

## 会議の開催結果について

- |   |           |   |
|---|-----------|---|
| 1 | 会 議 名     | 1月分小学校献立専門委員会   |
| 2 | 会 議 日 時   | 令和6年10月11日（金） 午後3時30分から                                 |
| 3 | 開 催 場 所   | 各上尾市立小学校・その他 Web会議                                      |
| 4 | 会 議 の 議 題 | 1) 1月分献立審議<br>2) 盛り付け表の検討<br>3) ホームページ掲載献立の検討<br>4) その他 |
| 5 | 公開・非公開の別  | 公開  |
| 6 | 非公開の理由    | なし  |
| 7 | 傍 聴 者 数   | 0人  |
| 8 | 問い合わせ先    | 上尾市教育委員会学校教育部学校保健課給食担当<br>TEL 775-9683                  |



## 議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項
副委員長	<p>令和6年度上尾市学校給食小学校献立専門委員会1月分の審議に入る。</p> <p>1月献立内容の説明。</p>
A委員	<p>1月は、給食回数「15回」献立に入れるものとして「委託ごはん7回」「自校炊飯3回」「パン5回」「パンと麺の組み合わせ1回」月の栄養のテーマは「れんこん」なのでれんこんを使用した「れんこんの炒め物」を取り入れた。季節の食材として、小松菜・白菜・大根・みかん・いちごを献立に取り入れた。新献立は「たきぎ和え」。「たきぎ和え」は上尾市健康増進計画・食育推進計画に基づき作成された『アッピーレシピ』で紹介されている。ちくわとゆでた野菜を、しょうゆとすりごまで和えた副菜。</p> <p>1月24日から30日は学校給食週間。戦争のため中止されていた給食が再開されたことを記念して制定された。給食が再開されたところの献立として、砂糖のみのシンプルな揚げパンとすいとんを実施する。また、給食週間の行事として小中で同じ献立を実施する。西側が1月29日、東側が1月30日。</p> <p>地場産物の紹介として上尾市産の小松菜パウダーを使用した「ちくわのアッピー揚げ」を取り入れた。</p> <p>ドレッシングは食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー材料が重ならないようにしている。</p>
副委員長	<p>1月の献立検討。</p>
A委員	<p>1月10日（金）：委託ごはん、牛乳、スタミナ焼肉 たきぎ和え、ぶどうゼリー</p> <p>たきぎ和えは新献立となっている。野菜を茹でて水気を切り、しょうゆとすりごまを合わせたたれに、ちくわと茹でた野菜を和える。ぶどうゼリーが1人1個付く。</p> <p>14日（火）：委託ごはん、乳酸菌飲料、油淋鶏 もやしのナムル、キムチスープ</p> <p>3食器の献立。乳酸菌飲料はストロベリー味が1人1本付く。油淋鶏は下味を付けた鶏肉を揚げ、みじん切りのにんにく・しょうが・長ねぎを加えた甘酢ソースをかける。キムチスープは白菜キムチに野菜を加えた体が温まるスープ。</p> <p>15日（水）：カレーライス、牛乳、福神漬け コールスローサラダ</p> <p>カレーは上尾市オリジナルでルーから手作りしている。コールスローサラダとの組み合わせ。クラスに1本ドレッシングが付く。</p>
B委員	<p>16日（木）：バターロールパン、牛乳、プレーンオムレツ シャキシャキサラダ、白菜と肉団子のスープ</p> <p>バターロールパンは40g1・2年生、50g3・4年生、60g5・6年生。プレーンオムレツは1人1個付く。シャキシャキサラダはドレッシングがクラス1本付く。白菜と肉団子のスープは、手作り肉団子と野菜・春雨などが入り、体が温まる。</p>

C委員	<p>17日(金):豆腐めし、牛乳、ししゃもフライ れんこんの炒め物 豆腐めしは鳥取の郷土料理。給食室の釜で炊く混ぜごはん。 ししゃもフライは1・2年生が1本、3～6年生が2本付く。副菜は月の栄養の「れんこん」を使用した炒め物。にんにくの香りがきいた甘辛い味付け。</p> <p>20日(月):委託ごはん、ふりかけ、牛乳 厚揚げと野菜のみそ炒め、コンソメポテト 厚揚げと野菜のみそ炒めは、油で根しょうがを炒めて香りを出し、下味を付けた豚肉や野菜を炒め、味付けをする。旬の白菜も使用する。</p> <p>21日(火):食パン、牛乳、チョコクリーム、 ポークビーンズ、こんにゃくサラダ、いちご 食パン40g 1・2年生、60g 3・4年生、70g 5・6年生。 チョコクリームをぬって食べる。こんにゃくサラダはクラスに1本ドレッシングが付く。旬のいちごは1人2個付く。</p> <p>22日(水):チキンライス、牛乳、焼きウインナー マカロニサラダ チキンライスは給食室で炊く。チキンライスのオレンジ色はパプリカ粉で色付けしている。焼きウインナーは1人2本付く。マカロニサラダはクラスでマヨネーズを和えて配膳する。</p>
D委員	<p>23日(木):委託ごはん、牛乳、焼き魚(さば) 豚肉と大根の煮物、味噌汁 3食器を使用した和食の献立。豚肉と大根の煮物は冬が旬の大根と豚肉を使った煮物。大根の下茹でをすることで、味がしみやすくなる。</p> <p>24日(金):子供パン、牛乳、メンチカツ、ゆでキャベツ 野菜スープ 子供パンは40g 1・2年生、50g 3・4年生、60g 5・6年生。メンチカツは給食室で1つ1つ手作りする。クラスにソースが1本付く。野菜スープは鶏肉・人参・玉ねぎ等が入った野菜たっぷりのスープ。</p>
E委員	<p>27日(月):ひじきごはん、牛乳、揚げしゅうまい 野菜炒め ひじきごはんは給食室で炊くごはん。ごぼう・人参・ひじき・こんにゃく・油揚げを甘辛く味付けをして具を作る。ひじきが入るので、カルシウムや鉄分が摂れる。揚げしゅうまいは1人2個付く。</p> <p>28日(火):揚げパン、牛乳、クリームシチュー、みかん コッペパンは40g 1・2年生、60g 3～6年生。揚げパンは油で揚げたコッペパンに砂糖をまぶしたシンプルな揚げパン。全国学校給食週間にちなんだ献立。日本が戦後に給食を再開した頃の給食をイメージした。みかんは1人1個付く。</p>
F委員	<p>29日(水):五目そばろ丼、牛乳、すいとん 五目そばろ丼はひき肉・玉ねぎ・人参に味付けしてご飯にかけて食べる。すいとんは小麦粉・米粉に水を加えて、団子くらいの大きさにし、豚肉・野菜と一緒に汁で煮込む。寒い日にぴったりの献立。全国学校給食週間にちなんだ献立。</p> <p>30日(木):委託ごはん、牛乳、鶏肉のびり辛焼き 華風炒め、味噌汁</p>

<p>副委員長 A委員 副委員長  G委員  A委員 全員 副委員長</p>	<p>3食器の献立。鶏肉のぴり辛い焼きは25gが1・2年生、35gが3～6年生。1人2個ずつ付く。しょうゆ・しょうが・とうばんじやんでぴり辛に味付けをする。華風炒めはたけのこ・キャベツ・春雨などを一緒に炒める。みそ汁は旬の食材の大根を使用する。</p> <p>31日(金): ライスボールパン、牛乳、カレーうどん ちくわのアップー揚げ、わかめのサラダ</p> <p>ライスボールパン30g1・2年生、40g3～6年生。カレーうどんは厚削り節でだしを取り、炒めた肉と野菜を合わせてカレーフレイクで味付けをし、冷凍うどんを入れて煮込む。寒い冬に温まる料理。ちくわのアップー揚げは1～3年生は1個、4～6年生は2個付く。上尾市産小松菜パウダーを使用する。わかめのサラダは和風ドレッシングがクラスに1本付く。</p> <p>盛り付け表の検討。栄養士から何かあるか。 訂正等は特にない。</p> <p>続いてホームページに載せる献立の検討。1月の献立でPTAの方の候補はあるか。</p> <p>汁物の掲載がされていないので、すいとんが良いかと思ったが、今後の掲載予定献立でアップーすいとんがある。汁物で何かおすすめはあるか。</p> <p>白菜と肉団子のスープはどうか。 良いと思う。。</p> <p>HPの掲載は、白菜と肉団子のスープに決定する。 すべての議事を終了する。</p>
--	--

令和6年度

(令和6年度1月分小学校献立専門委員会)

役職名	氏名	職名	出欠席
委員長	黒木 康文	東町 小学校校長	欠
副委員長	刀根理恵子	大谷 小学校教頭	○
委員	風間 友貴	大石 小学校給食主任	○
〃	稲川菜都美	原市 小学校給食主任	○
〃	森 久美子	上平 小学校給食主任	○
〃	石井 怜実	原市 小学校栄養教諭	○
〃	山本 陽美	中央 小学校栄養教諭	○
〃	岡田 祥代	芝川 小学校栄養教諭	○
〃	野村 菜美	大谷 小学校栄養教諭	○
〃	相本 由紀	大石 小学校栄養教諭	○
〃	富田 有麻	東町 小学校栄養職員	○
〃	武田友紀子	原市南 小学校栄養職員	○
〃	新井 まゆ美	上尾 小学校調理員	○
〃	菊地 琴文	大谷 小学校調理員	○
〃	鈴木 綾子	平方北 小学校調理員	○
〃		小学校PTA	○
〃		小学校PTA	○