

## 会議の開催結果について

- |   |           |  |
|---|-----------|--|
| 1 | 会 議 名     | 令和7年度第2回小学校献立専門委員会   |
| 2 | 会 議 日 時   | 令和7年5月21日（水） 午後4時00分から                                       |
| 3 | 開 催 場 所   | Web会議  |
| 4 | 会 議 の 議 題 | 1) 令和7年度9月分献立審議<br>2) 盛り付け表の検討<br>3) ホームページ掲載献立の検討<br>4) その他 |
| 5 | 公開・非公開の別  | 公開   |
| 6 | 非公開の理由    | なし   |
| 7 | 傍 聴 者 数   | 0人   |
| 8 | 問い合わせ先    | 上尾市教育委員会学校教育部学校保健課給食担当<br>TEL 775-9683                       |

# 会 議 録

会議の名称	令和7年度第2回小学校献立専門委員会報告	
開催日時	令和7年5月21日(水) 午後4:00~4:30	
開催場所	Web会議	
議長(委員長・会長)氏名	委員長 黒木 康文	
出席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿令和7年度9月分のとおり	
欠席者(委員)氏名	小学校献立専門委員会出欠簿令和7年度9月分のとおり	
事務局(庶務担当)	小学校献立専門委員会出欠簿令和7年度9月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	1) 令和7年度9月分の献立審議 2) 盛り付け表の検討 3) ホームページ掲載献立の検討 4) その他	会議録のとおり
議事の経過	別紙のとおり	
会議資料	令和7年度第2回小学校献立専門委員会	
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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">                     7年6月12日                 </div> <div style="text-align: center;">                     委員長の署名                        _____                 </div> </div> <div style="margin-top: 10px;">                     委員長に代わる者の署名                      (委員長が欠けたときのみ)                      _____                 </div>		

## 議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
委員長	<p>令和7年度第2回上尾市学校給食小学校献立専門委員会の審議に入る。</p> <p>令和7年度9月分献立内容の説明。</p>
A委員	<p>令和7年度9月分は、給食回数「19回」献立に入れるものとして「委託ごはん9回」「自校炊飯4回」「パン6回」「焼きちゃんぽん1回」「スパゲッティ1回」。月の栄養のテーマと新献立はブラジル料理の「プッシュェロ」。プッシュェロは、野菜や肉や豆の入ったトマト味のスープ。季節のものとして、なすときゅうりとピーマンを献立に取り入れている。</p> <p>ドレッシングは食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー材料が重ならないようにしている。</p>
委員長 A委員	<p>令和7年度9月分の献立検討。</p> <p>9月2日(火)：ハヤシライス、牛乳、冷凍みかん</p> <p>ハヤシライスは油・バター・小麦粉でルーを作る。デミグラスソース・鶏がらスープ・ポークビヨン・トマトケチャップの調味料を使用して作る。冷凍みかんは1人1個付く。</p> <p>3日(水)：えだまめごはん、牛乳、ししゃもフライ</p> <p style="text-align: center;">豚肉の塩こうじ炒め</p> <p>えだまめごはんは給食室で炊く炊き込みごはん。ししゃもフライは1・2年生が1本、3～6年生が2本付く。豚肉の塩こうじ炒めは、豚肉・人参・玉ねぎ・しめじ・キャベツを使用し、粉末の塩こうじで味付けをする。</p> <p>4日(木)：バターロールパン、牛乳、ミートボールのトマト煮</p> <p style="text-align: center;">春雨サラダ、ラムネゼリー</p> <p>バターロールパン30g1年生、40g2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。ミートボールのトマト煮は、トマトピューレ・トマトケチャップ・カットトマトを沢山使用し、小さな肉団子を入れて煮込む人気のメニュー。春雨サラダは玉ねぎドレッシングがクラスに1本付く。ラムネゼリーは1人1個付く。</p>
B委員	<p>5日(金)：委託ごはん、牛乳、揚げ鶏のレモン風味</p> <p style="text-align: center;">わかめ炒め、味噌汁</p> <p>揚げ鶏のレモン風味は、1～4年生が2個、5・6年生が3個付く。たれにレモン果汁を使用し、さわやかな味付けに仕上げる。わかめ炒めは、人参・もやしを炒め、ごま油としょうが風味の炒め物。</p> <p>8日(月)：ツイストパン、牛乳、クリームスパゲティ</p> <p style="text-align: center;">キャベツのサラダ</p> <p>ツイストパン30g1・2年生、40g3～6年生。スパゲティとパンの組み合わせ。スパゲティのみでは1食分の栄養価を満たさないため、副食としてパンを付ける。キャベツのサラダは柑橘ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>9日(火)：委託ごはん、牛乳、春巻き、麻婆なす</p> <p style="text-align: center;">五目スープ</p>

C委員	<p>春巻きは1人1本付く。麻婆なすは夏野菜のなすを使用する。3食器を使用し、中華風の献立。</p> <p>10日(水): そぼろごはん、牛乳、ワントンスープ  そぼろごはんに鶏肉をしょうゆ・砂糖・酒・しょうがで味付けし、ごはんにかけて食べる。ご飯がすすむおかず。ワントンスープは児童に人気で、ワントンの皮のツルツルとした食感を楽しめる。</p> <p>11日(木): チキンライス、牛乳、白身魚フライ  マカロニサラダ  チキンライスは鶏肉・玉ねぎ・人参・しめじを炒めて味付けをし、パプリカ粉を加えて炊き上げる。バターの香りがする美味しいチキンライス。白身魚フライは、50gが1人1個付く。マカロニサラダは夏が旬のきゅうりが入る。マヨネーズがクラスに1本付く。</p> <p>12日(金): メロンパン、牛乳、プレーンオムレツ  小松菜のサラダ、プッシュェロ  メロンパン30g 1・2年生、40g 3・4年生、50g 5・6年生。小松菜のサラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。プッシュェロは新献立のブラジルの料理で、肉・野菜・豆を煮込んだ料理。ごった煮という意味があり、スペインから伝わったといわれている。給食では、豚肉・ウインナー・人参・玉ねぎ・じゃがいも・キャベツ・ピーマン・大豆が入る具沢山のスープ。</p> <p>16日(火): カレーライス、牛乳、福神漬、ヨーグルト  カレーライスはルーから手作りし、大きな釜で煮込む。ヨーグルトは1人1個付く。</p> <p>17日(水): 委託ごはん、乳酸菌飲料、さば竜田揚げ  ぴり辛肉ごぼう、味噌汁  3食器を使用した献立。カルシウム強化のため、乳酸菌飲料のジョアが付く。さば竜田揚げは、50gが1人1個付く。ぴり辛肉ごぼうは、ごぼうを沢山使用し、豚肉・こんにゃくを一緒に炒める。</p>
D委員	<p>18日(木): 黒パン、牛乳、ミートグラタン  コールスローサラダ、レタスとえのきたけのスープ  黒パン30g 1年生、40g 2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。ミートグラタンはにんにく・人参・玉ねぎ・しめじなどの野菜と、マカロニをトマトピューレ・赤ワインと煮込んだミートソースの上に、ホワイトソースをかけた子どもに人気のグラタン。コールスローサラダはコールスロードレッシングがクラスに1本付く。レタスとえのきたけのスープは、シャキシャキとしたレタスや噛み応えのあるえのきたけが入った食感が楽しいスープ。</p>
E委員	<p>ミートグラタンは通常のグラタンよりホワイトソースを作ってかけるという手間があり、時間的に忙しい。サラダとスープにキャベツ・きゅうり・レタスなど葉物野菜を使用している。コールスローサラダには、いつもならきゅうりではなく、コーンが入っているという意見も出た。野菜の使用について検討してもらうことは可能か。</p>
B委員	<p>きゅうりを除いて、栄養価を確認したところ問題はないため、きゅうりを除くということで良いか。</p>
E委員 B委員	<p>1つでも野菜を除いてもらえると助かる。  きゅうりは季節の野菜であるが、別の日にきゅうりを使用しているため、18日のコールスローサラダのきゅうりは除こうと思う。</p>

<p>委員長</p> <p>全員</p> <p>D委員</p>	<p>18日のコールスローサラダのきゅうりを除くということで良いか。</p> <p>良い。</p> <p>19日(金):炊き込みチャーハン、牛乳、小海老の唐揚げ 五目ビーフン</p> <p>炊き込みチャーハンは焼豚を炒め、人参・長ねぎを加えたところにブイヨンなどの調味料を加えて具を作り、炊き上がったご飯の上に乗せ、蒸らす。小海老のから揚げはカルシウムも摂取できる。五目ビーフンは、根しょうが・長ねぎ・人参・しいたけなどの野菜を沢山使用する。</p> <p>22日(月):子供パン、牛乳、コロッケ もやしとこねぎのスープ</p> <p>子供パン30g1年生、40g2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。コロッケは1つ1つ手作りする。コロッケとキャベツをパンに挟んで食べる子供もいる。中濃ソースがクラスに1本付く。もやしとこねぎのスープは、さっぱりとしたスープ。</p> <p>24日(水):委託ごはん、牛乳、めばるのみそマヨネーズ焼 れんこんの炒め物、すまし汁</p> <p>めばるのみそマヨネーズ焼きのめばるは、たらに似た淡泊な白身魚。めばるに下味を付け、アルミカップに入れ、レモン果汁・マヨネーズ・みそを混ぜたたれをかけてオーブンで焼く。れんこんの炒め物は、れんこんのシャキシャキとした食感が楽しめる。すまし汁には、豆腐・えのきたけ・長ねぎを使用する。</p>
<p>F委員</p> <p>委員長</p> <p>A委員</p> <p>委員長</p>	<p>25日(木):委託わかめごはん、高カルシウムおさかなふりかけ 牛乳、鶏肉の照り焼き、野菜炒め</p> <p>酢豚は人参・玉ねぎ・たけのこ・しいたけ・油で揚げた豚肉などを使用する。きな粉大豆は、黒砂糖と水で作ったみつに大豆を加え、最後にきな粉と塩で味付けをする。甘い味付けのため、子供でも食べやすい大豆料理である。</p> <p>26日(金):ライスボールパン、牛乳、焼きチャンポン フルーツゼリー</p> <p>ライスボールパン30g1・2年生、40g3～6年生。焼きチャンポンは、えびやいかが入るので、魚介のうま味が出たチャンポン。フルーツゼリーは、黄桃缶・レモンカットゼリー・みかんカットゼリーが入る。</p> <p>29日(月):ツナピラフ、牛乳、鶏肉の照り焼き、野菜炒め</p> <p>ツナピラフは学校の釜で炊く。人参・玉ねぎ・ツナ・コーンなどが入る子供に人気のピラフ。鶏肉の照り焼きは、30gの鶏肉を1人2個付く。野菜炒めは、人参・キャベツ・もやしを使用する。</p> <p>30日(火):かき揚げ丼、牛乳、豚汁</p> <p>かき揚げは、さつまいも・玉ねぎ・人参が入った手作りのかき揚げ。手作りのタレを教室でかける。豚汁は、豚肉・ごぼう・人参・大根・じょうがいも・豆腐が入り、野菜のうま味が出る。</p> <p>全体を通して何か意見はあるか。特にないようなので続いて盛り付け表の検討。栄養士から何かあるか。</p> <p>訂正等は特にない。</p> <p>続いてホームページに載せる献立の検討。9月の献立で栄養士から</p>

A委員 委員長 G委員 委員長 全員 委員長	おすすめはあるか。 揚げ鶏のレモン風味はどうか。 PTAの方はどうか。 揚げ鶏のレモン風味が良いと思う。 HPに掲載するものは揚げ鶏のレモン風味で良いか。 良い。 HPの掲載は、揚げ鶏のレモン風味に決定する。 すべての議事を終了する。
---------------------------------------	--

令和7年度

(令和7年度第2回小学校献立専門委員会)

役職名	氏名	職名	出欠席
委員長	黒木 康文	東町 小学校校長	○
副委員長	刀根理恵子	上平北 小学校教頭	○
委員	柿澤 康文	富士見 小学校給食主任	○
〃	増木 潤子	尾山台 小学校給食主任	○
〃	佐々木 知子	東 小学校給食主任	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	齋藤 陽菜子	大谷 小学校栄養教諭	○
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	小舟 麻奈美	東 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	今泉 小学校栄養職員	○
〃	山口 恵理子	鴨川 小学校調理員	○
〃	益田 秀美	瓦葺 小学校調理員	○
〃	荻野 由記	東町 小学校調理員	欠
〃		小学校PTA	欠
〃		小学校PTA	○
事務局	東海林 智之	学校保健課	○
〃	梨本 悦子	〃	○
〃	厚谷 佳代	〃	欠