

会 議 録

会議の名称		令和6年度第5回 中学校物資専門委員会	
開催日時		令和6年11月8日(金) 午後3時～午後3時55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		■■■■、■■■■	
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			
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(2・3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		2・3月分 肉物資見積検討表 2・3月分 一般物資見積検討表 2・3月分 価格確認集計表	
<p>議事の内容と末・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。</p> <p>令和 6 年 11 月 29 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 宮田委員長 (以後、宮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(2・3月分)について はじめに肉物資の選定を行います。「2・3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"> ・ 配布資料「2・3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9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。 ・ 4番「豚もも赤身挽肉」の納入業者Dは、脂身の(多い)入り具合から“規格”で対象外になった。 ・ 9番「豚肩ロース2×2×2cm」が横線で消えているのは、「ポークイタリアン」には5番「豚もも赤身2×2×2cm」を使うため。11月以降も米などの物資が値上がりするので(給食の)価格を抑えるために変更する。 ・ 「カレー」も(給食の)価格を抑えるため、「豚もも赤身2×2×2cm」ではなく3番「豚もも赤身3cmスライス」を使う。
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	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。 (肉物資の観察を開始。要した時間、約4分。)
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	普段、私はカレーも角切りではなくスライスを使っているので、(スライスされた肉に)変わっても別に違和感は無いのかなと思います。

オブザーバー	<p>1番「豚もも赤身1cmスライス」は、どちらも同じような感じかなと思いました。</p> <p>3番「豚もも赤身3cmスライス」は、納入業者Dのほうが少し脂身が多いかなと思いました。</p> <p>5番「豚もも赤身2×2×2cm」は、納入業者Bの肉は少し薄いように感じたので、納入業者Gのほうが良いかなと思いました。</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。 (特になし)</p>																																				
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「2・3月分肉物資見積検討表」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="391 795 1332 1176"> <tr> <td>1</td> <td>豚もも赤身1cmスライス</td> <td>⇒D丸宮食品</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>鶏むね皮なし30g</td> <td>⇒D丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>豚もも赤身3cmスライス</td> <td>⇒Gサイレイ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>豚もも赤身挽肉</td> <td>⇒Gサイレイ</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>豚もも赤身2×2×2cm</td> <td>⇒Gサイレイ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>鶏もも皮なし1.5cm角</td> <td>⇒B東新畜産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>豚肉赤身一口カツ用30g</td> <td>⇒Gサイレイ</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>鶏もも皮付き20g</td> <td>⇒D丸宮食品</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>(欠番)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1	豚もも赤身1cmスライス	⇒D丸宮食品		2	鶏むね皮なし30g	⇒D丸宮食品	無投票	3	豚もも赤身3cmスライス	⇒Gサイレイ		4	豚もも赤身挽肉	⇒Gサイレイ	無投票	5	豚もも赤身2×2×2cm	⇒Gサイレイ		6	鶏もも皮なし1.5cm角	⇒B東新畜産	無投票	7	豚肉赤身一口カツ用30g	⇒Gサイレイ	無投票	8	鶏もも皮付き20g	⇒D丸宮食品	無投票	9	(欠番)		
1	豚もも赤身1cmスライス	⇒D丸宮食品																																			
2	鶏むね皮なし30g	⇒D丸宮食品	無投票																																		
3	豚もも赤身3cmスライス	⇒Gサイレイ																																			
4	豚もも赤身挽肉	⇒Gサイレイ	無投票																																		
5	豚もも赤身2×2×2cm	⇒Gサイレイ																																			
6	鶏もも皮なし1.5cm角	⇒B東新畜産	無投票																																		
7	豚肉赤身一口カツ用30g	⇒Gサイレイ	無投票																																		
8	鶏もも皮付き20g	⇒D丸宮食品	無投票																																		
9	(欠番)																																				
議長	<p>続きまして「2・3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。</p>																																				
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・配布資料「2・3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16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。 ・7番「デコポン」と10番「清見オレンジ」が横線で消えているのは、献立作成では(提供を)計画していたが、物資の値上がりにより給食費に余裕が無くなり、提供できる見込みが無くなったため。 ・12番は「さつまいもカット皮なし2cm角切り」が正しい。見積検討表の品名に“2m”とあるが“2cm”に訂正をお願いします。 ・15番「ミニミニがんも」にゴマが入っていない物資があった。けっこうゴマのアレルギーで食べられない子どもがいるため、ゴマが入っていない物資にさせていただきたい。 ・ちなみに「煮込みおでん」の具は結び昆布、大根、こんにゃく、じゃがいも、ウズラ卵、揚げボール、焼き竹輪、ミニミニがんもになる。 																																				
議長	<p>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)</p>																																				

議長	<p>それでは、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16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>澱粉が付いている魚とかは“(調理場で味付けするので)塩分が多くないものを”と言われましたが、どちらも特に遜色ないような感じだったので、どちらでも良いのかなと思いました。</p> <p>「焼き魚」に使う5番「甘塩さば70g」は、私は塩分が少ない方がより好みなので、納入業者Dのほうが良いかなと思いました。</p>																																																								
オブザーバー	<p>6番「鱈70g」は、納入業者Dのほうがクセが無いような気がしました。</p> <p>8番「メルルーサ澱粉70g」と9番「いか切り身澱粉40g」は、納入業者Cのほうがボリュームがあって柔らかいかなと思いました。</p> <p>16番「結び昆布」は納入業者Aのほうが柔らかいかなと思いますが、価格が高いのではないかと少し心配になりました。</p>																																																								
事務局委員	<p>納入業者Aは1kgの価格が5,950円です。納入業者Fは1kgにすると価格は6,000円になるので、ほとんど変わりません。</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> <p>(特になし)</p>																																																								
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>【一般物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「2・3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"> <tr> <td>1</td> <td>いわしフィレ澱粉付き 25g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>高菜漬刻み</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>笹かまぼこ 40g</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>さつまいもカット皮付角切り 3cm</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>甘塩さば 70g</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>鱈 70g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>(欠番)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>メルルーサ澱粉 70g</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>いか切り身澱粉 40g</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>(欠番)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>なるとカット小口切り</td> <td>⇒A新和商事</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>さつまいもカット皮なし2cm角切り</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>あじフィレ澱粉付き 30g</td> <td>⇒C海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>ホッケ一夜干し 70g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> </table>	1	いわしフィレ澱粉付き 25g	⇒A新和商事		2	高菜漬刻み	⇒C海幸水産	無投票	3	笹かまぼこ 40g	⇒C海幸水産	無投票	4	さつまいもカット皮付角切り 3cm	⇒C海幸水産	無投票	5	甘塩さば 70g	⇒C海幸水産		6	鱈 70g	⇒A新和商事		7	(欠番)			8	メルルーサ澱粉 70g	⇒C海幸水産		9	いか切り身澱粉 40g	⇒C海幸水産		10	(欠番)			11	なるとカット小口切り	⇒A新和商事	無投票	12	さつまいもカット皮なし2cm角切り	⇒C海幸水産	無投票	13	あじフィレ澱粉付き 30g	⇒C海幸水産		14	ホッケ一夜干し 70g	⇒A新和商事	
1	いわしフィレ澱粉付き 25g	⇒A新和商事																																																							
2	高菜漬刻み	⇒C海幸水産	無投票																																																						
3	笹かまぼこ 40g	⇒C海幸水産	無投票																																																						
4	さつまいもカット皮付角切り 3cm	⇒C海幸水産	無投票																																																						
5	甘塩さば 70g	⇒C海幸水産																																																							
6	鱈 70g	⇒A新和商事																																																							
7	(欠番)																																																								
8	メルルーサ澱粉 70g	⇒C海幸水産																																																							
9	いか切り身澱粉 40g	⇒C海幸水産																																																							
10	(欠番)																																																								
11	なるとカット小口切り	⇒A新和商事	無投票																																																						
12	さつまいもカット皮なし2cm角切り	⇒C海幸水産	無投票																																																						
13	あじフィレ澱粉付き 30g	⇒C海幸水産																																																							
14	ホッケ一夜干し 70g	⇒A新和商事																																																							

- 15 ミニミニがんも ⇒A新和商事 無投票
16 結び昆布 ⇒A新和商事

議長 続きますして「2・3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。

事務局委員

- ・配布資料「2・3月分価格確認集計表」をもとに11品目の献立名、調理方法などについて説明する。
- ・他の業者で物資が見つからないため、承認をお願いする。

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 それでは「価格確認集計表」について承認ということよろしいでしょうか。
(異議なし。全会一致で承認。)

議長 以上で、物資検討について終了させていただきます。

(2) その他
(特になし)

事務局 4 次回の開催予定
1月23日(木)は予定であるため、確定した日には開催通知で連絡する。

事務局 5 閉会

以上