

令和3年度第1回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和3年5月19日（水）

午後3時から

場 所：米子市立学校給食センター2階会議室

日 程

1 開会

2 委員自己紹介

3 会長・副会長互選

4 会長あいさつ

5 議事

（1）令和2年度事業報告について

（2）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

選 出 区 分	氏 名	所属等	備 考
米子市立学校のＰＴＡの役員	松永 雄太	義方小学校 ＰＴＡ会長	
同上	山下 百恵	弓ヶ浜小学校 ＰＴＡ副会長	
同上	榎尾 景子	加茂中学校 ＰＴＡ会計監査	
米子市立学校の校長	内田 弘之	福米西小学校長	
同上	藤田 耕一	義方小学校長	
同上	勝本 秀人	弓ヶ浜中学校長	
学識経験のある者	長尾 義之	西部総合事務所 生活安全課長	
同上	土井 博司	鳥取県薬剤師会 西部支部副支部長	
同上	佐伯 啓子	元小学校校長	
教育委員会が適当と認める者	松田 奈穂子	箕蚊屋中学校ＰＴＡ	
同上	増田 貴子	公募委員	
同上	築谷 扶美江	公募委員	

(敬称省略)

議事

第1号 令和2年度事業報告について

1 給食実施状況

(1) 実施回数

206回（米飯 164回・パン 42回）

1学期 4月 9日（木）～ 7月29日（水） 70回

2学期 8月25日（火）～ 12月24日（木） 84回

3学期 1月 6日（水）～ 3月23日（火） 52回

(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	3,719	388	4,107	777,763
第二学校給食センター	4,179	372	4,551	840,261
弓ヶ浜共同調理場	1,498	194	1,692	317,723
尚徳共同調理場	1,820	323	2,143	400,257
淀江共同調理場	758	75	833	153,854
合 計	11,974	1,352	13,326	2,489,858

（注）児童・生徒・職員等は、令和2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・
学校給食課職員 1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	30 年度	元年度	2 年度
応募件数	738 件	916 件	1,070 件
採用献立	20 品	24 品	26 品

令和 2 年度の主要 4 4 品目の県産品使用比率は 6 6. 3 % で、令和元年度の 6 1. 9 % と比較して 4. 4 % 上昇した。

地産地消率の推移

年 度	30 年度	元年度	2 年度
県産品使用比率	64. 9%	61. 9%	66. 3%

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	127, 439	53. 9	0	0	108, 938	46. 1	0	0
果物	1, 757	100. 0	0	0	0	0	0	0
魚介類	6, 359	85. 9	0	0	1, 046	14. 1	0	0
豆類	17, 206	99. 6	0	0	0	0	69	0. 4
食肉類	45, 426	88. 0	6, 170	12. 0	0	0	0	0
きのこ類	2, 192	54. 5	0	0	1, 829	45. 5	0	0
その他	13, 391	99. 3	0	0	0	0	97	0. 7
合計	213, 770	64. 4	6, 170	1. 9	111, 813	33. 6	166	0. 1

（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、10月9日（金）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, 2 5 2 回
（2） 栄養教諭等の授業への参画	2 4 1 回
（3） 給食試食会・講演	4 回
（4） 個別面談	1 6 1 回
（5） 夏休み料理教室	0 回
（6） 地元給食関係事業者との交流	5 回
（7） 調理業務受託事業者の調理員による学級訪問	1 6 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検査

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

令和2年7月1日～7日、令和3年1月20日～26日

イ 検査結果

7月に検査した鶏肉もも角切りからサルモネラ属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、令和元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が、令和2年度から令和6年度までの5年間を契約期間とした委託契約により実施しているため、令和2年度は契約の初年度であった。

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

令和2年4月1日から令和7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2年9月1日～11日に実施し、令和3年3月23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
83	38	19	140

(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 いきいきこめっこ食育推進事業

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、食育の取組を強化した。

(1) 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山乳業のヨーグルト 令和3年1月27日（水）
大山こむぎを使用したパン 毎月1回

(2) アスリート等による食育講座の開催

「鉄人ドライカレー」の提供にあわせたトライアスリート等による運動や食生活に関する講演 令和2年7月13日（月） 市内10中学校

(3) 国際交流給食の実施

韓国束草市との姉妹都市提携25周年記念事業として、韓国の食文化を取り入れた学校給食を令和3年2月16日（火）に提供した。

ヨネギーズとヘオミのチヂミ、ほうれん草のナムル、わかめスープ

9 学校給食運営委員会の開催

(1) 第1回 令和2年4月30日開催（書面開催）

- 協議事項
- ・令和元年度事業報告について
 - ・令和2年度学校給食費について

(2) 第2回 令和2年10月14日開催

- 協議事項
- ・調理業務の検証
米子市立弓ヶ浜共同調理場の見学
学校給食の衛生管理について
- その他
- ・給食試食

(3) 第3回 令和3年3月23日開催

- 協議事項
- ・令和3年度事業計画について
 - ・令和3年度学校給食費について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトの取組、成果について
 - ・令和2年度学校給食アンケートの結果について

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に委託して実施している。

令和2年度の学校給食調理業務は、令和元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に、令和2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、委託契約の初年度であった。

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2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2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。）が確認した結果、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。

一方で、学校に提供した給食において、わかめスープに使用したカットわかめの袋の切れ端（長さ25mm・幅5mmの透明のビニール片）が混入するという異物混入事象が発生した。これは、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袋開け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。

その他、野菜に付着していたと思われる虫、混入経路が特定できない毛髪やビニール片等の異物混入も発生しているが、食材に由来する異物については、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85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。

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。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 P T A 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 2 年 9 月 1 日～ 1 1 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 2 0 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 2 年度の学校給食調理業務について、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と認められた。