

令和8年度上尾市学校給食小学校物資専門委員会  
任命式及び第1回物資専門委員会 次第

日 時：令和8年5月15日（金）

午後3時30分から

場 所：中学校給食共同調理場 2階研修室

1 開会

2 任命書の交付

3 あいさつ

（1）学校教育部 武田部長

（2）物資専門委員会委員長 湯本校長

4 自己紹介

5 議題

（1）物資専門委員会の運営方針について

（2）7月分学校給食用共同購入物資の選定について

（3）その他

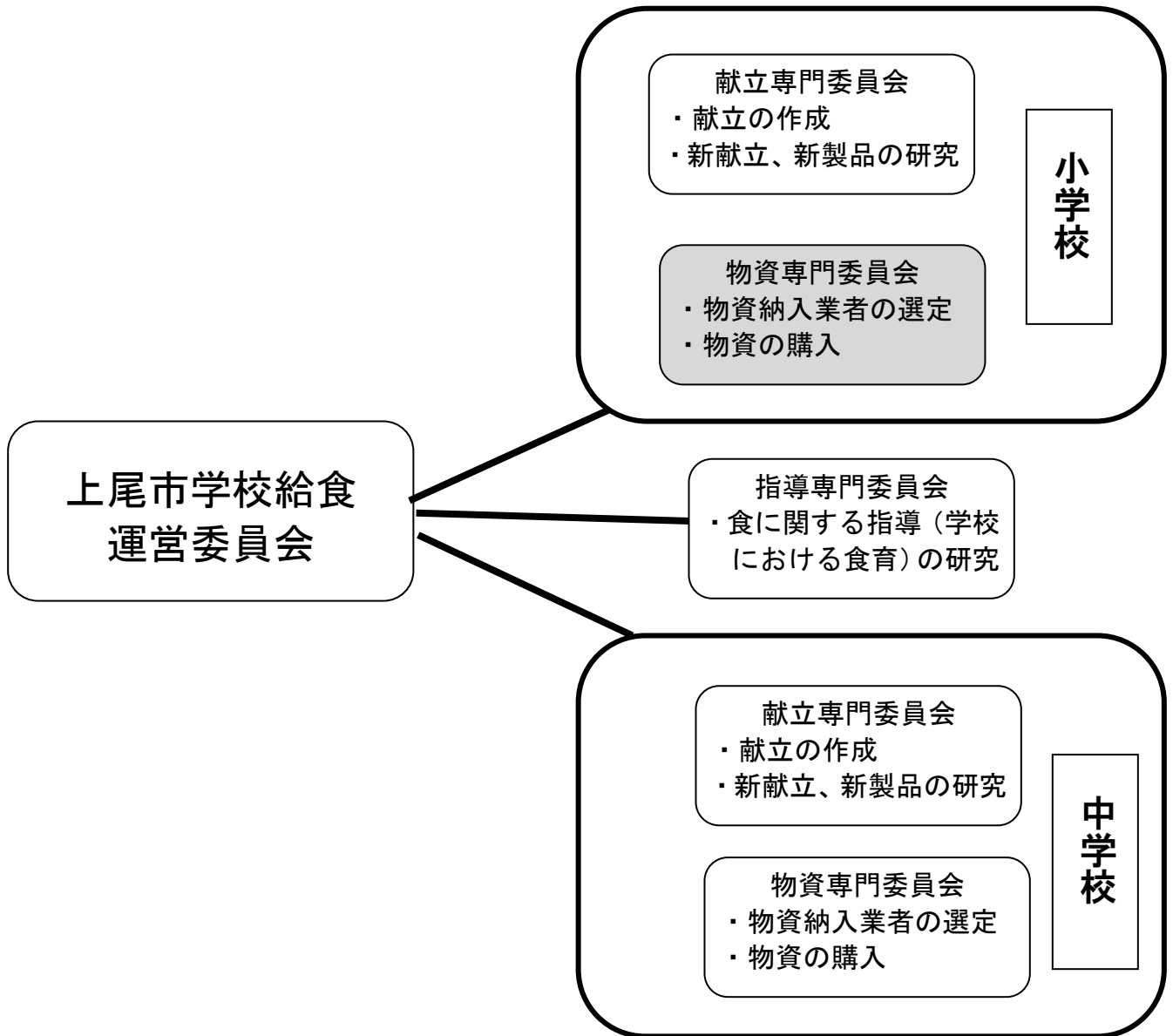
6 閉会

《次回開催予定》

日 時：6月16日（火）午後3時30分から

場 所：中学校給食共同調理場 2階研修室

# 上尾市学校給食会運営組織



## ○上尾市学校給食専門委員会設置要綱

令和 5 年 3 月 31 日 教育長 決 裁

## 上尾市学校給食専門委員会設置要綱

(設置)

**第 1 条** 上尾市立小学校（以下単に「小学校」という。）及び上尾市立中学校（以下単に「中学校」という。）における学校給食（学校給食法（昭和29年法律第160号）第 3 条第 1 項に規定する学校給食をいう。第 3 条及び別表において同じ。）を円滑に運営し、及び推進するため、上尾市学校給食専門委員会として次に掲げる専門委員会（以下「専門委員会」という。）を設置する。

- (1) 小学校献立専門委員会
- (2) 小学校物資専門委員会
- (3) 中学校献立専門委員会
- (4) 中学校物資専門委員会
- (5) 小中学校指導専門委員会

(定義)

**第 2 条** この要綱において「小学校栄養職員」とは、市町村立学校職員給与負担法（昭和23年法律第135号）第 1 条各号列記以外の部分に規定する学校栄養職員に該当する者であつて、かつ、小学校に置かれるものをいう。

2 この要綱において「中学校栄養職員」とは、市町村立学校職員給与負担法第 1 条各号列記以外の部分に規定する学校栄養職員に該当する者であつて、かつ、中学校に置かれるものをいう。

(所掌事務)

**第 3 条** 専門委員会の所掌事務は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- (1) 小学校献立専門委員会 小学校の学校給食に係る献立の作成並びに新しい献立及び製品の研究に関すること。
- (2) 小学校物資専門委員会 小学校の学校給食に係る物資の納入業者の選定並びに物資の選定及び購入に関すること。
- (3) 中学校献立専門委員会 中学校の学校給食に係る献立の作成並びに新しい献立及び製品の研究に関すること。
- (4) 中学校物資専門委員会 中学校の学校給食に係る物資の納入業者の選定並びに物資の選定及び購入に関すること。

(5) 小中学校指導専門委員会 小学校及び中学校の学校給食に係る指導その他学校給食の調査研究に関すること。

(組織)

**第4条** 専門委員会は、別表の左欄に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる者のうちから教育長が指名する者をもって組織する。

(委員の任期)

**第5条** 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

**第6条** 専門委員会に、それぞれ委員長及び副委員長を置く。

2 委員長は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める職にある委員をもって充てる。

(1) 小学校献立専門委員会、小学校物資専門委員会及び小中学校指導専門委員会 小学校の校長

(2) 中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会 中学校の校長

3 副委員長は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める職にある委員をもって充てる。

(1) 小学校献立専門委員会及び小学校物資専門委員会 小学校の教頭

(2) 中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会 中学校の教頭

(3) 小中学校指導専門委員会 中学校の校長

4 委員長は、会務を総理し、専門委員会を代表する。

5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

**第7条** 専門委員会の会議は、それぞれ当該専門委員会の委員長が招集し、その議長となる。

(関係者の会議への出席等)

**第8条** 専門委員会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、委員以外の関係者に対して、資料を提出させ、又は会議への出席を求めてその意見若しくは説明を聴くことができる。

(庶務)

**第9条** 専門委員会の庶務は、小学校献立専門委員会、小学校物資専門委員会及び小中学校指導専門委員会にあつては教育委員会事務局学校教育課において、中学校献立専門委員会及

び中学校物資専門委員会にあっては教育委員会事務局学校教育部中学校給食共同調理場（別表において「共同調理場」という。）において、それぞれ処理する。

（委任）

**第10条** この要綱に定めるもののほか、専門委員会の運営に必要な事項は、それぞれ当該専門委員会の委員長が定める。

#### 附 則

（施行期日）

1 この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

（上尾市立中学校給食専門部会設置要綱等の廃止）

2 次に掲げる要綱は、廃止する。

（1） 上尾市立中学校給食専門部会設置要綱（平成4年12月28日教育長決裁）

（2） 上尾市立小学校給食専門委員会設置要綱（平成5年1月8日教育長決裁）

（3） 上尾市立小学校給食運営委員会設置要綱（平成5年1月8日教育長決裁）

（上尾市立中学校給食専門部会設置要綱の廃止に伴う経過措置）

3 この要綱の施行の際、現に前項の規定による廃止前の上尾市立中学校給食専門部会設置要綱第1条の規定に基づき設置された専門部会の委員である者の任期は、同要綱第4条の規定にかかわらず、令和5年3月31日までとする。

#### 別表（第4条関係）

小学校献立専門委員会	(1) 小学校の校長の職にある者（1人） (2) 小学校の教頭の職にある者（1人） (3) 小学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの（3人） (4) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員（7人以内） (5) 小学校の給食調理員の職にある者（3人）
小学校物資専門委員会	(1) 小学校の校長の職にある者（1人） (2) 小学校の教頭の職にある者（1人） (3) 小学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの（3人）

	<p>(4) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員 (7人以内)</p> <p>(5) 小学校の給食調理員の職にある者(2人)</p>
中学校献立専門委員会	<p>(1) 中学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(2) 中学校の教頭の職にある者(1人)</p> <p>(3) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人)</p> <p>(4) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員 (2人)</p> <p>(5) 共同調理場の栄養士の職にある者(1人)</p>
中学校物資専門委員会	<p>(1) 中学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(2) 中学校の教頭の職にある者(1人)</p> <p>(3) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人)</p> <p>(4) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員 (2人)</p> <p>(5) 共同調理場の栄養士の職にある者(1人)</p>
小中学校指導専門委員会	<p>(1) 小学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(2) 中学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(3) 小学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(22人)</p> <p>(4) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(11人)</p> <p>(5) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員 (2人)</p> <p>(6) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員 (2人)</p>

## 物資委員会の運営方針について

### 令和 8 年度運営活動方針

- ① 多様な食材（旬の野菜や果物・地場産の食材）を利用する。
  - ② 献立を基に安心・安全でおいしい豊かな学校給食物資の選定に当たる。
  - ③ 3点食器を使った主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた献立を生かすために、適切な形・量の物資を選定する。
  - ④ 選定に当たっては、物資の安全性、品質、価格等を勘案し、実際に試食を行い選定する。
  - ⑤ 生産地、加工地の確認、食品添加物の使用も把握し、選定する。
  - ⑥ 地産地消に伴う小学校給食用地場産品の活用を進めていく。
- 以上を踏まえ、安心・安全な物資確保に努めることとする。

※ 物資委員会実施回数（予定） 11回

## 献立作成から物資選定までの流れ

### 【小学校献立専門委員会】

栄養教諭・栄養職員が『献立原案』を作成



献立委員会で『献立原案』を審議し、実際に実施する献立を決定



### 【小学校物資専門委員会の準備】

(1) 献立委員会で作成した献立をもとに、学校給食用物資納入業者に見積もりと見本提出を依頼する。(市内 22 校 13000 人分)



(2) 見積書等提出・・・学校給食用物資納入業者から下記の書類が提出される

- ・表紙（上尾市指定の書式）
- ・配合表（原材料のわかる書類）
- ・栄養成分表（食品の栄養価の書かれた書類）
- ・遺伝子組み換えの有無がわかる書類
- ・物資の細菌検査表



(3) 栄養教諭・栄養職員の代表が (2) の書類から給食の使用に適しているか事前に確認し、審査する。



### 【小学校物資専門委員会会議当日】

#### 《会議の準備》

栄養教諭・栄養職員、学校保健課職員で献立委員会の準備をする。業者から提供された見本について、以下を確認する。

- ・形状が均一か
- ・作業中・配缶中・配膳中に壊れやすすくないか（特に魚の切身）
- ・揚げ物の衣は均等についているか。揚げている途中で剥がれる等不都合はないか
- ・切り方が指定どおりか 等



#### 《小学校物資専門委員会の会議》

共同購入見積検討表をもとに、物資委員会で物資見本の試食を行い、給食で使用する物資を選定する。(挙手による多数決で決定)

## 給食に使用する物資を選定する際に確認する事項

### 1) 食品添加物の有無

- ・原則、アミノ酸を使用している物資は給食には使用しない

(他に変わるものがない場合は使用する場合あり・・・高菜の漬物・しゃくし菜の漬物)

- ・原則、たんぱく質加水分解物を使用している物資は使用しない

(他に変わるものがない場合は使用する場合あり)

### 2) 製造加工地、原材料の生産地

- ・原則、中国産は使用しない(一部原材料として使用している物資含む)

(他に変わるものがない場合、最終加工地が日本国内のものは使用することもあり)

- ・最終加工地は日本国内とする

### 3) 規格・単位・保存状態

- ・ゼリーは果汁の入っているものにする

(行事のゼリー(ひな祭りや十五夜等)はあてはまらなくてもよい)

### 4) 遺伝子組み換え食品の有無

- ・優先順位は ①無し ②分別 ③不分別 とする

### 5) でん粉の種類

- ・指定しない

検査実施日・・・給食で使用する日から換算して1年以内

(書類が古い場合、落札された時は最新のものを再提出してもらう)

一般細菌数・・・衛生指標。

ある程度の細菌の存在は、缶詰のような完全殺菌の食品でない限り、食品が衛生的に加工され、保存されたとしても避けられないものであり、また、食品の安全性の面からも問題ないと言える。しかしながら、食品の細菌数が異常に多い場合は、その食品を不潔に取り扱ったり、細菌が増殖するような高い温度に放置されたことの証拠である。よって、一般性菌数が多い場合は病原細菌が増殖している可能性があることを示している。

大腸菌群・・・衛生管理上の尺度。

大腸菌群は人や動物の消化管だけでなく自然界に広く分布しているので食品から大腸菌が検出されても必ずしも糞便汚染を示すとは限らないことが知られている。よって、食品の細菌汚染を極力少なくするためになされた衛生的配慮を評価する指標とされている。

## 令和8年度 学校給食用物資納入業者一覧表

	業 者 名		業 者 名
1	(株)サイレイ	18	丸佐青木商店
2	(公財) 埼玉県学校給食会	19	株式会社サイセイ
3	東新畜産(株)	20	農事組合法人あげおアグリサービス
4	丸宮食品株式会社		【窓口】さいたま農業協同組合北部営農経済課
5	(株)海幸水産	21	松本園芸農場
6	新和商事(株)	22	榎本農園
7	森乳業株式会社	23	平野観光農園
8	農業生産法人 株式会社ナガホリ	24	上尾グルメ米ランド
9	埼玉ヤクルト販売株式会社		【窓口】さいたま農業協同組合
	【担当】埼玉ヤクルト販売(株) 川越営業所	25	地元生産者
10	(株)ふくしま	26	株式会社ソラリコ
11	上尾学校給食納入協同組合	27	いまこランド合同会社
12	有限会社山下誠禧商店	28	高野鶏肉店
13	有限会社エフ・ブイ商事	29	有限会社大沢豆腐店
14	(株)タニカワフーズ	30	有限会社吉川屋酒店
15	株式会社埼玉協栄(旧名 岡三食品)	31	秋山酒店
16	石川青果店		
17	有限会社ニューサトウ		

## 資料7

## 令和8年度 年間契約物資確認表

(No.1)

	アレルギー 資料番号	食品名	規格	メーカー	R8価格	加工地	下線の産地	備考
パン・ 麺類・ 米	1	冷凍うどん1kg入り (小麦粉)	1kg (1玉250g) ※250g×30食バラ ※250g単位で量り 売り可	武蔵野フーズ	292	福岡	九州	
	2	チャンポン麺(冷) (小麦粉)	1玉200g	東洋水産	77	埼玉	アメリカ・カナダ*	
	3	米粒麦 (大麦)	1kg	はくばく	未定	山梨	福井、宮城、栃木他	
	4	米粉	1kg	みたけ食品	550	埼玉	埼玉	
	—	もち米	1kg	村上米穀	945	東京	日本	
	5	(冷)白玉だんご	1kg	川光物産	860	千葉	千葉他	
	6	ビーフン(米粉)	1kg	ケンミン食品	820	タイ	タイ	
	7	ビーフン平麺(米粉)	1kg	ケンミン食品	840	タイ	タイ	
—	ハーフスパゲティ(小麦粉)	1kg	奥本製粉	320	大阪	カナダ		
牛乳・ 乳製品	8	ヨーグルト65g	1個65g	メイトー	50	東京	日本他	
	9	ヨーグルト80g	1個80g	森永	51	茨城	北海道他	
	10	細切りチーズ (乳)	1kg	マリンフード	1420	大阪・滋賀	オランダ・ドイツ	
	11	細切りチーズ (乳)小量袋	500g	マリンフード	830	大阪・滋賀	オーストラリア・欧州	
	12	バルメザンチーズ(粉チーズ)	1本80g	森永乳業	530	アメリカ	アメリカ他	
	13	純生クリーム	200ml	雪印メグミルク	465	愛知	北海道	
	14	生クリーム1ℓ(動物性)	1L	雪印メグミルク	1785	神奈川	北海道	
	15	バター	450g	雪印メグミルク	1330	北海道	北海道	メイン
			450g	マリンフード	1330	大阪・滋賀	ニュージーランド	サブ
	16	ジョア プレーン (乳酸菌飲料)	125g	ヤクルト本社	54	静岡	日本他	
17	ジョア ストロベリー (乳酸菌飲料)	125g	ヤクルト本社	54	静岡	日本他		
18	脱脂粉乳	1kg	雪印メグミルク	1350	日本	日本		
魚介・ 鳥獣肉・ 卵類	19	カットさつま揚げ(5mm×3cm)	1kg	海幸水産	1290	埼玉	北海道	
	20	がんす(冷)	50g	サンレイ食品	61	静岡	北海道	
	21	焼き竹輪(1/4)	25g	丸石沼田商店	31	青森	(魚すりみ)パキスタン	
	22	アジの磯辺フライ 40g	40g	極洋	58	熊本	長崎	
	23	ししやもフライ 25g	1本25g	海幸水産	35	埼玉	アイスランド他	
	24	ししやも磯辺フライ 20g	1本20g	海幸水産	34	熊本	ノルウェー	
	25	きびなご胡麻フライ	1本10g	やまた水産	19	鹿児島	鹿児島	
	26	きびなごサクサク揚げ	1本10g	やまた水産	19	鹿児島	九州	
	27	白身魚フライCa強化	1個50g	極洋	62	千葉	国産	
	28	さば竜田Ca強化	1個50g	極洋	80	千葉	国産	
	29	いか短冊 1cm×4cm	1kg	海幸水産	1360	岩手	ペルー	
	—	むきえびL	1kg	カネキ水産	2220	愛知	ミャンマー	
	30	ちりめんじゃこ (いわし)	100g	まるげん	530	静岡	静岡・兵庫	
500g			2650					
31	まぐろ油漬け	1kg	はごろもフーズ	1600	静岡	中西部太平洋		

	アレルギー 資料番号	食品名	規格	メーカー	R8価格	加工地	下線の産地	備考
魚介・鳥獣肉・卵類	32	ほたて貝柱水煮	1kg	ともや	4850	青森	北海道・青森	
	33	かつお節粉碎	100g	まるげん	400	静岡	静岡	
	34	煮干し粉 (かたくちいわし)	100g	まるげん	190	静岡	長崎	
			1kg		1900			
	35	焼き豚	1kg	東新畜産	3000	東京	茨城ほか	
—	冷凍全卵	1kg	キューピー	810	埼玉	日本		
		500g	キューピー	445	埼玉	日本		
豆類・豆製品	—	炒り大豆	1kg	今吉商事	1120	千葉	国産	
			100g	今吉商事	112	千葉	国産	
	36	冷凍豆腐(大豆)	1kg	JA全農	510	岐阜	埼玉	
	—	冷凍ゆで大豆	1kg	ホクレン	580	北海道	北海道	
	—	国産蒸し大豆	500g	マルヤナギ小倉屋	385	兵庫	北海道	
	—	きな粉	1kg	川光物産	460	茨城	国産	
	37	ソイミート(ウエットタイプ)	500g	日本レトルトフーズ	435	愛知	アメリカ・カナダ	
	38	カット油揚げ(大豆)	500g	富岡食品	340	埼玉	カナダ・アメリカ	
	39	厚揚げ(冷)(大豆)	1kg	不二製油	780	大阪	日本	
	—	凍り豆腐(大豆)	1袋500g	登喜和	820	長野	アメリカ・カナダ	
40	大豆バター	500g	不二製油	840	日本			
いも類	41	ポテトサラダベース	1kg	ニチレイフーズ	410	北海道	北海道	
	42	ポテトフレーク	1袋500g	ハウスギャバン	1210	静岡	アメリカ	
	43	野菜こんにやく 人参	1kg	ふるさと両神	540	埼玉	こんにやく:埼玉 人参:国産	
	44	野菜こんにやく ほうれん草	1kg	ふるさと両神	540	埼玉	こんにやく:埼玉 ほうれん草:国産	
	—	刻みこんにやく 1.5cm	1kg	かぶら食品	370	群馬	群馬	
	—	つきこんにやく 5cm	1kg	かぶら食品	360	群馬	群馬	
	—	しらたき7cm	1kg	かぶら食品	380	群馬	群馬	
	—	こんにやく(色紙) (20mm×20mm×5mm)	1kg	清水食品	380	埼玉	群馬	
	—	春雨カット	1kg	サナス	1280	鹿児島	芋:北海道 緑豆:タイ	
	—	でん粉	1kg	日清商会	420	栃木	北海道	
野菜・果物・きのこ類	—	干しいたけスライス	100g	マルトモ物産	750	大分	国産	
			500g		3500			
	—	なめこ	1kg	バイオコスモ	1090	神奈川	長野・宮城・新潟	
			夏3~8月 冬9~2月		1090			
	—	切り干し大根	100g	山商幸産	550	宮崎	宮崎	
			1kg		4600			
	—	かんぴょう	100g	きのこランド	800	栃木	栃木	
1kg			7800					
—	たけのこ(ホール)	1kg	バンブーショット	1880	愛媛	愛媛・徳島		
—	ホールコーン缶	1缶1850g	天狗缶詰	820	タイ	タイ		
—	冷凍ホールコーン(国産)	1kg	滝上産業	780	北海道	北海道		

	アレルギー 資料番号	食品名	規格	メーカー	R8価格	加工地	下線の産地	備考
野菜・ 果物・ きのこ類	45	ソニオン(冷) (炒め玉葱)	1kg	グリーンズ北見	1200	北海道	北海道	
	46	カットトマト	1袋1500g	千秋農産	1100	愛知	イタリア	
	47	皮付きポテト(国産)	1袋1kg	ニチレイ	396	北海道	北海道	
	—	カットいんげん	1kg	中札内村農協	1220	北海道	北海道	
	—	カットいんげん(小袋)	500g	ホクレン	530	北海道	北海道	
	—	むき枝豆	1kg	ホクレン	1260	北海道	北海道	
	—	カットほうれん草	1kg	アグリハート	720	大分	大分	
	48	小松菜パウダー	50g	ナガホリ	800	埼玉・群馬	埼玉	
			100g		1400	埼玉・群馬	埼玉	
	49	枝豆パウダー	50g	ナガホリ	800	埼玉・群馬・愛知	埼玉	
			100g		1400	埼玉・群馬・愛知	埼玉	
	50	福神漬け1kg	1kg	アサダ	820	愛知	国産	
	51	白菜キムチ	1kg	東亜産業	910	埼玉	唐辛子:韓国 その他材料:日本	
	52	高菜漬け	1袋500g	アサダ	900	鹿児島	国産他	
	53	しゃくし菜漬け	500g	高田食品	770	埼玉	埼玉	
	—	黄桃缶	1缶1750g	岡本食品	2200	愛知	山形他	
54	アップルソース	1kg	両角ジャム	780	長野	国産	メイン	
		1kg	天狗缶詰	780	山形	国産	サブ	
—	りんごピース(レトルト)	1袋1500g	木村食品	1730	青森	青森		
55	国産レモン果汁 ストレート	100ml	伊藤農園	720	和歌山	和歌山		
		900ml		5700				
食品 材料 加工 品	56	餃子	20g	オカダ食品	19.5	神奈川	神奈川他	
	57	棒餃子	40g	隆峯	42	東京	米国・愛知・長野	
	58	春巻き40g	40g	沓掛	52	長野	国産	
	59	肉団子(鶏肉・豚肉)	1kg (1個15g・10g・6g)	MCC食品	940	兵庫	九州他	
	60	ポークシューマイ(豚肉)	18g	フジワタン本舗	22	広島	宮崎	
	61	ハンバーグ鶏豚(鶏肉・豚肉)	60g	ヤヨイサンフーズ	49.5	新潟	国内	
			80g		65			
62	ウインナー無添加(豚肉)	20g	鎌倉ハム	29	神奈川	千葉・群馬		
	ウインナー無添加1cm幅(豚肉)	1kg(1cm幅)	鎌倉ハム	1460				
調味 料類	63	乳卵無し中華ドレッシング	1本200ml	丸和油脂	230	千葉	—	
			1本300ml		320			
	64	乳卵無し和風ドレッシング	1本200ml	丸和油脂	240	千葉	—	
			1本300ml		310			
	65	乳卵無しかんきつ風ドレッシング	1本200ml	丸和油脂	250	千葉	—	
			1本300ml		285			
	66	乳卵無し玉葱ドレッシング	1本200ml	丸和油脂	205	千葉	—	
			1本300ml		275			

	アレルギー 資料番号	食品名	規格	メーカー	R8価格	加工地	下線の産地	備考	
調味料類	67	乳卵無し胡麻ドレッシング	1本200ml	丸和油脂	195	千葉	グアテマラ他		
			1本300ml		260				
	68	乳卵無し胡麻クリーミードレッシング	1本200ml	エスエスケイフーズ	250	静岡	アメリカ・カナダ他		
			1本300ml		300				
	69	乳卵無しイタリアンドレッシング	1本200ml	理研ビタミン	300	埼玉	日本他		
			1本300ml		365				
	70	乳卵無しコルスロドレッシング	1本200ml	理研ビタミン	280	埼玉	日本他		
			1本300ml		310				
	71		かつお厚削り節パック	1袋200g	まるげん	630	静岡	静岡	
	72		鶏がらスープ	2kg	創味食品	1300	京都	日本	
				500g		325	京都		
	73		チキンスープストック	1袋500g	三求化学工業	1290	東京	国産他	
	74		ポークブイヨン	1kg	アリアケジャパン	1530	長崎	日本	
	75		ベシヤメルソース	1kg	理研ビタミン	1720	埼玉	日本他	
	76		チャツネ	1本400g(瓶入り)	ハウスギャバン	1030	愛知	タイ	
				1本1kg(ポリ袋入り)		1550			
	—		パプリカ	14g	ハウスギャバン	350	14g静岡 90g栃木	スペイン	
				90g		760			
	—		ペーリーフ	14g	ハウスギャバン	360	14g静岡 90g栃木	トルコ	
				65g		760			
	—		ローズマリーパウダー	10g	ハウスギャバン	285	静岡	アルバニア	
	77		チリパウダー	19g	ハウスギャバン	360	19g静岡 90g200g栃木	アメリカ他	
				90g		730			
				225g		1200			
	78		ガラムマサラ	14g	ハウスギャバン	345	14g静岡	モロッコ他	
				80g		595	80g栃木		
—		乾燥バジル	8g	ハウスギャバン	410	栃木	アメリカ		
—		一味唐辛子	20g	ハウスギャバン	215	栃木	中国		
—		ターメリック	16g	ハウスギャバン	410	16g静岡	インド他		
			80g		785	80g栃木			
—		ナツメグ	19g	ハウスギャバン	770	静岡	インドネシア		
—		白こしょう	80g	ハウスギャバン	800	栃木	マレーシア		
			210g		1700				
			420g		3000				
79	クラスソース200ml・300ml 自然食 (中濃ソース)	1本200ml	高橋ソース	240	埼玉	—			
		1本300ml		270					
80		ベーカリーマヨネーズ	1kg	キューピー	750	東京	—		
81		クラスマヨネーズ	1本200g	キューピー	225	兵庫	—		
			1本350g	キューピー	395	茨城・兵庫			

	アレルギー 資料番号	食品名	規格	メーカー	R8価格	加工地	下線の産地	備考
調味料類	82	トマトピューレ	1kg(袋)	千秋農産	775	愛知	愛知他	
			3kg(袋)		1625			
	83	トマトケチャップ	1kg(袋)	千秋農産	785	愛知	愛知他	
			3kg(袋)		1685			
	84	トマトケチャップ	500g	カゴメ	335	愛知	アメリカ・イタリア他	
	85	ク拉斯ケチャップ 300g	1本300g	コーミ	330	愛知	愛知他	
	86	デミグラスソース	1kg(袋)	エムシーシー食品	520	兵庫	日本	
			3kg(袋)		1380			
	87	コチュジャン	100g	有紀	270	栃木	カナダ他	
	88	トウバンジャン	130g	有紀	275	栃木	中国・ベトナム	
	89	塩こうじ	200g	ハナマルキ	220	長野	日本他	
			1kg		560			
	90	塩こうじパウダー	100g	ハナマルキ	215	長野	日本他	
			500g		930			
	—	食塩	1kg	ほんじお	325	岡山	日本	
	—	こいくちしょうゆ	1,8ℓ	株式会社ヤグチ	390	日本	日本他	
	—	うすくちしょうゆ	1,8ℓ	株式会社ヤグチ	490	日本	日本他	
	—	米みそ(赤色辛みそ) (大豆)	1kg	加賀味噌食品工業	400	石川	カナダ・国産他	
			10kg		3700			
	—	米みそ(淡色辛みそ) (大豆)	1kg	加賀味噌食品工業	400	石川	カナダ・国産他	
10kg			3700					
—	【彩の国ふるさと給食月間用】 彩花みそ(赤) (大豆)	500g	新井武平商店	330	埼玉	埼玉他		
		1kg		570				
—	【彩の国ふるさと給食月間用】 彩花みそ(白) (大豆)	1kg	新井武平商店	330	埼玉	埼玉他		
		500g		560				
91	中濃ソース	1,8ℓ	高橋ソース	550	日本	米国他		
92	ウスターソース	1,8ℓ	高橋ソース	550	日本	米国他		
93	オイスターソース	230g	コーミ	475	愛知	広島		
		600g		950				
		1kg		1315				
94	カレー粉	84g	エスピー食品	625	埼玉	インド他		
		400g		1495				
95	カレーフレーク	1kg	エスピー食品	860	新潟	国産		
—	穀物酢	1,8ℓ	タマノイ	292	奈良	日本		
穀類	—	マカロニ (小麦粉)	1kg	奥本製粉	330	大阪	カナダ他	
	—	アルファベットマカロニ(小麦粉)	500g	奥本製粉	250	大阪	カナダ	
	96	ワンタンの皮(カット) (小麦粉)	1kg	高塚製麺所	850	日本	カナダ・アメリカ・北海道	
	97	刻みふ(板ふ)(小麦粉)	500g	阿蘇食品	1470	山形	アメリカ・カナダ	
	98	パン粉(乾燥)(小麦粉)	1kg	酒井	520	富山	アメリカ・カナダ	
	—	小麦粉	1kg	尾張製粉	270	愛知	アメリカ・カナダ・オーストラリア	

	アレルギー 資料番号	食品名	規格	メーカー	R8価格	加工地	下線の産地	備考
砂糖・ ジャム類	—	上白糖	1kg	大東製糖	345	千葉	オーストラリア他	
	—	黒糖(粉末)	1kg	村上商店	710	大阪	沖縄	
	99	チョコクリーム(大豆) (マーシャルピーンズ)	1個15g	丸和油脂	16	栃木	アメリカ・カナダ他	
	100	黒豆きなこクリーム	1個10g	丸和油脂	15	栃木	(黒大豆・大豆)北海道	
菓子類・ 嗜好品	101	カクテルゼリー	1kg	日東ベスト	890	山形	—	
	102	うんしゅうみかんカットゼリー	1kg	大島食品工業	1150	愛知	愛媛 ※果汁がR6年 不作によりR7産に 切り替わるまで韓国産	
	103	広島産レモンカットゼリー	1kg	ヤヨイサンフーズ	870	静岡	広島	
	—	ココアパウダー	100g(缶)	バンホーテン	900	京都	オランダ	
	—		400g(缶)		3090			
	104	トーニチ ラムネゼリー	40g	トーニチ	46	福島	アメリカ他	
	105	日東ベスト ミニデザート青りんごゼリー	30g	日東ベスト	50	山形	チリ・南アフリカ	
	106	ももゼリー	40g	サイレイ	49	長崎	日本他	
	107	みかんゼリー	40g	サイレイ	49	長崎	日本他	
	—	赤ワイン	720ml	メルシヤン	550	東京	南米・欧州他	
	—		1,8l	メルシヤン	1350			
	—	白ワイン	720ml	メルシヤン	550	東京	南米・欧州他	
	—		1,8l	メルシヤン	1350			
	—	清酒	2l	キング醸造	800	兵庫	日本	
—	本みりん	1,8l	東亜酒造	660	埼玉	タイ・日本		
海藻類	108	乾燥わかめ(韓国産)	200g	ジャバンスパイス	900	埼玉	韓国	
			500g		2000			
			1kg		3900			
	109	ひじき(韓国)	100g単位	マルヒ海藻	550	三重	韓国他	
			500g単位		2500			
	110	刻み昆布	100g	都平昆布	630	埼玉	北海道	
1kg			4300					
111	粉末こんぶ	120g	都平昆布	750	埼玉	北海道		
112	塩蔵きわかめ	1kg	トリソフーズ	1100	宮城	三陸		
種実類	113	白ごま	1kg	みたけ食品工業	850	埼玉	中南米・アフリカ	
	114	黒ごま	1kg	みたけ食品工業	880	埼玉	東南アジア・中南米	
	115	すりごま	1kg	みたけ食品工業	875	埼玉	中南米・アフリカ	
ふり かけ他	116	ふりかけ トッピング・のり	1袋(2.5g)	真富士屋食品	18	静岡	日本・ベトナム・ イギリス	
	117	ふりかけ トッピング・野菜	1袋(2.5g)	真富士屋食品	18	静岡	日本・タイ他	
	118	高カルシウムお魚ふりかけ	1袋(2.5g)	三島食品	16.5	埼玉	胡麻:中南米	
油脂	—	炒め油	1500g	昭和産業	790	茨城	カナダ・ オーストラリア他	
	—	揚げ油(長徳キャノーラ油)	16.5kg	J-オイルミルズ	5550	兵庫	カナダ・ オーストラリア	
	—	ごま油	1650g	かどや製油	2395	千葉	アフリカ	
容器	—	アルミケース舟形	1個	ユタカ	12	栃木	—	
	—	グラタンカップ	1個	イケヤインター コマース	20	埼玉	—	

## 令和8年度 物資委員会開催日年間予定

会場:上尾市立中学校給食共同調理場

時間:午後3:30～ (栄養教諭・栄養職員は2:00～)

開催日		検討月
令和8年	5 / 1 5 (金)	7月分
	6 / 1 6 (火)	9月分
	7 / 1 4 (火)	10月分
	9 / 4 (金)	11月分
	9 / 3 0 (水)	12月分
	1 0 / 3 0 (金)	1月分
	1 2 / 1 (火)	2月分
令和9年	1 / 1 2 (火)	3月分
	2 / 1 0 (水)	令和9年度 4月分
	2 / 2 6 (金)	5月分
	3 / 1 2 (金)	6月分

※1年間の任期中、全11回(7月分～次年度6月分)の会議を開催します。

※都合により、日程を変更する場合は事前に通知します。

※欠席される場合は、御連絡をお願いします。

担当:学校保健課給食担当 加藤  
TEL:048-775-9683

## 7月分学校給食用共同購入物資の検討物資

2026年 7月 1日 ~ 2026年 7月15日

日	曜	献立名	検討物資	日	曜	献立名	検討物資
1	水	挽肉ともやしのおんかけ丼 牛乳 蓮花湯	裏ごしコーン 15g	15	水	バターコッペパン 30・40 牛乳 チキントマトスパゲティ フルーツゼリー	
2	木	委託ごはん 牛乳 みそだれ焼き肉 マカロニサラダ					
3	金	黒パン 30~60 牛乳 フライドポテトミートソース わかめのサラダ ワンタンスープ					
6	月	委託ごはん 牛乳 白身魚フライ ゴーヤチャンプル 味噌汁					
7	火	そばろごはん 牛乳 セタスープ セタゼリー	セタゼリー				
8	水	食パン 30~60 黒豆きなこクリーム 牛乳 豚肉のトマト煮 ジャーマンポテト					
9	木	キムチチャーハン 牛乳 焼きウインナー 野菜炒め					
10	金	夏野菜カレー（麦ごはん） 牛乳 福神漬け 彩りサラダ					
13	月	委託ごはん 乳酸菌飲料（ジョア） 油淋鶏 中華サラダ 味噌汁					
14	火	五目ごはん 牛乳 さば竜田揚げ 華風炒め					

料理に使用する食材を検討します。