

## 会議の開催結果について

- |            |  |
|------------|--|
| 1 会議名      | 12月分小学校献立専門委員会   |
| 2 会議日時     | 令和6年8月27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) 12月分献立審議<br>2) 盛り付け表の検討<br>3) ホームページ掲載献立の検討<br>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<br>TEL 775-9683                   |

# 会 議 録

会 議 の 名 称	1 2 月 分 小 学 校 献 立 専 門 委 員 会 報 告	
開 催 日 時	令 和 6 年 8 月 2 7 日 ( 火 )    午 後 3 : 3 0 ~ 4 : 1 5	
開 催 場 所	W e b 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 1 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 1 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 1 2 月 分 の と お り	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 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	1 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 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 。 <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 9 月 9 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: right; margin-top: 10px;"> <p style="font-size: 1.5em; margin: 0;">黒 木 康 文</p> <hr style="border: 0.5px solid black; width: 100%;"/> <hr style="border: 0.5px solid black; width: 100%;"/> </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12月分の審議に入る。</p>
A委員	<p>12月献立内容の説明。</p> <p>12月は、給食回数「14回」献立に入れるものとして「委託ごはん7回」「自校炊飯2回」「パン4回」「麺1回」「パンと麺の組み合わせ1回」月の栄養のテーマは「かぶ」なのでかぶを使用した「みそ汁」を取り入れた。季節の食材として、里芋、大根、小松菜、白菜、ほうれん草を献立に取り入れた。冬至の献立として「かぼちゃのそぼろに」を取り入れた。</p> <p>新献立は「ふかやねぎラーメン」。2学期最後の日のセレクトデザートは「ブルーベリータルト、ガトーショコラ、りんごゼリー」から選んでもらう。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	<p>12月の献立検討。</p>
A委員	<p>12月2日(月)：ガパオライス、牛乳、ポテトサラダ ラムネゼリー</p> <p>ガパオライスはタイの料理。鶏肉・豚肉を炒め、ご飯にかけて食べる。ピーマン・赤ピーマンで彩りが良くなる。ポテトサラダはじゃがいも・人参を塩ゆでし、クラスでマヨネーズをあえて配膳する。</p> <p>3日(火)：黒糖揚げパン、牛乳、豆腐のスープ煮 キャベツのサラダ</p> <p>黒糖揚げパンは揚げパンに白砂糖と黒砂糖を混ぜたものをまぶす。コッペパンは40g 1・2年生、60g 3～6年生。豆腐のスープ煮は帆立の貝柱の入ったうまみたっぷりのスープ。冬が旬の大根と一緒に煮て、体が温まる。キャベツのサラダはクラスでごまドレッシングをあえて配膳する。</p> <p>4日(水)：きのこごはん、牛乳、きびなごサクサク揚げ 五目ビーフン</p> <p>きのこごはんは干しいたけ・ぶなしめじ・えのきの3種類のきのこ、鶏肉・油揚げが入った給食室で炊くごはん。きびなごのサクサク揚げは小魚のきびなごのサクサクとした食感の揚げ物。1・2年生が2本、3～6年生が3本付く。</p>
B委員	<p>5日(木)：バターコッペパン、牛乳、田舎うどん ベイクドポテト、ひじきとツナの炒り煮</p> <p>バターコッペパンは30g 1・2年生、40g 3～6年生。田舎うどんは沢山の厚削り節でだしをしっかりとって、鶏肉・人参・しめじ・干しいたけ・油揚げ・ほうれん草・長ねぎを入れた具たくさんの田舎うどん。ベイクドポテトは皮付きポテトに塩をあえて配膳する。ひじきとツナの炒り煮はまぐろ油漬けとコーンを入れ、食べやすいひじきの料理。</p> <p>6日(金)：委託ごはん、牛乳、揚げ鶏のおろしソース しゃくし菜の油炒め、里芋の味噌汁</p>

揚げ鶏のおろしソースは1～4年生が2個、5・6年生が3個付く。肉を塩こしょうで下味をつけ、でん粉を1つ1つ付けて揚げる。おろしソースは大根をすりおろし、しょうゆ・みりんなどで味をつけて、揚げた鶏肉にかける。しゃくし菜の油炒めは、しゃくし菜の漬物に人参・豚肉を加えて炒める料理。しゃくし菜は秩父地方の特産。

9日(月):挽肉ともやしのあんかけ丼、牛乳、どさんこ汁

挽肉ともやしのあんかけ丼は、しょうが・にんにくを炒め、鶏ひき肉・ピーマン・赤ピーマンを加える。トウバンジャンが入るので、少しぴり辛になる。ご飯の上にかけて食べる。どさんこ汁は今回は豚肉やバターは入らないが、にんにくで香りを出し、人参・じゃがいも・ホールコーン・豆腐・ねぎが入る。

C委員

10日(火):ツイストパン、牛乳、マカロニグラタン  
コールスローサラダ、わかめスープ

ツイストパン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。マカロニグラタンは給食室で1つ1つ手作りする。具をカップに入れ、その上にチーズをかけてオーブンで焼く。コールスローサラダはコールスロードレッシングがクラスに1本付く。

11日(水):委託ごはん、牛乳、あじのぴり辛ソースかけ  
かぼちゃのそばろ煮、かぶの味噌汁

あじのぴり辛ソースかけは、あじでん粉付き45gが全学年1つ付く。油で揚げたあじでん粉付にぴり辛のソースをかける。かぼちゃのそばろ煮は冬至の献立でかぼちゃを使用する。かぶのみそ汁は旬のかぶを使用したみそ汁。

A委員

12日(木):カレーライス、牛乳、福神漬け、ビーンズサラダ

カレーライスは給食室でルーから手作りする。ビーンズサラダは大豆を入れたサラダ。教室でイタリアンドレッシングを混ぜてから配膳をする。

13日(金):委託わかめごはん、牛乳、コロケ、おかか炒め

コロケは給食室で1つ1つ手作りをしているサクサクのコロケ。教室でソースをかける。

D委員

16日(月):委託ごはん、牛乳、さば竜田揚げ  
ぴり辛肉ごぼう、味噌汁

さば竜田揚げは40gが1人1個付け。ぴり辛肉ごぼうは、にんにくをきかせたごま油で豚肉を炒め、ごぼうや人参などを煮てトウバンジャンを入れる。ごぼうのシャキシャキとした歯ごたえと味付けがご飯に合う。

17日(火):深谷ねぎラーメン(つけ麺)、牛乳、揚げぎょうざ  
白菜の煮浸し

深谷ねぎラーメンの袋入りホット中華麺は、70g 1・2年生、80g 3・4年生、90g 5・6年生。揚げ餃子は1人2個付く。深谷ねぎラーメンは、袋入り中華麺を付けて食べるラーメンスープ。みそ味のスープで長ねぎがたっぷり入る。

E委員

18日(水):子供パン、乳酸菌飲料、ハンバーグトマトソース  
もやしのソテー、パンプキンスープ

子供パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。乳酸菌飲料はジョアのプレーン味が1人1本付く。ハンバーグトマトソースはのハンバーグは調理室で1つ1つ手作りする。トマトソー



F 委員	<p>スをかけて配管する。パンに挟んで食べることも出来る。パンプキンスープは米粉を使ってトロミをつける。</p>
A 委員 委員長	<p>この日は品数もあり数える物も多く、作業工程上難しい。もやしのソテーを19日のシャキシャキサラダと交換することは可能か。栄養価を確認するので、議事を進めてもらいたい。</p>
A 委員 委員長	<p>議事を進める。 19日は検討中のため、先に盛り付け表の検討。栄養士から何かあるか。</p>
G 委員	<p>訂正等は特にない。 続いてホームページに載せる献立の検討。12月の献立でPTAの方の候補はあるか。</p>
H 委員 委員長 全員 委員長	<p>ひじきのレポーターがあまり思い浮かばないということもあり、ひじきとツナの炒り煮が良いと思うが、どうか。 ひじきをあまり使わず調理方法を知りたいので、ひじきとツナの炒り煮は良いと思う。</p>
A 委員	<p>HPに掲載するものはひじきとツナの炒り煮で良いか。 良い。 HPの掲載は、ひじきとツナの炒り煮に決定する。</p>
A 委員 B 委員 A 委員	<p>18日の栄養価確認はどうか。 栄養価の確認を行い問題がなかったため、18日のもやしのソテーと19日のシャキシャキサラダと交換するので良いか。 18日の野菜の種類の数を確認してもらいたい。</p>
B 委員 I 委員	<p>1日に5種類野菜を使用する必要があるが、交換すると不足してしまうので、パンプキンスープに人参を5g追加しても良いか。 パンプキンスープにパセリを入れるのはどうか。 生のパセリを使用すると調理作業工程が更に増えてしまうので厳しい。</p>
A 委員 I 委員	<p>乾燥パセリではどうか。価格を確認をする。 18日のジョアを12日に付け、18日は牛乳にしてもらおうことは可能か。</p>
A 委員 委員長	<p>価格を確認し問題ないので、パンプキンスープに乾燥パセリを追加する。12日にジョア、18日に牛乳で栄養価は問題ないので、変更する。 12日にジョアを付け、18日は牛乳を付ける。18日はもやしのソテーから19日のシャキシャキサラダに変更する。パンプキンスープに乾燥パセリを追加する。19日はシャキシャキサラダから18日のもやしのソテーに変更する。このような変更で良いか。</p>
全員 委員長 E 委員	<p>良い。 19日の説明をお願いします。 19日(木)：カレーピラフ、牛乳、いかナゲット もやしのソテー、セレクトデザート</p>
委員長	<p>カレーピラフは給食室で炊き上げる。いかナゲットは1～4年生が2つ、5・6年生が3つ付く。セレクトデザートはガトーショコラ・ブルーベリータルト・りんごゼリーの3種類から選んでもらう。食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵不使用で、事前に自分が選んだ物を食べる。 すべての議事を終了する。</p>

令和6年度

(令和6年度12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	○
〃	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	欠
〃	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	○