

会 議 録

会 議 の 名 称	令和7年度第2回 中学校献立専門委員会	
開 催 日 時	令和7年7月4日（金）午後3時28分～午後4時25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	委員長 宮田純生	
出席者(委員)氏名	深田耕平、前川佳穂、村上未貴、平田美幸、 大野里香、荒井幸子	
オブザーバー氏名		
欠席者(委員)氏名	湯浅裕利子	
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) 10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) 別紙のとおり
議 事 の 経 過	別紙のとおり	傍聴者数 0人
会 議 資 料	10月分献立表等	
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7月29日 議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田 純生</u> 議長に代わる者の署名 _____ (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
事務局	1 開会
委員長	2 あいさつ 宮田委員長 (以後、宮田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。)
	3 議題
議長	(1) 10月分の献立検討について ・ 10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	・ 10月の給食回数22回。 ・ 秋の味覚を十分に味わうことのできる献立ということで「栗おこわ」(東側10日、西側9日)、「大学芋」(東側1日、西側8日)を取り入れる。 ・ “大阪・関西万博”があるので、“世界の料理”ということで10月はスペイン料理を取り入れる。
事務局委員	○第1週：10月1日(水)～3日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「ドライカレー」(東側2日、西側3日)は、「ホワイトソース」をかけて食べてもらう。
委員	【主な質疑】 「みかんゼリー」(東側2日、西側3日)に使う「アガー」は、何でしょうか。
事務局委員	「アガー」は海藻から抽出した凝固剤で、ゼラチンや寒天のようなものになります。寒天は少し硬めに出来上がってしまい、ゼラチンはなかなか常温では固まりません。「アガー」は常温でゼラチンのようにプルプルとした状態に固まるので給食に適している食材であり、ゼリーを作るのに活用しています。
事務局委員	○第2週：10月6日(月)～10日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「温野菜」(東側9日、西側10日)に、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 ・ 「ビーンズチョコ」(東側9日、西側10日)は大豆を使用したチョコレートスプレッドで、「食パン80g」に付けて食べてもらう。

委員	【主な質疑】 先日、ブロッコリーの品質不良（により「ブロッコリーとコーンのソテー」が大谷中を除く西側の中学校で給食に出なかったこと）がありました。今回またブロッコリーが「温野菜」（東側 9 日、西側 10 日）に使われますが、大丈夫でしょうか。
事務局委員	この度はご迷惑をおかけして申し訳ありませんでした。 今回も冷凍ブロッコリーを使いますが、このことがあったので業者には管理体制を整えていただき、問題なく冷凍ブロッコリーが納品されるように確認した上で実施します。 この冷凍ブロッコリーは埼玉県産ということもあって使っていきたいと思いますが、皆様の不安もあるかと思いますので、安全に使えることを確認して使っていきたいと思いますので、よろしくお願いします。
委員	その献立は、東側は提供できたのですよね。
事務局委員	はい。東側は無事に提供できました。 その西側の後の実施ということで同じことにならないように、きちんとしたものを納品してもらえるように事前に確認して東側は実施しました。
委員	例えばブロッコリーが使えなかったからといって（献立が 1 品）欠けると、その日の野菜がけっこう（少なくなってしまうかと思います）…。
事務局委員	そうですね。このようなとき、どのようなことが出来るのかということを確認しておく必要はあるかと思います。例えば他の食品となっても、その食品の食物アレルギー対応で本当は食べられた献立が食べられなくなってしまうこともあり、それは慎重に検討しなくてはならないと思います。献立の品数が欠けてしまうことが無いように、調整しながら対応していきたいと思っています。
事務局委員	○第 3 週：10 月 14 日（火）～17 日（金）の献立について説明する。
委員	【主な質疑】 「うの花炒り」（東側 14 日、西側 15 日）ですが、私の感覚だと、残食がすごく多いなという感じがあります。
事務局委員	おからの料理を家で食べている子もありますが、食べ慣れない子だと（この食材は）何だろうと思うところもあるかと思います。子ども達には色々な料理を食べてもらいたい、それによって自分で食事を選択していくときの範囲を広げてもらって、これからの食経験を豊かにしてほしいと思います。給食指導で子ども達に食べてもらうのはすごく大変で、いつも先生方には本当にありがたいと思っているところですが、残すから出さないというのは避けていきたいと思います。食べにくいのであれば、私達も味付けや献立の組合せなどについて考えていきたいと思いますので、また何かありましたら教えてくださいますよう、よろしくお願いします。

委員	インゲンも苦手な子が多いですね。
委員	納豆が出た日の残食が多いのが気になっています。 納豆が好きな子は幾つももらって食べているようですが、その日の残食が飛び抜けて多いのは納豆だろうと思っています。
事務局委員	○第4週：10月20日（月）～24日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「カバリア・コン・トマト」（東側21日、西側20日）はスペイン料理で、“サバのトマトソース”という意味になる。 ・「ブロッコリーのソテー」（東側21日、西側20日）に、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 ・「手作りふりかけ」（東側24日、西側23日）は、久しぶりに実施する献立になる。 【主な質疑】
委員	小松菜と江戸菜は、どこが違うのでしょうか。
事務局委員	江戸菜は小松菜の一種で、千葉県の業者が小松菜を品種改良したものになります。小松菜よりも大型のものというイメージをしていただければ良いのかなと思います。扱いやすい葉物の野菜で、最近、けっこう給食に取り入れられてきているようです。
委員	子ども達って、イカは食べますか。
委員	まあまあ食べてますが、けっこう差がある感じかなと思います。
委員	私は美味しいと思いますが、好き嫌いが分かれるかなという感じはします。
事務局委員	最近、（給食に出る）イカは長方形で、こういう切り方のほうが価格が抑えられるということで業者が探してきました。 以前の四角い形より食べやすくなったかなと思うのですが…。
事務局委員	○第5週：10月27日（月）～31日（金）の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ポテトコロッケ」（東側27日、西側28日）は「クラスソース」をかけて「子供パンスライス70g一個取り」に挟んで食べてもらいたい。 ・「海藻サラダ」（東側29日、西側22日）は、学校の給食室で作る「和風ドレッシング」を教室で和えてから配膳してもらう。 ・「花野菜のサラダ」（東側31日、西側30日）に、冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 【主な質問】
委員	「きりぼしナポリタン」（東側27日、西側28日）は、面白いアイディアですね。

事務局委員	定番の「切り干し大根の煮物」も実施していますが、この献立は目先が変わって良いのかなと思います。
事務局委員	(子ども達に) 切り干し大根という食材を知ってもらうのにも良いのかなと思います。この献立は上尾市だけでなく、他のところでも給食に取り入れられているようです。
委員	「海藻サラダ」(東側29日、西側22日)ですが、なぜ器具がトングなのかなと思ったことがあります。最後のほうは海藻が滑って上手く掴めなくて、まだ残っているのに配れないということがあります。 どの器具が良いのか分らないですが、(他のものでも良いのかなと) 少し思ったことがあります。
事務局委員	教えていただいて、ありがとうございます。
委員	器具のことですが、私も少し気になっていることがあります。 「筑前煮」(東側17日、西側16日)ですが、味が染み込むように食缶に汁がたっぷり入っていて、器具はお玉です。それで、その時の組み合わせは、けっこう「春巻き」になります。 上級生になると「筑前煮」の汁を上手く食缶に残しているようですが、慣れない1年生だと(お皿に)「筑前煮」の汁があってパリパリの「春巻き」が浸ってしまうことがあります。「筑前煮」の味が染みて美味しいというのもありますが、穴が開いている器具があると良いと思うこともあります。
委員	そうですね。お盆の端に掛けて、お皿を傾けて置いている子もいますね。
委員	確かにスープの(「七夕汁」や「フォー」の) 麺とかもお玉では(取りづらいですね) …。
議長	【10月分全体を通しての主な質疑】(特になし) ・ 質疑が全て終わったので、10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。 (異議なし。全会一致で承認。)
事務局委員	(2) その他 ・ 9月分の献立変更について 「豚肉の梨ソース」(東側9月29日、西側9月30日)について前回の献立委員会で承認いただいたが、昨日の物資委員会に、梨ソースに使う梨ピューレの見積りの提出が無かった。当てにしていた業者はあったが、価格が高くて給食に使うのは難しいということだった。 このため「豚肉の梨ソース」を「豚肉の甘辛ソース」に変更して実施することを報告し、了承をいただく。

事務局 副委員長	4 次回の開催予定 日時 8月4日（月）午後3時30分から 5 閉会 以上
------------------------	--