

平成28年度第1回米子市学校給食運営委員会

日 時：平成28年5月2日（月）
午後3時30分から
場 所：米子市立学校給食センター会議室

日 程

- 1 開会

- 2 委員自己紹介

- 3 会長互選

- 4 会長あいさつ

- 5 議事
 - (1) 平成27年度事業報告について

 - (2) 平成28年度学校給食費について

 - (3) その他

- 6 その他

- 7 閉会

米子市学校給食運営委員会委員名簿

区 分	氏 名	所 属	備考
米子市立学校のPTAの役員	本池 陽子	福生東小学校 PTA副会長	
同 上	松田 奈穂子	伯仙小学校 PTA副会長	
同 上	堀口 修治	淀江中学校 PTA会長	
米子市立学校の校長	川上 さつき	崎津小学校校長	
同 上	神坂 安喜代	彦名小学校校長	
同 上	黒見 博	淀江中学校校長	
学識経験のある者	住田 剛彦	西部総合事務所 生活安全課長	
同 上	佐伯 啓子	元小学校校長	
同 上	松本 修一	元中学校校長	
教育委員会が適当と認める者	山根 直樹	箕蚊屋中学校 PTA会長	
同 上	角 幸恵	公募委員	
同 上	藤原 文子	同 上	

議事

議案第1号 平成27年度事業報告について

1 給食実施状況

(1) 実施回数

200回（米飯 157回・パン 43回）

1学期 4月 9日（木）～ 7月16日（木） 67回

2学期 8月25日（火）～ 12月24日（木） 81回

3学期 1月 7日（木）～ 3月23日（水） 52回

※ 小学校の卒業式の日、小学校の給食を実施していない。

※ 中学校の卒業式の日、中学校の給食を実施していない。

(2) 施設別延べ食数

施設名	給食人員			延べ食数
	児童・生徒数	職員等	計	
学校給食センター	3,990	390	4,380	781,540
第二学校給食センター	4,140	354	4,494	779,241
弓ヶ浜共同調理場	1,621	185	1,806	315,621
尚徳共同調理場	2,076	325	2,401	413,648
淀江共同調理場	734	74	808	142,684
合計	12,561	1,328	13,889	2,432,734

(注) 児童・生徒・職員等は、平成27年5月1日現在。職員等には保存食を含む。

2 学校給食の献立

(1) 献立の充実

献立作成会で栄養教諭等が共同で献立案を作成し、献立検討会で学校給食主任の代表とともに検討して献立を決定した。

献立内容については、児童生徒が食材を通じて地域の自然や文化に理解を深め、食への感謝の気持ちが育つように郷土料理や地場産物を積極的に取り入れた。

ア 献立作成会 22回 構成員：栄養教諭及び学校栄養職員 9人

イ 献立検討会 11回 構成員：栄養教諭又は学校栄養職員 3人・

学校給食主任 7人

(2) 地産地消の推進

平成27年度の主要44品目の県内産使用比率は58.9%で、平成26年度の60.6%と比較して1.7%下落した。

地産地消率の推移

年度	25年度	26年度	27年度
県内産使用比率	57.3%	60.6%	58.9%

単位：使用量（kg）・比率（％）

区分	県産品利用				その他			
	県内産<地産地消>		県内加工		国内産		外国産	
	使用量	比率	使用量	比率	使用量	比率	使用量	比率
野菜類	102,848	46.9	0	0	116,333	53.1	0	0
果物	1,051	87.2	0	0	154	12.8	0	0
魚介類	6,176	100.0	0	0	0	0	0	0
豆類	18,408	97.5	0	0	464	2.5	0	0
食肉類	41,832	81.7	0	0	8,739	17.1	611	1.2
きのこ類	772	19.5	0	0	3,189	80.5	0	0
その他	14,279	100.0	0	0	0	0	0	0
合計	185,366	58.9	0	0	128,879	40.9	611	0.2

3 食に関する指導の充実

栄養教諭及び学校栄養職員が専門的な立場から子どもたちに学校給食を通して食に関する指導を行うことで、栄養や食事のとり方などの正しい知識に基づいて自ら判断できる食の自己管理能力のある子どもの育成に努めた。

- (1) 給食時間における学校訪問回数 1, 257回
- (2) 栄養教諭等の授業への参画 163回
- (3) 給食試食会・講演 38回
- (4) 個別面談 103回
- (5) 調理業務受託事業者の調理員による学級訪問等

4 衛生管理の徹底

- (1) 学校給食衛生管理基準等関係法令に基づいて、調理が衛生的に行われているかを栄養教諭、学校栄養職員等が確認した。

- (2) 学校給食用食材の定期点検

学校給食用食材の点検一覧表をもとに、各食品群の中から年間で10品目の食材を選び、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の細菌検査を5品目ずつ2回に分けて行った。

ア 検査日

平成27年6月26日、平成28年1月25日

イ 検査結果

1月に検査した鶏肉から黄色ブドウ球菌が検出されたため、検査結果を納入業者に連絡するとともに各調理場に衛生管理の徹底を指示した。

5 効率的な学校給食の運営

(1) 調理業務委託事業の検証

学校給食調理業務は、平成26年度に実施した公募型プロポーザル方式により、平成27年度から平成31年度までの5年間を民間事業者へ委託して実施することになっている。

調理業務受託事業者により、安全・安心な学校給食が提供されるとともに調理業務が適切かつ円滑に実施されたかどうか、受託事業者の業務の実施状況の確認、日常的な調理業務の点検確認及び喫食者へのアンケートを通じて検証を行った。

ア 受託事業者

(ア) 学校給食センター

株式会社東洋食品

(イ) 第二学校給食センター

株式会社東洋食品

(ウ) 共同調理場（弓ヶ浜共同調理場、尚徳共同調理場、淀江共同調理場）

株式会社東洋食品

イ 契約期間

平成27年4月1日から平成32年3月31日（5年間）

ウ 委託業務の内容

調理業務、配缶及びコンテナへの積込業務、食器・食缶・調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務、残菜の処理業務、施設・設備の清掃及び点検業務、使用物品管理業務、衛生管理業務、その他附帯する業務

エ 検証結果

別添「米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果について」参照

(2) アンケート調査の実施

学校給食に関するアンケートを平成27年9月7日（月）～18日（金）に実施し、平成27年11月24日開催の第3回米子市学校給食運営委員会において報告した。

6 給食費未納対策

給食費の未納対策については、「学校給食費の未納対策に関する方針」に基づき、学校及び一般財団法人米子市学校給食会と連携を図りながら、機会を捉えた保護者啓発文書の配布、訪問徴収、児童手当等を活用した給食費の納付などを実施して未納の解消に努めた。

7 中学校給食の実施

平成27年4月から中学校給食を開始した。

8 食物アレルギー対応

全ての給食実施校において「鶏卵・乳」の除去食又は代替食によるアレルギー対応を実施した。

(1) 実施方法

食物アレルギー対応食の調理及び提供については、「米子市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」及び「米子市学校給食食物アレルギー対応調理マニュアル（調理施設用）」に基づき、原因物質の混入や提供誤り等の事故が無いよう確実に実施した。

(2) 対応人数 (人)

鶏卵	鶏卵・乳	乳	計
39	27	7	73

(3) その他の対応

- ・ 副食に使用する食材は、野菜を含めて全て加熱。(デザートとして果物を出す場合は非加熱)
- ・ そば・ピーナッツ・あわび・いくら・キウイフルーツは使用しない。
- ・ マヨネーズは、卵抜きマヨネーズを使用。

9 学校給食運営委員会の開催

(1) 第1回 平成27年4月30日開催

- 協議事項
- ・平成26年度事業報告について
 - ・平成27年度学校給食費について

(2) 第2回 平成27年7月15日開催

- 協議事項
- 調理業務の検証
- ・米子市立第二学校給食センター調理場の見学
 - ・学校給食の衛生管理について
- 学校給食アンケートについて

その他 給食試食

(3) 第3回 平成27年11月24日開催

- 協議事項
- ・学校給食アンケートの結果について

(4) 第4回 平成28年2月22日開催

- 協議事項
- ・平成28年度事業計画について

議案第 2 号 平成 28 年度学校給食費について

1 平成 28 年度学校給食費について

平成 28 年度の学校給食費は、1 食当たり小学校 272 円・中学校 320 円に設定する。

平成 28 年度給食費

(単位：1 食当たり/円)

	区分	27 年度	28 年度	増減	備考
小学校児童	主食	51.09	52.37	1.28	
	牛乳	43.90	46.00	2.10	
	副食	155.80	154.30	△1.50	
	消費税	20.06	20.21	0.15	
	合計	270.85	272.88	2.03	
	給食費	270	272	2	円未満切捨て
中学校生徒	主食	59.14	60.65	1.51	
	牛乳	43.90	46.00	2.10	
	副食	191.93	190.23	△1.70	
	消費税	23.59	23.75	0.16	
	合計	318.56	320.63	2.07	
	給食費	318	320	2	円未満切捨て
教職員	小学校	270	272	2	
	中学校	318	320	2	

2 給食費の内訳

(1) 主食について

学校給食用パン（コッペパン）及び米飯の価格は、公益財団法人鳥取県学校給食会が決定した売渡価格に基づき算出した。

ア パンについて

パンの年間使用計画を作成し、基本パンであるコッペパン、麺類併用の小型パンに加えて、黒糖パン、季節感のある食材を基本パンに練り込んだ本市独自の練り込み加工パンを取り入れている。

パンは、米飯と同様に主食であるということを基本に、嗜好的にならないように注意を払いながら、子どもたちにとって学校給食の楽しみの一つとなるように変化を持たせている。

学校給食用パン（基本コッペパン）の売渡価格は、昨年度と比較して小学校 84 銭、中学

校1円27銭の値下がりとなっている。

イ 米飯について

米飯は週4回とし、うち月1回程度は麦ご飯、月2回程度はアルファー化米を使用した炊き込みご飯、年に1回の赤飯を取り入れている。

精白米は、米子市産米でコシヒカリ50%、ひとめぼれ50%のブレンド米「おかわりくん」を使用している。

学校給食用米飯の売渡価格は、小学校1円33銭、中学校1円65銭の値上がりとなっている。

●主食価格

区分	小学校		中学校	
	回数	年間金額	回数	年間金額
パン	39回	1,792.30円	39回	2,045.83円
米飯	160回	8,629.95円	160回	10,023.17円
合計	199回	10,422.25円	199回	12,069.00円
平均単価	52.37円		60.65円	

(2) 牛乳について

学校給食で自県産牛乳を用いた低温殺菌牛乳（パステライズ牛乳）の提供を受ける場合、「高付加価値牛乳地域利用推進事業」により国から3年間奨励金が交付される。

本年度も、昨年度と同様に大山乳業農業協同組合から低温殺菌牛乳（パステライズ牛乳）の提供を受けることとしたが、生乳価格が上昇したことにより、平成27年度と比べて1本あたり2円10銭高い46.00円で価格を決定した。

低温殺菌牛乳（パステライズ牛乳）は、牛乳本来の優しい甘みとさっぱりとした飲みやすさが特徴である。

●牛乳価格

単位：1本あたり／円

区分	小学校	中学校
牛乳	46.00円	46.00円

(3) 副食について

副食の献立は、成長期にある子どもたちの心身の発達と健康を考慮して基本的には昨年と同様とし、旬の産物や地場産物を生かした献立・郷土食などを取り入れることにより、地産地消の推進を図り、生きた教材として魅力ある給食となるように配慮している。

価格は、学校給食の標準食品構成及び昨年度の食品使用頻度を基に、昨年度の物資購入単価、鳥取県学校給食会、米子市学校給食会などからの物資関係情報、本市の4・5

月分物資入札価額などを参考に算出した。

●副食価格

	小学校		中学校	
	回数	年間金額	回数	年間金額
副食	199回	30,705.70円	199回	37,855.77円
平均単価	154.30円		190.23円	

3 給食費の推移

(単位：1食当たり/円)

	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度
小学校	266	266	266	270	270
中学校	313	313	313	318	318

米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果について

米子市教育委員会学校給食課

1 はじめに

学校給食は、児童生徒に栄養バランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達に資するとともに学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的に学校教育活動の一環として実施されている。

一方で、近年、児童生徒や家庭、各自治体を取り巻く社会情勢や食生活環境が大きく変貌し、学校給食においても効率的、効果的な運営が求められるようになり、本市では平成20年4月から調理業務を民間事業者へ委託して実施している。

平成27年度は、平成27年度からの5年間を契約期間として3グループに分けて調理業務を委託しており、学校給食調理業務の委託事業について、安全・安心な学校給食が提供されるとともに調理業務が適切かつ円滑に実施されたかどうか、調理業務受託事業者の業務実施状況の確認、日常的な調理業務の点検確認及び給食喫食者へのアンケートを通じて検証を行った。

2 平成27年度の調理業務委託事業の実施状況

(1) 学校給食センター

受託者：株式会社東洋食品

(2) 第二学校給食センター

受託者：株式会社東洋食品

(3) 共同調理場（弓ヶ浜共同調理場、尚徳共同調理場、淀江共同調理場）

受託者：株式会社東洋食品

3 平成27年度の委託事業の検証結果

(1) 委託業務の実施状況

調理業務は、契約書及び仕様書に基づき、全般を通して概ね適切に実施されており、安全・安心な学校給食が提供されていると認められた。

ア 安全衛生管理について

(ア) 衛生管理について

受託事業者の調理作業について、「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理が行われているかを本市の職員、栄養教諭及び学校栄養職員等が検査した結果、適正な衛生管理のもとに調理作業が行われていた。

調理作業従事者に義務付けている月2回の検便と年1回以上の健康診断の実施について、検査結果報告書で確認した。

食中毒防止の観点から調理業務従事者が各自で記入する個人別健康観察記録について、記入確認を受託事業者が行っているかを確認した。

これらの確認により、適正な衛生管理のもとに調理作業が行われていると認められた。

(イ) 異物混入等の事故防止について

機器の故障の早期発見や異物混入を防ぐ観点から日々の調理機器の点検を義務付けており、点検表の提出を求めて確実に実施されていたことを確認した。

調理作業従事者は使用前後に調理機器部品の脱落等の確認を行っており、調理機器部品の異物混入事故はなかった。

なお、調理作業従事者による食材の目視点検で、食材に付着した金属片を発見した事例が1件あった。これは、「豚味噌ステーキ」の表面に長さ5ミリ、幅1ミリ程度の金属片が付着しているのを発見したもので、全学校で「豚味噌ステーキ」の提供を中止するとともに、学校・保護者にお詫びとお知らせ文書を配布した。

そのほか、野菜等の食材に由来する異物についても、調理作業従事者による食材の丁寧な点検により調理過程で概ね除去されていた。

イ 調理業務の実施状況

(ア) 給食配送時間の厳守

給食配送時間に遅れることなく円滑に調理作業が行われていた。

また、学校行事等に伴う給食配送時間の変更に際しても、本市の指示に対応した調理時間の調整と民間事業者のノウハウを活かした調理員の配置により、適切に対応ができた。

(イ) 調理作業内容の確認

受託事業者の業務責任者と毎月定期的に行う献立説明会や業務連絡会において、調理手順等の再確認や改善策の検討を行い、調理業務を円滑に実施することができた。

献立説明会は、市内5箇所の調理場で年間合計84回開催し、調理場責任者と栄養教諭及び学校栄養職員が作業工程や前月の調理作業の反省点等について意見交換を行い、業務改善と指導の徹底を図った。

また、業務連絡会も12回開催し、栄養教諭、学校栄養職員及び学校給食課職員が調理場責任者と意見を交換して、意識の共有化を図った。

ウ 食育への関わり

調理業務従事者が学校訪問を行い、教室で児童生徒と一緒に給食を食べ、給食や食材についての質問に答えたり自分たちの思いを話したりしたほか、調理器具や献立に関するクイズを行ったり、食材や料理に関する手作りの教材を掲示した。一部の学校では、ヨネギーズの着ぐるみを着て米子の特産物である白

ネギに親しみを持たせたりした。

学校での食育に調理業務従事者が関わることで、作り手の顔が見え、子どもたちの学校給食に対する興味、関心を高めることができたと考える。

エ 研修

調理業務や食品の取扱等を安全で衛生的に行うため、調理業務従事者に対して定期的に研修が行われているか、また、業務従事者の資質向上につながるような研修等が実施されているかについて、研修結果報告書の提出を求めて確認した。

調理受託事業者は毎月1回以上の研修を実施しており、食中毒防止のための研修や食物アレルギーに関する研修、労務管理研修など衛生面や接遇面など職員の資質向上につながる研修が行われていることを確認した。

(2) 学校給食アンケートについて

調理業務受託事業者が調理業務を円滑に実施したことの検証と学校給食の運営及び食育の推進の参考とするため、児童生徒及び教職員に対してアンケートを実施した。また、アンケート結果は、学校給食運営委員会に報告するとともに各学校及びPTA連合会に参考資料として提供した。

アンケート結果やアンケートで寄せられた意見を総合して判断すると、児童生徒に対して適切に給食が提供できていたと考えられ、調理業務受託事業者が調理業務を円滑に実施したことを確認できた。

ア 対象者

小学5年生及び中学2年生並びに給食を喫食している教職員

イ 実施時期

平成27年9月7日～18日

4 まとめ

受託事業者による調理業務は、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、適正な衛生管理のもとに実施されていた。また、異物混入を予防するために日常点検表が整備され、日々の調理業務において様々な確認作業も継続的に行われていた。

給食配送時間については、配送の遅れもなく、学校行事等に伴う配送時間の変更にも柔軟に対応できていた。

このほか、調理業務は契約書に定める仕様書と日々の作業指示書に基づいて適切に実施されており、これらを総合すると、調理業務委託事業により学校給食調理業務が安全・安心かつ効率的に実施されたと認められる。