

会議の開催結果について

- | | | |
|---|----------|---|
| 1 | 会議名 | 8・9月分小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会議日時 | 令和6年5月22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) 8・9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	8・9月分小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和6年5月22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8・9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8・9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8・9月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 8・9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	8・9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	
<p>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。</p> <p style="text-align: left; margin-left: 40px;">6年6月4日</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <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;"> <p style="font-size: 1.2em; margin-bottom: 5px;">黒木康文</p> <hr style="width: 150px; margin: 0 auto;"/> <hr style="width: 150px; margin: 5px auto 0 auto;"/> </div> </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
委員長	<p>令和6年度上尾市学校給食小学校献立専門委員会8・9月分の審議に入る。</p>
A委員	<p>10月献立内容の説明。</p> <p>8・9月は、給食回数「22回」献立に入れるものとして「委託ごはん10回」「自校炊飯5回」「パン7回」「麺はパンとの組み合わせで2回」月の栄養のテーマは「なす」なので「豚肉となすのぴり辛炒め」「なすのみそ汁」を取り入れた。季節の食材としてなす・きゅうり・ピーマン・かぼちゃ・オクラの夏野菜と果物のなしを取り入れた。新献立は「ジャンバラヤ」アメリカ料理。鶏肉、玉ねぎを入れたトマト味の炊き込みご飯。スペインのパエリアが起源となっている。9月17日は十五夜なので「お月見スープ」と「お月見ゼリー」を取り入れた。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。</p>
委員長 A委員	<p>8・9月の献立検討。</p> <p>8月28日（水）：夏野菜カレー、牛乳、福神漬け、ヨーグルト 夏野菜カレーは給食室でルウから作るカレー。8月なので夏野菜のトマトとピーマンが入っている。ヨーグルトは1人1個付け。</p> <p>29日（木）：五目ごはん、牛乳、ししゃもフライ、 きゅうりとひき肉の炒め物 五目ごはんは給食室で炊きあげるごはん。ししゃもフライは1・2年生1本、3～6年生2本。夏野菜のきゅうりを使用したきゅうりとひき肉はぴり辛で食欲が増す味付け。</p> <p>30日（金）：バターコッペパン、牛乳、ミートボールのトマト煮 わかめのサラダ、なし バターコッペパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。 ミートボールのトマト煮は、1つ10gのミートボールを使用し、カットトマトやトマトピューレ、ケチャップとともに煮込む。わかめのサラダには中華ドレッシングがクラスに1本付く。果物は季節の食材である梨。1・2年生1/8カット、3～6年生1/6カット、皮を剥いて提供する。</p> <p>9月2日（月）：委託麦ごはん、牛乳、マーボー豆腐、 高菜の油炒め 子供たちに人気のマーボー豆腐。高菜の油炒めは白ゴマのアクセントがきいていてごはんが進む献立。</p> <p>3日（火）：炊き込みチャーハン、牛乳、春巻き、麩チャンプル 炊き込みチャーハンチャーシューや人参、長ねぎを炒め、塩・しょうゆで調味した具を炊き込んだごはん。春巻きは40gの物が1人1本。麩チャンプルは沖縄県の郷土料理。麩と野菜を炒めさっぱりとした味付けにしている。チャンプルはごちゃ混ぜという意味。</p> <p>4日（水）：ハヤシライス、牛乳、ビーンズサラダ 豚肉と人参・玉ねぎ・しめじをデミグラスソースやケチャップで煮</p>

込んだハヤシライス。麦ごはんと一緒に食べる。ビーンズサラダは大豆を使用している。イタリアンドレッシングがクラスに1本付く。

5日(木): 委託ごはん、牛乳、たら味噌マヨネーズ焼き
切り干し大根の中華炒め、トックスープ

たら味噌マヨネーズ焼きは40gの物が1人1個付け。みじん切りにした玉ねぎ・マヨネーズ・みそ・調味料を合わせたソースをかけて焼く。トックスープのトックは韓国のお餅。うるち米で作られたもちもちの食感が特徴。

6日(金): ツイストパン、牛乳、いかのマリネ、コーンポテト
ミネストローネ

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

訂正がある。この日はマリネのタレを作ったり、野菜の下処理も多いので、ミネストローネの具を炒めずに作る作業工程に変更するため炒め油を削除。いかのマリネのいか澱粉付きは1本20g。1～4年生2本、5・6年生3本付け。揚げたいかに人参・玉ねぎ・レモン汁・酢を使用した甘酸っぱいタレをかける。ミネストローネは豚肉・セロリ・人参・玉ねぎ・キャベツを使用したトマト味のスープ。

9日(月): 委託ごはん、牛乳、あじフライ、

豚肉となすのぴり辛炒め、わかめスープ

あじフライは40gが全学年1人1個付け。豚肉となすのぴり辛炒めは、豚肉・人参・こんにやくと夏が旬のなす・ピーマンを炒めぴり辛に味付けした。

10日(月): はちみつパン、乳酸菌飲料、ハンバーグトマトソース
こんにやくサラダ、コーンポタージュ

はちみつパン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、
60g 5・6年生

この日は牛乳ではなく乳酸菌飲料。ハンバーグは1～4年生60g、5・6年生80g。夏場のため冷凍のハンバーグをオーブンで焼き、上にトマトソースをかける。こんにやくサラダはクラスに1本玉ねぎドレッシングが付く。クラスで和えて配缶。

11日(水): じゅうしい、牛乳、大豆のシャリシャリ揚げ
野菜炒め

じゅうしいは沖縄の方言で炊き込みごはんのこと。豚肉・干しいけた・人参・刻み昆布・さつま揚げ・にらを炒め、しょうゆ・塩・ポークブイヨンで味付けをし給食室の釜で炊いたごはん混ぜる炊き込みごはん。大豆のシャリシャリ揚げは冷凍の茹で大豆に小麦粉をまぶし、油で揚げ、砂糖・しょうゆで作ったタレをかける。

12日(木): ライスボールパン、牛乳、焼きチャンポン
ごぼうサラダ、冷凍みかん

ライスボールパン30g 1・2年生、40g 3～6年生

焼きチャンポンは豚肉・えび・いか・人参・もやし・干しいたけ・キャベツなどの具材を炒め調味し、別の釜で茹でたチャンポン麺を入れて炒める汁なしのチャンポン麺で子供に人気のあるメニュー。ごぼうサラダはハム・ごぼう・人参を炒め塩で下味をつけた物に、ごまクリーミードレッシングをクラスで和えて配缶する。デザートに冷凍ミカンが付く。

B委員

C委員

13日(金):豚キムチ丼、牛乳、ワントンスープ
豚キムチ丼は下味を付けた豚肉と長ねぎ・キャベツ・にら・白菜キムチを炒める。お皿に麦ごはんと一緒に盛り付けキムチ丼として食べる。暑い季節に食欲が増す味付け。

17日(火):そぼろごはん、牛乳、お月見スープ、お月見ゼリー
そぼろごはんは、鶏のひき肉と人参・玉ねぎ・油揚げを甘辛く味付けし、ごはんが進む味付け。麦ごはんにかけて食べる。17日は十五夜ということで、満月をイメージした白玉を入れたお月見スープ。夏野菜のオクラも入れた。デザートはお月見ゼリーが1人1個付け。

18日(水):黒パン、牛乳、かぼちゃのミートグラタン、
コールスローサラダ、レタスとえのきたけのスープ
黒パン30g1年生、40g2年生、50g3・4年生、
60g5・6年生
グラタンはミートソースにかぼちゃを加えチーズを乗せて焼く。給食室手作りのグラタン。サラダにはコールスロードレッシングがクラスに1本付く。クラスで和えて配膳。

19日(木):ジャンバラヤ、牛乳、焼きウインナー
春雨サラダ
ジャンバラヤはアメリカ合衆国で作られる米料理。本場ではケイジャンスパイスやチリペッパーを使う。給食ではカレー粉と豆板醤を使いピリッとした味付けにした。ウインナーは全学年1人2本付け。春雨サラダには中華ドレッシングがクラスに1本付く。クラスで和えて配膳。

D委員

20日(金):委託ごはん、牛乳、揚げ鶏の甘酢ソース
おかか炒め、みそ汁
揚げ鶏の甘酢ソースは1~4年生2個付け、5・6年生3個付け
塩・こしょうで味付けした唐揚げ用の鶏もも肉にでんぷんを付けて揚げ、砂糖・しょうゆ・酢で作った甘酢のタレをかけた子供たちに人気の献立。おかか炒めは、人参・きゃべつ・もやしを炒めかつお節・オイスターソース・塩・こしょうで調味したごはんに合う味付け。

24日(火):スクールメロン、牛乳、インディアンスパゲティ
小松菜のサラダ
メロンパン30g1~4年生、40g5・6年生
インディアンスパゲティは豚ひき肉とソイミートという大豆の代替え肉を炒め、カレー粉やケチャップで味付けをしたソースを作り別釜で茹でたスパゲティを和えて配缶。クラスに1本パルメザンチーズが付くのでクラスでかけて配缶。小松菜サラダは人参・もやし・小松菜を茹でた物。和風ドレッシングがクラスに1本付くので和えて配膳。

25日(水):委託ごはん、さばの竜田揚げ、ひじきの煮付け
なすのみそ汁
さばの竜田揚げは全学年50gの物が1個付け。ひじきの煮付けはひじきから不足しがちな栄養素の鉄を摂取できる。なすのみそ汁は旬の野菜であるなすを入れた。

E委員

26日(木):ビビンバ風炊き込みごはん、牛乳、
鶏肉の塩こうじ焼き、江戸菜のオイスターソース炒め
ビビンバ風炊き込みごはんは学校で炊くごはん。下味を付けた豚

	<p>肉・人参・もやし・にらを炒め、甘辛いコチュジャンで味付けした具を炊いたごはんと混ぜ合わせる。鶏肉の塩こうじ焼きは鶏もも肉と塩こうじ・酒・砂糖に漬け込みオーブンで焼く。鶏もも肉は1・2年生25gの物2枚、3～6年生30gの物2枚付け。</p> <p>27日(金): 子供パン、牛乳、コロッケ、ゆでキャベツ もやしとこねぎのスープ</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>子供パンを手で2つに分けてコロッケとゆでキャベツをはさんでコロッケバーガーにして食べることもできる。コロッケは給食室で手作り。サクサクの衣とホクホクのポテトが子供も大人も大好きなメニュー。クラスに中濃ソースが1本付くのでかけて配膳。</p> <p>30日(月): かき揚げ丼、牛乳、豚汁</p> <p>かき揚げ丼はさつまいも・玉ねぎ・人参でかき揚げを作る。卵アレルギーの児童も食べられるように衣の卵を抜いている。別配缶のタレをかき揚げとごはんにかけて配膳。</p>
委員長	<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。</p>
A委員	<p>東側の10日はちみつパンと玉ねぎドレッシングが重なっている。17日お月見ゼリーのゼリーが抜けている。お月見スープのスープが抜けている。20日みそ汁のりが抜けている。西側17日お月見ゼリーのゼリーが抜けている。これらを訂正する。</p>
委員長	<p>続いてホームページに載せる献立の検討。8・9月は月のテーマが「なす」、また夏野菜がたくさん使われている。8・9月なので2つ選んでほしい。PTAの方の候補はあるか。</p>
F委員	<p>月のテーマのなすが入っている豚肉となすのびり辛炒めとお月見なのでお月見スープはどうかと思ったが掲載待ちでお月見汁があったので違う物の方がよいと思う。</p>
G委員	<p>お月見ゼリーとはどんなゼリーなのか教えてほしい。</p>
E委員	<p>これから物資を選定する。カップに入った市販の行事用のお月見ゼリーを購入する。カップや蓋にお月見のイラストが描いてあったり、ゼリーの中に月の飾りが入っていたりする。</p>
G委員	<p>HPに掲載するものは豚肉となすのびり辛炒めでよい。</p>
委員長	<p>もう1品、栄養士からおすすめの献立はあるか。</p>
A委員	<p>夏野菜のピーマンが入っていて、大豆のソイミートを使っているインディアンズパゲティはどうか。</p>
F委員	<p>それをお願いしたい。</p>
G委員	<p>それをお願いしたい。</p>
委員長	<p>HPの掲載は、豚肉となすのびり辛炒めとインディアンズパゲティに決定する。</p> <p>すべての議事を終了する。</p>

令和6年度

(令和6年度8・9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	欠
〃	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	欠
〃	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	○