

議事

第1号 令和元年度事業報告について

1 給食実施状況

(1) 実施回数

184回（米飯 146回・パン 38回）

1学期 4月10日（水）～ 7月18日（木） 65回

2学期 8月26日（月）～ 12月24日（火） 82回

3学期 1月 6日（月）～ 2月28日（金） 37回

※ 新型コロナウイルス感染拡大防止対応による小中学校臨時休業期間中（3月2日～24日）は、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 | 3,727 | 400 | 4,127 | 681,049 |
| 第二学校給食センター | 4,229 | 364 | 4,593 | 740,937 |
| 弓ヶ浜共同調理場 | 1,478 | 190 | 1,668 | 271,001 |
| 尚徳共同調理場 | 1,881 | 320 | 2,201 | 351,941 |
| 淀江共同調理場 | 753 | 75 | 828 | 133,764 |
| 合計 | 12,068 | 1,349 | 13,417 | 2,178,692 |

(注) 児童・生徒・職員等は、令和元年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、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：栄養教諭等 10人

イ 献立検討会 11回 構成員：栄養教諭等 3人・学校給食主任 7人

(2) 地産地消の推進

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した。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た。

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した。

また、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などに学校給食献立に取り入れて提供した。

| | | | |
|------|------|------|------|
| 年 度 | 29年度 | 30年度 | 元年度 |
| 応募件数 | 587件 | 738件 | 916件 |
| 採用献立 | 10品 | 20品 | 24品 |

令和元年度の主要44品目の県産品使用比率は61.9%で、平成30年度の64.9%と比較して3.0%下落した。

地産地消率の推移

| | | | |
|---------|-------|-------|-------|
| 年 度 | 29年度 | 30年度 | 元年度 |
| 県産品使用比率 | 52.8% | 64.9% | 61.9% |

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 等 | 104,708 | 48.6 | 0 | 0 | 110,693 | 51.4 | 0 | 0 |
| 果物 | 1,829 | 100.0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類 | 8,033 | 93.1 | 594 | 6.9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 豆類 | 17,746 | 97.6 | 0 | 0 | 363 | 2.0 | 75 | 0.4 |
| 食肉類 | 41,280 | 90.4 | 3,754 | 8.2 | 635 | 1.4 | 0 | 0 |
| きのこ類 | 1,124 | 24.3 | 0 | 0 | 3,509 | 75.7 | 0 | 0 |
| その他 | 10,802 | 86.0 | 0 | 0 | 1,713 | 13.6 | 47 | 0.4 |
| 合計 | 185,522 | 60.5 | 4,348 | 1.4 | 116,913 | 38.1 | 122 | 0.0 |

(3) 非常時用備蓄食品を取り入れた献立

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に備蓄していた非常時用備蓄食品を、鳥取県中部地震が起きた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た。

3 食に関する指導の充実

栄養教諭等が専門性を活かし、学校給食を通して食に関する指導を行った。食に関する正しい知識を伝えるだけでなく、学校、家庭、地域と連携し、子ども達の自己管理能力の育成に努めた。

| | |
|--------------------------|--------|
| (1) 給食時間における学校訪問 | 1,235回 |
| (2) 栄養教諭等の授業への参画 | 169回 |
| (3) 給食試食会・講演 | 75回 |
| (4) 個別面談 | 173回 |
| (5) 夏休み料理教室 | 4回 |
| (6) 地元給食関係事業者との交流 | 19回 |
| (7) 調理業務受託事業者の調理員による学級訪問 | 217回 |

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、サルモネラ属菌、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31年4月11日～16日、令和元年8月28日～29日

イ 検査結果

8月に検査した生揚げ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衛生管理の徹底について指導した。

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る業者選定により決定した民間事業者により、平成27年度から令和元年度までの5年間の契約期間とした委託契約により実施しているため、令和元年度は契約の最終年度であった。

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日から令和2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令和元年9月2日～13日に実施し、令和2年2月20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、児童手当等を活用した給食費の納付勧奨などを実施して未納の解消に努めた。

7 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ないように努めた。

(2) 対応人数 (人)

| 鶏卵 | 鶏卵・乳 | 乳 | 計 |
|----|------|----|-----|
| 78 | 34 | 20 | 132 |

(3) その他の対応

- ・ 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。

8 学校給食運営委員会の開催

(1) 第1回 平成31年4月23日開催

- 協議事項
- ・平成30年度事業報告について
 - ・平成31年度学校給食費について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトについて

(2) 第2回 令和元年7月10日開催

- 協議事項
- ・調理業務の検証
米子市立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 令和2年2月20日開催

- 協議事項
- ・令和2年度事業計画について
 - ・令和元年度学校給食アンケートの結果について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトの取組について

第2号 令和2年度学校給食費について

1 令和2年度学校給食費について

令和2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2年度給食費

(単位：1食当たり/円)

| | 区分 | 令和元年度 | 令和2年度 | 増減 | 備考 |
|-------|------------|------------|------------|----------|--------|
| 小学校児童 | 主食 | 55.41 | 57.06 | 1.65 | |
| | 牛乳 | 49.10 | 50.20 | 1.10 | |
| | 副食 | 155.67 | 152.92 | △2.75 | |
| | 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 | 63.77 | 65.66 | 1.89 | |
| | 牛乳 | 49.10 | 50.20 | 1.10 | |
| | 副食 | 193.60 | 190.61 | △2.99 | |
| | 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、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。

また、今年度から国産小麦を基本とし、いきいきこめっこデーのある週のパンの日は県産小麦を計画したため、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4円72銭、中学校は6円36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回程度は麦ごはんや玄米ごはん、月2回程度はアルファ化米を使用した炊き込みご飯、年2回は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98銭、中学校1円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 | 41回 | 2,099.90円 | 41回 | 2,308.82円 |
| 米飯 | 161回 | 9,425.91円 | 161回 | 10,953.95円 |
| 合計 | 202回 | 11,525.81円 | 202回 | 13,262.77円 |
| 平均単価 | 57.06円 | | 65.66円 | |

(2) 牛乳について

本年度も引き続き、パスチャライズ（低温殺菌）牛乳を選定。生乳価格の上昇にともない、令和元年度より1円10銭高い1本当たり50.20円で価格を決定した。

●牛乳価格

(単位：1本当たり/円)

| 区分 | 小学校 | 中学校 |
|----|--------|--------|
| 牛乳 | 50.20円 | 50.20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 | 202回 | 30,889.84円 | 202回 | 38,503.22円 |
| 平均単価 | 152.92円 | | 190.61円 | |

3 給食費の推移

(単位：1食当たり/円)

| | 平成28年度 | 平成29年度 | 平成30年度 | 令和元年度 | 令和2年度 |
|-----|--------|--------|--------|-------|-------|
| 小学校 | 272 | 272 | 280 | 280 | 280 |
| 中学校 | 320 | 320 | 330 | 330 | 330 |

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

米子市では、学校給食を効率的に運営するため、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。

令和元年度の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決定した民間事業者へ、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いるため、委託契約の最終年であった。

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 令和元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 令和元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学校給食課の職員や栄養教諭、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。

調理業務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。

一方で、学校に提供した給食において、調理員が使用している使い捨てニトリル手袋片、食材の個包装袋片、結束テープ片が混入するという異物混入事象が発生した。これらは、受託事業者の異物確認不足等に起因する異物混入事象であるため、受託事業者に対してマニュアルに基づくテープの切断、袋の開封方法の徹底及び異物点検における更なる目視の徹底等を指導し、再発防止に努めた。

そのほか、野菜等の食材に由来する異物については、調理業務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79回開催し、調理場責任者と栄養教諭等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、業務連絡会も毎月1回開催し、栄養教諭等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を訪問し、教室で児童と一緒に給食を食べながら、給

食を作るときの様子を話すなどして交流を行った。一部の学校では、こめ太・こめ子の着ぐるみを着て訪問し、児童の学校給食への興味関心を効果的に高めた。

また、食に関する学習に栄養教諭とともに参加し、実際の調理器具を見せたり、給食に込めている思いを話すなど調理員としての専門性を発揮した授業を行った。さらに授業後、児童からの手紙に一人ひとり返事を書くことで、より指導効果を高めた。

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る等により確認した。

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連合会にも情報提供した。

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 令和元年9月2日～13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いた。

これらを総合すると、本市が調理業務を民間委託した平成20年度から継続して受託している民間事業者による調理業務委託事業により、令和元年度の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た。