

会 議 録

会議の名称		令和5年度第8回 中学校物資専門委員会	
開催日時		令和6年1月25日(木) 午後3時2分～午後3時36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		吉澤仁、上原敏子、武田友紀子、坂巻彩加、湯浅裕利子、大野里香、佐藤悦代	
出席者(オブザーバー)氏名			
欠席者(委員)氏名			
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) 物資検討(4月分)について (2) その他	(1) 別紙のとおり (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		4月分 肉物資見積検討表 4月分 一般物資見積検討表 3月分 一般物資見積検討表 追加分 4月分 価格確認集計表	
<p>議事の内容・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。</p> <p>令和6年2月27日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 <u>宮田純生</u></p> <p style="text-align: right;">議長に代わる者の署名 _____ (議長が欠けたときのみ)</p>			

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項																		
議長	《会議の公開について諮る》 全員異議なし、公開とする。																		
議長	《傍聴者を確認する》 傍聴者0人																		
議長	《議事》 (1) 物資検討(4月分)について はじめに肉物資の選定を行います。「4月分肉物資見積検討表」について事務局委員の説明をお願いします。																		
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・配布資料「4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6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します。 																		
議長	ただいまの説明について何か質問等がありましたら、お願いします。 (特になし)																		
議長	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観察をお願いします。 (肉物資の観察を開始。要した時間、約3分。)																		
議長	肉物資の観察をしていただきました。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、これより肉物資の選定を行います。 【肉物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「4月分肉物資見積検討表」を参照。)																		
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1 豚もも赤身3cmスライス</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">⇒Fサイレイ</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">無投票</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">2 豚肉赤身一口カツ用 30g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">⇒Fサイレイ</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">3 鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5cm</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">⇒C丸宮食品</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">無投票</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">4 豚もも赤身1cmスライス</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">⇒Fサイレイ</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">無投票</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">5 豚もも赤身挽肉</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">⇒Fサイレイ</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">6 豚もも赤身2×2×2cm</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">⇒D東新畜産</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> </tbody> </table>	1 豚もも赤身3cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票	2 豚肉赤身一口カツ用 30g	⇒Fサイレイ		3 鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5cm	⇒C丸宮食品	無投票	4 豚もも赤身1cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票	5 豚もも赤身挽肉	⇒Fサイレイ		6 豚もも赤身2×2×2cm	⇒D東新畜産	
1 豚もも赤身3cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票																	
2 豚肉赤身一口カツ用 30g	⇒Fサイレイ																		
3 鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5cm	⇒C丸宮食品	無投票																	
4 豚もも赤身1cmスライス	⇒Fサイレイ	無投票																	
5 豚もも赤身挽肉	⇒Fサイレイ																		
6 豚もも赤身2×2×2cm	⇒D東新畜産																		

議長	続きますして「一般物資見積検討表」について、事務局委員の説明をお願いします。																												
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・まず、配布資料「4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7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します。 																												
事務局委員	<ul style="list-style-type: none"> ・続いて配布資料「3月分一般物資見積検討表 追加分」をもとに、説明する。 																												
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	<p>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観察をお願いします。</p> <p>(一般物資の味見と観察を開始。要した時間、約13分。)</p>																												
議長	観察が終わったようですので、ご質問等がありましたらお願いします。																												
委員	魚ですが、水分量が違うのか食感に大きな差があって、それが調理の差なのか、魚の身の差なのか…。また実際に(共同調理場で)調理して味付けすることによって変わってくることもあるかと思えます。それで、いつも判断に迷うのですが…。																												
事務局委員	(今回の)調理は業者に依頼して“揚げたもの”“焼いたもの”を持ってきてもらっているのので、(調理の差も、魚の差も)両方あると思えます。それでも現時点の状態を選んでいただければと思います。																												
議長	他にご意見等がありましたら、お願いします。 (特になし)																												
議長	それでは、これより一般物資の選定を始めたいと思います。																												
	<p>【4月分一般物資選定結果】 (選定結果の詳細は、資料「4月分一般物資見積検討表」を参照。)</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>メルルーサ澱粉付き 70g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>切りごぼう千切り</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>笹かまぼこ 40g</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>さつまいもカット皮付き輪切り 1cm</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td>無投票</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>ホキ 60g</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>ホッケ一夜干し 70g</td> <td>⇒A新和商事</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>いか切り身澱粉付き 40g</td> <td>⇒B海幸水産</td> <td></td> </tr> </table>	1	メルルーサ澱粉付き 70g	⇒A新和商事		2	切りごぼう千切り	⇒B海幸水産	無投票	3	笹かまぼこ 40g	⇒B海幸水産	無投票	4	さつまいもカット皮付き輪切り 1cm	⇒B海幸水産	無投票	5	ホキ 60g	⇒B海幸水産		6	ホッケ一夜干し 70g	⇒A新和商事		7	いか切り身澱粉付き 40g	⇒B海幸水産	
1	メルルーサ澱粉付き 70g	⇒A新和商事																											
2	切りごぼう千切り	⇒B海幸水産	無投票																										
3	笹かまぼこ 40g	⇒B海幸水産	無投票																										
4	さつまいもカット皮付き輪切り 1cm	⇒B海幸水産	無投票																										
5	ホキ 60g	⇒B海幸水産																											
6	ホッケ一夜干し 70g	⇒A新和商事																											
7	いか切り身澱粉付き 40g	⇒B海幸水産																											

【3月分一般物資追加分選定結果】
(選定結果の詳細は、資料「3月分一般物資見積検討表 追加分」を参照。)

1 刻みのり ⇒B海幸水産

議長 続きますして「4月分価格確認集計表」について、事務局委員の説明をお願いします。

事務局委員 ・配布資料「4月分価格確認集計表」をもとに献立名、調理方法などについて説明する。

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「4月分価格確認集計表」について承認ということに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。

議長 (2) その他
皆さん、事務局から何かありますでしょうか。

事務局委員 ・3月分一般物資について追加の選定があったことについて説明する。
(物価高騰のため給食食材の費用抑制については)皆様のご協力のもと行ってきたが、国の交付金が追加されたこともあり、今年度の給食食材の費用に少し余裕が出てきた。このため今日、「ちらし寿司」(東側:3月12日、西側:3月11日)にかける「刻みのり」を選定していただいた。
この「刻みのり」や、今年度あまり出せなかった果物などを2・3月分の献立に取り入れ、生徒に還元していく。

議長 以上で議長の職を解かせていただきます。ありがとうございました。

事務局 《次回の開催予定》
日時 令和6年2月28日(水)午後3時から

以上