

## 令和6年度第1回学校給食センター運営委員会議録

日時：令和6年7月4日（木）

午前10時00分～午前11時10分

場所：町民センター2Aクラブ室

### 1. 開会

### 2. あいさつ

（教育長）

二宮町の学校給食は、昭和48年より近隣市町村に先駆けて小学校・中学校の子供たちに安心・安全な給食を提供しており、50年近い歴史があります。

学校給食費については、物価高騰のため令和5年度に値上げをしましたが、その分については町から補助することで保護者負担は据え置きとさせていただきました。今年度からは、中学校の給食費補助金を拡大し完全無償化とし、小学校の給食費は物価高騰による値上げ分を補助することで一部無償化とし、実施しております。

学校給食においては、地産地消を推進するとともに計画的に無農薬野菜等、児童・生徒に対しより安心・安全な給食を提供するように心がけています。また、学校の給食時間を活用し栄養士が子どもたちに食育を実施する中で地場産の野菜の魅力を伝えています。昨年度は、小学校3校を実施しました。今年度は中学校2校において全校生徒に食育放送を実施します。実は、今朝の神奈川新聞で無農薬野菜ふんだん、町立小中学校食かえるということで、二宮中学校が紹介されました。生徒のコメントもあります。回覧で回しますので、ご覧いただければと思います。

それでは、よりよい学校給食のためにお力添えいただきますようお願い申し上げ、あいさつとさせていただきます。

### 3. 自己紹介

(委員及び事務局自己紹介)

### 4. 正・副委員長の選任について

委員長あいさつ

(委員長)

よろしく願いいたします。皆様のご協力をお願いしまして、議事を努めさせていただきたいと思っています。

### 5. 議題

議題1. 学校給食センター主要事業報告について

(事務局より説明)

(栄養教諭活動については栄養教諭より説明)

(事務局)

資料3をご覧ください。前回会議以降の1月から5月までの業務について報告させていただきます。毎月の給食センターの業務内容としましては、1月12日にあります「PTA 献立書面会議」を給食がある月に試食と併せて実施しています。次に24日にあります「給食物資の青果物の業務監査」を、朝8時納品の現地監査と納品の書類審査とあわせ、夏休みを除く概ね毎月行っています。

その他に、9日と22日にあります「検便検査」について、業者及び給食センター職員及び学校作業員を対象に衛生管理を目的に月に2回実施しています。

続いて、4ページの下の特記事項に記載してあります、給食センター施設管理業務を説明します。電気機材の点検を月2回、排水処理機器の点検を月2回、施設内の消毒を月1回、一番下にある調理等で排出されるプラスチック類の廃棄物の処理を給食がある月の概ね毎週処理を行っています。

5ページをご覧ください、特記事項の下から2つ目の「廃油回収」を調理で使った油を売払いし、食材費に還元しています。

続いて6ページをご覧ください。3月15日の「食器検査」を本日委員での出席していただいている学校給食センター薬剤師の橋本先生に「学校給食定期衛生検査」を学期毎に実施していただいております。橋本先生からの特に指導いただいていた事項としましては、揚げ物の調理において調理前の生肉に衣をつける作業と調理後の料理が同じ部屋で実施していることについて、生肉に衣をつける作業は、下処理室で作業することが望ましいとの指摘を受け、構造上、動線を完全に分けることは難しいのですが、調理場で作業する場合はエプロンを取り換えて衛生的に意識しながら作業を行っているところです。

続いて7ページをご覧ください、4月9日から1学期の給食が始まりました。8ページからの1学期の業務内容につきましては、栄養士による食育活動を推進していますので、栄養士が説明します。

資料の3の2をご覧ください。学校栄養技師活動報告です。学校における食育の推進では、主に6つの視点に基づいて食育活動を実施しています。

1つめは「食事の重要性」、2つめは「心身の健康」、3つめは「食品を選択する能力」、4つめは「感謝の心」、5つめは「食事のマナーや人間関係の形成能力を身につける社会性」、6つめは「食文化の継承」です。以上の6つの視点に基づき食育指導にあたっております。

簡単ですが、1月から5月までの活動報告をいたします。1月15日から26日までの「一色小学

校訪問食育指導」では、給食時間に栄養士が食育のテーマを事前に担当の先生と決めて、1年生から6年生までの教室を巡回し行いました。各学年、給食センターの1日の流れについての5分程度の動画や給食にまつわるクイズなどを出し、給食を食べるまでの様子を知ること興味関心を持ってもらいました。3月7日木曜日です。二宮小学校支援級食育授業では、担任の先生から偏食をする児童が多いと相談を受けたので、「野菜を仲良くなるよう」という題材で野菜について学ぶ時間をもちました。苦手でも一口ずつ食べてみようとする児童が多かったです。

続いて、2月21日水曜日です。一色小学校地場産デー（原木しいたけ）食育放送を行いました。この日は、二宮町で活動している「椎茸班」の農家さんをお招きし、原木しいたけがついた現物の木を持ち子どもたちに見せました。スーパーで売っている菌床椎茸とは異なり、初めて見る原木しいたけに終始子どもたちは驚きを隠せずにはいられませんでした。苦手な椎茸でも、農家さんの顔を見て一口でも食べたよという声や椎茸が少し好きになったという声ももらいました。

そのほか、3月15日金曜日学校薬剤師検査では、本日まで出席いただいている橋本先生が給食センターの施設衛生検査を行なってくださいっております。また、食器検査や水質検査を行ない、異常がないかを検査してくださっています。学期に1回依頼しています。

最後ですが、4月25日木曜日平塚保健福祉事務所衛生調査では、年1回二宮町の児童生徒の栄養管理や衛生管理などを行い、改善すべき点などを指導していただいております。2学期も引き続き給食センターの衛生管理とともに食育の視点を大切に行っていきたいと思っております。

以上で、学校栄養士活動報告を終わります。

議題2. 学校給食物資納入業務監査結果について

(事務局より説明)

(事務局)

資料4をご覧ください。青果物の納入物資に対して、商工会さんと町内の商店さんを委員にお願いして、定期的実施している業務監査の結果です。11ページから14ページの内容は、前回会議以降の1月から5月分のものであります。

9ページをご覧ください。青果物の納入物資の監査は、この「納入物資の評価基準」に基づいて、SランクからDランクの5段階評価を行っておりまして、この評価は鮮度等の品質はもちろんですが、学校給食食材としての調理のしやすさ、形状の統一性も求められていることから、一般的な評価よりは厳しいものとなっております。Cランクでも一般的には使用に問題のないレベルです。

11ページをご覧ください。今年の1月からの監査実施報告です。12ページの2月分と13ページの4月分と14ページの5月分の真ん中の監査結果・意見について記載が漏れてしまったのですが、いずれも品質については「良好」、価格・数量については「適正」でありました。

全体の監査結果については、数量、数量・品質は適正であり、仕入れ値も市場価格に比べ適正または安価であるとの見解をいただきました。

資料15ページは、物資納入業務監査の年間の実施計画です。

学校給食用物資納入業務報告」は以上です。

### 議題3. 学校給食使用食材の産地・食材検査について

(事務局より説明)

(事務局)

資料16ページをご覧ください。学校給食使用食材の産地についてご説明します。青果物等の下から6行目に菜の花がありますが、これは二宮町で採れた菜の花を使用しています。毎年、農協さんか

ら納品していただいております。資料 20 ページをご覧ください。上から 6 行目です。干し椎茸と記載してありますが、こちらも二宮町の原木椎茸を乾燥させたものを水で戻し「麻婆豆腐」に使用しました。

産地は、町のホームページで公表していますので、ぜひご覧ください。また、学校給食で使用している食材の産地については、引き続き保護者の皆さまに安心していただくため、お知らせしていきます。

続いて、21 ページをご覧ください。学校給食使用食材の検査の結果についてご説明いたします。

給食センターでは、学期ごとに 2 回ずつ食材の検査を実施しています。検査項目には、腸管出血性大腸菌 O157 と一般細菌があります。検査の目的としては、食品や調理器具、手指などの微生物の汚染状況を把握したり、衛生管理の状況を客観的に評価するために検査を行っております。これらの菌を調べることによって、汚染の度合いや病原菌の有無を推測することができます。安全に給食が提供できるようにこの食材の検査は欠かせません。結果は以下のとおりとなっております。

腸管出血性大腸菌 O157 は、非加熱の食材を対象としています。そのため、さといもやこんにゃく、ごぼう、にんじんなどが対象となっております。すべて陰性です。また、一般細菌数ではカンピロバクター、サルモネラ菌などの食中毒菌などがあげられます。主に、加熱調理された食材が対象となっておりますので、赤飯や海苔和えご飯などがあげられます。一般細菌数値ですが、 $<3.0 \times 10^2$  という数字は一般的に最低の値となっております。300 以下は良好としておりますので、今回の検査は 300 以下を表しているのもので、異常はありませんでした。引き続き、食品の安全確保に務めていきます。以上です。

(委員)

食材検査ですが、検査のタイミングを教えてください。

(事務局)

加熱されていない食材については、当日使用洗浄する前のものを検査しています。調理済のものに関しては、調理し終わった後に 100g を採取してクール便で送っています。

(委員)

どこか業者をお願いしているということでしょうか。

(事務局)

町田予防研究所をお願いしています。

(委員)

菌がいるか重要なのは、給食が届いてご飯を食べるときにどうかというところだと思うので、できるだけそこに近い状態のものを検査してあげると、より安全なところを保証できるのかなと思うので確認させていただきました。

#### 議題 4. 令和 5 年度学校給食費会計報告並びに給食費の状況について

(事務局より説明)

(事務局)

令和 5 年度学校給食費会計報告並びに給食費の状況について、会計報告を説明させていただきます。

資料 6 をご覧ください。過日 6 月 5 日に各小中学校 PTA の監査委員皆さまにお集りいただいて

令和 5 年度学校給食費（決算）会計報告を実施しまして、通帳等の原本を審査の結果、令和 5 年度学校給食費（決算）会計監査について承認されました。

令和 5 年度の学校給食費決算を説明いたします。小学校は収入の部 6,516 万 1,586 円に対して、支出の部 6,414 万 2,870 円で、101 万 8,716 円の収支残高となっています。中学校は収入の部 3,811 万 8,079 円に対して、支出の部 3,769 万 1,293 円で、42 万 6,786 円の収支残高となりました。限られた

予算の中で子どもたちの栄養価を確保しながら献立をやりくりし、次年度に繰り越さない運用が望ましいのですが、食材費の高騰の影響を受けている中での給食費の運用は、ぎりぎりだというのが難しいため、繰越をさせていただいている現状です。

裏面をご覧ください。資料の真ん中に教育委員会からのお知らせで、皆さまの給食費で賄われている給食物資購入構成と給食センターにかかる年間の町の経費を合計した金額をグラフにして紹介しています。給食に係る経費の食材費は保護者が負担する給食費です。人件費、光熱水費などのセンター運営費等は町予算により賄われています。

資料の一番下です。給食費について、先ほども少しふれさせていただきましたが、ここ数年の食材の高騰により、献立内容を維持することが困難な状況のため、令和5年度に給食費を値上げしましたが、町が補助することにより、小・中学校ともに給食費の一部を無償化して給食費を据え置きとしました。令和6年度からは、中学校の給食費補助金額を拡大し完全無償化とし、また、小学校の給食費は物価高騰による値上げ分を補助することで一部無償化しました。

学校給食につきまして、今後も地場産食材の活用など、安心・安全で子どもたちがおいしく食べられるバリエーション豊かな給食づくりに努めてまいります。

最後に、資料6のとおり本日の運営委員会終了後、7月に保護者の皆さまと教職員の皆さまに報告させていただく予定です。

会計報告については、以上です。

引き続き、学校給食費会計収支状況についてご説明させていただきます。資料の25ページをご覧ください。こちらは、令和元年度から令和5年度までの5年間の給食会計の状況となっています。今回は令和5年度の会計報告ということでご説明させていただいているところですので、比較として令和4年度と令和5年度の収支状況をご説明いたします。一番上の収入（繰越金除く）と書いてある欄についてですが、主なものについては保護者さまから徴収した8月を除く11か月分の給食費となっ

ております。令和5年度については物価高騰により給食費を値上げしましたが、その値上げ分については町からの補助を支出しております。補助金の額については、先ほどの資料22ページに戻り11番の収入の部に書いてあるように小学校は604万5千600円、中学校が359万9千640円の補助をさせていただきます。

資料25ページにお戻りください。次に2段目の支出についてです。支出金額は、令和5年度は令和4年度に比べると小学校は12万7千561円多い6,414万2千870円、中学校は34万8千963円多い3,769万2千293円です。物価高騰ではありましたが、1学期は無農薬野菜の「なす・ズッキーニ・ピーマン」、2学期は「さば」、3学期は「原木しいたけ」といった地場産食材を使用した給食を提供することができました。差引はひとつ飛ばしまして、その下の段の前年度繰越金です。こちらは、昨年度からの繰越金ということになり、その下の定期預金（残高）について、こちらは今後急激な食材の高騰などの際に利用するためのもので、過去5年間変わっておりません。

最後に、収入から支出を引いた差引額を見ていただくと分かりますように、小学校中学校ともにマイナスになっています。マイナス分については前年度繰越金を充当していますので、小学校の繰越金が234万734円からマイナス分の132万2千18円を引いた額が、資料22ページの会計報告の収支差引残高101万8千716円と一致しています。中学校については、前年度残高138万4千281円からマイナス分の95万7千495円を引いた額が資料22ページの会計報告の収支差引残高42万6千786円と一致しており、この金額が令和6年度への繰越金となります。令和6年度の年間支出はこれからですが、令和5年度と同じくらいの支出であった場合、先ほどの繰越金小学校101万8千716円、中学校42万6千786円では足りなくなってしまうため、今後支出金額には注意を払いつつ適切な栄養バランスを保った学校給食を提供していきます。

学校給食費会計収支状況については、以上になります。

補足をさせていただきますと、給食費を先ほどから値上げさせていただいたというお話をさせてい

ただいておりますけれども、令和4年度から令和5年度になるにあたりまして、1食あたり小学校250円を280円に30円値上げさせていただいております。中学校におきましては、1食あたり300円を330円にさせていただいております。その値上げした分というのは、町から補助金を出して保護者の負担は据え置きという形で進めたのが実情です。

(委員)

資料の22ページと23ページのものに関しては保護者に配布させるということなのですが、資料の25ページの5か年を見た状況というのは、今後保護者への配布というのは考えてらっしゃらないということでしょうか。

(事務局)

年度会計ということになりますので、年度間のお知らせを毎年させていただいているのが現状になります。

(委員)

年度間をいただいでいて、保護者も高騰が各家庭でみたときにかなり厳しい状況なので、給食もこんなにやりくりをしてくださっていて、町からも補助が出ているっていうのは当然の認識としてあると思うのですが、やっぱり学期ごとに当然いただくので、こういう状況ですというのは分かってはいるのですが、あらためて5か年で見るとここまであがっているというのが、こういう場に参加したことで身に染みるような状況ではあるので、なかなかそこが保護者の認識としてもそこまで入っていないのかなというのが正直なところで、こういうようなものがもう少し見えるようになると、これだけやりくりしていただいでいてこれだけ同じようにかかる食材に関しても、現に地場産でやろうとすればもちろん安く入れられるものもあると思うのですが、その分高くなってしまふものっていうのも当然あると思うので、そういう中でのやりくりが見えづらくなってしまふのがもったいないなと思いました。

(事務局)

なかなか保護者の方に配るのには学校の手間なども考えると1枚におさめたいという中で、いろいろな情報を入れすぎてもちょっと複雑になってしまうかなというところで、今必要最低限のところを入れているような状況ではあるのですが、また今後検討させていただきたいと思います。

ホームページに載せられればいいのですが、ホームページだと見にいかななくてはいけないので、どちらかと言うとプッシュ型でこちらからお知らせするのにみんな通知がきたから見てみようとなんかことを考えると、来年の年明けあたりに「町の公式ライン」というのを今進めています、その中にどんなサービスが考えられるかなという中の一つとして、給食のお知らせというのを項目にはあげられるのではないかなと思うので、年に1回でもいいからこういったデータをご覧くださいというようなプッシュ型で、ラインに登録していただければそういうふうにはできるのかなと思います。ラインのサービスは、当然、給食や学校のことだけではなくて、町の各種手続きやイベントがすべてのことがラインで分かるようになるので、お友達登録をしていただければ届くようになります。町の公式ラインなので、完全に安全なものですからそれは信頼していただいて、ラインの日程的や具体的なことが決まりましたら町からお知らせさせていただくので、今回は町の公式ラインが始まるということ情報を提供させていただきます。

#### 議題5. その他

(委員長)

それでは、事務局その他に何かございますでしょうか。

(事務局)

(栄養技師より説明)

資料 26 ページをご覧ください。学校給食における「地場産物」等を活用した食育推進計画について

て、こちらはあくまでも計画ですので、実現できるかどうかを定めたものではないことをご了承いただければと思います。

基本方針その1「二宮産食材」の積極的な使用「無農薬にんじん」の調達です。

先月6月に行われた無農薬野菜「ズッキーニ・なす・じゃがいも」を使用した「夏野菜カレー」では、「にのみやみんなにやさしいごはんの会」の団体を通じて、二宮町在住の農家さんが協力してくださいました。二宮町や大磯、湘南エリアで無農薬野菜を育てる有志の農家さんが給食で「無農薬野菜」を使用してほしいと要望があり、現在まで可能な限り使用してきました。今後は、計画的に「にんじん」を1月・2月に給食で使用できるように、団体と計画を立てているところです。天候の状況もあり、計画した量が収穫できないこともありますので、可能な限り給食で使用していきたいと思っています。

基本方針2では、有機食材を使用した「有機味噌」を給食に取り入れることができたらと思っています。アレルギーに配慮した「無添加食品」を使用していきたいと思っています。

基本方針3では、「地場産デー（二宮町バージョン）」の実施、今後も学期に1回は二宮産の食材を用いた献立を提供していきたいと思っています。

基本方針4は二宮産バージョンと同様に、県内産の食材を積極的に使用していきたいと思っています。県内産の食材では、湘南ゴールドジャムや冬瓜などがあります。

基本方針5は引き続き、栄養士による食育訪問の時間を設けたいと思っています。

地産地消の活動は、子どもたちが住んでいる二宮町に愛着をもつことができる機会であり、心身の健康を育む経験になります。また、自分で食品を選択する時の学びにも繋がります。学習の延長上で、子どもたちが自分たちの手で食生活を豊かにできるよう、今後も教育活動に力をいれたいと思っています。

以上です。

【平塚保健福祉事務所食品衛生課長より講話】

(委員長)

委員の皆さまその他にございますでしょうか。よろしいでしょうか。それでは、その他を終了とさせていただきます。進行を事務局のほうにお戻しさせていただきます。どうもありがとうございました。

(事務局)

委員長どうもありがとうございました。食品衛生課長さんもどうもありがとうございました。これをもちまして、第1回学校給食センター運営委員会は終了となります。本日はありがとうございました。

11：10 閉会