

会 議 錄

会議の名称	令和6年度第7回 中学校献立専門委員会					
開催日時	令和7年1月17日(金) 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	副委員長 深田耕平					
出席者(委員)氏名	木原洋子、湯浅裕利子、大野里香					
オブザーバー氏名	[REDACTED]、[REDACTED]					
欠席者(委員)氏名	石田賢一、森優子、杉浦知子、荒井幸子					
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					
議事のてん末・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2月4日						
議長(委員長・会長)の署名						
議長に代わる者の署名 (議長が欠けたときのみ)						
<u>深田耕平</u>						

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
事務局	<p>1 開会</p>
副委員長	<p>2 あいさつ 深田副委員長 (以後、深田副委員長が議長となる。)</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>3 議題</p> <ul style="list-style-type: none"> (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	<ul style="list-style-type: none"> • 5月の給食回数20回。春の味覚ということで「たけのこご飯」(東側15日、西側16日)を取り入れる。 • 今年は“大阪・関西万博”があるので、“世界の料理”ということで4月から献立に取り入れているが、5月は韓国料理の「ヤンニヨムチキン」(東側30日、西側29日)を取り入れる。
事務局委員	<p>○第1週：5月1日（木）～2日（金）の献立について説明する。 ○第2週：5月7日（水）～9日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> • 「皮付きポテトのチーズ焼き」(東側2日、西側1日)はジャガイモを使ったグラタンのような料理。けっこう炭水化物の量が入っているので、パンは少し小さめの50gになる。 • 7日は（長期の）連休明けであり、炊飯の用意ができていない。この日は共同調理場の炊飯システムを洗浄するなどの炊飯の用意をするため、「委託ごはん」(東側)になる。 • 「コッペパンスライス80g」(東側8日、西側9日)は真ん中が切れているので、「あじフライ」「ゆでキャベツ」「パックケチャップ」を挟んでセルフサンドにして食べてもらえると良いと思う。「あじフライ」はいつも同じような献立になるので、少し目先を変えて楽しく食べてもらいたいと思う。 • 「じゃがもちスープ」(東側8日、西側9日)は具として鶏肉、人参、玉ねぎ、えのき、水菜、いももちが入っているスープ。 <p>【主な質疑】(特になし)</p>
事務局委員	<p>○第3週：5月12日（月）～16日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・「みそだれハンバーグ」（東側13日、西側14日）に冷凍ハンバーグを使う。衛生管理上、5～10月の暑い時期は給食室で挽肉をこねるなどの作業をすることが出来ないため。 ・「たけのこご飯」（東側15日、西側16日）のたけのこは、掘り立てを茹でて氷詰めにして配送してもらうようなもの、旬のものを使っていきたい。 ・「黒豆きなこクリーム」（東側16日、西側15日）は中学校給食には馴染みはないが小学校給食では使っているので、子ども達は食べたことがあって“懐かしい”と思ってくれるかもしれない。 <p>【主な質疑】（特になし）</p>
事務局委員	<p>○第4週：5月19日（月）～23日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ブロックコリーのソテー」（東側20日、西側19日）に冷凍の埼玉県産ブロックコリーを使う。 ・「カレー」（東側22日、西側23日）に豚もも赤身3cmスライスの肉を使う。昨日今日の「カレー」も、この肉を使っている。給食の価格を抑えるため、しばらくは「カレー」に（2×2×2cmではなく）この3cmスライスの肉を使っていく。
委員	<p>【主な質疑】</p> <p>今、キャベツやブロックコリーなどの野菜の価格がすごく高くなっていますが、大丈夫なのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>今、価格の高いキャベツも使っていいますので気になるところもあるとは思いますが、こちらは5月の献立になります。今のところ（献立作成時の）1食平均の金額は（1食当たりの給食費を目安に）収まっていますが、今後の価格の動向などを見ながら変更するところはあるかもしれません。</p>
事務局委員	<p>○第5週：5月26日（月）～30日（金）の献立について説明する。</p> <p>【主な質疑】</p>
オブザーバー	<p>先日、うちの子は「フォー」が給食に出たことを喜んでましたが、すごくスープを吸って（汁が少なくなつて）いたみたいで配膳が大変だったという話もありました。</p> <p>それで「春雨のスープ」（東側27日、西側26日）がありますが、これもスープを吸って（汁が少なくなつて）しまうことがあるのかなと思いました。このような場合のスープの量の加減というのは難しいものなのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>（間に合う時間の）ぎりぎりに作ってスープをなるべく吸わないようにしたり、他のスープより少し水分の量を増やしたりしています。</p> <p>春雨やフォーなどは水分を吸って具だけになってしまふこともあるので（水分などを）調整しながら実施していきたいと思います。これからも教室での様子を教えていただいて改善していきたいと思います。</p>

事務局委員	<p>先程、給食費のご心配をいただきましたが、給食費に余裕はないので「ミルクゼリー」(東側29日、西側30日)は、いつもは中に入っている(缶詰の)果物を抜いて、提供することを優先して、牛乳だけのゼリーになります。</p> <p>その前は、りんごのゼリーでは缶詰のりんごではなく(市販の)すりおろしりんごを入れてみたりとか、(給食の価格を抑えても)少しでも楽しみが残るように工夫しながら実施しています。</p>
委員	<p>【全体を通しての主な質疑】</p> <p>「ココア揚げパン」(東側14日、西側13日)のパンは米粉が入っているので価格は高くなると思うのですが、この日の給食の価格は比較的安くなっているようですが……。</p>
事務局委員	<p>米粉が入っているパンのほうが価格は高いですが、他のものがそうでもありません。また、いつものパンは80gですが、この揚げパン用のパンは60gで、これが最大限の大きさです。パンが小さくなると価格も安くなるので、そういう理由もあるのかもしれません。</p> <p>揚げパン用のパンは60gなので、きちんと栄養価を摂れるように以前は別の揚げパンではないパンと2個付けていましたが、そうすると教室のほうから“なぜパンが2個あるのか”と言われます。“パンが小さいから2個ある”と言っても毎回けっこう言われてしまうで、今は(揚げパンだけの)1個にして相手の料理をボリュームのあるものにしています。相手の料理は、調理作業的に共同調理場では作れないので、学校の給食室で作れる範囲でボリュームのあるスープにしています。</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(異議なし。全会一致で承認。)</p>
事務局委員	<p>(2) その他</p> <p>先程、給食費のご心配をいただきましたが、厳しい状態でやっております。3月分まで(物資を)発注しているところですが、(今年度の給食費から)支払いが出来なくなる訳にはいかないので、先月くらいから薄切り肉を挽肉に変えたり、例えば昨日今日の「カレー」のように角切り肉を薄切り肉に変えたりしています。基本的に大きく変えることは出来ないので、そのように肉などの材料を少し変えたりしているところがあります。</p> <p>“キャベツは大丈夫ですか”と(他からも)言われますが、そこを削ると野菜の量が減ってしまって良くないので、今、苦肉の策でそのような(献立に大きな影響のない範囲で)遣り繰りさせていただいているということで、すみませんがご了承ください。審議の後になってしまって申し訳ありません。</p>
オブザーバー	給食費が値上がりするようなことは、あるのでしょうか。

事務局委員 今のところ、そういう話は特に聞いておりません。
今年度も子ども達の給食費は、市の補填があるので（食材価格高騰前に据え置いていて）変わりません。
先生方には（市の補填はなく）負担していただいて申し訳ありません。

事務局 4 次回の開催予定
日時 2月20日（木）午後3時30分から

事務局 5 閉会

以上