旬のレタスを使ったスープ。

C委員

5日(金): ぴり辛みそ丼、牛乳、にらたま汁、七夕ゼリー

この日は東西同一献立。ぴり辛みそ丼はみそ味のぴり辛なひき肉の具をごはんにかけて食べる。行事食として七夕ゼリーが付く。

8日(月): 五目おこわ、牛乳、ホッケフライ、野菜炒め

五目おこわはもち米が入った給食室で炊く混ぜご飯。ホッケフライは全学年50gの物が1個付く。

D委員

9日(火): バターコッペパン、牛乳、焼きそば、フルーツポンチ
バターコッペ30g 1・2年生、40g 3~6年生

	<p>焼きそばは、豚肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・中華麺を炒めウスターソース、中濃ソースで調味する。フルーツポンチはりんご・みかんカットゼリー・レモンカットゼリーを和えたもの。</p> <p>10日(水): 委託ごはん、牛乳、あじのレモン風味、春雨のぴり辛炒め、みそ汁</p> <p>あじのレモン風味は、あじを揚げた物に砂糖・しょうゆ・レモン果汁で作ったタレをかける。春雨のぴり辛炒めは、にんにく・しょうが・豚肉・人参・長ねぎ・戻した春雨・にらを炒めオイスターソースや豆板醬・しょうゆ・砂糖で調味した炒め物。みそ汁の具は人参・玉ねぎ・油揚げ。</p>
E委員	<p>11日(木): 子供パン、牛乳、照り焼きハンバーグ、ゆでキャベツワントンスープ</p> <p>子供パン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生</p> <p>ハンバーグ60g 1・2年生、80g 3～6年生。照り焼きハンバーグはハンバーグをオーブンで焼き、しょうゆ・みりん・砂糖で作った和風のタレをかける。ワントンスープは鶏がらスープで野菜を煮て、ワントンを入れる。野菜のシャキシャキとした食感とワントンのふわっとした食感が味わえるメニュー。</p>
F委員	<p>12日(金): プルコギトッパ、牛乳、江戸菜のスープ</p> <p>世界の料理として韓国のプルコギトッパを入れた。韓国の家庭でよく食べられている料理。プルは焼く、コギは肉、トッパはごはんにのせるという意味。日本語で焼肉丼のこと。甘辛く味付けた焼肉を麦ごはんにかけて食べる。</p>
委員長	<p>16日(火): カレーライス、牛乳、福神漬、切り干し大根サラダ セレクトデザート(ももゼリー・チョコクレープ いちごクレープ)</p> <p>給食室でルウから手作りする人気のあるカレーライス。切り干し大根サラダはクラスに1本中華ドレッシングが付く。セレクトデザートはももゼリー・チョコクレープ・いちごクレープの3種類の中から子供たちが好きな物を選ぶ。クレープは2つとも乳・卵・小麦粉不使用の物。</p>
B委員	<p>7月全体で意見はあるか。</p> <p>変更点は最終日のセレクトゼリーがセレクトデザートに変更。</p> <p>続いて盛り付け表の検討</p>
委員長	<p>盛り付け表の西側12日、東側の10日のプルコギトッパは7月の世界の料理なので、地球儀マークを追加。</p> <p>続いてホームページに載せる献立の検討。PTAの方の候補はあるか。</p>
G委員	<p>月のテーマのゴーヤチャンプルーか世界の料理のプルコギトッパはどうか。</p>
H委員	<p>プルコギトッパはどうか。</p>
委員長	<p>栄養士からおすすめの献立はあるか。</p>
B委員	<p>意見が出なければ、プルコギトッパはかゴーヤチャンプルーを推薦するつもりだった。</p>
委員長	<p>HPに掲載するのはプルコギトッパに決定。</p> <p>すべての議事を終了する。</p>

令和6年度

(令和6年度7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	欠
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	○
〃	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	○
〃	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	○