

令和5年度 第2回袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会

1 開催日時 令和6年2月6日(火) 午後1時00分開会

2 開催場所 学校給食センター2階食育ルーム

3 出席委員

委員長	小泉 憲治	委員	葛田 圭亮
委員	渡邊 政彦	委員	佐野 隆友
委員	泉 和美	委員	小沢 清美
委員	佐々木 千恵美	委員	鈴木 秀一
委員	柴崎 香		

(欠席委員)

副委員長	今岡 博美		
------	-------	--	--

4 出席職員

教育長	御園 朋夫	学校栄養職員	井上 千香子
学校教育課長	前沢 幸雄	副総括栄養士	大高 悠里
学校給食センター所長	緒形 卓史	栄養士	黒川 裕子
副主幹	関 秀典	栄養士	小泉 恵里佳
学校栄養職員	鳥居 玲子		

5 傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	3人
傍聴人数	0人

6 議題

令和5年度運営基本方針に基づく実施状況について

- (1) 学校給食の提供について
- (2) 衛生管理・安全管理について
- (3) 食に関する指導の充実について

7 議事

(小泉委員長) 議題、令和5年度運営基本方針に基づく実施状況について、事務局より説明をお願いします。

(事務局) 【資料に基づき説明】

(小泉委員長) 説明が終わりましたので、これより質問及び意見をお受けします。

(佐野委員) 給食費のところですが、材料費の高騰だけではなく、世界的にインフレであり、日本も3%代のインフレと言われていますが、現段階で給食費の値上げは考えていますか。

(緒形所長) 給食費の値上げについて、現段階において考えていないことはないです。実際に物価の高騰は高止まりしているような状態ですので、考えないわけにはいかないのですが、現在は、国の方で全額ではありませんが物価高騰に対する補助金が出ており、活用しています。令和6年度についての国の物価高騰に対する補助金は年度末または年度当初にならないと通知がこないのわかりませんが、令和6年度の給食費については値上げする考えはありません。

(佐野委員) しばらく据え置きということでしょうか。

(緒形所長) 令和7年度、8年度と将来に渡って考えた場合に、様々な動向を考えながら慎重に検討していきたいと考えています。社会全体で子育て世代の支援という流れがありますので、注視しながら慎重に対応していくことになると思います。

(佐野委員) ありがとうございます。

(小沢委員) 会議資料8ページの衛生管理・安全管理のところですが、先ほど教育長さんからもお話がありましたとおり、食中毒や感染症に対する備えについては万全であるということで色々と工夫されているということが良くわかりました。食中毒は発生していないのですが、異物混入が3件あったということですが、とても少ない数だと思いますが、どのような事案だったのか、また今度の対策などはどのようにしているのか教えてもらえますか。

(緒形所長) 残念ながら異物の混入はこれまで3件確認されました。学校給食センターでは、野菜等が荷受室から入りますが、そこで作業した人はそのまま調理場に行けないようになっていたり、野菜は3回洗ったりしています。異物混入の内容ですが、1件目はご飯にペーパータオルの切れ端がついてしまったものです。具体的には、ご飯をほぐして食缶に入れる際に、ペーパータオルを使用して拭くという作業で発生しました。その後はペーパータオルの使用中止という改善をしました。2件目は、小さい虫の混入です。乾物を水で戻したりして洗うのですが、隙間に入っていたと思われる虫がスープに浮き上がってきて、職員室の先生が発見してご連絡いただき回収に行きました。食缶に入れた後もチェックしていますが、更にチェックを強化するというで改善を図りました。3件目ですが、これもご飯に入っていたのですが、ビニール片のようなものでした。食缶の中に入っていたということで、回収して分析したところ、ビニールではなくて液体のりのような成分のものでした。正直、混入の経路はわかりません。給食センターで米を搬入してから調理過程の中で、液体のりのようなものを使用するところはないので、もしかしたら学校で入れた可能性があるかもしれません。最初、コンタクトレンズかなと思いましたが、液体のりのキャップを外すとこびり付いているようなもの

でした。成分分析を行って異物が何かということを徹底的に調べましたが、混入経路の正確なところはわかりませんでした。これについてもチェックを徹底するというので改善を図っています。

(小沢委員) 防ぎようがないと言えないのですが、1件目については改善できて良かったと思います。あとの2件は少し難しいですね。

(緒形所長) 3件ともに入ってはいけないものですが、金属片やガラスや毒物など危険なものではなかったのが救いだっただと思います。今後もこのようなことがないように努めていきたいと思っています。

(小沢委員) これだけ沢山の食数を提供する中で考えると、異物混入件数はとても少ないと思います。管理が徹底されているのだなと感じています。ありがとうございます。

(小泉委員長) のりと聞いて、学校としてはざわざわしてしまいました。結果については、学校にバックしたのですか。

(緒形所長) 結果と改善については、学校に説明させてもらっています。

(葛田委員) 会議資料7ページの食品残渣リサイクル量ですが、野菜くずを含むとなっています。野菜くずを含むと当然0にはならないと思いますが、食べ残しと野菜くずの割合はどのくらいでしょうか。食べ残しを減らすということについては、対応のしようもあるかと思いますが、野菜くずも含めて75,000kgを見込むということで、調理で発生する野菜くずがどれくらいなのか知りたいです。

(緒形所長) 野菜くずについては、切って不要なものを調理過程で逆流させて排出しています。食べ残しは、食器と一緒に戻って来るので、量を計ってから絞ってリサイクルへ出しています。合算した数字が年間で約75,000kgあるということです。食べ残しを0にするということは、難しいことで、もし食べ残しが全く無いということになると、今度は提供量が少ないのではないかという感覚になります。欠食やお休みの児童生徒もいるので、0にするのは難しいところです。栄養摂取という点では全量食べてもらえることを想定して提供しており、目指すところではありますが、食べ残しはどうしても出てしまいます。

令和4年度の野菜くずと食べ残しの割合ですが、約75,000kgの内、食べ残しが約60,000kg、野菜くずが15,000kg弱となります。

(葛田委員) わかりました。残しているのは勿体ないですね。

(緒形所長) 勿体ないので堆肥としてリサイクルしています。ちなみに堆肥はゆりの里で売っています。

(柴崎委員) 第1回目の会議に出席していなくて、話が被ってしまったら申し訳ないのですが、会議資料の1ページ目に米とパンと年間を通してお弁当の日とありますが、うちの子はご飯派なのですが、パンだとちょっとテンションが下がるというか、周りの保護者の方にも話を聞いたりしてみたのですが、パンの日だと帰宅するとお腹が空いたという話がよく出るということでした。お米の食べる量が減ってきているということもありますので、保護者側からすると、センターの都合もある

かと思いますが、ご飯をもっと提供してもらえるとありがたいです。あと、お弁当の日はそもそもなぜあるのでしょうか。

(小泉委員長) パン食と弁当の日ことについて、事務局にお答えいただければと思います。

(緒形所長) 私の方からは、お弁当の日についてお答えさせていただきます。お弁当の日は、家庭の役割と食生活について児童生徒と保護者に再認識してもらおうという観点から平成13年4月から開始しております。当初は各月第3週の火曜日をお弁当の日としていましたが、暑い時期は食中毒の恐れがあることから、暑い時期を除く年6回実施しているのが現状です。お弁当は食を通じて家庭教育を考える機会とするのが大きな狙いでありまして、心の教育にも通じるものとなりますので、お弁当の日を介して親子で食について、一緒に考えることを期待するというところで始まっております。保護者の皆様には大変なご負担をおかけ致しますけれども、このような趣旨でやっているということになります。

(柴崎委員) 個人的な意見だけではなくて、周りの保護者の方にもお話を聞いているのですが、ご両親が働いている家庭が多く、数字でみると年6回は、少ないとは思いますが、実際に作る側としては結構な負担となりまして、子供も学校に行ってお弁当箱とか、紙で捨てられるものでもこれは嫌とかもあり、周りの保護者もお弁当の日は何であるの、負担だよねって話がでます。自分達が子供の時は、お弁当は遠足などの特別な時のイメージが強かったです。平成13年から始まったということですが、親とするとできれば給食に全面的にお願いしたいということが正直なところではあります。

(緒形所長) 前回の会議でも同じ話をいただきました。給食費とも密接な関係があります。年間196日の給食提供を予定しており、その内の6日間がお弁当の日となります。お弁当の日を設定する代わりとなるかどうかわかりませんが、他市では始業式や終業式の日給食を食べずに帰るところを、袖ヶ浦市では食べて帰るところも実はあつたりします。平成13年に開始して大分経ちますし、前回の会議でもご意見をいただいております。他にも、メールなどでもご意見をいただいておりますので、再考することは必要かなと思っております。ただ、結果としてどうなるかわかりませんが、給食の日を増やすということは給食費に跳ね返ってきますので、併せてよく考えていくことが必要だと思っております。

(葛田委員) お弁当を作るにしても、タダではないので、給食費が上がることはやむなしかなと思いますがどうでしょうか。

(柴崎委員) 私は、良いと思います。給食費が未納の方もいらっしゃるのですが、色々なご家庭があると思いますが、給食で美味しかったお腹いっぱいになったと満たされて帰ってきて欲しいなと思います。給食だから食べられない物が食べられるようになったりということが凄くありますので、そこを凄く大切に思っております。

(小泉委員長) 保護者代表の意識の高い声が上がったかなと思います。

(緒形所長) ご意見ありがとうございます。

(御園教育長) 検討はしておりますので、色々と提案をさせていただくことになるかもしれませんが、予算の関係もあり、即座にというわけにはいきませんが、ご理解いただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

(小泉委員長) パン食を減らして、ご飯が多い方が良いという意見についてはどうですか。

(鳥居学校栄養職員) ご飯が何回、パンが何回というのは正式に決まっているかというところ、どうなのかというところはあるのですが、確か国の方から日本の自給率をあげるということから、ご飯の回数の指定があったかと思います。それが月に3.5回以上だったかと思います。その後、数字が更新されていけば、申し訳ないのですが、袖ヶ浦市では4回ということで、私が袖ヶ浦市に来た時は多いかなと思いました。3.5回をクリアするためには、週1回パンを出すこともできます。袖ヶ浦市では週に1回しかパンを出さないで、それはクリアしているのかなと思いました。あと、食品構成表というものがあって、ご飯、パン、イモ類などこれらの食品をこれぐらいの割合で摂るのが理想ですという表なのですが、パンも載っているんで、それを無くすというのは栄養士判断では難しいかなと思います。ご飯の方が、油、塩分が下がるので、栄養価のバランスが良いので、ご飯食、和食の方が良いとは思いますが、実際に市民の方からいただいた意見にもありましたが、子供の好きなメニューを出して欲しいという意見をいただいたりすると、好きなメニューと言われると洋食が多く、パンにも合わせやすいおかずの方が好まれるのかなという意見もあります。パンが好きなお子さんもいますので、一概にパンを無くすというのは、難しい問題かなと思います。貴重なご意見として受け止めたいと思います。

(小泉委員長) 簡単な問題ではないようですが、柴崎委員どうですか。

(柴崎委員) 好きな食べ物ということもわかりますが、皆で一緒に食べるから食べられない物が食べられるようになるということが、学校給食の一番のメリットになると思います。家に帰ると、パンというのは多いと思います。個人的には、自分が給食を食べていた時は、こんなにパンの回数があったかなと思います。パンなので学校に行きたくない、子供が言います。日本人としてお米というものを、大切に思って欲しいので、難しいとは思いますが、少しでも良いので減らして欲しいと思います。

(緒形所長) 袖ヶ浦市はご飯を給食センターで炊飯しています。毎週水曜日はパンの日ですが、そこを炊飯設備のメンテナンスにあてていたりします。炊飯設備の維持管理上、水曜日は非常に重宝しているのがあります。ただ、ご要望がありますので、できるかどうかは栄養の面もあり、考えないといけません、ご意見としては頂戴いたしましたので、受け止めさせていただきます。

(柴崎委員) 私としても、メンテナンスと言われると「はい」と言わざるを得なくなってきました。

(緒形所長) センターも開設から10年を経過して、実は今日も故障があつて、明日水曜日

に直せるかなと言う話も出ていて、水曜日に炊飯がないというのはメンテナンスの上で重宝しております。

(小泉委員長) 本音もありがとうございます。色々な意見が出たということで、ご検討していただければと思います。その他、質問ありますか。

(小沢委員) 会議資料1 1ページに生活習慣病の検診後の個別指導というのがあるのですが、小学4年生と中学2年生を対象とした生活習慣病予防検診を毎年実施しているかと思いますが、ここには指導した数というものが記載されていますが、実際に指導を受けなければならない数は把握できていますか。個人情報厳しく保護されているので、検診の結果すら公共の所には返ってこないというような話を伺ったことがあります。個別結果は学校にはきていないという話をいつかどこかで聞いたような気がするのですが、対象者というような把握はどのくらいできているのでしょうか。さらに、ここで指導を受けて、その後どうなっているか。小学4年生は中学2年生でまた確認できるが、高校行った子供達はそのままになってしまうこともあるかと思いますが。継続的に指導が必要なお子さんも勿論いるかと思いますが、特に肥満とか脂質異常よりも痩身とか貧血の方が将来的には大切な要素になってくると思います。偏食は、小中学校は結構あるものですが、女の子は中学2年生にはお母さんになれる体になっていなければならないことを考えると、もっと前から色々な対策を考えないといけない生涯を通じての課題だと思いますが、そのあたりの取り組みとかはどうなのでしょう。医療的な対策が必要であれば、お医者さんをお願いすることになると思いますが、連携は学校がしているのでしょうか。給食センターの役割分担と学校の役割分担があるかと思いますが、どのような分け方をしているのかわかりません。

(鳥居学校栄養職員) 有所見者の数の把握ですが、文書でいただいているわけではなく、個別相談の依頼を希望される学校の先生から電話をいただきます。その時に、口頭で有所見者の人数を聞くことはしています。そもそも指導の希望がなかった学校は、連絡がないので、聞く機会がなく、全く把握していない学校も中にはあります。中学校2年生以降の話ですが、高校からは、すぼっと抜けてしまいますので、市の健康推進課の栄養士と連携しながら、個別相談にはあたっていますが、どうしても高校からは抜けてしまうので、次の機会は社会人になってからになります。社会人までは検査する機会もないので、中学校の2年生の検査で引っかかった場合は、見直しをきっかけにということで、しばらくは指導もないので自分で病院にかかって自分で検査の過程を見ていくしかないという話はしています。日本のシステム上、ぽっかり穴があいてしまうというのはありますが、埋める手立てというのは今のところ出来ていない状況です。

(泉委員) 養護教諭をしているのですが、生活習慣病の予防検診の結果は、個別結果が学校に届いております。有所見者ということで、血圧と血液をとり小学校ではコレステロール値を調べるのですが、そこで血圧が高かったとかコレステロールが高か

った場合、保護者の方にはかかりつけのお医者さんに一度相談してくださいということで相談の受診のカードのようなお手紙を配布しています。中には、かかりつけのお医者さんの方で調べて、結果的には家族的な因子もあってコレステロールが高いというお子さんもいます。そのようなお子さんは、将来的にお医者さんの方で継続して1年後診ていくとかですとか、半年後また受診するというような結果をいただいております。お医者さんにかからないで、家庭の方で様子を見ているというようなお子さんに対しては、給食センターの栄養士さんが学校に出向いてもらって健康相談という形で相談できますということで学校の方からお便りを出しています。そうすると保護者の方からすでにお医者さんに相談しているので、健康相談は大丈夫ですというご家庭の方や、または、栄養士さんからお話をお聞きしたいというご家庭もあります。昭和小学校はこの表に載っていないのですが、実は2月の末に希望者を集ってお話する機会を設けています。その中で食生活の栄養士の先生からお話を伺って家庭の食生活の改善すべき点ですとか、もう少し生活の中でこのような工夫をしたら良いなということを保護者の方にご理解いただいて継続していただいて、また中学2年生で検査してみてその結果がどうなっているかみていただくように小学校ではしています。中学校2年生で切れてしまうと思われるかもしれませんが、かかりつけ医に継続してかかるというお子さんもいると思います。

(小沢委員) 中学生になると男の子も女の子も急に成長することがあって、その関係で血液検査の内容も少し変わっていくという話は聞く話なので、小学4年生でひっかかって中学2年生で解消できたという話は結構多いかと思うのですが、逆に成長することで筋肉と骨のバランスがうまくいなくて、運動中に骨折をするということも結構あるので、継続的な指導とか情報提供とか必要ではないかと思いますので、ぜひ継続していただけたらと思います。

(小泉委員長) ありがとうございます。他にご質問等はございますか。

無いようですので、次第5その他について事務局何かありますか。

(事務局) 次回の運営委員会は、6月頃の開催を予定しております。日時等の詳細につきましては、追ってご連絡いたします。

(小泉委員長) それでは予定されておりました議事につきましては全て終了いたしました。長時間に渡りご協力いただきましてありがとうございます。

8 閉会

(午後2時00分終了)

令和5年度 第2回袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会議

次 第

日時：令和6年2月6日（火）

13：00～14：30

場所：学校給食センター2階食育ルーム

1. 開会

2. 委員長あいさつ

3. 教育長あいさつ

4. 議題

令和5年度運営基本方針に基づく実施状況について

（1）学校給食の提供について

（2）衛生管理・安全管理について

（3）食に関する指導の充実について

5. その他

6. 閉会

令和5年度

袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員名簿

役職	氏名	選出区分	備考
委員長	こいずみ けんじ 小泉 憲治	1号 学校長の代表 (奈良輪小学校)	1期目
副委員長	いまおか ひろみ 今岡 博美	4号 学識経験者	3期目
委員	わたなべ まさひこ 渡邊 政彦	1号 教頭の代表 (根形中学校)	1期目
委員	いづみかづみ 泉 和美	1号 養護教諭の代表 (昭和小学校)	1期目
委員	ささき ちえみ 佐々木 千恵美	1号 給食主任教諭の代表 (平川中学校)	1期目
委員	しばさき かおり 柴崎 香	2号 PTAの代表 (根形中学校)	1期目
委員	くずた けいすけ 葛田 圭亮	2号 PTAの代表 (中川小学校)	1期目
委員	さの たかとも 佐野 隆友	3号 学校医の代表 (佐野医院)	3期目
委員	おざわ きよみ 小沢 清美	4号 学識経験者	1期目
委員	すずき しゅういち 鈴木 秀一	4号 学識経験者	1期目

任期 令和5年4月1日から令和7年3月31日まで

【事務局】

役職	氏名	役職	氏名
教育長	御園 朋夫	学校教育課長	前沢 幸雄
学校給食センター 所長	緒形 卓史	副主幹	関 秀典
学校栄養職員	鳥居 玲子	学校栄養職員	井上 千香子
副総括栄養士	大高 悠里	栄養士	黒川 裕子
栄養士	小泉 恵里佳	副主査	村上 颯汰

議題 令和5年度運営基本方針に基づく実施状況について

今年度の学校給食センターの運営基本方針は、以下の3点です。

I. 学校給食の提供について

「児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」及び「学校給食の標準食品構成表」に基づき栄養バランスの取れた美味しい学校給食を安定して提供する。

II. 衛生管理・安全管理について

「学校給食衛生管理基準」に基づき衛生管理を徹底し、安全安心な学校給食の提供に努める。食物アレルギーを持つ児童生徒へは、袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアルに基づき、保護者・学校と連携して対応する。また、各機器、設備等の点検・保守を定期的に行い、良好な状態を維持する。食材の放射性物質測定についても引き続き実施し、安全性の確認を行う。

III. 食に関する指導の充実について

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな体と豊かな人間性を育んでいくための基礎が培われるように、学校と連携した「食に関する指導」の充実に取り組む。また、地産地消を推進するとともに、自然の恩恵、勤労への感謝や食文化、地域の産物などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことを目標に、市内の小中学校での食の指導を実施する。さらに、児童生徒の生活習慣病予防を目的として、学校と連携し食に関する指導を実施する。

I. 学校給食の提供について

1. 給食の実施と給食費

(1) 令和5年度給食実施状況

令和5年度の給食実施日数は、当初の計画どおり196日の見込みです。

	R5年度		(参考)
	計画	実施見込	R4年度実績
給食日数(年間)	196日	196日	198日
うち 米飯	153日	153日	155日
パン	37日	37日	37日
弁当の日	6日	6日	6日

※実施日の詳細については、別冊資料1「令和5年度給食実施計画書」参照

【参考】児童生徒、教職員他の人数の推移

	R4年度	R5年度	
	3月末現在	5月1日現在	12月1日現在
小学校	3,598人	3,655人	3,670人
中学校	1,643人	1,671人	1,674人
教職員他	約500人	約500人	約500人

(2) 給食費

①給食費の収納状況

今年度の現年度分給食費の収納状況は、10月分の給食費までの収納率が99.23%であり昨年同時期の収納率と比べやや低下しています。

また、滞納繰越分給食費はこれまでに約63万円収納し、収納率は23.35%となっています。

給食費が未納となっている保護者に対しては、督促状の送付や電話での催促、日中や夜間に直接自宅へ伺い集金するなどの対応を行っているところであり、今後も徴収率の向上に努めてまいります。

【現年度分の収納状況】

※令和6年1月12日現在(10月分まで)

	延べ人数	調定額	収納済額	未納額	人数
小学校	21,421人	83,236,088円	82,580,888円	655,200円	60人
中学校	10,786人	49,924,208円	49,559,152円	365,056円	26人
合計	32,207人	133,160,296円	132,140,040円	1,020,256円	86人

※教職員やセンター職員・調理員等を含む

【滞納繰越分の収納状況】

※令和6年1月12日現在

年度	当初件数	完納件数	収納金額	現在未納額
R4年度	59件	31件	544,000円	999,644円
R3年度	20件	4件	85,356円	646,358円
H27年度～H28年度	2件	0件	0円	58,735円
H21年度～H24年度	5件	0件	0円	128,958円
H16年度～H20年度	8件	0件	4,100円	245,980円
合計	94件	35件	633,456円	2,079,675円

※H25年度、H26年度及びH29年度からR2年度までは収納済み

【参考】給食費の口座振替利用率

児童生徒数	利用人数	利用率
4,887人	4,713人	96.44%

※令和3年度から給食費の口座振替を実施

②第3子以降学校給食費免除制度の実施状況（対象範囲拡大後）

令和5年1月から令和6年3月まで第3子以降学校給食費免除制度の対象者の範囲を拡大*しております。

現在の免除人数は次のとおりです。

※令和6年1月12日現在

	対象範囲拡大後 (令和6年1月分)		【参考】対象範囲拡大前 (令和4年12月分)	
	児童生徒数	1ヶ月あたりの 免除額	児童生徒数	1ヶ月あたり の免除額
小学校	369人	約144万円	214人	約83万円
中学校	88人	約41万円	0人	0円

※県が令和4年11月に期間限定で創設した「千葉県公立学校給食費無償化支援事業補助金」を活用し、補助対象期間である令和6年3月までの給食費について、第3子以降学校給食費免除制度の対象者を「小中学生3人以上」から「扶養されている子3人以上」へと被扶養者の年齢制限を撤廃

③給食費収入と食材費支出の状況

給食費収入はその全額を食材の購入費として使用しており、現在の収支の状況は次のとおりです。なお、施設・設備の維持管理や調理員の人件費など学校給食の運営に要する経費は市が負担しています。

【給食費の収支】

	歳出	歳入			
	食材購入費*1	給食費収入*1	国の交付金*3	県の補助金*4	市助成金等
当初予算額	2億9,278万円	2億3,537万円	—	—	5,741万円
補正予算額*2	2,738万円	—	2,450万円	1,156万円	
予算現額	3億2,016万円	2億3,537万円	2,450万円	1,156万円	4,873万円
決算見込額	3億2,016万円	2億4,126万円	2,450万円	982万円	4,458万円
【参考】 令和4年度決算額	3億47万円	2億4,614万円	2,826万円	255万円	2,352万円

※1 食材購入費及び給食費収入には教職員やセンター職員・調理員等を含む

※2 補正予算額は令和5年11月補正までの合計額

※3 「国の交付金」は新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金。令和5年6月に「物価高騰対応」として補正予算を計上

※4 「県の補助金」は令和4年11月に期間限定で創設された千葉県公立学校給食費無償化支援事業補助金。当初は令和5年3月までの予定であったが、県が令和6年3月まで補助期間を延長したことから、当該期間の給食費について第3子以降学校給食費免除制度の対象範囲の拡大を実施している。

【参考】給食センターの運営経費（総額）

予算科目	R5年度		(参考) R4年度決算額	備考
	予算現額※	決算見込額		
センター運営費	1億3,912万円	1億3,870万円	1億3,682万円	調理員人件費、衛生管理費、給食費収納事務費など
共同調理事業費	3億9,977万円	3億8,578万円	3億6,477万円	食材費、光熱水費、ごみ収集運搬委託料など
施設の管理費	1,814万円	1,812万円	1,615万円	各種設備保守点検委託料、修繕費、消耗品費など
厨房機器の管理費	1,579万円	1,577万円	1,120万円	厨房機器類保守点検委託料、修繕費、消耗品費など
車両の管理費	350万円	336万円	334万円	配送車車検代、燃料費、修理費、消耗品費など
合計	5億7,632万円	5億6,173万円	5億3,228万円	

※予算現額には11月補正予算計上分まで含む。

2. 献立と食材

(1) 献立の作成

①栄養を考えた多様な献立作成

「児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」及び「学校給食の標準食品構成表」に基づき、成長期にある児童生徒が必要とするエネルギー量や栄養を摂取できるよう、また、学校給食を美味しく食べられるよう、新たな献立や多様で変化のある献立の作成に取り組んできました。

また、生鮮野菜などについては地場産物を使用することで、地産地消の向上と給食を「生きた教材」として活用することにも努めてきました。

なお、今年度は「学校給食減塩レシピ」より給食でも提供した献立（豚ごぼう、トック入りスープ、おかか和え）について、家庭でも食べてもらいたいと考えそのレシピを給食日より市のホームページで紹介しております。

②生徒が考えた献立

「生きた教材」としての給食の役割を一層推進するため、今年度も生徒が考えた献立を実施しました。

実施日(予定日)	考案した学校	献立
7月10日(月)	昨年度の 長浦中学校 2年生	ごはん 牛乳 ハンバーグバーベキューソース ポテトソテー わかめ入りABCスープ マスカットゼリー
12月1日(金)	蔵波中学校 1年2組	ごはん 牛乳 チキンのオープン焼き 豚汁 お米のタルト
12月8日(金)	蔵波中学校 1年1組	麦ごはん 牛乳 ビビンバ風炒め たまごとわかめのスープ ポンデドーナツ
1月11日(木)	蔵波中学校 1年3組	ごはん 牛乳 とりつくね カリフラワーのサラダ和風味 お雑煮 はちみつレモンゼリー
1月17日(水)	蔵波中学校 1年4組	バターパン 牛乳 棒ぎょうざ みそラーメン みかん
2月 1日(木)	蔵波中学校 1年5組	麦ごはん 牛乳 とりそぼろ わかめクッパスープ 豆乳パannaコッタ(いちごソース)
2月22日(木) 予定	長浦中学校 2年生	わかめごはん 牛乳 ミルメークコーヒー かぼちゃコロッケ 豚汁 冷凍パイナップル
3月 1日(金) 予定	根形中学校 1年 A 組	麦ごはん 牛乳 豚肉と春野菜炒め 筍のみそ汁 三色ゼリー(もも、豆乳、りんご)
3月 5日(火) 予定	根形中学校 1年 B 組	五目ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ れんこんの金平 かぼちゃとえのきのみそ汁

③リクエスト給食

各小学校で人気の献立をリクエストしてもらい、リクエスト給食として提供しました。

【小学校からのリクエスト給食】

実施日	リクエスト学校	献立(太字がリクエスト給食)
10月2日(月)	蔵波小学校	ごはん 牛乳 チキンのオープン焼き れんこんの金平 大根のみそ汁
10月11日(水)	昭和小学校	ミルクパン 牛乳 ミルメークコーヒー かぼちゃコロッケ みそラーメン オレンジ
11月15日(水)	根形小学校	コッペパン 牛乳 コーンクリームグラタン やきそば ラ・フランスゼリー
11月17日(金)	中川小学校	麦ごはん 牛乳 れんこんチップス とりそばろ 茎わかめスープ
12月11日(月)	奈良輪小学校	わかめごはん 牛乳 ポテトとお米のささみカツ 豚肉のすき焼き風煮 さつまいもチップス
12月13日(水)	長浦小学校	ナン 牛乳 ハムカツ いんげんとコーンのソテー ドライカレー
1月19日(金)	平岡小学校	麦ごはん 牛乳 ポークカレー もやしのソテー アーモンドフィッシュ

(2) 安全な食材の使用と地場産物の活用

今年度も食材については安全性と衛生面を最も重視して、できる限り国内産の食材、米や生鮮野菜については袖ヶ浦産を使用するなど安全で良質な食材を使用しております。

- ・生鮮野菜や肉類については国内産を使用し、魚介類等について一部輸入食品を使用しました。冷凍食品や加工品についても、可能な限り原材料が国内産で国内加工の安全で良質なものを選定しました。
- ・米は全て袖ヶ浦産のコシヒカリとし、可能な限り低農薬で生産されたものを使用しました。
- ・季節の野菜を使用した献立の検討や野菜の出荷状況の調査などにより、袖ヶ浦産の食材の使用に努めてきました。なお、12月末現在での袖ヶ浦産野菜の使用率は34.8%（金額ベース）となっております。

【当初の使用目標：40%】

※地産地消率の詳細は、別冊資料2「令和5年度生鮮野菜の地産地消率」参照

※使用した袖ヶ浦産野菜については、給食献立表に記載して市のホームページで紹介しております。

- ・食材の放射性物質検査を適宜実施して安全性を確認しています。

※12月末までに15品目を検査し、結果は全て国の定める基準値以下でした。

3. 給食の食べ残しの状況と食品残滓の活用

給食の食べ残し量（残滓量）を学校ごとに毎回計量し、その状況についても検討しています。

また、給食の食べ残し残滓や調理時に発生する野菜くずについては、今年度も引き続き市内の酪農家が設置した資源循環型堆肥施設で堆肥化し、農作物の肥料として利用する資源循環型リサイクル処理を行っています。

【食品残滓リサイクル量の推移】 ※調理場で発生する野菜くず等含む

年度	食品残滓リサイクル量	
	12月末現在	年間
R5年度	58,498kg	(見込み)75,000kg
R4年度	58,858kg	75,553kg
R3年度	56,133kg	72,261kg

4. 課題と今後の取り組み

学校給食は栄養バランスだけでなく、児童生徒の食に関する知識や経験を豊かにすることも重要な役割ですので、給食の献立は様々な食材を組み合わせ作成しております。そのため、給食で使用する食材の中には子ども達の嗜好に合わないものもあり、そうした献立は食べ残しが多くなることが例年の課題です。今年度も根菜類やきのこ類などを使用した献立で食べ残しが多い傾向がみられました。そのような食材については、味付けや調理方法を検討し、献立の工夫に努めておりますが、少しでも食べ残しが減るように今後とも取り組んでいきます。

今年度は、夏の暑さなどの影響もあり、袖ヶ浦産野菜の入荷が少ない状況です。天候などに影響されやすい生鮮野菜の入荷ですが、児童生徒に地元で生産される農産物を知ってもらうとともに地産地消を推進するため、今後も袖ヶ浦産野菜を使用した献立の検討や野菜の出荷状況の調査などを行っています。

年度当初からの食品価格の高騰により、給食の食材価格も値上がりしております。この価格の高騰傾向については今後も続くものと思われるため、食材価格の動向には注視しながら、子ども達が食べる給食の質や量を維持するよう、献立の工夫や食材の価格調査など様々な方策により対応していきます。

施設が稼働してから9年が経過し、部品交換やオーバーホールなどのメンテナンス時期を迎えた設備・機器が増えてきています。今年度はボイラーの給水流量計交換や冷温水発生機のポンプのオーバーホールなどを重点的に実施しました。これまでのところ調理等の作業に支障となるような故障は発生していませんが、突発的な設備・機器の故障を未然に防止し安定的に給食を提供できるよう、今後も計画的な維持管理を実施していきます。

II. 衛生管理・安全管理について

1. 学校給食食品衛生管理基準の遵守

「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理等従事者については、腸内細菌検査の実施や衣服、手を常に清潔に保ち、マスクなどは所定のもを着用するなど、衛生管理に十分注意して作業しております。調理用の設備や器具については、常に清潔で衛生的に使用・管理するなど、安全安心な学校給食を提供するため徹底した衛生管理・安全管理を行っております。

このような衛生管理の徹底により、今年度も学校給食が原因による食中毒事故は発生しておりませんが、調理作業時の異物混入は現在までに3件発生しています。いずれも品質管理の徹底や確認作業の見直しなど、再発を防止するための改善策を講じています。

また、全ての職員・調理員の毎日の体温測定を含む健康観察や、徹底した設備・器具等の消毒などは継続して実施し、感染防止に努めながら業務を行っております。

2. 学校給食食物アレルギー対応について

食物アレルギーを持つ児童生徒に対する対応は、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」において組織的に検討し、新小学1年生だけでなく年度途中の申請についても学校、学校医、学校教育課及び給食センターで連携して対応しております。

【令和5年度食物アレルギー対応者数】

※（）内は年度当初の人数

	詳細献立表対応 (対応レベル1)	弁当対応 (対応レベル2)	除去食対応 (対応レベル3)	合計
小学校	26(25)人	44(44)人	11(10)人	81(79)人
中学校	9(8)人	10(10)人	2(2)人	21(20)人
合計	35(33)人	54(54)人	13(12)人	102(99)人

※学校別対応者数については、別冊資料3「令和5年度学校別食物アレルギー対応者数」参照

対応レベル1: 献立ごとに27品目の使用状況を記載した献立表を配布し、それを
基に給食から原因食物を除去して食べる対応

対応レベル2: すべての給食が食べられない完全弁当対応と一部の料理において
弁当を持参する一部弁当対応

対応レベル3: 卵、乳、卵と乳を除いた給食を提供する対応

なお、今年度も年度途中での申請が8件ありました。内訳としては、詳細献立表対応の申請が2件、一部弁当対応の申請が2件、乳除去食対応の申請が1件、乳除去食対応の解除申請が1件、一部弁当対応の解除申請が2件でした。

また、新1年生の保護者を対象とした就学時健康診断時の個別相談を電話にて実施しております。

【令和5年度就学時健診の際の食物アレルギー相談件数】

学校	件数	学校	件数
昭和小学校	11件	根形小学校	0件
奈良輪小学校	13件	中川小学校	0件
長浦小学校	4件	平岡小学校	2件
蔵波小学校	20件		
合計			50件

3. 課題と今後の取り組み

衛生管理・安全管理は学校給食を提供する上で最優先事項ですので、食中毒事故が発生しないよう今後も徹底した管理に努めます。また、設備や機器の突発的な不具合が発生した場合にも給食の提供に影響が生じないように、調理作業等の運用面についても工夫しながら業務に取り組みます。

食物アレルギーについては、卵・乳除去食の提供や、27品目のアレルギー原因食物を記載した詳細献立表により、原因食物を除去するなどの対応を行っておりますが、食物アレルギーは児童生徒の健康に関わることで、状況に応じた対応を講じるとともに、間違いの無いよう常に手順を確認しながら確実に対応を行います。また、消費者庁が表示の推奨品目にアーモンドを追加した件について、給食で使用する全ての食品でアーモンドの確認がとれるようになったことから、令和6年2月分の詳細献立表よりアーモンドの記載を追加しております。

衛生管理や食物アレルギー対応などは常に最新の情報を取り入れる必要があるため、今後も職員の研鑽に努めてまいります。

Ⅲ. 食に関する指導の充実について

1. 食に関する指導

①授業としての食に関する指導

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな体と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるように、学校と連携した「食に関する指導」の充実に取り組みました。

【令和5年度 食に関する指導実績】

※12月末現在

小学校				中学校	
学校	時数	学校	時数	学校	時数
昭和小学校	10時間	根形小学校	12時間	蔵波中学校	5時間
奈良輪小学校	24時間	中川小学校	9時間		
蔵波小学校	32時間	平岡小学校	6時間		
長浦小学校	9時間				
小学校合計			102時間	中学校合計	5時間

【食に関する指導内容一覧】

学年	題材名	内容
1年	牛乳の秘密を知ろう	牛乳の栄養をカルちゃん人形と一緒に考える
2年	食べ物のひみつを知ろう	元気列車を使って好き嫌いなく食べることの大切さを学ぶ
3年	学校給食について知ろう	給食ができるまでの様子を知り、感謝する心を持つ
4年	おやつ選びの名人になろう	生活習慣病予防のために、生活習慣や食生活について見直す
5年	五大栄養素のはたらきを知ろう	五大栄養素を学習し、栄養を考えた食べ方を学ぶ
6年	バランスのよい1食分の献立を考えよう	献立について理解し給食を参考に1食分の献立を考える
中学校	中学生に必要な栄養と食事給食の献立を考えよう	給食を望ましい食事モデルとし、中学生に必要な栄養について理解する
	健康な食生活と病気の予防	生活習慣病と食生活の関係について学ぶ
	受験期の食生活	受験期に必要な生活リズムや食生活で大切なことについて学ぶ

【参考】食に関する指導の年度別実績

※R5年度は12月末現在

	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
小学校	103時間	73時間	82時間	93時間	102時間
中学校	46時間	24時間	7時間	8時間	5時間
合計	149時間	97時間	89時間	101時間	107時間

②給食時間の食に関する指導

今年度も配膳や手洗い、食器の使い方など給食時間の児童生徒の様子を見るため、給食の時間に各小中学校を訪問しました。その日の給食に使用している地元産食材の説明や栄養士、調理員の思いなどを伝え、給食や地元の食材に興味を持ち、食べ物を大切に作る気持ちを持ってもらえるよう指導しています。

また、児童生徒から給食に対する意見を直接聞くことにより、より食べやすい献立作りの参考としています。

③生活習慣病予防健診後の個別指導

小学校4年生、中学校2年生を対象とした生活習慣病予防健診の結果により、生活習慣の改善が必要な児童生徒へは、個別に食生活や栄養等の指導を実施しました。肥満や脂質異常の栄養指導に加え、痩身傾向や貧血傾向、偏食のある児童生徒への相談も実施しました。

【令和5年度生活習慣病予防健診事後個別指導人数】

小学校				中学校	
学校	人数	学校	人数	学校	人数
奈良輪小学校	1人	根形小学校	2人	長浦中学校	2人
蔵波小学校	12人	中川小学校	2人	根形中学校	2人
長浦小学校	6人			平川中学校	2人
小学校合計			23人	中学校合計	6人

※12月末現在

【参考】生活習慣病予防健診事後個別指導の年度別人数

	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
小学校	30人	47人	25人	23人	23人
中学校	26人	21人	21人	19人	6人
合計	56人	68人	46人	42人	29人

※R5年度は12月末現在

2. 課題と今後の取り組み

「食に関する指導の全体計画」に沿って児童生徒の発達段階に応じた食に関する指導を推進していくため、各学校の給食主任を中心に学級担任や教科担任と連携しながら進めてきました。今年度は新たに中学校からの依頼があり、成長期の中学生に必要な栄養や食事内容について指導することができました。しかし、依頼のなくなった学校もあるため、定着できるよう働きかけていくことが課題となります。

今後も児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられるよう、また、学校給食が食事の見本となるよう食の大切さを伝えていきたいと考えます。

別冊

令和5年度

第2回学校給食センター運営委員会 参考資料

【資料1】 令和5年度給食実施計画書

【資料2】 生鮮野菜の地産地消率

【資料3】 学校別食物アレルギー対応者数

令和5年度 給食実施計画書

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
学年始休業	月 1	木 1		夏季休業	金 1		水 1	金 1	冬季休業	木 1	金 1		
	火 2	金 2	月 3			月 2	木 2			金 2			
	祝日		火 4		月 4	火 3	祝日	月 4			月 4		
	祝日	月 5	水 5		火 5	水 ④		火 5			月 5	火 5	
		火 6	木 6		水 6	木 5	月 6	水 6			火 6	水 6	
		水 7	金 7		木 7	金 6	火 7	木 7			水 7	木 7	
	月 8	木 8			金 8		水 ⑧	金 8		祝日	木 8	金 8	
月 10	火 9	金 9	月 10				祝日	木 9	9日(火) 【給食無し】	金 9			
火 11	水 10		火 11			月 11	火 10	金 10	月 11	水 10		月 11	
水 12	木 11	月 12	水 12			火 12	水 11		火 ⑫	木 11	休日	火 12	
木 13	金 12	火 13	木 13			水 13	木 12	月 13	水 13	金 12	火 13	水 13	
金 14		水 14	金 14			木 14	秋季休業	火 14	木 14		水 14	木 14	
	月 15	県民の日				金 15		水 15	金 15	月 15	木 15	金 15	
月 17	火 16	金 16	祝日				月 16	木 16		火 16	金 16		
火 18	水 ⑬		火 18			祝日	火 17	金 17	月 18	水 17		月 18	
水 19	木 18	月 19	水 19			火 19	水 18		火 19	木 18	月 19	火 19	
木 20	金 19	火 20	木 20			水 20	木 19	月 20	水 20	金 19	火 ⑳	祝日	
金 21		水 21				木 21	金 20	火 21	木 21		水 21	木 21	
	月 22	木 22				金 22		水 22	金 22	月 22	木 22	金 22	
月 24	火 23	金 23			夏季休業		月 23	祝日	冬季休業	火 ⑳	祝日	学年末休業	
火 25	水 24					月 25	火 24	金 24			水 24		
水 26	木 25	月 26				火 26	水 25				木 25		月 26
木 27	金 26	火 27				水 27	木 26	月 27			金 26		火 27
金 28		水 28		木 28		金 27	火 28				水 28		
	月 29	木 29		金 29			水 29			月 29	木 29		
	火 30	金 30				月 30	木 30			火 30			
	水 31			30日(水) 【給食無し】		火 31		水 31					
15日	20日	21日	13日	1日	20日	20日	20日	16日	16日	19日	15日		
年間実施日数196日【うち給食調理190日、お弁当の日(牛乳のみ提供)6日】													

※丸数字で網掛けの日はお弁当の日(牛乳のみ提供)

【 行 事 予 定 日 】

4月10日(月)	前期始業式	10月16日(月)	後期始業式
4月11日(火)	小学校入学式(午前)	11月8日(水)	小中学校音楽発表会
4月11日(火)	中学校入学式(午後)	12月23日(土)	冬季休業開始
4月12日(水)	中学1年生給食開始	1月8日(月)	冬季休業終了
4月17日(月)	小学1年生給食開始	3月8日(金)	中学校卒業式
5月17日(水)	小学校陸上記録会	3月15日(金)	小学校卒業式
6月15日(木)	県民の日	3月22日(金)	修了式
7月21日(金)	夏季休業開始	3月25日(月)	特別休業日
8月29日(火)	夏季休業終了	3月26日(火)	学年末休業開始
10月12日(木)	前期終業式		

別冊資料2

令和5年度 生鮮野菜の地産地消率

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
重量ベース	総重量(kg)	6,369.8	9,163.8	9,834.6	5,632.0	788.0	7,403.4	8,463.4	7,766.4	7,528.6	62,950.0
	袖ヶ浦産(kg)	1,081.0	2,636.8	7,207.6	4,768.0	0.0	435.0	2,701.0	3,373.4	3,806.6	26,009.4
	地産地消率(袖ヶ浦)	17.0%	28.8%	73.3%	84.7%	0.0%	5.9%	31.9%	43.4%	50.6%	41.3%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	1,156.0	5,058.8	7,489.6	4,967.0	0.0	509.0	2,701.0	4,074.4	3,806.6	29,762.4
	地産地消率(県内)	18.1%	55.2%	76.2%	88.2%	0.0%	6.9%	31.9%	52.5%	50.6%	47.3%
金額ベース	総金額(円)	1,794,330	3,260,550	2,875,040	1,783,410	484,740	2,581,900	2,710,000	2,197,350	2,243,020	19,930,340
	袖ヶ浦産(円)	291,410	505,460	1,751,720	1,390,210	0	196,650	873,120	991,070	945,920	6,945,560
	地産地消率(袖ヶ浦)	16.2%	15.5%	60.9%	78.0%	0.0%	7.6%	32.2%	45.1%	42.2%	34.8%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	381,410	1,281,630	1,830,680	1,445,930	0	270,650	873,120	1,265,110	945,920	8,294,450
	地産地消率(県内)	21.3%	39.3%	63.7%	81.1%	0.0%	10.5%	32.2%	57.6%	42.2%	41.6%

別冊資料 3

令和 5 年度 学校別食物アレルギー対応者数（令和 5 年 1 2 月末現在）

詳細献立表対応 (対応レベル1)	献立ごとに27品目の使用状況を記載した献立表を配布し、それを基に給食から原因食物を除去して食べる対応
弁当対応 (対応レベル2)	すべての給食が食べられない完全弁当対応と一部の料理において弁当を持参する一部弁当対応
除去食対応 (対応レベル3)	卵、乳、卵と乳を除いた給食を提供する対応

学校名	詳細献立表対応 (対応レベル1)	弁当対応 (対応レベル2)	除去食対応 (対応レベル3)	合 計
昭和小	9	5	3	17
長浦小	11	4		15
根形小		4	1	5
中川小	1	1		2
平岡小		3	1	4
蔵波小	5	16	3	24
奈良輪小		11	3	14
計	26	44	11	81
昭和中	4	4		8
長浦中	3	2		5
根形中		2	1	3
平川中	2			2
蔵波中		2	1	3
計	9	10	2	21
合計	35	54	13	102