

会議の開催結果について

- | | |
|-------------|--|
| 1 会 議 名 | 令和7年度第6回小学校献立専門委員会 |
| 2 会 議 日 時 | 令和7年10月7日（火） 午後3時30分から |
| 3 開 催 場 所 | Web会議 |
| 4 会 議 の 議 題 | 1) 令和7年度1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	令和7年度第6回小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和7年10月7日(火) 午後3:30~4:00	
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令和7年度1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令和7年度1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令和7年度1月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 令和7年度1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
議 事 の 経 過		別紙のとおり
会 議 資 料		令和7年度第6回小学校献立専門委員会
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。 7 年10月17 日 委員長の署名 <u>黒木 康文</u> 委員長に代わる者の署名 _____ (委員長が欠けたときのみ)		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
委員長	令和7年度第6回上尾市学校給食小学校献立専門委員会の審議に入る。
A委員	令和7年度1月分献立作成表の説明。 令和7年度1月分は、給食回数「15回」献立に入れるものとして「委託ごはん8回」「自校炊飯3回」「パン4回」そのうち「パンと麺との組み合わせ1回」。1月の栄養のテーマは「和食」。小中連携献立として、「ごはん、牛乳、さばのみそかけ、白菜の煮浸し、けんちん汁」を取り入れた。東側28日、西側30日に小中同一日での実施。新献立は、「玉葱とコーンのかきあげ」。11日が鏡開きなので東西統一で9日に白玉雑煮を取り入れた。季節の食材として、里芋、白菜、大根、小松菜、みかんを献立に取り入れている。上尾市産の小松菜パウダーを使った「アッピーすいとん」を取り入れた。1月24日から30日は全国学校給食週間。戦後給食が再開されたことに因んでいる。今年は土日のため26日からの1週間が給食週間となっている。昔の給食として砂糖のみの揚げパンを取り入れた。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。
委員長	令和7年度1月分の献立検討。
A委員	1月9日（金）：こぎつねずし、牛乳、白玉雑煮 こぎつねずしは、豚肉とソイミートを使用する。ソイミートは大豆を主原料とした植物性の食品で、肉に似た食感に加工されている。ご飯と混ぜて食べる。白玉雑煮は、餅の代わりに白玉団子を入れた雑煮。 13日（火）：食パン、チョコクリーム、牛乳、 コーンたっぷりフライ、シャキシャキサラダ 白菜と肉団子のスープ 食パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。 チョコクリームは1人1個付く。コーンたっぷりフライは、40g 1・2年生、60g 3～6年生。コーンが沢山入ったフライ。今回初めて実施する。シャキシャキサラダはもやし・にらを使用し、玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。白菜と肉団子のスープは、ひき肉・玉ねぎで1つ1つ手作りをした肉団子が入ったスープ。 14日（水）：委託ごはん、牛乳、乳酸菌飲料、鶏肉のから揚げ 春雨のぴり辛炒め、味噌汁 3食器の献立。鶏肉のから揚げの鶏肉は、1～4年生2個、5・6年生3個。春雨のぴり辛炒めは、トウバンジャンを使用した少しぴり辛の炒め物。みそ汁は、玉ねぎ・豆腐・わかめを使用する。
B委員	15日（木）：豆腐めし、牛乳、きびなごサクサク揚げ こんにゃくのおかか炒め 豆腐めしは群馬県の利根地区の郷土料理で、平地が少なく米を作るのが困難だったため、大豆の産地で豆腐作りが盛んであった。米が貴重であったため、豆腐・ごぼうなどの野菜でかさ増した昔の人の工夫が生かされている。きびなごサクサク揚げは1人2本付く。

C 委員

16日(金): ぴり辛みそ丼、牛乳、アッピーすいとん
 ぴり辛みそ丼は、豚ひき肉・みじん切りにした野菜を炒め、調味する。ピーマンが苦手な子どもも食べやすい料理。アッピーすいとんは、上尾市産小松菜をパウダー状に加工したものをすいとんに入れる。黄緑色のすいとんになる。小麦粉に米粉を混ぜることで、もちもちとした食感になる。

19日(月): 委託ごはん、牛乳、めばるのみそマヨネーズ焼き
 ひじきの煮付け、だいこんとベーコンのスープ

3食器の献立。めばるみそマヨネーズ焼きのめばるは、白身で脂肪が少なく、淡泊な味わいの魚。みそマヨネーズでご飯に合うおかず。だいこんとベーコンのスープは、冬が旬の大根と、ベーコンと一緒に煮る。ごま油を入れることで風味が良くなる。

20日(火): ツイストパン、牛乳、ほうとう
 玉ねぎとコーンのかき揚げ、果物

ツイストパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。ほうとうは山梨県の郷土料理。かぼちゃ・人参・幅の広いほうとうのめんを入れて煮込んだ料理。みそで味付けをする。玉ねぎとコーンのかき揚げは新献立。玉ねぎ・人参・コーンを混ぜてかき揚げにする。油で揚げるとコーンの甘味が引き立つ。1つ1つ手作りする。1人1個付く。

21日(水): 手巻きずし、牛乳、のっぺい汁

手巻きずしは、いかスティック竜田が1人2本、ツナマヨネーズが1人1個、きゅうりが1/8カットが1人2本付く。1～4年生5枚入りのり、5・6年生6枚入りのりが付く。自分で巻いて食べる楽しいメニュー。のっぺい汁は根菜が主とした汁物。型抜きこんにやくを初めて使用する。児童が好きそうなハートや星形などのこんにやくが入る。

22日(木): カレーライス、牛乳、福神漬け
 キャベツとにんじんのサラダ

カレーライスは人気があり、残菜が少ない。東側は1月22日にカレーライスを実施予定でカレーライスの日。1982年に、全国学校栄養士協議会が、学校給食週間の前に、全国の小・中学校に給食のメニューにカレーを提供することを呼びかけたことに由来している。キャベツとにんじんのサラダは和風ドレッシングがクラスに1本付く。

23日(金): しょうがご飯、牛乳、白身魚フライ、野菜炒め

しょうがご飯は、しょうがの風味が効いた炊き込みご飯。鶏肉・人参・油揚げが入る。野菜炒めは、ベーコン・キャベツ・人参などが入る具沢山の炒め物。

26日(月): 子供パン、牛乳、メンチカツ
 ゆでキャベツ、ABCスープ

子供パン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。メンチカツは給食室で手作りする。クラスにソースが1本付く。ゆでキャベツと一緒にパンに挟んで食べる児童が多い。ABCスープは、アルファベットマカロニが入る人気の料理。

D 委員

27日(火): チキンライス、牛乳、プレーンオムレツ
 ジャーマンポテト

チキンライスは学校で炊く炊き込みご飯。家庭ではケチャップを使用することが多いが、給食ではパプリカ粉を使用し色味を付ける。プ

委員長 A委員 委員長 オブザーバー 委員長 全員 委員長	レーンオムレツは1人1個付く。 28日(水): 委託ごはん、牛乳、さばのみそかけ 白菜の煮浸し、けんちん汁 3食器の献立。さばのみそかけは、焼いたさばにみそだれをかける。 けんちん汁は、厚削り節でだしをとり、炒めた野菜にだし汁を入れて 味付けをする。 29日(木): タコスライス、牛乳、ワンタンスープ タコスライスは沖縄のオリジナル料理のタコライスを給食用にア レンジした。ソイミート・ゆで大豆を使用する。ご飯と混ぜて食べる。 ワンタンスープは、つるつるした食感が児童に人気。 30日(金): 揚げパン、牛乳、クリームシチュー もやしのサラダ 給食週間にちなんだ献立。給食が再開された当時は、パンばかりの 献立だったため、食べにくいパンを美味しく食べられるように考えた メニューが揚げパン。もやしのサラダには、中華ドレッシングがクラ スに1本付く。 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 け表の検討。栄養士から何かあるか。 特にない。 続いてホームページに載せる献立の検討。PTAの方はどうか。 のっぺい汁が気になった。 HPに掲載するものはのっぺい汁で良いか。 良い。 HPの掲載は、のっぺい汁に決定する。 すべての議事を終了する。
--	---

令和7年度

(令和7年度第6回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	上平北 小学校教頭	欠
委員	柿澤 康文	富士見 小学校給食主任	欠
〃	増木 潤子	尾山台 小学校給食主任	○
〃	佐々木 知子	東 小学校給食主任	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	齋藤 陽菜子	大谷 小学校栄養職員	欠
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	小舟 麻奈美	東 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	今泉 小学校栄養教諭	○
〃	山口 恵理子	鴨川 小学校調理員	○
〃	益田 秀美	瓦葺 小学校調理員	○
〃	荻野 由記	東町 小学校調理員	欠
オブザーバー		小学校PTA	○
〃		小学校PTA	欠