

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第4回 中学校物資専門委員会		
開 催 日 時	令和7年10月9日(木) 午後3時～午後4時		
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	森優子、井内麻里菜、木原洋子、湯浅裕利子、 大野里香、小島利恵		
オブザーバー氏名	■■■■■		
欠席者(委員)氏名	吉澤仁		
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(12・1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	12・1月分 肉物資見積検討表 12・1月分 一般物資見積検討表 12・1月分 価格確認集計表		
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。 令和7年10月22日 議長(委員長・会長)の署名 <u>石田 賢一</u> 議長に代わる者の署名 _____ (議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
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) 物資検討(12・1月分)について 肉物資 ・ 「12・1月分肉物資見積検討表」について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	・ 配布資料「12・1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12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する。 ・ 1番「豚もも赤身挽肉」はメンチカツやハンバーグに使うとき、脂身が多いと形や大きさを保つことが難しくなってしまう。このため納入業者Bは“規格”で対象外となった。 ・ 7番「豚もも赤身3cmスライス」はスープなどに使う。脂身が多いと脂が浮いてしまうため、少し脂身が多かった納入業者Bは“規格”で対象外となった。 ・ 10番「豚もも赤身3×3×3cm」の納入業者Bは、すごく大きく切られていたので“形状”で対象外となった。 ・ 11番「鶏胸皮なし40g」は「チキンこんがり焼き」に使うとき、粉チーズやパン粉などを混ぜた衣を付けて焼く。このため(よく火が通るように)あまり厚くないものということで納入業者Dの1社となった。
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	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7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	全部、価格が安いほうで、だいたい良さそうな気がしました。同じ価格の3番「鶏もも皮付き 40 g」は、なんだか納入業者Bのほうが調理がしやすいのだと、だったらそちらのほうが（良いのかな）と思いました。																																																
議長	委員の方のご質問等がありますでしょうか。																																																
委員	基本的に事前に選定の対象外となるものは、先程の説明のとおり、こちらの指定した規格から外れていることが主な理由でしょうか。例えば食材として品質的に、こちらの調理で使うものに適さないということは無いのでしょうか。																																																
事務局委員	基本的には、ありません。																																																
議長	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。 【肉物資選定結果】 （選定結果の詳細は、資料「12・1月分肉物資見積検討表」を参照。） <table><tr><td>1</td><td>豚もも赤身挽肉</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>2</td><td>鶏胸皮なし小間</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>鶏もも皮付き 40 g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>鶏もも皮付き観音開き 40 g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>豚もも1 cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>6</td><td>豚もも赤身2×2×2 cm</td><td>⇒納入業者A</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>豚もも赤身3 cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>8</td><td>鶏モモ皮なし挽肉</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>豚もも赤身5 cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>豚もも赤身3×3×3 cm</td><td>⇒納入業者E</td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>鶏胸皮なし 40 g</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>12</td><td>鶏もも皮なし1.5 cm角</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr></table>	1	豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票	2	鶏胸皮なし小間	⇒納入業者D		3	鶏もも皮付き 40 g	⇒納入業者D		4	鶏もも皮付き観音開き 40 g	⇒納入業者D		5	豚もも1 cmスライス	⇒納入業者E	無投票	6	豚もも赤身2×2×2 cm	⇒納入業者A		7	豚もも赤身3 cmスライス	⇒納入業者E	無投票	8	鶏モモ皮なし挽肉	⇒納入業者B		9	豚もも赤身5 cmスライス	⇒納入業者E		10	豚もも赤身3×3×3 cm	⇒納入業者E		11	鶏胸皮なし 40 g	⇒納入業者D	無投票	12	鶏もも皮なし1.5 cm角	⇒納入業者B	
1	豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票																																														
2	鶏胸皮なし小間	⇒納入業者D																																															
3	鶏もも皮付き 40 g	⇒納入業者D																																															
4	鶏もも皮付き観音開き 40 g	⇒納入業者D																																															
5	豚もも1 cmスライス	⇒納入業者E	無投票																																														
6	豚もも赤身2×2×2 cm	⇒納入業者A																																															
7	豚もも赤身3 cmスライス	⇒納入業者E	無投票																																														
8	鶏モモ皮なし挽肉	⇒納入業者B																																															
9	豚もも赤身5 cmスライス	⇒納入業者E																																															
10	豚もも赤身3×3×3 cm	⇒納入業者E																																															
11	鶏胸皮なし 40 g	⇒納入業者D	無投票																																														
12	鶏もも皮なし1.5 cm角	⇒納入業者B																																															
議長	一般物資 ・「12・1月分一般物資見積検討表」について事務局委員に説明を求める。																																																
事務局委員	・配布資料「12・1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14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する。 ・1番「さわら 70 g」、4番「メルルーサ 60 g」、5番「いか切り身澱粉付き 40 g」、6番「アジフィレ澱粉付き 30 g」、13番「もうかざめ角切2 cm澱粉付き」、14番「生さば 70 g」はタレやソースがかかる料理に使うため、塩味の少ないものを選んでいただきたいと思います。 ・9番「棒ぎょうざ 40 g」はオーブンで焼く。																																																
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。																																																								
	(一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約21分。)																																																								
議長	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。																																																								
オブザーバー	ひとつ質問して良いでしょうか。 (同じ品名でも) 価格や味、風味が違ったりするのに、栄養価は一緒なのでしょうか。																																																								
事務局委員	実際に計ったら違うと思います。栄養価は調理によって、厳密に言えば魚も時期や獲れる場所などによって変わります。野菜も季節などによって変わります。 食品成分表というのが(標準的な食品の参考値として)公表されていて、それをもとに私たちは栄養価を出しています。																																																								
委員	食品成分表を基準にする(給食の)献立の栄養価は、完璧ではないけれども、中らずといえども遠からずと言ったところでしょうか。																																																								
事務局委員	はい。現在はそれしか方法がありません。																																																								
議長	他に委員の方のご質問等がありますでしょうか。 (特になし)																																																								
議長	それでは、これより1番から順に選定を行います。																																																								
	【一般物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「12・1月分一般物資見積検討表」を参照。)																																																								
	<table><tr><td>1</td><td>さわら 70g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>りんごジャム</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>甘塩さば 70g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>メルルーサ 60g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>いか切り身澱粉付き 40g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>アジフィレ澱粉付き 30g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>冷凍ミートボール</td><td>⇒納入業者C</td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>かぼちゃカット1cm×2cm</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>9</td><td>棒ぎょうざ 40g</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>10</td><td>ほっけ一夜干し 70g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>焼きちくわ1/4カット(25g)</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>12</td><td>炒り大豆</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>13</td><td>もうかざめ角切2cm澱粉付き</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>14</td><td>生さば 70g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr></table>	1	さわら 70g	⇒納入業者F		2	りんごジャム	⇒納入業者F		3	甘塩さば 70g	⇒納入業者D		4	メルルーサ 60g	⇒納入業者D		5	いか切り身澱粉付き 40g	⇒納入業者F		6	アジフィレ澱粉付き 30g	⇒納入業者D		7	冷凍ミートボール	⇒納入業者C		8	かぼちゃカット1cm×2cm	⇒納入業者D	無投票	9	棒ぎょうざ 40g	⇒納入業者D	無投票	10	ほっけ一夜干し 70g	⇒納入業者D		11	焼きちくわ1/4カット(25g)	⇒納入業者D		12	炒り大豆	⇒納入業者D	無投票	13	もうかざめ角切2cm澱粉付き	⇒納入業者F		14	生さば 70g	⇒納入業者F	
1	さわら 70g	⇒納入業者F																																																							
2	りんごジャム	⇒納入業者F																																																							
3	甘塩さば 70g	⇒納入業者D																																																							
4	メルルーサ 60g	⇒納入業者D																																																							
5	いか切り身澱粉付き 40g	⇒納入業者F																																																							
6	アジフィレ澱粉付き 30g	⇒納入業者D																																																							
7	冷凍ミートボール	⇒納入業者C																																																							
8	かぼちゃカット1cm×2cm	⇒納入業者D	無投票																																																						
9	棒ぎょうざ 40g	⇒納入業者D	無投票																																																						
10	ほっけ一夜干し 70g	⇒納入業者D																																																							
11	焼きちくわ1/4カット(25g)	⇒納入業者D																																																							
12	炒り大豆	⇒納入業者D	無投票																																																						
13	もうかざめ角切2cm澱粉付き	⇒納入業者F																																																							
14	生さば 70g	⇒納入業者F																																																							

議長	価格確認集計表 ・「12・1月分価格確認集計表」について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	・配布資料「12・1月分価格確認集計表」をもとに3品目の献立名、調理方法などについて説明する。 ・「里芋スライス3cmイチョウ×1cm」は、1辺が3cmのイチョウ型で厚みが1cmという大きさになる。
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。
委員	これは前回使ったもので、特に問題が無かったので繰り返し使うということで良かったでしょうか。
事務局委員	はい。問題が無くて、味を見なくても価格だけの確認で（使えるもの）ということになります。
議長	他に無いようでしたら、「価格確認集計表」について承認ということでしょうか。 （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 日時 11月6日（木）午後3時から
事務局	5 閉会 以上