

令和6年度第2回学校給食センター運営委員会議事録

日時：令和7年2月3日（月）

午後1時30分～午後2時30分

場所：町民センター 3Bクラブ室

1. 開会

2. あいさつ

（教育部長）

みなさまこんにちは、教育部長の椎野と申します。本日は、教育長が1日不在のため欠席させていただいておりますので、代わりにご挨拶させていただきます。

日頃より、学校給食につきまして、ご理解ご協力いただきましてありがとうございます。本委員会につきましては、年2回ほど開催しますが、その間の実際の給食の運用状況あるいは注視ですね、頂いた給食費がどのように使われて今後どのように運用していくかを報告させていただいております。

最近では、給食費をいただいた中で地産地消を推進したり、無農薬（栽培期間中農薬不使用）の食材を使ったりですとか、給食費の範囲内で運用しておりますので、そのあたりのお話をさせていただければと思っております。

それでは、忌憚のない意見をいただきまして進めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

3. 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）

（栄養技師活動報告については栄養士より説明）

（事務局）

毎月の給食センターの業務内容について、前回の会議以降となる6月から12月分の主な業務について申し上げます。

1ページをご覧ください、6月13日にPTAの献立会議を書面で開催しています。6月26日には、納入物資の納入に関する業務を円滑に行うために、業務監査を概ね毎月実施しています。

また、6月3日、6月17日には「学校給食衛生管理基準」に基づきまして、給食従事者等に対して衛生・健康状態を把握するために、毎月2回検便検査を行っています。

続いて資料2ページをご覧ください。7月1日には、本日、委員でご出席させていただいて

いる薬剤師の橋本先生に「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食調理における衛生管理体制や安全性を確保するために、調理室ほか施設設備や食器などの衛生検査を学期に1回実施していただいております。

7月3日と7月23日には、調理で使った油と油缶を廃油及び金属売払いをして、食材費に還元しています。

下段の特記事項は、給食センターの施設や設備機器について、保守点検等の作業内容を掲載しています。定期的に行っているものとしましては、電気機材の設備点検を月に2回、排水処理管理点検を月2回、施設内の消毒を月1回実施しています。

なお、夏季の休業期間におきましては給食稼働時ではできない厨房機器点検や給食センターの定期清掃及び空調設備点検及び各学校に設置してあります牛乳保冷库点検作業を行いました。

また、修繕については、去年は特に給食センターのエコキュートの修繕を行いました。今後も、保守点検の結果を踏まえて修繕更新計画により対応してまいります。

雑駁ですが、事業報告は以上になります。給食センターでは、栄養士とともに食育指導に力を入れております。栄養士より説明いたします。

(栄養技師)

資料8ページをご覧ください。令和6年度学校栄養技師活動報告について説明いたします。昨年度は、自身の所属校である一色小学校の食育活動をメインに進めてきましたけれども、今年度からはその他4校の学校の食育活動を2人の栄養士で積極的に行ってきました。

まず、6月では山西小学校朝活時間では歯の健康強化週間に合わせて、よく噛むことについて朝の15分の時間を使い、全児童に食育活動を行いました。

また、6月終わりから7月にかけて二宮小学校の給食時間に5分程度の内容で給食の食材についてや食事のマナーについて食育を行いました。

さらに、8月の夏休みには二宮西中学校2年生の生徒6名の職場体験を受入れました。普段入ることができない給食センターの調理室で釜を実際にかきまぜてみる体験や献立作成など、栄養士と調理員の仕事を学ぶ機会を設けさせていただきました。

11月には、二宮西中学校の保健委員会で朝食についての講演を行いました。12月には二宮小学校保健委員会5・6年生を対象にストレスと食について講演をさせていただきました。

来年も引き続き、食育活動を行ってまいります。以上で活動報告を終わります。

(委員長)

それでは、委員の皆さま質問ありますでしょうか？

議題 2. 学校給食用物資納入業務監査について

(事務局より説明)

(事務局)

9 ページの資料 2 をご覧ください。この業務監査は、学校給食用物資に関する業務を円滑に行うために、商工会と納入指定業者に出席していただき、納入物資の評価をしていただいております。こちらは、納入物資の評価基準です。

ランクは、S ランクから D ランクまでの 5 段階評価で、C ランク以上は給食提供に問題ないとしています。

次の 10 ページから 15 ページは、6 月分から 11 月分までの納入物資に対する業務監査の結果です。全体の監査結果としましては、数量・品質は概ね適正・良好であり、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。

(委員長)

それでは、委員の皆さま質問ありますでしょうか。

(委員)

物資の評価はどのようにされているのでしょうか？

(事務局)

9 ページをご覧くださいと、評価基準というものがあまして、SABCD で S だと納入物資のほぼ 100% が品質・形状ともに S を含めた A ランク以上であり、給食調理業務に最適であるというようなものが概ね入っているという感じになります。その日に納品された例えば「きゅうり」や「きゃべつ」などに関して品質がどうだったかというのをひとつひとつ目で見て、評価をしています。

議題 3. 学校給食使用食材の産地公表・食材検査について

(事務局より説明)

(事務局)

資料 3 の 16 ページをご覧ください。2 青果物等です。毎年、二宮産の「たまねぎ」「さつまいも」「ズッキーニ」「なす」は二宮町近隣で収穫された野菜を使用しました。その他の献立で使用した分は、他県の食材を使用しておりますが、なるべく「神奈川県産」の食材を積極的に使うよう心がけています。

続いて、17 ページをご覧ください。魚介類で、昨年 11 月に相模湾でとれた「かます」を使用しました。産地は町のホームページでも公表していますのでご覧ください。

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様にお知らせ

をしてまいります。

続いて、学校給食使用食材の検査の結果について説明いたします。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します。これらの菌を調べることにより、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、この食材の検査を実施しています。

結果は以下のとおりになります。腸管出血性大腸菌 O157 は、非加熱の食材が対象となっており、すべて陰性となっています。一般細菌数は、カンピロバクター、サルモネラ菌、真菌など食中毒菌などがあげられます。主に調理済みの食材が対象です。一般細菌数は、400 以下の数値で良好を表していますので、ごはん、コッペパン、コーンサラダも異常ありませんでした。引き続き、食材の安全確保に努めていきます。

学校給食使用食材の産地公表・食材検査については、以上です。

(委員長)

委員の皆さまご質問等ありますでしょうか。

議題4 学校給食費会計の状況について

(事務局より説明)

(事務局)

22 ページの資料4をご覧ください。学校給食費会計収支状況になります。こちらの表は令和2年度から令和5年度まで、令和6年度につきましては4月から12月までの9か月分になりますけれども、過去5年間の収支になります。表の見方としましては、一段目に①収入となりまして2段目から4段目は収入の内訳になります。5段目に②支出がございまして、その下網掛けの部分が差引翌年度への繰越金ということになります。その下には定期預金、1食あたりの単価、年間給食実施日となっております。一番右側の令和6年度について説明させていただきます。

小学校が収入4,798万3,295円、支出が4,550万5,832円に対して、差引が247万7,463円、中学校は収入が3,604万7,162円、支出が2,669万7,195円に対し、差引が934万9,967円となっております。こちらは12月までで、差引が小学校247万円、中学校が934万円と大分プラスになっていますので、翌年度の繰越金が多いと思われるかもしれませんが、こちらは小学校が物価高騰分の補助として、中学校は無償化分としてそれぞれ補助金が町から1年間分収入として含まれています。補助金の算定は、小学校は1か月あたり480円、中学校は5,340円を4月1日の児童生徒数の人数にかけて補助金を算定しています。そのため、年度途中での転入転出による増減やアレルギー等で牛乳が不要な場合となったも

の数が加味されておきませんので、年度末の3月に精算をし差引額から補助金を返還すると小学校は約90万円、中学校は約60万円ほどが繰越になる予定になっております。

給食費というのは、1食あたり小学校は280円、中学校は330円としていただいております。この表の下から2段目で1食あたりの単価を算出しています。令和6年度については、小学校255円、中学校312円になっており実際の単価と比べて少ないように見えてしまうのですが、今後の物価高騰がどうなるのか分からない状況でもありますので、どうしても最初の1・2学期については節約傾向にあり、年間の平均で小学校280円、中学校は330円になるようにしています。

学校給食費会計の状況については以上になります。

(委員長)

委員の皆さまご質問等ありますでしょうか。

議題5 令和7年度給食実施計画について

(事務局より説明)

(事務局)

23ページ資料5をご覧ください。令和7年度に給食センターが小学校・中学校ごとに給食を提供するための給食センター稼働の計画表となっています。

現在、学校と給食の実施回数について調整を行っておりまして、今後、稼働日数に変更がでると思われるので、ご承知おきください。

表の中の「○」は小学校、「◎」は中学校の実施予定日で、現時点の稼働日数は185日を予定しています。

給食センターは稼働していても、学校によっては運動会の代休や学校行事の日程がそれぞれ異なるため、給食実施回数が異なる場合があります。

令和7年度給食実施計画については、以上です。

(委員長)

委員の皆さまご質問等ありますでしょうか。

(委員)

野菜など食材の仕入れについて、年間で契約していると思うのですが、やはり値段は上がってきているという感じでしょうか。

(事務局)

野菜もあがってきていますが、牛乳や米や麺の主食が5円単位であがってきています。

(委員)

物価があがってきている中で、町から補助金が出されているものの何か給食センターで工夫されていることがありますか。

(事務局)

いろいろ工夫している段階ではありますが、「きゃべつ」などの野菜の高騰したときには、「もやし」と合わせて食材のバランスを考えたりして献立を考えています。

(委員長)

それでは、議題5を終結させていただきます。続けて、議題の(6)その他ですが、事務局何かありますでしょうか。

(事務局)

学校給食「地場産物」の推進計画について、令和7年度の「学校給食における地場産物等を活用した食育推進計画」を説明させていただきます。

資料の24ページをご覧ください。給食センターでは、令和5年度より学校給食に「地場産物」を積極的に取り入れています。

令和7年度の計画としましては、「令和7年度具体的な計画について」をご覧ください。

一つめは、二宮産食材の使用について有機農家さんからの調達を「にんじん」に加え「だいこん」を調達します。

二つめは、アレルギーに配慮した「無添加食品」の使用について、「無添加の味噌」を使用します。

三つめは、「地場産デー(二宮産バージョン)」を実施します。1学期に「無農薬(栽培期間中農薬不使用)野菜」、2学期に「地魚」、3学期に「原木しいたけ」の二宮産食材を使用した「地場産給食」を提供します。また、二宮産の食材の使用について10品目を継続します。

四つめは、神奈川県産の食材の使用について、4品目を継続します。

五つめは、「地場産デー(二宮産バージョン)」に合わせて、資料では中学校2校となっておりますが、小学校3校に訂正をお願いします。給食時間に栄養士が訪問し「食育指導」を実施します。

詳細なスケジュールについては裏面どおりですので、参考にご覧いただければと思います。

最後に、地場産デー給食の取り組みについては、給食だよりなどで地場産物の推進を周知

し、地場産デーの啓発を行ってまいります。

また、町ホームページの学校給食の紹介に地場産給食を積極的に発信していきますので、ご覧いただければと思います。

学校給食「地場産物」の推進計画については以上です。

(委員長)

委員の皆さまご質問等ありますでしょうか。なければ、平塚保健福祉事務所食品衛生課長さんより、「食中毒」について情報提供していただけるということですので、ここでお話いただければと思います。よろしくお願いいたします。

(平塚保健福祉事務所食品衛生課長より講話)

(委員長)

貴重な資料までいただいて、ありがとうございました。委員の皆さまご質問等ありますでしょうか。

(委員長)

なければ、それでは、事務局その他なにかございますでしょうか。

(事務局)

ありません。

(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うもありがとうございました。これをもちまして、第2回学校給食センター運営委員会は終了となります。今年度で任期が終わる委員さん、どうもありがとうございました。本日はありがとうございました。

14 : 31 閉会