

会 議 録

会議の名称		令和6年度第5回 中学校献立専門委員会	
開催日時		令和6年10月17日(木) 午後3時33分～午後4時30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、湯浅裕利子、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、木原洋子、大野里香	
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) 2・3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		2月分献立表等 3月分献立表等	
<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 style="margin-left: 40px;">令和 6 年 11 月 20 日</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: right; margin-right: 20px;"> <p>議長(委員長・会長)の署名</p> <p>議長に代わる者の署名 (議長が欠けたときのみ)</p> </div> <div style="border-bottom: 1px solid black; padding-bottom: 5px;"> <p style="font-size: 1.2em; margin: 0;">深田 耕平</p> </div> </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) 2・3月分の献立検討について ・ はじめに2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	・ 2月の給食回数18回。節分を意識して献立を作成する。イワシや大豆を使った献立を取り入れる。 ・ 1食単価は2月平均で税抜き334円34銭とあるが、物価高騰により支払額と異なるおそれがある。今回の2・3月分も今年度の給食費から支払うため、献立検討では少し果物が入っているが、支払状況によっては提供できない場合もあるということでした承をお願いします。
事務局委員	○第1週：2月3日(月)～7日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「いわしのかば焼き」(東側3日、西側4日)は節分を意識してイワシを取り入れた献立になる。 ・ 「鶏肉のバジルソース」(東側4日、西側3日)は、バジルソースに油が入っているため、今回は鶏胸肉を使う。給食の価格を少し下げるといふところもある。 ・ 「花野菜のサラダ」(東側7日、西側6日)に冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。
委員	【主な質疑】 「笹かまの磯辺揚げ」(東側5日)は、いつ西側に提供するのでしょうか。
事務局委員	19日です。「ゆでうどん」等の麺類の配送日が上尾市は水曜日と決められているため、別の週の水曜日になります。
事務局委員	○第2週：2月10日(月)～14日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・ 「ケチャマヨチキン」(東側12日、西側10日)は新しい献立になる。

	<ul style="list-style-type: none"> ・「スコッチブロス」(東側12日、西側10日)はスコットランドの伝統料理になる。 ・「煮じゃ昆布」(東側13日、西側14日)は新しい献立になる。 <p>【主な質疑】 「カレー」(東側14日、西側13日)もけっこう高いですね。</p>
委員	
事務局委員	<p>はい。(市販のルーを買うよりも)作るほうが安いかと思ったら、スパイスをたくさん使うので意外に安くはありません。ですが、子ども達もよく食べてくれるし、学校の試食会で食べた保護者の方も“美味しい”と言ってくれるので今後も作っていきたいと思います。</p>
委員	<p>子ども達から”「世界の料理」を入れてほしい”という意見があったので、ありがとうございます。また、新しい献立もありがとうございます。もう一つ子ども達の意見として“ミルメークを復活してほしい”“コーヒー牛乳とか違うのも飲みたい”というのがありました。</p>
事務局委員	<p>以前はコーヒー牛乳も使ってましたが、少しずつ値上がりして、今では使えるような金額ではなくなりました。私達も何か入れてあげたいとは思いますが、今年度の給食費に余裕がないので厳しいとも思います。</p>
事務局委員	<p>○第3週：2月17日(月)～21日(金)の献立について説明する。 【主な説明】 ・「ごまキムチ汁」(東側17日、西側18日)は新しい献立になる。 ・「ニョッキのトマトスープ」(東側18日、西側17日)は豚肉、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、ポテトニョッキが入ったトマト味の洋風のスープになる。</p> <p>【主な質疑】(特になし)</p>
事務局委員	<p>○第4週：2月25日(火)～28日(金)の献立について説明する。</p>
委員	<p>【主な質疑】 「煮込みおでん」(東側28日、西側27日)の具は、小さく切られているのでしょうか。子ども達が配膳でいろいろな具を入れるのは難しいのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>具は小さいです。ウズラの卵より少し大きいくらいになります。(配膳は)偏りはあるかもしれませんが、それなりに(種類は)入るかと思います。</p>
委員	<p>(2月の)エネルギーの平均は中学校基準量を超えていますが、1カ月を通して一番低いのは27日(東側。西側28日)の760kcalになるかと思えます。中学校基準量830kcalに対しても割りと低くなるかと思えますが、どのくらい離れてはいけないというのはあるのでしょうか。</p>

事務局委員	<p>特に決まりはありませんが、私達（共同調理場で）は上下10%の範囲内で献立を作成しています。760kcalは下限に近いですが、その範囲内になっています。</p> <p>エネルギーと食べたという実感が同じにならないことは意外にあって、エネルギーが低くてもこれ以上は食べられないという日もあるため、1カ月全体で低くなりすぎない、高くなりすぎないように気を付けています。</p> <p>【2月全体を通しての主な質疑】（特になし）</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・2月分の質疑が全て終わったので、2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。)
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・続いて3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	<ul style="list-style-type: none"> ・3月の給食回数13回。卒業・進級祝いということを考えて献立を作成する。「ちらしずし」「アッピーほうじ茶マフィン」（東側12日、西側5日）を取り入れる。 ・毎年、3年生が卒業する前に「カレー」（東側13日、西側11日）を取り入れている。 ・14日（金）が卒業証書授与式であるため、13日までが1～3年生が食べる給食、17日以降は1～2年生が食べる給食になる。
事務局委員	<p>○第1週：3月3日（月）～7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"> ・「温野菜」（東側7日、西側6日）に冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。 <p>【主な質疑】</p>
委員	<p>6日（東側。西側7日）の献立は比較的安いと思いましたが、これはアジが安いからなのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>そうですね。アジ（の切り身）は安くて、2枚でも80円を少し超えるくらいで（給食に）使うことができます。他の魚（の切り身）は、以前は1枚80～90円だったものでも、今では100円を超えるものが多くなりました。</p>
事務局委員	<p>○第2週：3月10日（月）～13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"> ・「春雨サラダ」（東側11日、西側10日）は炒めサラダになる。 ・「アッピーほうじ茶マフィン」（東側12日、西側5日）は上尾市産ほうじ茶のパウダーを使う新しい献立になる。上尾市産の食材を使っていることが分かるように、上尾市のイメージキャラクター“アッピー”の名前が付いた献立名になっている。

委員	<p>【主な質疑】 今度もきっと、子ども達に言われると思います。3月11日（東側。西側10日）、「唐揚げの日は米にしてください」って。</p>
事務局委員	<p>私も授業で中学校に行ったときに、子ども達から「唐揚げの日は米にしてください」って言われました。 10月ですが、米になっている（唐揚げの）日もあります。</p>
委員	<p>今、米がないとか、価格が高いとか言われてますが、そこはどうなっているのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>米は年間契約しています。相手方は学校給食のために埼玉県内の米を仕入れているところなので、きちんと確保されています。 価格は年度当初から決まっていますが、これから新米が出てくるので新米価格になります。だいたい上期下期のように価格が変わってきます。</p>
事務局委員	<p>○第3週：3月17日（月）～19日（水）、21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"> ・「鶏肉のマヨネーズ焼き」（東側17日、西側18日）に鶏胸肉を使う。 ・「ブロッコリーのソテー」（東側19日、西側21日）に冷凍の埼玉県産ブロッコリーを使う。
委員	<p>【主な質疑】 「メンチカツ」（東側18日、西側17日）は、けっこう安いのでしょうか。でも、カロリーは比較的高いですね。</p>
事務局委員	<p>そうですね。コロッケとメンチカツは安く作ることができます。衣を付けて揚げているのでカロリーもあります。 どちらも（市販品ではなく）共同調理場で作っています。</p>
オブザーバー	<p>先日、サラダ油が値上がりしているというニュースを見ました。サラダ油を使わない日はないと思いますが、その価格はどのくらい影響しているのでしょうか。</p>
事務局委員	<p>サラダ油も年間契約しています。 “油のお風呂で揚げている”と子ども達に説明しているように共同調理場では大量のサラダ油を一度に使うので、ローリー車で運んでもらって大量に買っています。価格は新聞に掲載される大豆白絞油の相場から決まってくるので、市販品よりは安いのではないかと思います。 学校の給食室ではペットボトルに入った市販のサラダ油を使っています。今のところ値上がりしてませんが、その懸念はあります。</p>
委員	<p>少し気になったのですが、カルシウムや鉄など中学校基準量を超えていない栄養素がありますが、これは難しいのでしょうか。</p>

事務局委員	<p>中学校基準量は、エネルギーなどは1日の3分の1ですが、カルシウムなどの日常の食生活では摂りにくい栄養は1日の約2分の1(40~50%)で設定されています。</p> <p>これらのものを多く含む食材を意識して(献立に)取り入れるようにしますが、現状では栄養が強化された食品を使ってないことや給食費に余裕がないこともあって難しいところになります。</p> <p>【全体を通しての主な質疑】(特になし)</p>
議長	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3月分の質疑が全て終わったので、3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	<p>4 次回の開催予定 12月10日(火)は予定であるため、確定した日にちは開催通知で連絡する。</p>
事務局	<p>5 閉会</p>
以上	