

会 議 録

会議の名称	令和6年度第2回 中学校献立専門委員会	
開催日時	令和6年7月9日(火) 午後3時28分～午後4時5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 深田耕平	
出席者(委員)氏名	森優子、木原洋子、湯浅裕利子、大野里香、荒井幸子	
オブザーバー氏名		
欠席者(委員)氏名	石田賢一、杉浦知子	
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) 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	10月分献立表等	
<p>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。</p> <p>令和 6年 7月 26日</p> <p style="text-align: right;">議長(委員長・会長)の署名 議長に代わる者の署名 (議長が欠けたときのみ)</p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 深田 耕平 </div>		

議 事 の 経 過

発 言 者	議 題 ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局	1 開会
副委員長	2 あいさつ 深田副委員長 (以後、深田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	3 議題 (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作成し、「栗おこわ」(東側11日、西側10日)と「大学芋」(東側9日、西側23日)を取り入れる。
事務局委員	○第1週：10月1日(火)～4日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ キャベツとニンジンの「温野菜」(東側1日、西側2日)は、(学校の)給食室で作った「辛子ドレッシング」を教室で和えてから配膳してもらう。 ・ いつもはカレーに豚肉のロースともも肉を使うが、「カレー(もも肉)」(東側3日、西側4日)はもも肉だけを使う。 物価が高騰していて、業者から2学期以降に値上げをするという連絡が幾つもある。給食費を抑えるため、しばらくの間、カレーの肉は豚もも肉だけにしていきたい。 ・ 「ひじきとツナの炒り煮」(東側4日、西側3日)は、上尾市の(HPで)アッピーレシピとして紹介されているもの。アッピーレシピを給食に取り入れたり、給食の献立をアッピーレシピで紹介してもらったりしている。 ・ 「鶏肉の唐揚げ」(東側4日、西側3日)は、意識してご飯の日に提供する。これは1学期に授業に行ったとき、“ご飯の日に唐揚げを是非、出してほしい”という要望が多かったため。 【主な質疑】(特になし)
事務局委員	○第2週：10月7日(月)～11日(金)の献立について説明する。

	<p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「白玉入りスープ」(東側7日、西側8日)は白玉もち、豚肉、人参、長ねぎ、豆苗を使う。“丸鶏だしパック”で出汁を取ったスープ。 ・「栗おこわ」(東側11日、西側10日)は、米ともち米を使う。 <p>【主な質疑】(特になし)</p>
事務局委員	○第3週：10月15日(火)～18日(金)の献立について説明する。
委員	<p>【主な質疑】</p> <p>「りんご1/8」(東側18日、西側17日)は、お盆に乗せますか。子どもから“それってきれいな?”みたいな声があったとき“(お盆は)洗ってあるから大丈夫”と答えましたが…。</p>
事務局委員	(りんごは)お盆に乗せます。お盆も食器と同じように、洗った後に高温で消毒してるから大丈夫です。
委員	<p>うちの学校では今、残食が増えているということが問題になっています。残食を減らすため、手を付ける前だったら食べられない分は戻すなど調整しても良いのではないかと、子どもにも“そうすれば僕たちが食べれるから残食が減らせるんじゃないか”という意見があります。その辺は、どうなのでしょう。</p>
事務局委員	<p>アレルギーとか体調が悪いとかは別ですが、基本的に(給食は)1人分として盛り切ってもらいます。今、中学生として必要な(1食の)量は、体格や運動量が違うので全員に正しい量とは言わないですけれども、目安として、あれくらいの量が必要になります。給食を盛り切って、あれくらいの量が食べられるように、食べる量を少しずつ増やすようにしてもらいます。たくさん食べられる子が食べてくれると(給食が)残らなくて良いというものもありますが、その子達にはお休みした子の分を食べてもらって、基本的に自分の分は自分で食べてもらう、しっかり自分の体を作るためにも、そうしてもらえると有り難いと思います。</p>
事務局委員	<p>○第4週：10月21日(月)～25日(金)の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ホワイトソース」(東側23日、西側9日)は「ドライカレー」にかけて食べる。 ・「から揚げと野菜の炒め物」(東側24日、西側25日)は、下味を付けた鶏肉に澱粉と小麦粉をまぶして唐揚げを作り、野菜と一緒に炒め合わせて味付けをし、水溶き澱粉でとろみをつける。酢鳥のような献立になる。 ・「きりぼしナポリタン」(東側25日、西側24日)はウィンナー、玉ねぎ、人参、水で戻した切り干し大根をオリーブ油で炒め、ケチャップ等で味付けする。

	<p>【主な質問】（特になし）</p> <p>○第5週：10月28日（月）～31日（木）の献立について説明する。</p> <p>【主な説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「キャベツのクリームスープ」（東側30日、西側31日）は、米粉でとろみを付けたクリームスープ。 ・「八宝菜」（東側31日、西側30日）は豚肉、いか、むきえび、根しょうが、ピーマン、玉ねぎ、たけのこ、人参、白菜、ウズラ卵、干し椎茸が入る。味付けをして、水溶き澱粉でとろみを付ける。 ・「みかんゼリー」（東側31日、西側30日）は、いつもは缶詰のミカンが入っているが、今回は缶詰のミカンを使わずに、みかんジュースで作ったゼリーになる。 <p>みかんが不作ということもあり、缶詰のミカンの粒がすごく不揃いだと業者から連絡があった。いつも調理員さんが缶詰のミカンを3個とか4個とか（カップの中に）入れているので、粒が不揃いだと（カップの中の）ミカンの量にすごく差が出てしまうことも有り得るため。また、缶詰のミカンを省くと給食費を少し抑えることが出来る。</p>
<p>事務局委員</p>	<p>【主な質問】</p> <p>10月に黒パンが2回ありますが、割とこういうことはありますか。</p>
<p>委員</p>	<p>コロナ過以降、（給食の）パン工場が製造する種類が減っていて、また価格の面からも使えるパンは限られてしまっています。10月は（給食の）回数が多いので、どうしても2回、同じ種類のパンが入ってしまいました。今後も、同じパンが2回入ることもあるかと思います。</p>
<p>事務局委員</p>	<p>「厚切り食パン80g」（東側10日、西側11日）は、私には少し食べにくいのですが、半分の厚さの2枚のときもありますよね。値段が違うのでしょうか。</p> <p>ハンバーグとかを（パンで挟んで）サンドイッチにした時の食べやすさかな、と思ったりもしたのですが…。</p>
<p>委員</p>	<p>値段は同じです。その時によって2枚だったり1枚だったりします。私達も、そういうことも考えて献立を立てていますが、気が付かないときもありますので、この会議でも“この日（のパン）は挟めるから2枚の方が良いのではないか”等というご意見もいただけると有り難いです。</p>
<p>事務局委員</p>	<p>【全体を通しての主な質疑】</p> <p>「きりぼしナポリタン」（東側25日、西側24日）ですが、切り干し大根はナポリタンじゃないとダメなのでしょうか。“ナポリタンはナポリタン、切り干し大根はやっぱり和風が良い”という意見がありました。</p>
<p>委員</p>	<p>今年6月に（初めて）提供しましたが、うちの学校では好評でした。私も心配だったので教室に行って子ども達に訊いたら“美味しい”って言われ</p>

て、調理員さんからも「切り干し大根の中華炒め」より残りが少なかった”
と言われたので、(献立の) バリエーションを増やすためにも入れてみました。
た。

議長

・質疑が全て終わったので、8・9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。)

(2) その他

(特になし)

事務局

4 次回の開催予定

日時 8月1日(木) 午後3時30分から

事務局

5 閉会

以上