

## 会議の開催結果について

- |   |          |   |
|---|----------|---|
| 1 | 会議名      | 令和7年度第4回小学校献立専門委員会  |
| 2 | 会議日時     | 令和7年7月11日(金) 午後3時30分から  |
| 3 | 開催場所     | Web会議   |
| 4 | 会議の議題    | 1) 令和7年度11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4回小学校献立専門委員会報告	
開 催 日 時	令和7年7月11日（金） 午後3：30～4：00	
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11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11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11月分のとおり	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	1) 令和7年度11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4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7月28日                 </div> <div style="text-align: center;">                     委員長の署名                        委員長に代わる者の署名                      (委員長が欠けたときのみ)                 </div> </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4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11月分献立作成表の説明。</p>
A委員	<p>令和7年度11月分は、給食回数「17回」献立に入れるものとして「委託ごはん8回」「自校炊飯4回」「パン5回」そのうち「パンと麺との組み合わせ2回」。月の栄養のテーマは「クマラスープ」。ニュージーランドの郷土料理で、さつまいもが入ったカレー風味のクリームスープ。彩の国ふるさと学校給食月間のため、埼玉県の郷土料理である「かてめし」「ゼリーフライ」、県産大豆使用の納豆とみそを献立に取り入れている。上尾市産の小松菜パウダーを使用した「アッピー揚げパン」も実施する。小中統一献立を取り入れた。献立は「ツイストパン、ポークイタリアン、キャベツとコーンのサラダ、クマラスープ」。季節の食材として、きのこ・さつまいも・みかんを献立に取り入れている。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11月分の献立検討。</p> <p>11月4日(火)：バターコッペパン、牛乳、焼きそば フルーツゼリー</p> <p>バターコッペパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。フルーツゼリーは、黄桃・レモンカットゼリー・みかんカットゼリーを使用する。</p> <p>5日(水)：委託ごはん、牛乳、ゼリーフライ 春雨のぴり辛炒め、味噌汁</p> <p>ゼリーフライは行田市のB級グルメ。クラスにソースが付くので、ソースをかけて食べる。春雨のぴり辛炒めは人気のおかず。みそ汁の具は、大根・わかめ。</p> <p>6日(木)：かてめし、乳酸菌飲料、鶏肉のから揚げ キャベツの炒め物</p> <p>かてめしは埼玉県の郷土料理。「かて」はごはん混ぜる具材のこと。ごぼう・人参・干しいたけ・油揚げなど沢山の具材を入れて学校の釜で炊く。鶏肉のから揚げは、1～4年生2個、5・6年生3個。</p>
B委員	<p>7日(金)：カレーライス、牛乳、福神漬け シャキシャキサラダ</p> <p>カレーライスはルーから手作りする、児童に人気のメニュー。シャキシャキサラダは中華ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>10日(月)：五目ごはん、牛乳、きびなごサクサク揚げ 野菜炒め</p> <p>五目ごはンは給食室の大きな釜で炊く混ぜご飯。きびなごサクサク揚げは、1人2本付く。きびなごに衣が付いていて、サクサクとした食感。</p> <p>11日(火)：ピタパン、牛乳、鶏肉の照り焼き ポテトサラダ、ミートボールスープ、ヨーグルト</p>

ピタパン60g 1・2年生、80g 3～6年生。楕円形の平たいパンに切れ込みに沿って半分にすると、切れ込みが入っていてポケットのようになっている。鶏肉の照り焼きやポテトサラダを挟んで食べることが出来る。鶏肉の照り焼きは、1人2個付け。ポテトサラダには、クラスマヨネーズがクラスに1本付く。ミートボールスープは、小さなミートボールが入ったスープ。デザートにヨーグルトが1人1個付く。

12日(水): 委託ごはん、ふりかけ、牛乳、豆腐の中華風煮  
サクサクごぼう

ふりかけは1人1個付く。豆腐の中華風煮は、しょうがを炒めて香りを出し、豚ひき肉・干しいたけ・白菜・チンゲンサイを炒め、中華風に味付けをし、豆腐を加えてでん粉でとろみをつける。サクサクごぼうは、うすく切ったごぼうにでん粉を付け、サクサクになるまで油で揚げ、甘辛いタレを和える。

C委員

13日(木): 委託ごはん、牛乳、あじフライ  
白菜のごま和え、味噌汁

3食器の献立。あじフライは40gが1人1個付く。クラスで中濃ソースをかけて食べる。みそ汁は、埼玉県産の大豆を使った彩花みそを使用する。

17日(月): ビビンバ風炊き込みごはん、牛乳、揚げぎょうざ  
野菜のマリネ

ビビンバ風炊き込みごはンは、コチュジャンを使用した炊き込みごはん。揚げぎょうざは1人2個付く。

18日(火): ツイストパン、牛乳、ポークイタリアン  
キャベツとコーンのサラダ、クマラスープ

ツイストパン40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。ポークイタリアンは、角切り豚肉を油で揚げ、ケチャップ・ソースで作ったタレを和える。キャベツとコーンのサラダは、コールスロッドレッシングがクラスに1本付く。クマラスープは、新献立。ニュージーランドの郷土料理で、さつまいもが入った、カレー風味のクリームスープ。マオリ語で、さつまいもの事を「クマラ」という。

19日(水): 委託ごはん、牛乳、さばのねぎみそかけ  
五目きんぴら、すまし汁

3食器の献立。さばのねぎみそかけは、さばをオーブンで焼き、手作りのねぎ味噌ソースをかける。五目きんぴらは、豚肉・ごぼう・人参を炒めて、甘辛い味付けにする。最後に白ごまを振り入れることで、風味が良くなる。

D委員

20日(木): スクールメロン、牛乳、森のスパゲティ  
華風サラダ

メロンパン30g 1・2年生、40g 3～6年生。森のスパゲティは、旬のしめじやエリンギなどのきのこが入ったトマト味のスパゲティ。華風サラダは、人参・もやし・野菜こんにゃくが入ったサラダ。中華ドレッシングがクラスに1本付く。

E委員

スパゲティに粉チーズが付いていたが、今回は付かないのか。

D委員

11月分の献立全体で予定価格を考えた際、予算上厳しかったため、今回は付かない。

E委員

了解した。

D委員	<p>21日(金): 委託ごはん、牛乳、彩の国納豆 キャベツ入りメンチカツ、大根の炒め煮</p> <p>11月の彩の国ふるさと給食月間のあわせて、埼玉県産の大豆を使用した彩の国納豆を使用する。キャベツ入りメンチカツは、ひき肉・玉ねぎ・キャベツを入れた給食室で1つ1つ手作りするメンチカツ。クラスに1本中濃ソースが付く。</p> <p>25日(火): コーンピラフ、牛乳、白身魚フライ 小松菜の炒め物</p> <p>コーンピラフは、パプリカ粉を入れた少しオレンジ色で、バターの香りが効いた炊き込みごはん。給食室で炊く。白身魚フライは1人1枚付く。</p>
F委員	<p>26日(水): アッピー揚げパン、牛乳、パンプキンスープ アッピー揚げパンのコッペパン40g1・2年生、50g3~6年生。アッピー揚げパンは、上尾市産小松菜をパウダーに加工して、使用している。きな粉・砂糖を合わせて揚げたパンにまぶす。もやしのサラダには、和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>27日(木): きつね丼、牛乳、白菜とウインナーのスープ 果物</p> <p>きつね丼は、京都の九条ねぎを使用した郷土料理。給食では、厚削り節でだしをとり、油揚げをたっぷり使用し、長ねぎを大きめの斜め切りにする。ごはんにかけて食べる。</p> <p>28日(金): 委託ごはん、牛乳、スタミナ焼肉 高菜の炒め物、かきたま汁</p> <p>3食器の献立。スタミナ焼肉は、下味を付けた豚肉・人参 3食器の献立。豚肉のごま味噌ソースは、下味を付けた豚肉・人参・にらを炒めてしょうゆ・みりん・砂糖で味付けをする。ごはんに合う味付け。</p>
委員長	<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>
F委員	<p>大阪万博が10月で終了となるため、東側18日・西側20日のミyakumiyakのキャラクターが削除となる。</p>
委員長	<p>続いてホームページに載せる献立の検討。PTAの方はどうか。</p>
G委員	<p>今月の栄養のテーマのクマラスープはどうか。</p>
D委員	<p>クマラスープは新献立のため、掲載が難しい。</p>
委員長	<p>栄養士から何かおすすめの献立はあるか。</p>
A委員	<p>旬の大根を使用した大根の炒め煮はどうか。</p>
委員長	<p>HPに掲載するものは大根の炒め煮で良いか。</p>
全員	<p>良い。</p>
委員長	<p>HPの掲載は、大根の炒め煮に決定する。 すべての議事を終了する。</p>

令和7年度

(令和7年度第4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	欠
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	欠
〃	益田 秀美	瓦葺 小学校調理員	○
〃	荻野 由記	東町 小学校調理員	○
〃		小学校PTA	○
〃		小学校PTA	欠
事務局	東海林 智之	学校保健課	○
〃	梨本 悦子	〃	○
〃	厚谷 佳代	〃	○