

会 議 録

会議の名称	令和6年度第6回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和6年12月10日(火) 午後3時28分～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 石田賢一	
出席者(委員)氏名	深田耕平、森優子、杉浦知子、木原洋子、大野里香、荒井幸子	
オブザーバー氏名	■■■■、■■■■	
欠席者(委員)氏名	湯浅裕利子	
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) 4月分の献立検討について (2) その他	(1) 献立表について全会一致 で承認 (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	4月分献立表等	
<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>令和 6 年 12 月 24 日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>石田 賢一</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 石田委員長 (以後、石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) 4月分の献立検討について ・ 4月分の献立について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・ 4月の給食回数14回。新一年生を迎えるので親しみやすく、配食しやすい、食べやすい献立ということで作成する。 ・ 進級、入学祝いのデザートとして「チョコカップケーキ(麴甘酒)」(東側14日、西側15日)を取り入れる。これは牛乳を使わず、麴甘酒を使ったカップケーキになる。 ・ “大阪・関西万博”があるので、“世界の料理”としてフランス料理である「ポトフ」(東側25日、西側24日)を取り入れる。
事務局委員	<p>○第1週：4月10日(木)～11日(金)の献立について説明する。</p> <p>○第2週：4月14日(月)～18日(金)の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「マカロニグラタン」(東側11日、西側10日)は、いつもは鶏もも肉を使っているが、今回は鶏むね肉の“小間”を使う。少しでも給食の価格を抑えるため、“小間”ということで色々な切り方(で小さい形)になっているもの、より価格が下がるような(肉の)切り方になっているものを使う。 ・ 「キャベツとウィンナーのスープ」(東側15日、西側14日)は“丸鶏だしパック”で出汁を取り、ウィンナー、キャベツ、玉ねぎ等を炒めて仕上げたスープになる。 ・ 「照り焼きハンバーグ」(東側16日、西側23日)は、4月はまだ衛生上、生肉等をこねる作業が出来るので、豚挽き肉、押し豆腐、玉ねぎ等を混ぜ合わせて形を作り、焼いていくハンバーグになる。 醤油、みりん、澱粉等でとろみを付けたタレを作り、焼いたハンバーグにかけて仕上げる。 ・ 「チキンこんがり焼き(むね肉)」(東側17日、西側18日)は、いつもは鶏もも肉を使っているが、価格を抑えるために鶏むね肉を使う。

事務局委員	<p>【主な質疑】（特になし）</p> <p>○第3週：4月21日（月）～25日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「チキンのマリネ」（東側21日、西側22日）に鶏むね肉を使う。澱粉と小麦粉を付けて油で揚げた鶏むね肉に、人参、砂糖、レモン果汁、玉ねぎ等で作ったマリネ液をかけて提供する。 ・「ブロッコリーのソテー」（東側21日、西側22日）に冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 ・「青菜とチキンの炒め物」（東側23日、西側16日）にチンゲン菜、人参、鶏むね肉の“小間”を使う。塩こうじ、白コショウ等で味付けする炒め物になる。 ・「さつま汁」（東側24日、西側25日）は、出汁に煮干し粉を使う。豚肉、ゴボウ、人参、大根、さつま芋、玉ねぎが入った具だくさんの汁になる。
委員	<p>【主な質疑】</p> <p>（この委員会に）出張に行くと言ったら、子ども達から「僕の意見を聞いてください」と言われたのでお伝えします。</p> <p>やっぱり「唐揚げの日は白米が一番」ということでした。この間、パンの日があったので、私の周りに群がってきて「言ったじゃないですか」「ぜひ唐揚げには白米を」ということを言われました。</p> <p>それと、少しずつカレーが辛くなってる気がするのですが、どうでしょうか。キムチとかカレー（の辛いのが）が苦手な子がいて「辛い分量で、甘口で」ということでお願いがありました。</p> <p>あと、「ぜひコーヒー牛乳やココア、コーンスープが食べたい」ということを聞いてきましたので、ご検討をお願いします。</p>
事務局委員	<p>唐揚げの日の白米は、今回は希望が叶っています（東側4月10日、西側4月11日）。</p> <p>カレーですが、分量は変わってないのに1回、少し辛くなっているかなというときがあって調整したことがあったのですが、あまり変わりませんでした。</p> <p>大量調理のため分量を減らしすぎると味が決まらなくなってしまうことがあるので、すみませんが大幅に甘口にすることは出来ません。</p> <p>貴重なご意見をありがとうございました。</p>
事務局委員	<p>○第4週：4月28日（月）、30日（水）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ニョッキのスープ」（東側30日、西側28日）はポテトニョッキ、玉ねぎ、水菜、人参、豚肉が具になる。“丸鶏だしパック”で出汁を取って醤油、塩、白こしょうで味付けするスープになる。 <p>【主な質疑】（特になし）</p>

議長	<p>【全体を通しての主な質疑】</p> <p>4月ということで、新一年生が中学校給食を食べるようになります。小学校から上がってくると自校給食から変わる、量とかが変わるということで色々あると思いますが、美味しい給食を出して頂いているので、各学校でも適切な指導のほうをお願いしたいと思っております。</p>
議長	<p>・質疑が全て終わったので、4月分の献立について事務局案のとおり承認してよいか諮る。 (異議なし。全会一致で承認。)</p> <p>(2) その他 (特になし)</p>
事務局	<p>4 次回の開催予定 日時 1月17日(金)午後3時30分から</p>
副委員長	<p>5 閉会 深田副委員長</p> <p style="text-align: right;">以上</p>