令和５年度第１回米子市学校給食運営委員会

日　時：令和５年５月１８日（木）
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４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	本田　香織	義方小学校ＰＴＡ	
同上	松原　葉子	福生西小学校ＰＴＡ	
同上	西村　直隆	尚徳中学校ＰＴＡ	
米子市立学校の校長	吉田　章一	河崎小学校長	
同上	足立　彰子	尚徳小学校長	
同上	林原　ゆかり	湊山中学校長	
学識経験のある者	梁川　直宏	米子保健所生活安全課長	
同上	仙田　　昇	鳥取県薬剤師会西部支部	
同上	佐伯　啓子	元米子市立小学校校長	
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	夕永　ゆうき	公募委員	

（敬称省略）

議事

第１号　令和４年度事業報告について

１　給食実施状況

（１）実施回数

２０５回（米飯　１６４回・パン　４１回）

１学期　４月１１日（月）　～　７月２５日（月）　７１回

２学期　８月２３日（火）　～　１２月２２日（木）　８２回

３学期　１月　６日（金）　～　３月２３日（木）　５２回

※ 台風のため給食を１回中止した。（給食中止日：９月６日（火））

（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	3,692	412	4,104	743,336
第二学校給食センター	4,228	387	4,615	825,476
弓ヶ浜共同調理場	1,494	191	1,685	303,217
尚徳共同調理場	1,771	351	2,122	378,183
淀江共同調理場	763	75	838	149,131
合　　計	11,948	1,416	13,364	2,399,343

（注）児童・生徒・職員等は、令和４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　１２人

イ　献立検討会　１１回（書面開催１回を含む）

構成員：栄養教諭等　３人・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 星空舞を使用し、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、地元への愛着が特に伝わる作品を全国学校給食週間を中心に学校給食献立に取り入れて提供した。

年　度	令和元年度	令和２年度	令和３年度	令和４年度
応募件数	916 件	1,070 件	1,516 件	1,522 件
採用献立	24 品	26 品	39 品	53 品

令和４年度の主要４４品目の県産品使用比率は６２．１％で、令和３年度の６７．５％と比較して５．４％低下した。

地産地消率の推移

年　度	令和元年度	令和２年度	令和３年度	令和４年度
県産品使用比率	61.9%	66.3%	67.5%	62.1%

単位：使用量（kg）・比率（%）

区分	県産品利用				その他				計
	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	使用量
野菜類 等	123,995	51.8	0	0	115,401	48.2	68	0	239,464
果物	814	100.0	0	0	0	0	0	0	814
魚介類	4,304	69.3	0	0	610	9.8	1,299	20.9	6,213
豆類	13,942	100.0	0	0	0	0	0	0	13,942
食肉類	48,223	87.9	0	0	0	0	6,655	12.1	54,878
きのこ類	1,827	48.4	0	0	1,950	51.6	0	0	3,777
その他	13,172	99.5	0	0	18	0.1	57	0.4	13,247
合計	206,277	62.1	0	0	117,979	35.5	8,079	2.4	332,335

（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２１日（金）に学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等を学ぶ生きた教材として食育に活用した。

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　　１，４６５回
（２）　栄養教諭等の授業への参画　　２５２回
（３）　給食試食会・講演　　３回
（４）　個別面談　　１６４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　　７回
（７）　調理業務受託事業者の調理員による学級訪問　　１０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４年５月１８日～２３日、令和５年１月１８日～２４日

イ　検査結果

検査の結果、腸管出血性大腸菌O−１５７、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌は検出されなかった。

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４年度は契約の３年度目であった。

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４年８月２９日～９月１６日に実施し、アンケート結果を同年１２月に各小中学校、小中ＰＴＡ連合会及び米子市学校給食運営委員会委員に報告した。

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)」に基づき実施し、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（令和５年３月１日現在）　　（人）

鶏卵	鶏卵・乳	乳	計
80	37	21	138

（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。
- 乳卵、小麦粉不使用デザート、コンソメ、カレールーなど、アレルゲンフリー食材の多用。

8　いきいきこめっこ食育推進事業

ふるさとの食を通して、児童生徒がいきいきとした豊かな心や郷土愛、食をめぐる自己の課題解決にむけて、実践力を育むことを目的に、「食でつなぐ人とまち」をテーマに本市の特徴を生かして、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を実施した。

（1）地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山どりの唐揚げ　　令和４年６月２１日（火)、令和５年３月３日（金)
境港サーモンの使用した料理　　令和４年９月１２日（月)、令和５年３月２日（木)
大山こむぎを使用したパン　　毎回

（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４年７月５日（火）　市内１０中学校

（３）国際交流給食の実施

ア　中国料理の提供

友好都市提携をしている中国（保定市）の食文化を取り入れた献立を令和４年１０月２７日（木）に提供した。

干焼蝦仁（エビチリ）、棒棒鶏サラダ、四川風玉子スープ、ご飯、牛乳

イ　韓国料理の提供

姉妹都市提携をしている韓国（束草市）の食文化を取り入れた献立を令和４年１２月７日（水）に提供した。

キンパ、コムナムルムチム、スンドゥブ、ご飯、牛乳

ウ　ワールドカップ給食の提供

カタールで開催された２０２２ＦＩＦＡワールドカップにあわせ日本の対戦国の料理を取り入れた献立を令和４年１１月２１日（月）に提供した。

パエリア、フランクフルト、エンサラディージャ・ルサ、豆乳プリンタルト、牛乳

（４）入江聖奈選手 金メダル給食の提供

米子市出身の入江聖奈選手が東京オリンピックのボクシングで金メダリストを獲得されたことを記念して、令和４年４月２２日（金）に入江選手の思い出の給食メニューを提供した。

大山こむぎのキャロットパン、照焼チキン、クラムチャウダー、海藻サラダ、牛乳

（５）ガイナーレ給食の提供

地域に根ざしたスポーツ振興と児童生徒に対する食育の推進に図るため、ガイナーレ鳥取と連携を図り、アスリートに必要な栄養素を含み、成長期の児童生徒に食べて欲しいメニューを選手と共同考案し、試食会を経て、令和４年９月２８日（水）に提供した。

ガイナーレ丼、かおり和え、いももちスープ、チーズ、ご飯、牛乳

９　学校給食運営委員会の開催

（１）第１回　令和４年５月１９日開催

協議事項　・令和３年度事業報告について

・いきいき こめっこ プロジェクトについて

（２）第２回　令和４年１１月２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

・いきいき こめっこ プロジェクトについて

その他　・給食試食

（3）第3回　令和５年３月２２日開催

協議事項　・令和５年度事業計画について

・令和５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

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４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る業者選定により決定した民間事業者に、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て、2に記載した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３年度目であった。

その学校給食調理業務の委託事業について、調理業務が適切かつ円滑に実施され、安全・安心な学校給食が提供されたかどうか、調理業務受託事業者の業務実施状況の確認及び日常的な調理業務の点検確認を行うとともに、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４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４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も、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ことを確認した。

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、きのこソースハンバーグに透明ビニール片、じゃこサラダに釣り糸、磯香和えに白色ゴム紐が混入するなどの異物混入事象が発生した。これらの異物については混入経路は特定できなかったが、調理過程における食材の目視確認作業で食材に付着していた異物を発見できず混入した可能性もあるため、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、学校から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等の異物混入についての報告もあったが、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、概ね調理過程で除去されていた。

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、適切に対応ができていた。

（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うとともに、掲示物を作成し教室や配膳室に掲示した。

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で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４年８月２９日～９月１６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、令和４年度は新型コロナウイルス感染症による学級閉鎖等に伴い調理食数を急遽変更することもあったが、本市が調理業務を民間委託した平成２０年度から継続して調理業務を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４年度の学校給食調理業務については、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。

令和5年度　第1回

米子市学校給食運営委員会

・米子市立第二学校給食センター

・三宅　文佳

毎月19日は
「いきいきこめっこデー」！！

米子市学校給食キャラクター

こめ太・こめ子

・誕生日　平成18年8月18日

・口ぐせ　「〇〇よね～」「〇〇よな～」

米子市のおいしい水と栄養たっぷりの土から
誕生したお米のキャラクター“こめ太とこめ子”。
チャームポイントは、2頭身の米粒体。
米子市の学校給食とお米のすばらしさを伝える
給食センター食育推進部員として活躍中！！

毎月19日は「食育の日」。
ふるさと米子を考える日にしよう！

昨年度の取り組み

入江聖奈選手

東京オリンピック　ボクシング『金メダル』給食

給食×金メダル

6月20日～6月24日

いきいき
こめっこ
5周年ウィーク

給食×いきいきこめっこ5周年

給食×トライアスロン

給食×とっとり県民の日

給食×ガイナーレ

給食×ワールドカップ

いきいきこめっこプロジェクト

中国

韓国

給食×国際交流

いきいきこめっこプロジェクト

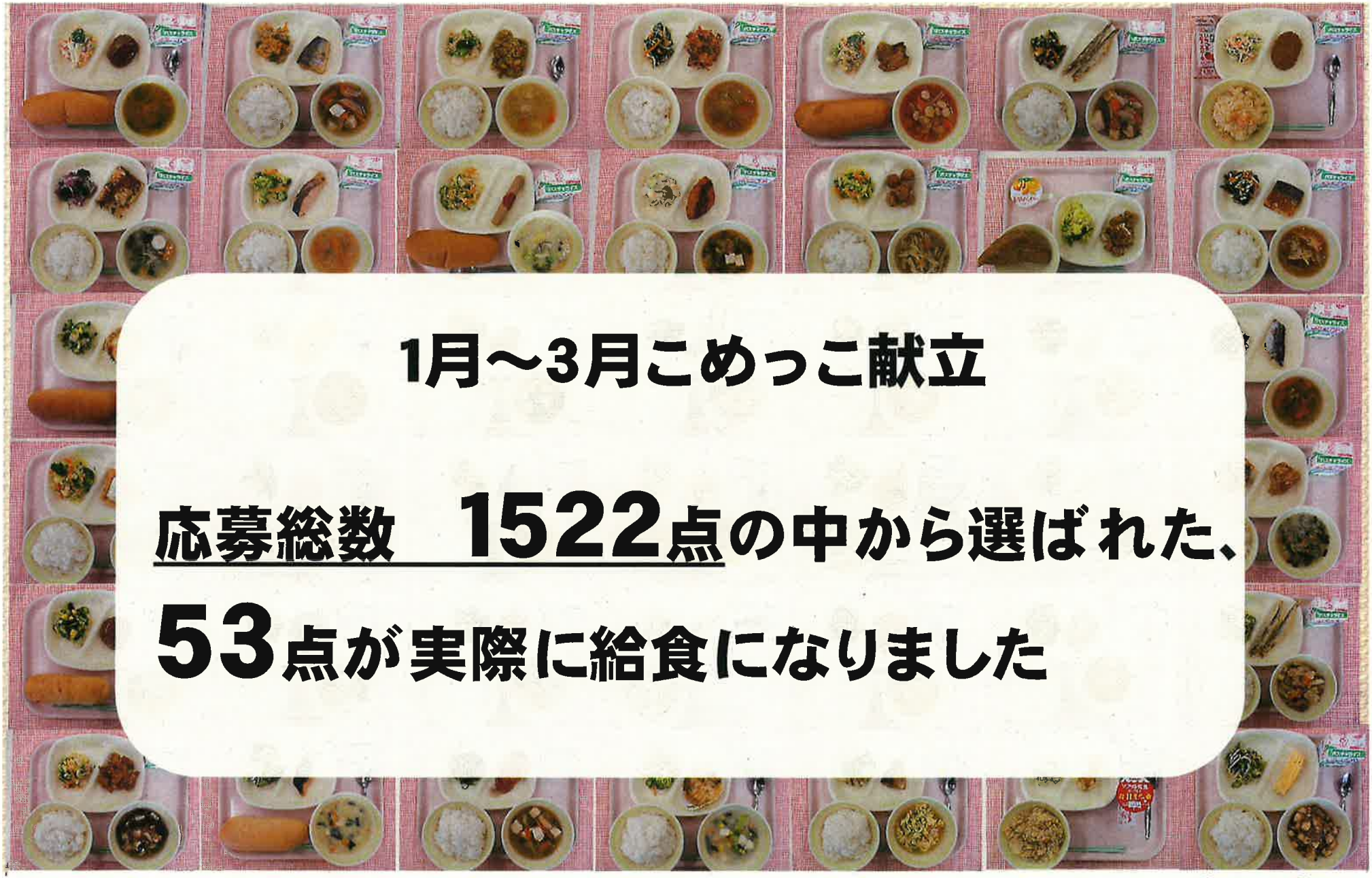
給食×国際交流（中国）

給食×国際交流（中国）

給食×国際交流（韓国）

給食×国際交流（韓国）

給食×国際交流（韓国）



1月～3月こめっこ献立

応募総数　1522点の中から選ばれた、

53点が実際に給食になりました

給食×こめっこ献立

市長賞・教育長賞

たきこみYONAGOHAN

～野菜がたっぷり入っとるけん～

星空舞のほしぞらまい

ほししいたけ
しめじ
Soybeans
らっきょう
まいたけ
いんげん

給食×こめっこ献立

今年度の取り組み予定

令和5年度　食育事業（こめっこプロジェクト献立）

5月　ウェルカムアフターコロナ給食

6月　～食育月間～

ふるさとめぐり給食ウィーク

国際交流給食「オーストラリア」

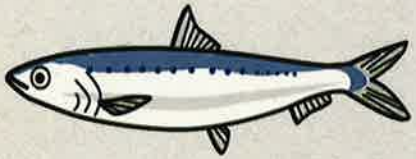
ふるさと献立「大山どり」

7月　トライアスロン給食

9月　とっとり県民の日給食

ふるさと給食「境港サーモン」

国際交流給食「ワールドカップ給食」



令和5年度　食育事業（こめっこプロジェクト献立）

10月　ガイナーレ給食
非常食給食
食品ロス給食

11月　国際交流給食「中国」

12月　国際交流給食「韓国」

1月　～全国学校給食週間～
こめっこ献立月間（1～2月）

2月　ふるさと給食「境港サーモン」

3月　ふるさと給食「大山シュークリーム」

ウェルカム
Welcome
アフターコロナ給食

給食×アフターコロナ×子どもの日

食育月間特別企画

ふるさとめぐり給食ウィーク

～いきいきこめっこ号の旅！～

米子市の学校給食では、６月の食育月間にあわせて給食で「食」を考える取組を実施しています。今年度は米子市を含めた、県内の５市町村の代表的な料理や食べ物が登場します！

２３日　米子市
【国際交流給食】オーストラリア

- ヨネギーズハンバーグ with バーベキューソース
- コールスロー（紫キャベツ入り）
- ベジタブルスープ　・ヨネギーズゼリー

米子市特産の白ねぎを使ったハンバーグにバーベキューソースをかけてあります。コールスローと一緒にパンにはさめば、オーストラリアでよく食べられているハンバーガーに大変身！　野菜たっぷりのスープもオーストラリアでよく食べられる料理の一つです。

２０日　琴浦町

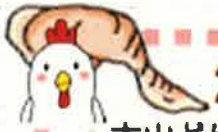
- たこのマリネ
- あごカツカレー

琴浦町のＢ級グルメ「あごカツカレー」を再現！鳥取県民が大好きなカレーとあご（トビウオ）を一緒に味わう献立です。

１９日　鳥取市

- 豆腐竹輪の天ぷら
- 砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ
- わかめのすまし汁

砂丘で育つらっきょうや、鳥取市周辺でよく食べられるわかめ、特産品の豆腐竹輪を味わう献立です。



２２日　大山町

- 大山どりのから揚げ
- 大山ブロッコリーの香味サラダ
- 山のめぐみ中華スープ

子どもたちが大好きな大山どりのから揚げと、大山の裾野で育ったブロッコリーなど、山の幸満載の献立です。

２１日　倉吉市

- スタミナ納豆
- 砂丘長いもの味噌汁

給食で人気のスタミナ納豆発祥の地と言われています。特産品の長芋は味噌汁で味わいます。

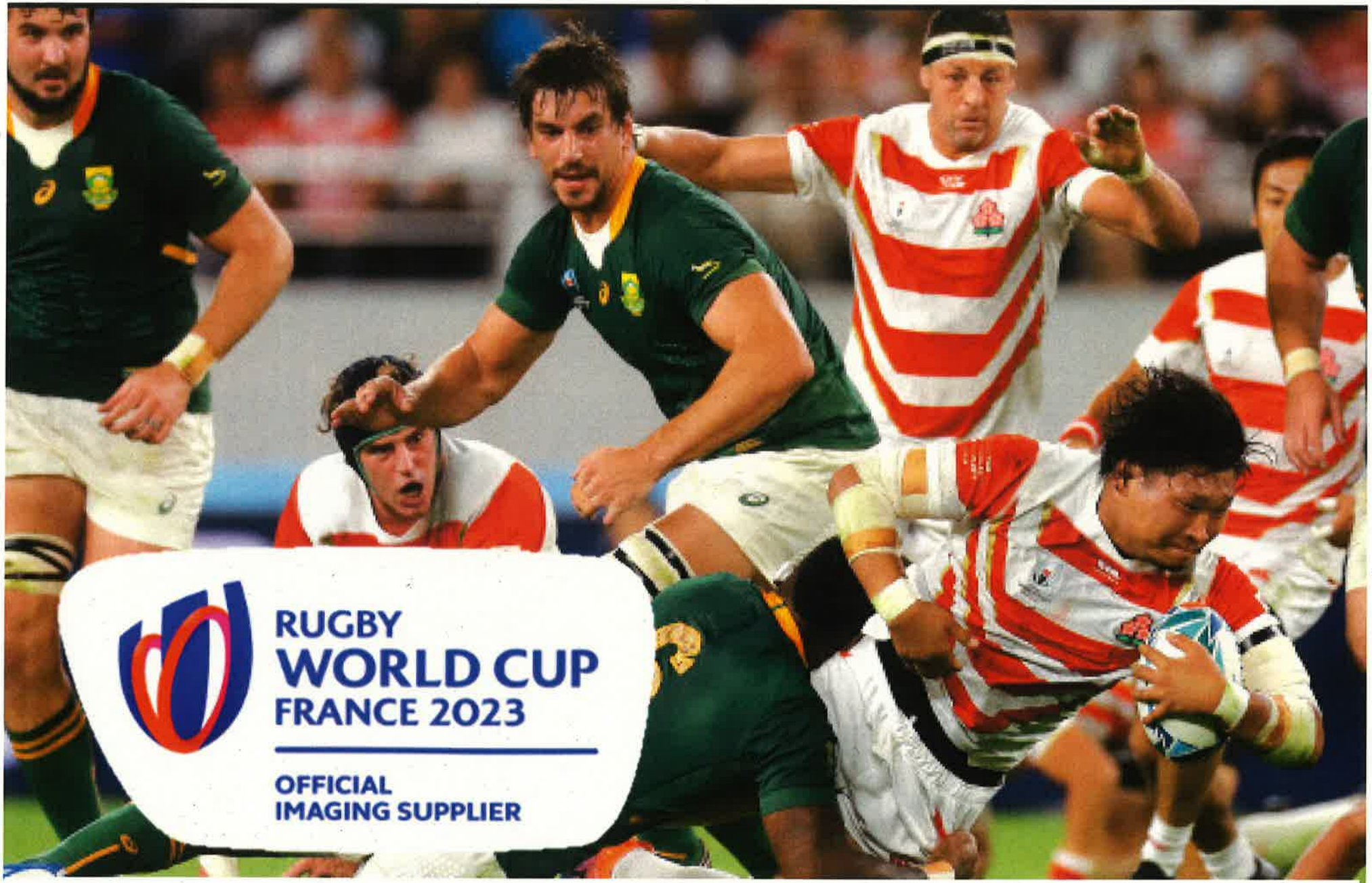
～お知らせ～

夏休みに第二学校給食センターで料理教室を開催予定です。詳細は後日学校から配布される文書をご覧ください。

ホットライン給食　●日々の給食写真や人気メニューのレシピを（一財）米子市学校給食会のHPでご覧になれます。

― 米子市教育委員会 ―

給食×国際交流



給食×国際交流

給食×食品ロス

これからも、子どもたちの
いきいきとした豊かな心や、
郷土愛を育めるよう
がんばります！！

ご清聴ありがとうございました。