

令和2年度第3回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和3年3月23日（火）午後3時から

場 所：米子市立学校給食センター会議室

日 程

1 開会

2 会長あいさつ

3 議事

（1）令和3年度事業計画について

（2）令和3年度学校給食費について

4 その他

5 閉会

1 令和3年度事業計画について

(1) 給食実施予定

令和3年度学校給食実施予定表

学 期	始業式	給食開始	実 施 回 数		給食終了	終業式
1 学期	小学校 4月7日 (水)	4月9日 (金)	4月	15回	7月20日 (火)	小学校 7月21日 (水)
	中学校 4月7日 (水)		5月	18回		中学校 7月16日(金) ～27日(火)
			6月	22回		
			7月	14回		
	計		69回			
2 学期	小学校 8月31日 (火)	8月23日 (月)	8月	7回	12月23日 (木)	小学校 12月24日 (金)
	中学校 8月23日(月) ～30日(月)		9月	20回		中学校 12月22日(水) ～24日(金)
			10月	21回		
			11月	20回		
			12月	17回		
	計		85回			
3 学期	小学校 1月11日 (火)	1月6日 (木)	1月	17回	3月23日 (水)	小学校 3月24日 (木)
	中学校 1月6日 (木)		2月	18回		中学校 3月24日 (木)
			3月	16回		
			計	51回		
合 計			205回			
備考						

(2) 学校給食献立の充実について

ア 献立の充実

学校給食は成長期における児童生徒の給食であることから、献立の作成にあたっては、栄養バランスに配慮するとともに、児童生徒が食材を通じて地域の自然や食文化に理解を深め、食への感謝の気持ちが育つように、地場産物や郷土食、伝統料理などを積極的に取り入れる。

また、献立案は栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が作成し、学校給食主任、栄養教諭等の代表及び学校給食課職員で構成する献立検討会で検討して、献立として決定する。

○ 献立作成会 毎月2回

構成員：栄養教諭2人、学校栄養主任3人、学校栄養職員5人

○ 献立検討会 毎月1回 構成員：

構成員：学校給食主任7人、栄養教諭等のうち3人、学校給食課職員1人

小学校と中学校は同一の献立とし、主食は、米飯を週4回、パンを週1回とする。

米飯に使用のお米について、令和3年度から米子市産「星空舞」を使用する。

また、小学1年生の米飯の提供量の調整、中学1年生の米飯とパンの提供量の調整については、引き続き、上半期の間、実施する。

パンについては、国産小麦を使用したパンを提供し、そのうち月に1回は県内産の大山こむぎを使用する。

副食の食物アレルギー対応については、「鶏卵・乳」の除去食及び一部代替食を提供する。

イ 地産地消の推進

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地場産物や郷土料理を積極的に学校給食に取り入れる。

精白米は米子産米を使用し、野菜類も市場関係者の協力を得て地元産を優先的に使用することとし、畜産物や水産加工品についても県内産の使用率を高めるように努める。

さらに、毎月19日の食育の日を「いきいき こめっこデー」とし、地元業者や生産者と連携して、地元の食材をふんだんに取り入れた学校給食を提供するとともに、地元食材などを用いた学校給食献立のレシピを市報やホームページに掲載する。

また、子どもたちの学校給食に対する関心や郷土に対する理解と関心が高まることを期待して、小学4年生から中学3年生までを対象に、地元食材を取り入れた料理の募集を行い、優秀な作品を全国学校給食週間に学校給食献立に取り入れて提供する。

(3) 食に関する指導の充実

食に関する指導は、小学生の低学年から高学年、中学生とそれぞれの発達段階に応じた効果的な指導となるよう、学校との連携を図りながら継続して推進していく。

指導内容については、食事のマナー、生産者や食べ物への感謝の気持ち、郷土料理や伝統料理などについて伝えるだけでなく、食事の重要性や健康への理解を深め、食の自己管理能力を育成し、児童生徒の「生きる力」を育む内容となるように工夫する。

また、給食試食会などを活用し、児童生徒の望ましい食習慣の形成について保護者への啓発活動を行う。

- 栄養教諭等による給食時間の訪問指導
- 栄養教諭等が担任教諭と連携した食に関する指導（チームティーチング）
- 保護者を対象にした試食会、講演会
- 委託事業者の調理員による栄養教諭等と連携した給食時間の食育活動
- 夏休み料理教室
- 地元の給食関係事業者との交流給食や講話

(4) 衛生管理の徹底

安全・安心な学校給食を提供するため、調理作業が「学校給食衛生管理基準」などの関係法令に基づいて衛生的に行われているかを確認するなど、食中毒防止対策のための衛生管理の徹底を図る。

また、異物混入を防止するため、食材の確認指導と調理機器の使用前後の点検指導を徹底するほか、給食施設や調理機器の保守管理について、定期的な施設設備の点検を行うとともに調理機器の日々の点検が確実に行われるように指導する。

公益財団法人鳥取県学校給食会に委託実施している米飯・パンの製造加工についても、製品の品質管理、衛生管理の徹底を図り、食中毒及び異物混入防止に努めるよう一般財団法人米子市学校給食会とともに指導する。

(5) 効率的な学校給食の運営

ア 民間委託をしている調理業務の検証

学校給食を効率的に運営するため、調理業務及び関連業務を民間事業者に委託して実施しているが、業務が円滑に行われるように各施設において受託業者の責任者と定期的な情報交換を行う。また、受託業者が調理従事者に対して調理技術、衛生管理などの必要な研修を実施していることを確認する。

○ 受託業者

学校給食センター	株式会社 東洋食品
第二学校給食センター	株式会社 東洋食品
弓ヶ浜・尚徳・淀江共同調理場	株式会社 東洋食品

○ 委託期間

令和2年4月1日から令和7年3月31日まで 5年間

イ アンケート調査の実施について

学校給食を喫食している小学5年生の児童、中学2年生の生徒及び教職員に対するアンケート調査を実施し、調理業務委託事業の検証及び学校給食の充実に努める。

保護者に対しても試食会などの機会を捉えてアンケートを実施する。

(6) 給食費未納対策について

- 未納を未然に防ぐために、文書配布等による保護者啓発を行う。
- 学校及び学校給食会との連携を強化し、給食費収納事務の円滑な実施を図る。
- 未納状況を把握し、未納家庭への文書・電話による督促、訪問徴収を行う。
- 児童手当・特例給付を活用した納付勧奨を行う。

(7) 学校給食用牛乳について

学校給食用牛乳は、引き続き鳥取県産生乳を使用する大山乳業のパスチャライズ牛乳とする。

(8) 非常時用備蓄食品について

給食が提供できない緊急的事案が生じた場合に対応するため、非常時用備蓄食品を備蓄する。備蓄食品は、鳥取県西部地震が起きた日に因んで10月に献立化し、学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等について伝える。

(9) いきいきこめっこ食育推進事業について

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つけるとともに、実生活における食の課題解決に向けた実践力を高めていくことができるよう、「食でつなぐ人とまち」をテーマに、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を強化する。

○ 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山どりの唐揚げ、大山こむぎを使用したパンの提供

○ アスリート等による食育講座の開催

「鉄人ドライカレー」の提供にあわせたアスリートによる運動や食生活に関する講演等

2 令和3年度学校給食費について

1 令和3年度学校給食費について

令和3年度の学校給食費は、1食当たり小学校280円・中学校330円に設定する。

令和3年度 学校給食費

(単位：1食当たり/円)

	区分	令和2年度	令和3年度	増減	備考
小学校児童	主食	57.06	58.31	1.25	
	牛乳	50.20	50.00	△0.20	
	副食	152.92	151.87	△1.05	
	消費税	20.81	20.81	0	
	合計	280.99	280.99	0	
	給食費	280	280	0	円未満切捨て
中学校生徒	主食	65.66	66.96	1.30	
	牛乳	50.20	50.00	△0.20	
	副食	190.61	189.51	△1.10	
	消費税	24.52	24.52	0	
	合計	330.99	330.99	0	
	給食費	330	330	0	円未満切捨て
教職員	小学校	280	280	0	
	中学校	330	330	0	

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。

また、昨年度から国産小麦を基本とし、月に一度「いきいきこめっこデー」前後のパンの日には鳥取県産小麦を計画している。

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83銭、中学校は96銭の値上がりとなっている。

イ 米飯について

米飯は週4回とし、うち月1回程度は麦ご飯や玄米ご飯、アルファー化米を使用した炊き込みご飯を取り入れ、年1回は黒米ご飯や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」を変更し、米子市産「星空舞」を使用することとした。

学校給食用米飯の売渡価格は、小学校18銭、中学校10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	42回	2,209.55円	42回	2,425.81円
米飯	163回	9,744.09円	163回	11,301.26円
合計	205回	11,953.64円	205回	13,727.07円
平均単価	58.31円		66.96円	

(2) 牛乳について

本年度も引き続き、パステライズ（低温殺菌）牛乳を選定した。鳥取県学校給食用牛乳供給価格は、生乳価格の上昇にともない令和2年度より30銭高い1本当たり50.50円となったが、保護者負担額については、国の補助単価50銭を除いて算出し、令和2年度より20銭安い1本当たり50.00円と決定した。

●牛乳価格

(単位：1本当たり/円)

区分	小学校	中学校
牛乳	50.00円	50.00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えると基本的には昨年度と同様とし、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、公益財団法人鳥取県学校給食会、一般財団法人米子市学校給食会などからの物資関係情報、本市の4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	205回	31,133.35円	205回	38,849.55円
平均単価	151.87円		189.51円	

3 給食費の推移

(単位：1食当たり/円)

	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
小学校	272	280	280	280	280
中学校	320	330	330	330	330

学校給食費の推移

(単位: 1食当たり/円)

	区分	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	元年度	2年度	3年度
小学校児童	主食	51.42	50.21	51.42	55.19	53.01	51.09	52.37	53.59	53.86	55.41	57.06	58.31
	牛乳	43.40	43.30	43.85	44.31	43.90	43.90	46.00	46.50	47.70	49.10	50.20	50.00
	副食	158.89	159.82	158.06	153.88	153.88	155.80	154.30	152.67	158.62	155.67	152.92	151.87
	消費税	12.69	12.67	12.67	12.67	20.06	20.06	20.21	20.22	20.81	20.81	20.81	20.81
	合計	266.40	266.00	266.00	266.05	270.85	270.85	272.88	272.98	280.99	280.99	280.99	280.99
	給食費	266	266	266	266	270	270	272	272	280	280	280	280
中学校生徒	主食	59.89	58.38	59.86	64.38	61.66	59.14	60.65	61.84	62.31	63.77	65.66	66.96
	牛乳	43.40	43.30	43.85	44.31	43.90	43.90	46.00	46.50	47.70	49.10	50.20	50.00
	副食	194.94	196.42	194.38	189.41	189.41	191.93	190.23	188.86	196.46	193.60	190.61	189.51
	消費税	14.91	14.91	14.90	14.91	23.59	23.59	23.75	23.78	24.52	24.52	24.52	24.52
	合計	313.14	313.01	312.99	313.01	318.56	318.56	320.63	320.98	330.99	330.99	330.99	330.99
	給食費	313	313	313	313	318	318	320	320	330	330	330	330