

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第6回 中学校献立専門委員会	
開 催 日 時	令和7年12月10日(水) 午後3時30分～午後4時10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	前川佳穂、平田美幸、湯浅裕利子、大野里香、荒井幸子	
オブザーバー氏名	■■■■■	
欠席者(委員)氏名	深田耕平、村上未貴	
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	
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 8 年 / 月 8 日 議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田 純生</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 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) 4月分の献立検討について
事務局委員	・ 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	・ 4月の給食回数14回。 ・ 1年生を迎えるので、親しみやすく配膳しやすく食べやすい献立ということで作成する。 ・ 進級、入学祝いとして「チョコカップケーキ(麴甘酒)」(東側13日、西側14日)を取り入れる。
事務局委員	○第1週: 4月10日(金)の献立について説明する。 第2週: 4月13日(月)～17日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「チョコカップケーキ(麴甘酒)」(東側13日、西側14日)は乳製品を使わず、麴甘酒、卵、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダー、チョコチップを使って共同調理場で焼いていく。 ・ 「華風炒め」(東側16日、西側17日)は人参、もやし、小松菜、春雨を油で炒め、オイスターソース、醤油、塩で味付けをする。 【主な質疑】(特になし)
事務局委員	○第3週: 4月20日(月)～24日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「キャベツのクリームスープ」(東側20日、西側21日)の具は、豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、シメジになる。調理用牛乳、ナチュラルチーズなどを入れて煮込み、米粉でトロミを付ける。 ・ 「魚のみそマヨネーズ焼き」(東側21日、西側20日)はサワラ60gを紙カップに入れ、ベーカリーマヨネーズ、みそ、玉ねぎ、砂糖などを混ぜたものをかけてオーブンで焼く。 ・ 「フルーツココゼリー(リンゴ・黄桃)」(東側24日、西側23日)は、缶詰のリンゴ、缶詰の黄桃、ナタデココ、ダイスゼリーを混ぜ合わせる。

委員	【主な質疑】 「キャベツのクリームスープ」（東側２０日、西側２１日）の材料名に「調理用牛乳（サテ）」とありますが、サテとは何でしょうか。
事務局委員	サテライト（である中学校の給食室）のことで、そちらに納品される調理用牛乳になります。
オブザーバー	「魚のみそマヨネーズ焼き」（東側２１日、西側２０日）に使う「ベーカリーマヨネーズ」は、市販のマヨネーズとは違うのでしょうか。
事務局委員	業務用で、焼き物などに使うものになります。パン屋さんにマヨネーズをのせて焼くパンがありますが、そういうものに使われているようです。市販の、サラダなどに使うマヨネーズはそのまま焼くと油が分離することが多いですが、それが少ないようです。
事務局委員	○第４週：４月２７日（月）～３０日（木）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「大豆ミート入りドライカレー」（東側２７日、西側２８日）は「ごはん」にかけて食べてもらう。 ・「青菜とチキンの炒め物」（東側２８日、西側２７日）は江戸菜、人参、鶏むね肉を使う。鶏むね肉は少し柔らかくなるように塩麴で下味を付けておく。 ・「鶏肉の唐揚げ」（東側３０日、西側１０日）は、醤油、酒、ニンニク、根しょうがで下味を付けた鶏もも肉に、澱粉と小麦粉を混ぜた衣をつけて共同調理場で揚げていく。 【主な質疑】（特になし）
委員	【４月分全体を通しての主な質疑】 ４月分の献立ではありませんが、サバなどの魚は、前に比べて硬くなったのではないのでしょうか。
事務局委員	今回のサバは脂がのっていたかと思いますが、前は…。
事務局委員	魚も価格が高騰しています。通常通り物資専門委員会で選定していますが、給食費に限りがあるので安いものから選んでいかざるを得ません。あまりにも美味しくないもの、（調理に支障が出るような）ひどく形が悪いものなどは弾いてますが、そういうことも厳しくなっています。
委員	コロナ禍以降、物価が下がらなくて、逆に去年より高くなっているようですが、給食費は大丈夫でしょうか。
事務局委員	とても厳しい状況です。お米の価格は（令和５年に比べて）倍くらいになっています。 いろいろと工夫しても限界はあるので、美味しいものにはお金がかかりま

	す。やはり（給食費に余裕があれば素材の）もっと美味しいものを給食に出してあげたい。なかでも魚は美味しくなかったら子ども達は食べてくれないし、嫌いになってしまいます。
委員	残食ですが、お米の日がパンの日より重くなるのは仕方ないのかなと思いますが、ここ最近、（私の学校では）なんだか増えてきているようで気になっています。
委員	（私の学校の）クラスでも残食はあります。おそらく空になることは無いと思います。
オブザーバー	うちの子は、とにかくご飯が多くて食べ切れないと言っています。 （給食の）ご飯は230gくらいあるので、食べる子は食べるかもしれませんが、基本的に多いのかなと思います。
事務局委員	（中学生の）子ども達はどんどん成長して体が作られていく時期なのに、（給食を）食べる量が少ないのではないかと思います。 給食を盛り切って配膳された量が自分にとって必要な量の目安だから、食べ切れない子は一口ずつで良いから食べる量を増やしてってもらいたいと思います。
委員	最近、中学校の部活の時間がどんどん短くなってきています。前は「部活が終わるまでにお腹が空いてどうしようもない」などと言っている子ども達がいて給食をよく食べていましたが、最近はそういう子はあまりいないですね。
オブザーバー	うちの子も給食でお腹がいっぱいです。夕飯になっても「まだお腹が空かない」と言っています。
議長	他にご意見、ご質問はありますか。
オブザーバー	市内の別の中学校に通う子のお母さんから、言えたら言ってきてほしいと言われたことがあります。 その子にとって給食の汁物は味が薄かったり、塩辛くて食べれなかったりするそうです。それが先日の「ごまキムチ汁」（東側11月26日、西側25日）は「すごく美味しかった」と言っていて、その子が初めて美味しいと言った汁物だと、ただ意見として伝えてもらえればと言われました。
事務局委員	（汁物は各中学校の給食室で作るので）学校によって少しは差があっても大きな差は無く、どこも同じような給食を提供できているのかなと思います。先日、（市内の）各中学校から料理を回収して味見しましたが、大きな差はありませんでした。 味付けが薄いということであれば（上尾市の）給食は煮干し粉や鶏ガラなどの出汁を使う優しい味で、うま味調味料は使っていないのでインパクトが少ないのかなとも思います。ですが塩辛い日もあるということなので（違うことなのでしょう）…。 大事な意見ですので、また何かありましたら教えてください。

議長	・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。) (2) その他 (特になし)
事務局	4 次回の開催予定 日時 1月14日(水) 午後3時30分から
事務局	5 閉会

以上