

令和5年度

第2回上尾市学校給食運営委員会

議題資料

(1)令和5年度一学期 小・中学校給食運営状況について

【小学校】

1. 給食費、実施回数等について

給食費	(1) 児童の給食費 月額／4,300円(4～7月、10～3月) 5,300円(9月 ※8月の3日分を含める) 年額／48,300円 徴収・返金のための1食単価／270円 (2) 教職員等の給食費 月額／4,300円(4～7月) 5,700円(9月 ※8月の3日分を含める) 4,800円(10～3月) 年額／51,700円 徴収・返金のための1食単価／270円(4～7月) 300円(8～3月) ※参考 (H10年度～ 月額3,900円・1食単価230円・年間42,900円) (H26年度～ 月額4,300円・1食単価250円・年間48,300円)
実施回数(一学期)	1,369回⇒1校あたり62.2回
給食数(一学期) (配缶数)	713,897食 ⇒1校あたり32,545食(最大校57,021食・最少校8,619食)
平均給食数(一学期) (1校1回あたり)	521.4食

2. 運営状況について

給食食材費(一学期(4～7月)、市立22小学校合計)

寄付額	659,622円
給食費徴収見込み額	194,212,180円
賄材料費支出額	195,181,372円

【中学校】

1. 給食費、実施回数等について

給食費	<p>(1) 生徒の給食費 月額／5,200円 (4～7月、10～3月) 6,440円 (9月 ※8月の4日分を含める) 年額／58,440円 徴収・返金のための1食単価／310円</p> <p>(2) 教職員等の給食費 月額／5,200円 (4～7月) 7,110円 (9月 ※8月の4日分を含める) 5,710円 (10～3月) 年額／62,170円 徴収・返金のための1食単価／310円 (4～7月) 350円 (8～3月)</p> <p>※参考 (H10年度～ 月額 4,500円・1食単価 270円・年間 49,500円) (H26年度～ 月額 5,200円・1食単価 310円・年間 58,440円)</p>
実施回数 (一学期)	675回⇒1校当たり 61.36回
給食数 (一学期) (配缶数)	347,498食 ⇒1校あたり 31,591食 (最大校 53,867食・最少校 11,721食)
平均給食数 (一学期) (1校1回あたり)	514.8食

2. 運営状況について

給食食材費(一学期(4～7月)、市立11中学校合計)

寄付額	138,035円
給食費徴収見込み額	115,820,109円
賄材料費支出額	122,163,131円

(2)令和5年度一学期 小・中学校給食費収納状況について

【小学校】

(R5.9.30 時点)

	4月	5月	6月	7月	合計	未納額 (4~7月)
徴収必要件数(全体)	10,030 件	11,602 件	11,639 件	11,057 件	44,328 件	7,601,720 円
督促件数(全体)	434 件	503 件	485 件	310 件	1,732 件	
収納率	98.5%	97.8%	97.6%	98.0%	97.9%	
未納件数	151 件	259 件	276 件	224 件	910 件	

【中学校】

(R5.9.30 時点)

	4月	5月	6月	7月	合計	未納額 (4~7月)
徴収必要件数(全体)	5,583 件	5,654 件	5,574 件	5,250 件	22,061 件	4,768,060 円
督促件数(全体)	255 件	251 件	223 件	175 件	904 件	
収納率	98.2%	97.8%	97.6%	97.5%	97.8%	
未納件数	98 件	126 件	134 件	133 件	491 件	

令和6年度 小学校給食実施計画表 (案)

日	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	日
1	水	① 土	① 土	月	① 木	日	火	① 金	日	水	土	土	1
2	木	② 日	② 日	火	② 金	月	水	② 土	月	① 木	日	日	2
3	金	③ 憲法記念日	③ 月	水	③ 土	火	木	③ 日	火	② 金	月	月	3
4	木	④ 土みどりの日	④ 火	木	④ 日	水	③ 金	④ 月文化の日	水	③ 土	火	火	4
5	金	⑤ 日こどもの日	⑤ 水	金	⑤ 月	木	④ 土	⑤ 火	木	④ 日	水	水	5
6	土	⑥ 月振替休日	⑥ 木	④ 土	⑥ 火	金	⑤ 日	⑥ 月	金	⑤ 月	木	木	6
7	日	⑦ 火	⑦ 金	⑤ 日	⑦ 水	土	⑥ 月	⑦ 木	土	⑥ 火	金	金	7
8	月	⑧ 水	⑧ 土	⑥ 月	⑧ 木	日	⑦ 火	⑧ 金	日	⑦ 水	土	土	8
9	火	⑨ 木	⑨ 日	⑨ 火	⑨ 金	山の日	⑧ 水	⑨ 土	月	⑧ 木	日	日	9
10	水	⑩ 金	⑩ 月	⑩ 水	⑩ 土	⑩ 日	⑩ 木	⑩ 金	火	⑩ 金	① 月	⑥ 月	10
11	木	⑪ 土	⑪ 火	⑪ 木	⑪ 日	⑪ 水	⑪ 金	⑪ 土	水	⑪ 土	火	火	11
12	金	⑫ 日	⑫ 水	⑫ 金	⑫ 月	⑫ 木	⑫ 土	⑫ 日	木	⑫ 日	水	水	12
13	土	⑬ 月	⑬ 木	⑬ 土	⑬ 火	⑬ 金	⑬ 日	⑬ 月	金	⑬ 月	木	木	13
14	日	⑭ 火	⑭ 金	⑭ 日	⑭ 水	⑭ 土	⑭ 日	⑭ 月スポーツの日	土	⑭ 火	③ 金	⑨ 金	14
15	月	⑮ 水	⑮ 土	⑮ 月	⑮ 木	⑮ 日	⑮ 火	⑮ 金	日	⑮ 水	④ 土	土	15
16	火	⑯ 木	⑯ 日	⑯ 火	⑯ 金	⑯ 月	⑯ 土	⑯ 日	月	⑯ 木	⑤ 日	日	16
17	水	⑰ 金	⑰ 月	⑰ 水	⑰ 土	⑰ 木	⑰ 火	⑰ 金	火	⑰ 金	⑥ 月	月	17
18	木	⑱ 土	⑱ 火	⑱ 木	⑱ 日	⑱ 水	⑱ 土	⑱ 月	水	⑱ 土	⑦ 火	火	18
19	金	⑳ 日	㉑ 水	㉒ 金	㉓ 月	㉔ 木	㉕ 火	㉖ 土	木	㉗ 日	⑧ 水	水	19
20	土	㉘ 月	㉙ 木	㉚ 土	㉛ 火	㉜ 金	㉝ 日	㉞ 月	金	㉟ 月	⑨ 木	木	20
21	日	㉟ 火	㊱ 金	㊲ 日	㊳ 水	㊴ 土	㊵ 月	㊶ 金	土	㊷ 火	⑩ 金	金	21
22	月	㊸ 水	㊹ 土	㊺ 月	㊻ 木	㊼ 日	㊽ 火	㊾ 金	日	㊿ 水	⑪ 土	土	22
23	火	㊿ 木	㊱ 日	㊲ 火	㊳ 金	㊴ 月	㊵ 土	㊶ 日	月	㊷ 木	⑫ 日	日	23
24	水	㊸ 金	㊹ 月	㊺ 水	㊻ 土	㊼ 火	㊽ 日	㊾ 月	火	㊿ 金	⑬ 月	月	24
25	木	㊿ 土	㊱ 火	㊲ 木	㊳ 日	㊴ 水	㊵ 土	㊶ 月	水	㊷ 土	⑭ 火	火	25
26	金	㊸ 日	㊹ 水	㊺ 土	㊻ 月	㊼ 木	㊽ 火	㊾ 金	木	㊿ 日	⑮ 水	水	26
27	土	㊿ 月	㊱ 木	㊲ 土	㊳ 火	㊴ 日	㊵ 月	㊶ 金	土	㊷ 月	⑯ 木	木	27
28	日	㊸ 火	㊹ 金	㊺ 日	㊻ 水	㊼ 土	㊽ 月	㊾ 金	日	㊿ 木	⑰ 金	金	28
29	月	㊿ 水	㊱ 土	㊲ 月	㊳ 木	㊴ 日	㊵ 火	㊶ 金	土	㊷ 水	⑱ 日	土	29
30	火	㊸ 木	㊹ 日	㊺ 火	㊻ 金	㊼ 月	㊽ 土	㊾ 日	月	㊿ 木	⑲ 木	日	30
31	水	㊿ 金	㊱ 月	㊲ 水	㊳ 土	㊴ 火	㊵ 日	㊶ 月	火	㊷ 金	⑳ 金	月	31
	14回	21回	19回	11回	4回	19回	22回	19回	14回	16回	18回	14回	

※ 献立作成数…191回分

※ 給食が実施できる回数…186回までとします。(献立作成数から、開校記念日・運動会・校外学習・学校公開日振替休日、就学時健診などの5回を除いた回数で、月曜から金曜までの給食実施回数です。)

【注】給食開始日・給食終了日のルールについて (日)にちの数え方→学校開校日を数える(土日・祝日は数えない)

① 給食開始日→1学期は、入学式の2日後(中1日空ける) 2・3学期は、始業式の翌日

② 給食終了日→終業式・修了式の3日前(中2日空ける)

令和6年度 中学校給食実施計画表(案)

日	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	日
1	月	水	土	月	木	日	火	①	日	水	土	土	1
2	火	木	日	火	金	月	①	②	月	①	日	日	2
3	水	金	月	①	①	火	②	③	火	②	月	①	3
4	木	土	火	②	②	水	③	④	水	③	火	②	4
5	金	日	水	③	③	木	④	⑤	②	④	水	③	5
6	土	月	木	④	④	金	⑤	⑥	③	⑤	木	④	6
7	日	火	金	⑤	⑤	土	⑥	⑦	④	⑥	金	⑤	7
8	月	水	土	⑥	⑥	日	⑦	⑧	⑤	⑦	土	土	8
9	火	木	日	⑦	⑦	月	⑧	⑨	⑥	⑧	日	日	9
10	水	金	月	⑧	⑧	火	⑨	⑩	⑦	⑨	①	⑥	10
11	木	土	火	⑨	⑨	水	⑩	⑪	⑧	⑩	②	⑦	11
12	金	日	水	⑩	⑩	木	⑪	⑫	⑨	⑪	③	⑧	12
13	土	月	木	⑪	⑪	金	⑫	⑬	⑩	⑫	④	⑨	13
14	日	火	金	⑫	⑫	土	⑬	⑭	⑪	⑬	⑤	⑩	14
15	月	水	土	⑬	⑬	日	⑭	⑮	⑫	⑭	⑥	⑪	15
16	火	木	日	⑭	⑭	月	⑮	⑯	⑬	⑮	⑦	⑫	16
17	水	金	月	⑮	⑮	火	⑯	⑰	⑭	⑰	⑧	⑬	17
18	木	土	火	⑯	⑯	水	⑰	⑱	⑮	⑱	⑨	⑭	18
19	金	日	水	⑰	⑰	木	⑱	⑲	⑯	⑲	⑩	⑮	19
20	土	月	木	⑱	⑱	金	⑲	⑲	⑰	⑲	⑪	⑯	20
21	日	火	金	⑲	⑲	土	⑲	⑲	⑱	⑲	⑫	⑰	21
22	月	水	土	⑲	⑲	日	⑲	⑲	⑲	⑲	⑬	⑱	22
23	火	木	日	⑲	⑲	月	⑲	⑲	⑲	⑲	⑭	⑲	23
24	水	金	月	⑲	⑲	火	⑲	⑲	⑲	⑲	⑮	⑲	24
25	木	土	火	⑲	⑲	水	⑲	⑲	⑲	⑲	⑯	⑲	25
26	金	日	水	⑲	⑲	木	⑲	⑲	⑲	⑲	⑰	⑲	26
27	土	月	木	⑲	⑲	金	⑲	⑲	⑲	⑲	⑱	⑲	27
28	日	火	金	⑲	⑲	土	⑲	⑲	⑲	⑲	⑲	⑲	28
29	月	水	土	⑲	⑲	日	⑲	⑲	⑲	⑲	⑲	⑲	29
30	火	木	日	⑲	⑲	月	⑲	⑲	⑲	⑲	⑲	⑲	30
31	給食回数	14回	21回	18回	9回	4回	16回	19回	14回	16回	18回	13回	合計 184回

※献立作成数…184回 ※各学校の給食が実施できる回数は、182回までとします。(献立作成数から、開校記念日・体育祭などの2回を除いた回数で、月曜から金曜までの給食実施回数です。)

※総合体育大会・新人体育大会・卒業証書授与式については、給食の実施なし。

※給食開始日・給食終了日のルールは以下①、②のとおり。(日にちの教え方→学校開校日を数える。(土日・祝日は数えない))

①給食開始日→1学期は入学式の2日後(中1日空ける)、2・3学期は始業式の翌日 ②給食終了日→終業式・修了式の3日前(中2日空ける)

(4)小学校行事による献立変更及び試食会等の実施について

1. 小学校行事による献立変更について

上尾市の小学校給食は、安心安全な給食を市内全児童・生徒に平等に実施する趣旨から統一献立を作成し、同じ内容の給食を提供することとしているが、下記のようなケースについては、事前に学校保健課へ届出を行うことにより、献立を変更することができる。ただし、学校給食の食材費の支出については、学校保健課が管理していることから、学校保健課が設定した一食単価を超えることはできない。

【献立変更の例】

- ・学校行事による振替休日と、同月内の別日の献立を入れ替える
- ・特別日課等で、同月内の別日と献立を入れ替える
- ・食育の授業等で作成した献立を実施する

2. 小学校給食試食会について

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、小学校においては学校給食試食会を見合わせてきたが、令和6年度から再開するにあたり、以下の点に留意する。

【留意点】

- ・試食会の実施にあたり、事前に学校保健課へ開催日や人数等の届出を行う。
- ・各校の給食提供可能数(児童・生徒数+教職員等数)の範囲内で実施する。

(5)上尾市学校給食基本方針に基づいた整備項目について

主 旨

現在教育委員会では、給食施設の老朽化や最新の衛生管理基準の適合が不十分であること等から給食施設の更新に向け、検討を進めております。令和4年度には、既存給食施設の課題や、児童生徒とその保護者を対象に行ったアンケート結果を整理し、5つの方針からなる「上尾市学校給食基本方針」を作成しました。

上尾市の目指すべき「上尾市学校給食基本方針」の記載内容を実現するためにはサービスを提供するための設備が必要となります。基本方針の実現のためどういったサービスが求められ、設備が必要となるのか意見を聴取いたします。

整備項目

No	整備項目	整備の目的
①	衛生管理基準の適合	文部科学省の定める学校給食衛生管理基準(平成21年3月31日)に適合した給食施設を更新する。最新の学校給食衛生管理基準に適合させることで、より安全安心な提供を行なえる。主に適合が不十分なドライシステムの導入、非・汚染作業区域の部屋分けを行う。
②	作業効率に配慮したレイアウト作成	非・汚染作業区域の食材の受け渡しをバススルー式にするなど、作業効率に配慮し、より衛生管理・調理作業に注力できる給食施設を建設する。
③	省力化・省人化を図った設備等の導入	重労働、人手不足の対策として、調理員の働きやすさと今後の安定した運営を実施するため、省力化・省人化に配慮した設備等を導入する。
④	空調設備の導入	給食食材等の適切な管理、給食調理員の職場環境の改善を図り、より安全安心でおいしい給食を実現するため、給食施設に空調設備を導入する。
⑤	手作り準備室の設置	手作り献立の内容等を充実させるため、通常献立と作業動線が混同しないように手作り献立を下ごしらえするための手作り準備室を設置する。
⑥	炊飯設備の導入	現在上尾市では、小学校給食のほとんどの主食を委託炊飯で提供をしている。既存の委託炊飯は炊飯調理にかかる厨房機器や調理人員の確保が不要となるメリットがある。一方、食材費以外に委託料・配送費が食材費に含まれてしまうデメリットがあり、物価高騰が急速に進む給食食材費を抑え、安定的な給食提供を行なうため炊飯設備の導入が必要となる。
⑦	アレルギー対策室の設置	上尾市では年々アレルギーを有する児童生徒が増加傾向にある。またより多くの児童生徒が給食を喫食できるよう、アレルギー対応を充実させる必要がある。より多くの児童生徒が給食を喫食できるようアレルギー対策室を設置する。

第 6 章 上尾市学校給食基本方針

第 1 章から第 5 章までを踏まえ、子供たちの健やかな成長、安全・安心でおいしい給食を将来にわたり提供するため、次のとおり本市における学校給食基本方針を掲げることとします。

上尾市学校給食基本方針

方針 1 安全・安心な給食を提供する

食中毒等の発生を防止するために、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備し、HACCP(※1)の概念に基づき、衛生管理を徹底した環境で調理します。①

また、人員確保や空調設備等④を整備することで、調理員が働きやすい環境を整え、作業効率や安全性等を向上②・③させ、安全・安心な給食を提供します。

方針 2 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達や健康の保持増進、正しい食習慣の形成に大きな役割を果たします。このため、豊富な献立作成等を行うことで栄養バランスのとれた、おいしい給食を提供します。⑤・⑥

方針 3 食育を促進する

学校給食を「生きた教材」として行事食や郷土料理を積極的に取り入れ、効果的に食育を促進します。また、学校給食や食育の指導を通して食事の大切さやマナー等を学ぶ機会を創出します。

方針 4 アレルギー対応を推進する

食物アレルギーを有する児童生徒に対応した献立作成を行い⑦、より多くの児童生徒が学校給食を食べられるように、課題を整理し推進していきます。

方針 5 将来にわたり安定的な給食提供体制を構築する

各学校の更新時期や実情を踏まえ、長期的な視点を持ち、持続可能な給食提供体制を構築していきます。

※1 HACCP(Hazard analysis and Critical Control Point)とは

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。令和 3 年 6 月 1 日から、原則としてすべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことになっています。

(上尾学校給食基本方針抜粋)