

会 議 録

会議の名称	令和6年度第3回 中学校物資専門委員会	
開催日時	令和6年9月5日(木) 午後3時3分～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	佐々木ひとみ、平田美幸、小林宏子、湯浅裕利子、大野里香	
オブザーバー氏名	[REDACTED]	
欠席者(委員)氏名	吉澤仁、佐藤悦代	
欠席者(オブザーバー)氏名	[REDACTED]	
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(11月分)について (2) その他	(1) 別紙のとおり (2) 特になし
議事の経過	別紙のとおり	傍聴者数 0人
会議資料	11月分 肉物資見積検討表 11月分 一般物資見積検討表 11月分 価格確認集計表	
<p>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。</p> <p>令和6年10月1日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</u></p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 _____ (議長が欠けたときのみ)</p>		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局	1 開会
委員長	2 あいさつ 官田委員長 (以後、官田委員長が議長となる。)
議長	・ 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。)
議長	3 議題 (1) 物資検討(11月分)について はじめに肉物資の選定を行います。「11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。
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・ 肉物資の説明の前に、お茶について説明する。 「11月分一般物資見積検討表」に2番「上尾市産緑茶パウダー」がある。11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」であり、地元の食材や郷土料理の取り組みを推進していく。その一環として「上尾市産緑茶パウダー」を砂糖と混ぜて、揚げパンにまぶして給食に提供したいと思う。この緑茶パウダーで皆様にお茶を淹れたので味見をしてほしい。 ・ 配布資料「11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10番まで順次説明する。 ・ 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します。 ・ 2番「豚もも赤身挽肉」の納入業者Cの欄に“価格”とあるが、“価格”だけではなく、脂身が多いということもあって対象外になった。 ・ 「ボルシチ」には、3番「豚もも赤身2×2×2cm」と7番「豚肉肩ロース2×2×2cm」を使う。 ・ 7番「豚肉肩ロース2×2×2cm」の納入業者C、納入業者Dは形の大きさが規格に合っていなかったため“形状”で対象外になった。
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	<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 style="text-align: center;">(肉物資の観察を開始。要した時間、約3分。)</p>

議長	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。																																								
オブザーバー	<p>比べるのは3番「豚もも赤身2×2×2 cm」、4番「豚もも赤身5 cmスライス」、9番「豚もも赤身3 cmスライス」でした。(3番、4番は)値段が高いほうは脂身が多いように見えたので、それを大量に炒めたら最終的にどのような感じになるのかなと思いました。脂身が少なくて安いのであれば、それで良いのかなと思えます。</p> <p>9番「豚もも赤身3 cmスライス」は、だいたい同じように感じました。</p>																																								
議長	委員の方のご意見、ご質問等がありますでしょうか。 (特になし)																																								
議長	<p>それでは、これより1番から順に選定を行います。</p> <p>【肉物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「11月分肉物資見積検討表」を参照。)</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5 cm</td> <td>⇒C丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>豚もも赤身挽肉</td> <td>⇒Fサイレイ</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>豚もも赤身2×2×2 cm</td> <td>⇒Fサイレイ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>豚もも赤身5 cmスライス</td> <td>⇒Fサイレイ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>鶏胸皮なし 40 g</td> <td>⇒C丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>豚もも赤身1 cmスライス</td> <td>⇒Fサイレイ</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>豚肉肩ロース2×2×2 cm</td> <td>⇒Fサイレイ</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>鶏もも皮なし1.5 cm角</td> <td>⇒C丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>豚もも赤身3 cmスライス</td> <td>⇒Fサイレイ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>鶏もも皮なし挽肉</td> <td>⇒C丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> </table>	1	鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5 cm	⇒C丸宮食品	無投票	2	豚もも赤身挽肉	⇒Fサイレイ	無投票	3	豚もも赤身2×2×2 cm	⇒Fサイレイ		4	豚もも赤身5 cmスライス	⇒Fサイレイ		5	鶏胸皮なし 40 g	⇒C丸宮食品	無投票	6	豚もも赤身1 cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票	7	豚肉肩ロース2×2×2 cm	⇒Fサイレイ	無投票	8	鶏もも皮なし1.5 cm角	⇒C丸宮食品	無投票	9	豚もも赤身3 cmスライス	⇒Fサイレイ		10	鶏もも皮なし挽肉	⇒C丸宮食品	無投票
1	鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5 cm	⇒C丸宮食品	無投票																																						
2	豚もも赤身挽肉	⇒Fサイレイ	無投票																																						
3	豚もも赤身2×2×2 cm	⇒Fサイレイ																																							
4	豚もも赤身5 cmスライス	⇒Fサイレイ																																							
5	鶏胸皮なし 40 g	⇒C丸宮食品	無投票																																						
6	豚もも赤身1 cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票																																						
7	豚肉肩ロース2×2×2 cm	⇒Fサイレイ	無投票																																						
8	鶏もも皮なし1.5 cm角	⇒C丸宮食品	無投票																																						
9	豚もも赤身3 cmスライス	⇒Fサイレイ																																							
10	鶏もも皮なし挽肉	⇒C丸宮食品	無投票																																						
議長	続きまして「11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"> ・配布資料「11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8番まで順次説明する。 ・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します。 ・見本に「11月分価格確認集計表」の「さば深谷ねぎ香りづけ70g」があるので味見をしてほしい。 																																								
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。																																								
オブザーバー	(8番「シルバー 60g」の) シルバーは何でしょうか。																																								
事務局委員	<p>“銀ヒラス”という魚になります。</p> <p>加工して(切り身が)タレに浸かっていることの多い魚で、もしかしたら外食で食べたことがあるのではないかと思います。</p>																																								

議長	<p>他に無いようでしたら、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。</p> <p>(一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約12分。)</p>																																
議長	<p>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>1番「もうかざめ澱粉付き 70g」、6番「さわら 70g」、8番「シルバー 60g」は、それほど大きく違う感じはありませんでしたが、3番「イカ切り身澱粉付き 40g」は、納入業者Bのメーカーが海幸水産のものは硬いと感じました。</p> <p>5番「メルルーサ澱粉付き 70g」の納入業者Bは、少し粉っぽい感じがありました。</p>																																
議長	<p>委員の方のご意見、ご質問等がありますでしょうか。</p>																																
委員	<p>3番「イカ切り身澱粉付き 40g」は、硬いほうが良いのでしょうか。柔らかいほうが良いのでしょうか。</p>																																
事務局委員	<p>給食で食べる時に、このような(歯ごたえの)状態になるということで(選定をお願いします) …。</p> <p>(当日は共同調理場で揚げますが) 見本と同じ揚げた状態のものを食缶に入れて、南蛮ソースをかけて、配送車に載せて、教室へ提供していくので(イカの歯ごたえは)揚げたものからは特に変わりはありません。</p>																																
議長	<p>他に無いようでしたら、これより1番から順に選定を行います。</p> <p>【一般物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「11月分一般物資見積検討表」を参照。) (議決が同数の場合は、価格の安い方を選定する。)</p> <table border="1" data-bbox="376 1478 1340 1814"> <tr> <td>1</td> <td>もうかざめ澱粉付き 70g</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>上尾市産緑茶パウダー</td> <td>⇒C丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>イカ切り身澱粉付き 40g</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>里芋スライス3cmいちょう×1cm</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>メルルーサ澱粉付き 70g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>さわら 70g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>里芋カット乱切り</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>シルバー 60g</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td></td> </tr> </table>	1	もうかざめ澱粉付き 70g	⇒B海幸水産		2	上尾市産緑茶パウダー	⇒C丸宮食品	無投票	3	イカ切り身澱粉付き 40g	⇒B海幸水産		4	里芋スライス3cmいちょう×1cm	⇒B海幸水産	無投票	5	メルルーサ澱粉付き 70g	⇒A新和商事		6	さわら 70g	⇒A新和商事		7	里芋カット乱切り	⇒B海幸水産	無投票	8	シルバー 60g	⇒B海幸水産	
1	もうかざめ澱粉付き 70g	⇒B海幸水産																															
2	上尾市産緑茶パウダー	⇒C丸宮食品	無投票																														
3	イカ切り身澱粉付き 40g	⇒B海幸水産																															
4	里芋スライス3cmいちょう×1cm	⇒B海幸水産	無投票																														
5	メルルーサ澱粉付き 70g	⇒A新和商事																															
6	さわら 70g	⇒A新和商事																															
7	里芋カット乱切り	⇒B海幸水産	無投票																														
8	シルバー 60g	⇒B海幸水産																															
議長	<p>続きまして「11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。</p>																																
事務局委員	<p>・配布資料「11月分価格確認集計表」をもとに5品目の献立名、調理方</p>																																

	<p>法などについて説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「さば深谷ねぎ香りづけ 70g」は「小中統一献立」に使う。大きさは変わるが、小学校と同じのものを使用していきたいので価格確認をお願いします。 ・「さつまいもカット皮なし輪切り」は、この商品がほぼ毎回（物資委員会で）選定されているので、今年度末まで使用したいということも併せて価格確認をお願いします。前回と同じ単価で今年度末まで納品してもらえらる。 ・「干しずいき」は1kg 13,200円と高額だが、前回と同じ単価である。「彩の国ふるさと学校給食月間」で「かてめし」に使う。これは年1回の提供であり、芋がらが入ることで味が引き立つと思われるので使っていきたい。他の業者が見つからないので価格確認をお願いします。
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。
委員	「さば深谷ねぎ香りづけ 70g」に少し臭みがあるような感じがしたのは、味付けだったのでしょうか。
事務局委員	サバは生臭くなりやすいですが、味が付いていることで少しは食べやすくなっているかと思います。
議長	他に無いようですので、「価格確認集計表」について承認ということによろしいでしょうか。 (異議なし。全会一致で承認。)
議長	<p>以上で、物資検討について終了させていただきます。</p> <p>(2) その他 (特になし)</p>
事務局	<p>4 次回の開催予定</p> <p>日時 10月11日(金) 午後3時から</p>
事務局	5 閉会
	以上