

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第7回 中学校献立専門委員会	
開 催 日 時	令和8年1月14日（水）午後3時30分～午後4時5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	深田耕平、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	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) 5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	5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 2 月 6 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) 5月分の献立検討について ・5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	・5月の給食回数18回。 ・春の味覚ということで「たけのこごはん」(東側21日、西側22日)を取り入れる。 ・5～10月は衛生に配慮して献立を作成し、食材を選択する。生肉をこねるような作業は出来なくなる。
事務局委員	○第1週: 5月1日(金)の献立について説明する。 第2週: 5月7日(木)～8日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「パンプキンボールスープ」(東側1日、西側15日)は“丸鶏だしパック”で出汁を取る醤油味のスープであり、具は玉ねぎ、人参、キャベツ、カボチャ団子になる。 ・「焼き魚」(東側7日、西側8日)は、甘塩サバ70gの切り身になる。
オブザーバー	【主な質疑】 「ココア揚げパン」(東側8日、西側7日)は、私には食感がふわっとしていて、おやつみたいなイメージがあります。ただのイメージで言うてしまうのですが、食事として食べたときのボリュームとか大丈夫でしょうか。
事務局委員	教室での様子で物足りないとか(子ども達に)ありますでしょうか。
委員	いつもと同じ大きさでしたら大丈夫です。子ども達は「ココア揚げパン」、好きですね。
委員	割とお腹にたまる感じがかなと思います。
委員	「パンプキンボールスープ」(東側1日、西側15日)は、初めての献立でしょうか。イメージとしては、スープの中にカボチャ団子が入っているような感じでしょうか。

事務局委員	はい。初めての献立で、そのようなイメージです。カボチャ団子は、じゃがもちのような感じの団子になります。
事務局委員	○第3週：5月11日（月）～15日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「春雨サラダ」（東側12日、西側11日）は、春雨、人参、モヤシ、ハム、キュウリを油で炒める“炒めサラダ”になる。 ・「ポテトコロッケ」（東側15日、西側1日）は、ポテトサラダベース、豚挽き肉、ポテトパウダー、玉ねぎ、脱脂粉乳などを使って形を作り、小麦粉を水で溶いたものにくぐらせ、パン粉を付けて油で揚げる。
オブザーバー	【主な質疑】 「大豆ミート入りマーボー豆腐」（東側11日、西側12日）に使う大豆ミートですが、あまり食べたことがありません。けっこうお肉のような感じになるのでしょうか。
事務局委員	そぼろ状の大豆ミートを使っています。お肉っぽく仕上げられていますが、大豆の風味はあるような感じです。マーボー豆腐には豚挽き肉や豆腐を使うので、それほど（大豆ミートの）大豆の風味は気にならないで食べられるかなと思います。 このように（大豆ミートが気にならないように）して、いろいろな献立に取り入れています。
委員	子ども達は（大豆ミートに）あまり気付いてないのではないのでしょうか。
委員	（大豆ミートが）そぼろのような感じになっているので良いかもしれません。
オブザーバー	カロリーなどのことから大豆ミートを使っているのでしょうか。
事務局委員	価格と、タンパク質が摂れるなどの栄養価のこともあって大豆ミートを使っています。
委員	お肉と比べて、やはり少し安いのでしょうか。
事務局委員	価格を少し抑えることができますが、価格だけでなく栄養価のこともあって（給食に）使いやすい食材かなと思います。
事務局委員	○第4週：5月18日（月）～22日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ピリ辛ひじき」（東側19日、西側18日）は、豆板醤でピリッとした辛みを付けた炒め物になる。ニンニク、豚挽き肉、人参、ひじきを油で炒め、豆板醤、醤油、砂糖で味付けして、ゴマ油で風味を付けて、さやいんげんを加える。

	・「ブロッコリーとウインナーの炒め物」(東側20日、西側27日)の材料名に“ウインナー斜め切り”とあるが、“ウインナー6mm輪切り”を使うので訂正をお願いします。 ・「たけのこごはん」(東側21日、西側22日)に使う新ゆでたけのこは、前日か前々日くらいに収穫した掘り立てのものを茹でて氷詰めで運んでもらうようなものになる。旬のものを味わってもらいたいと思って取り入れた献立になる。 ・「ハンバーグデミグラソースかけ」(東側22日、西側21日)のハンバーグに、冷凍のものを使う。衛生管理上、5月から生肉をこねるような作業は出来なくなるため。 【主な質疑】(特になし)
事務局委員	○第5週：5月25日(月)～29日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ホワイトソース」(東側25日、西側26日)は、バター、サラダ油、小麦粉で作ったルーと、チキンブイヨン、鶏肉、シメジ、玉ねぎ、牛乳、生クリームなどで作る。この「ホワイトソース」を「ドライカレー」にかけて食べてもらう。 ・「ツナマヨ」(東側28日、西側29日)は、「食パン80g」に塗って食べてもらう。 ・「さんまの葱ソース」(東側29日、西側28日)は、さんま澱粉付き60gを油で揚げて、長ねぎ、ゴマ油、酢、醤油、砂糖、水で作ったタレをかける。 【主な質疑】
委員	「玉ねぎドレッシング」(東側25日、西側26日)は、学校の給食室で玉ねぎをすりおろして作るのでしょうか。けっこう手間がかかりませんか。
事務局委員	フードプロセッサーで細かくするので大丈夫です。 玉ねぎの分量も1人3gで、それほど量の量ではありません。
委員	最近、みそ汁の具に高野豆腐が多いかと思います。子ども達の様子は、どうでしょうか。
委員	高野豆腐を知らない子は“何これ？”とは言いますが、食べているようです。
事務局委員	高野豆腐は、昔から日本で食べられてきたものです。高野豆腐を知らない子もありますが、給食に取り入れているので(高野豆腐を)食べた経験が出来るかなと思っています。
委員	豆腐ではなく高野豆腐にする、ということにも何かあるのでしょうか。
事務局委員	価格も高野豆腐のほうが割安になりますし、配送のこともあります。豆腐は使用日の朝に納品してもらわなければなりませんが、高野豆腐は前日に

	納品してもらうことも可能です。ですが、豆腐を使わないということではありません。
委員	(高野豆腐は) 崩れないですよ。
事務局委員	そうですね。(豆腐は) よそっている間に形が崩れてしまうことがあります。
委員	ご飯とみそ汁の組み合わせというのは、ご飯を食べているご家庭でも少ないようです。そのように聞くので、(給食で) ご飯にみそ汁が付くのはとても良いことだと思います。
	【5月分全体を通しての主な質疑】(特になし)
議長	・質疑が全て終わったので、5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 2月19日(木) 午後3時30分から
副委員長	5 閉会

以上