

会議の開催結果について

- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | 会 議 名 | 3月分小学校献立専門委員会 |
| 2 | 会 議 日 時 | 令和6年12月10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) 3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 | 上尾市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	3月分小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和6年12月10日(火) 午後3:30~4:15	
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3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3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3月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 3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	3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。 <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12月26日</p> <p style="margin: 0;">委員長の署名</p> <p style="margin: 0;">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; margin-top: 20px;"> <p style="font-size: 1.5em; margin: 0;">黒木 康文</p> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> </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3月分の審議に入る。</p> <p>3月献立内容の説明。</p>
A委員	<p>3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5回」パンとの組み合わせで「麺2回」月の栄養のテーマは「鶏肉」なので、鶏肉を使用した「鶏肉の塩麴焼き」と「チキンイタリアン」を取り入れた。3月3日はひなまつり献立として、「ちらしずし」と「ひながし」を取り入れた。季節の食材として、白菜・キャベツ・小松菜を献立に取り入れた。新献立は「ケーニヒスベルガークロプセ」で、ドイツの料理である。3月21日(金)は、給食最終日。セレクトデザートを実施。</p> <p>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>3月の献立検討。</p> <p>3月3日(月)：ちらしずし、牛乳、がんす ほうれん草のごまみそ和え、ひながし</p> <p>ちらしずしはひなまつりの献立で、東西同一で実施。ちらしずしは給食室の大きな釜で作る。人参・ごぼう・かんぴょうなどをしょうゆ・砂糖で煮る。白飯を炊いたところに混ぜて蒸らし、すし酢をませる。がんすは広島発祥の名物。1人1個付け。ひなまつりのデザートとして、ひながしが1人1個付く。</p> <p>4日(火)：委託ごはん、牛乳、鶏肉の塩麴焼き ぴり辛肉ごぼう、味噌汁</p> <p>鶏肉の塩麴焼きは30gが1人2個付け。ぴり辛肉ごぼうは豚肉・人参・ごぼうを甘辛く味付けをする。</p> <p>5日(水)：食パン、リンゴジャム、牛乳 ケーニヒスベルガークロプセ、春雨サラダ</p> <p>子供パンは40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。リンゴジャムが1人1個付く。食パンに付けて食べる。ケーニヒスベルガークロプセは肉団子にホワイトソースをかけたドイツ料理。春雨サラダは、玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。</p>
B委員	<p>6日(木)：中華丼、牛乳、大豆のシャリシャリ揚げ</p> <p>中華丼は冬が旬の白菜を使用する。豚肉・人参・玉ねぎ・たけのこ・えび・いかなど沢山の具と一緒に煮て、ごはんにかけて食べる。大豆のシャリシャリ揚げは冷凍大豆に小麦粉をまぶして油でじっくり揚げる。甘辛いタレをかけて配缶する。</p> <p>7日(金)：ツイストパン、コーヒー牛乳、チキンイタリアン シャキシャキサラダ、白菜とベーコンのスープ</p> <p>ツイストパン40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。コーヒー牛乳がつく。チキンイタリアンは1つ25gの唐揚げ用の鶏肉に下味をし、でん粉を付けて揚げる。ケチャップ・砂糖・中濃ソースで作ったソースをからめる。1～4年生が2個、5・6年生</p>

<p>C委員</p>	<p>が3個付く。シャキシャキサラダは中華ドレッシングが1人1本付く。</p> <p>10日(月): 委託ごはん、ふりかけ、牛乳、肉じゃがもやしの炒め物</p> <p>肉じゃがは給食室の大きな釜で作るので、味が良くしみこんでいる。最後にいんげんを彩りで加えて仕上げる。</p> <p>11日(火): ライスボールパン、牛乳、焼きそばフルーツココ</p> <p>ライスボールパンは30g 1・2年生、40g 3～6年生。焼きそば子供たちに人気のある献立。キャベツ・人参など野菜をたっぷり使用する。</p> <p>12日(水): 委託ごはん、牛乳、さば竜田揚げ春雨のぴり辛炒め、すまし汁</p> <p>さば竜田揚げは50gが1人1個付く。春雨のぴり辛炒めはオイスターソース・しょうゆ・砂糖で味付けをする。すまし汁はかつお厚削り節でだしをとる。</p>
<p>D委員</p>	<p>13日(木): 和風ピラフ、牛乳、焼きウインナー小松菜のサラダ</p> <p>和風ピラフは給食室の回転釜で炊く炊き込みごはん。ちぢりめじゃこ・たかな漬け・白ごまなどが入る和風の味付けになっていて、最後にバターで仕上げる。焼きウインナーは1人2本付く。小松菜サラダは和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>14日(金): 子供パン、牛乳、チーズコロッケゆできゃべつ、だいこんのスープ</p> <p>子供パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。チーズコロッケは給食室で衣とパン粉を付けて揚げる手作りのコロッケ。子供パンに挟んで食べることが出来る献立。</p>
<p>E委員</p>	<p>17日(月): そぼろごはん、牛乳、ワントンスープ</p> <p>そぼろごはんはとりひき肉・人参・油揚げなど甘辛く味付けをし、ごはんにかけて食べる。ワントンスープはツルツルとしたワントンが美味しいスープ。</p> <p>18日(火): 委託ごはん、牛乳、あじの甘酢ソースかけ野菜炒め、味噌汁</p> <p>3食器の献立。あじは45gが1人1枚付く。砂糖・しょうゆ・酢で作った甘酢をかけて食べる。野菜炒めは豚肉・キャベツ・人参でオイスターソースで炒めて味付けをする。</p> <p>19日(水): はちみつパン、牛乳、みそラーメン揚げぎょうざ、塩だれきゃべつ</p> <p>はちみつパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。みそラーメンは煮込みのラーメン。揚げぎょうざは1人2個付く。塩だれキャベツは、ゆでたキャベツに塩・チキンスープストック・ごま油を加えて炒める。</p> <p>21日(金): カレーライス、牛乳、福神漬け、セレクトデザート</p> <p>今年度最後の献立は、子ども達に人気のカレーライス。セレクトデザートは、プリン・ババロア・グレープゼリーの3種類から選んでもらう。プリンは卵・乳・大豆を使用していないもの。</p>
<p>委員長</p>	<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</p>

<p>A委員 委員長</p>	<p>け表の検討。栄養士から何かあるか。 特になし。 続いてホームページに載せる献立の検討。3月の献立でPTAの方の候補はあるか。</p>
<p>F委員</p>	<p>和風ピラフが気になった。鍋で炒めるピラフのようなので作り方を知りたい。</p>
<p>G委員 委員長 全員 委員長</p>	<p>同じく和風ピラフが気になった。味付けもめずらしいと思ったので良いと思う。 HPに掲載するものは和風ピラフで良いか。 良い。 HPの掲載は、和風ピラフに決定する。 すべての議事を終了する。</p>

令和6年度

(令和6年度3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	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	○
〃	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	○