

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第1回 中学校物資専門委員会	
開 催 日 時	令和7年7月3日(木) 午後3時～午後4時10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 吉澤仁	
出席者(委員)氏名	森優子、井内麻里菜、木原洋子、湯浅裕利子、 大野里香、小島利恵	
オブザーバー氏名	[REDACTED]、[REDACTED]	
欠席者(委員)氏名	石田賢一	
事務局(庶務担当)	上古原佐公子	
会 議 事 項	1 議 題	2 会 議 結 果
	(1) 物資検討(9月分)について (2) その他	(1) 別紙のとおり (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	9月分 肉物資見積検討表 9月分 一般物資見積検討表 9月分 価格確認集計表	
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7年8月 / 日 議長(委員長・会長)の署名 _____ 議長に代わる者の署名 _____ 吉澤仁 (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
学校教育部長	I 任命式 任命書の交付 学校教育部長から任命書を委員7名に交付
学校教育部長	あいさつ 学校教育部 瀧澤部長
	II 中学校物資専門委員会
事務局	1 開会
各委員及び オブザーバー	2 自己紹介 各委員及びオブザーバーの自己紹介 (終了後、学校教育部長は他の公務のため退席)
事務局	3 役員の選出 上尾市学校給食専門委員会設置要綱第6条第2項及び第3項の規定により、委員長には東中学校の石田校長、副委員長には上尾中学校の吉澤教頭を選出する。
副委員長	4 あいさつ 吉澤副委員長 (以後、吉澤副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	5 議題 (1) 物資検討(9月分)について ・ 今回が第1回目の会議であるため、最初に物資選定の進め方について事務局委員に説明を求める。
事務局委員	【選定の流れ】 ・ 給食の献立に使用する食品について肉物資、一般物資、価格確認の順に選定する。 【見積検討表の見方】 ・ 縦に1番から順に番号があり、品名などが記載されている。横にA～Fとあるのは納入業者になる。 ・ 納入業者の欄には、その物資について納入業者が納品できるメーカーの名前と価格が記載されている。

- ・斜線が引かれているものは、価格の下に記載されている理由により事前に検討から除外されたもの。
- ・選定する前に、見積検討表に記載されている物資の献立や調理方法などについて事務局委員が説明する。

【選定の仕方】

- ・肉物資、一般物資が見積検討表の番号順に左側の机に並んでいる。品名、業者名、価格が分かるように札があり、各自で物資を確認する。
- ・肉物資は見た目、形、価格で選定する。
- ・一般物資は試食して味、見た目、形、価格で選定する。小分けにされた食品がカップに入っているの、各自でトレーに取って自席で試食する。

【選定の決定方法】

- ・挙手による多数決で決定する。同数の場合は、価格の安いほうとする。
- ・「価格確認集計表」は、物資について事務局委員が説明し、再度、使用することについて承認をお願いする。

【給食費の現状について】

中学校給食は1食単価360円(税込み)になるが、物価高騰により給食費に余裕が無く(その単価で)献立を立てるのが厳しい状況となっている。このため選定で迷ったときには安いほうの物資を選んでいただけると有り難いということを伝え、お願いする。

肉物資

議長

- ・「9月分肉物資見積検討表」について事務局委員に説明を求める。

事務局委員

- ・配布資料「9月分肉物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から10番まで順次説明する。
- ・納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いする。
- ・3番「豚もも赤身3cmスライス」の献立名にある「プッシュェーロ」は、ブラジル料理になる。今年度は“大阪・関西万博”があるため、月1回、“世界の料理”ということで取り組みをしている。
- ・「パワーカレー」には、6番「豚もも赤身挽肉」と一般物資の5番「(冷)豚レバーミンチ」の両方を使う。
- ・「そばろご飯」には、6番「豚もも赤身挽肉」と8番「鶏もも皮なし挽肉」の両方を使う。
- ・9番「鶏むね皮なし40g」は「チキンこんがり焼き」に使う。下味を付け、パン粉と粉チーズ、コーンフレークを混ぜた衣を付けて焼く。規格に「厚み1cm」とあるが、鉄板で焼くのに火が通るように厚すぎないか、厚みが均等であるかということも含めて見ていただきたい。
- ・10番「豚肉もも赤身2×2×2cm」の献立名にある「豚肉の梨ソース」を「豚肉の甘辛ソース」に変更する。梨ピューレでソースを作る予定だったが、梨ピューレが手配できなくなったため。2cm角の豚肉に澱粉の衣をつけて油で揚げ、砂糖と醤油などで作る甘辛ソースをかけて提供する。

議長	ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。																																								
委員	9番「鶏むね皮なし 40g」の納入業者Dのティワイエスミートには①②とありますが、検討するのは「①開き」だけでしょうか。																																								
事務局委員	そうなります。「②切身」は肉に厚みがある形状で、鉄板で焼くのものには火が通りにくいいため、初めから検討しないということで（横線で）消させていただきました。																																								
議長	他に無いようでしたら、これから肉物資の観察を始めます。 説明にありましたように物資の形、色あい、調理内容などを考慮してお願いします。 (肉物資の観察を開始。要した時間、約8分。)																																								
議長	肉物資の観察が終わりましたので、ご意見ご質問等がありましたら、お願いします。まずは、オブザーバーの方からお願いします。																																								
オブザーバー	やはり値段が高いほうが美味しく見えます。例えば2番「鶏もも皮つき観音開き 40g」だと納入業者Dのほうが美味しそうでした。																																								
オブザーバー	5番「鶏胸皮なし小間」ですが、先ほど訊いたら、そのまま（切らずに）調理すると言われたので、小さめになっている納入業者Aのほうが良いのかなと思いました。																																								
議長	委員の方のご質問等がありますでしょうか。 (特になし)																																								
議長	それでは、これより1番から順に選定を行います。 【肉物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「9月分肉物資見積検討表」を参照。)																																								
	<table><tr><td>1</td><td>豚もも赤身5cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>2</td><td>鶏もも皮つき観音開き 40g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>豚もも赤身3cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>4</td><td>豚もも赤身1cmスライス</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>5</td><td>鶏胸皮なし小間</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>豚もも赤身挽肉</td><td>⇒納入業者E</td><td>無投票</td></tr><tr><td>7</td><td>鶏もも皮つき 40g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>鶏もも皮なし挽肉</td><td>⇒納入業者B</td><td>無投票</td></tr><tr><td>9</td><td>鶏むね皮なし 40g</td><td>⇒納入業者B</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>豚肉もも赤身2×2×2cm</td><td>⇒納入業者A</td><td>無投票</td></tr></table>	1	豚もも赤身5cmスライス	⇒納入業者E	無投票	2	鶏もも皮つき観音開き 40g	⇒納入業者B		3	豚もも赤身3cmスライス	⇒納入業者E	無投票	4	豚もも赤身1cmスライス	⇒納入業者E	無投票	5	鶏胸皮なし小間	⇒納入業者B		6	豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票	7	鶏もも皮つき 40g	⇒納入業者B		8	鶏もも皮なし挽肉	⇒納入業者B	無投票	9	鶏むね皮なし 40g	⇒納入業者B		10	豚肉もも赤身2×2×2cm	⇒納入業者A	無投票
1	豚もも赤身5cmスライス	⇒納入業者E	無投票																																						
2	鶏もも皮つき観音開き 40g	⇒納入業者B																																							
3	豚もも赤身3cmスライス	⇒納入業者E	無投票																																						
4	豚もも赤身1cmスライス	⇒納入業者E	無投票																																						
5	鶏胸皮なし小間	⇒納入業者B																																							
6	豚もも赤身挽肉	⇒納入業者E	無投票																																						
7	鶏もも皮つき 40g	⇒納入業者B																																							
8	鶏もも皮なし挽肉	⇒納入業者B	無投票																																						
9	鶏むね皮なし 40g	⇒納入業者B																																							
10	豚肉もも赤身2×2×2cm	⇒納入業者A	無投票																																						
	一般物資 ・「9月分一般物資見積検討表」について事務局委員に説明を求める。																																								
議長																																									

事務局委員	・配布資料「9月分一般物資見積検討表」をもとに献立名、調理方法などについて、1番から8番まで順次説明する。 ・納入業者が1社の場合は、その業者に決定したいので物資の確認をお願いする。 ・3番「もうかざめ澱粉付き 70g」は「白身魚のマリネ」に使う。油で揚げて人参、砂糖、レモン果汁、玉ねぎ、白ワインなどで作ったマリネ液をかける。味の付いたマリネ液をかけるので、塩味の少ないものをお願いしたい。 ・5番「(冷)豚レバーミンチ」の試食は無いので、見本で形状などを確認していただきたい。 ・7番「梨ピューレ」の選定は無い。先ほどの説明のとおり「豚肉の梨ソース」ではなく「豚肉の甘辛ソース」を提供する。
議長	ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。 (特になし)
議長	それでは一般物資の味見と観察を始めます。説明にありましたように物資の形、味、調理内容などを考慮してお願いします。 (一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約12分。)
議長	一般物資の味見と観察が終わりましたので、ご意見ご質問等がありましたら、お願いします。まずは、オブザーバーの方からお願いします。
オブザーバー	3番「もうかざめ澱粉付き 70g」は、価格の安い納入業者Fのほうが美味しいと思いました。柔らかいし、味もなんだか淡白でした。サメは淡白な味ですよ、納入業者Fのほうがそれに合っているのかなと思いました。また、献立名に“サメ”と入ったほうがインパクトがあるのかなと思いました。 8番「メルルーサ 60g」は、納入業者Dのほうが脂がのっていて、見た目にも美味しいかなと思いました。
オブザーバー	タレなどが付いてなくても、ある程度の調理をしてしまうと(食材の)味って分かりにくくなるものなんだというのが正直な感想です。そういうことからすると価格を優先しても良いのかなと思いました。
議長	委員の方のご質問等がありますでしょうか。
委員	魚ですが、調理されたものが納品されるのではなく、冷凍のものになるのでしょうか。
事務局委員	今日の見本は、それぞれの業者が揚げたり焼いたりして持ってきました。実際にはその手前の(バラ凍結の)状態の魚の切り身、澱粉付きは澱粉が付いたものが納品されます。それを共同調理場で、今日の見本のように焼いたり揚げたりして、タレを作ってかけたりします。

議長	他に無いようでしたら、これより1番から順に選定を行います。																																
	【一般物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「9月分一般物資見積検討表」を参照。)																																
	<table><tr><td>1</td><td>甘塩サバ 70 g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>冷奴</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>3</td><td>もうかざめ澱粉付き 70 g</td><td>⇒納入業者F</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>かぼちゃカット 1×2 cm</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>5</td><td>(冷)豚レバーミンチ</td><td>⇒納入業者C</td><td>無投票</td></tr><tr><td>6</td><td>あじフィレ澱粉付き 30 g</td><td>⇒納入業者D</td><td>無投票</td></tr><tr><td>7</td><td>(欠番)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>メルルーサ 60 g</td><td>⇒納入業者D</td><td></td></tr></table>	1	甘塩サバ 70 g	⇒納入業者D		2	冷奴	⇒納入業者D	無投票	3	もうかざめ澱粉付き 70 g	⇒納入業者F		4	かぼちゃカット 1×2 cm	⇒納入業者D	無投票	5	(冷)豚レバーミンチ	⇒納入業者C	無投票	6	あじフィレ澱粉付き 30 g	⇒納入業者D	無投票	7	(欠番)			8	メルルーサ 60 g	⇒納入業者D	
1	甘塩サバ 70 g	⇒納入業者D																															
2	冷奴	⇒納入業者D	無投票																														
3	もうかざめ澱粉付き 70 g	⇒納入業者F																															
4	かぼちゃカット 1×2 cm	⇒納入業者D	無投票																														
5	(冷)豚レバーミンチ	⇒納入業者C	無投票																														
6	あじフィレ澱粉付き 30 g	⇒納入業者D	無投票																														
7	(欠番)																																
8	メルルーサ 60 g	⇒納入業者D																															
議長	価格確認集計表																																
事務局委員	・「9月分価格確認集計表」について事務局委員に説明を求める。																																
	・配布資料「9月分価格確認集計表」をもとに2品目の献立名、調理方法などについて説明する。																																
	・「フローズンヨーグルト」は先ほど試食していただいた。これは一般物資の5番「(冷)豚レバーミンチ」を使う「パワーカレー」の日にデザートとして提供する。																																
議長	ただいまの説明について、ご質問等がありましたらお願いします。 (特になし)																																
議長	それでは「価格確認集計表」について承認ということよろしいでしょうか。 (異議なし。全会一致で承認。)																																
議長	以上で、物資検討について終了させていただきます。																																
	(2) その他 (特になし)																																
事務局	6 次回の開催予定 日時 8月1日(金) 午後3時から																																
事務局	7 閉会																																
	以上																																

以上