

- 1 日 時 令和6年2月20日（火）15：30～16：35
- 2 場 所 小平市立学校給食センター 会議室
- 3 出席状況 出席者：10名 欠席者：3名 事務局：3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次 第

(1) 報告事項

① 令和6年度からの学校給食費について（資料1）

- ・前回の会議で委員の皆様から学校給食費金額の改定についてご意見をいただいたが、小・中学校のPTA及び学校経営協力者の方々からもアンケート形式でご意見をいただき、多くの方から値上げはやむを得ない、給食の質を維持してほしいというご意見をいただいた。
- ・学校給食費は、他の学校徴収金と同様に学校長が決定することとなっていることから、本委員会及び小学校の給食研究会からの意見とPTA等のアンケート結果を学校長にお伝えし、小平市立学校全体として資料1に記載の金額に改定することを決定した。
- ・学校給食費を19.5%増額することは保護者の経済的負担が大きいことから、保護者の負担軽減を図ることを目的に、激変緩和の経過措置を予定している。これにより、令和6年度は、保護者負担額は変わらない見込みである。3月27日の市議会で令和6年度予算が決定した後、保護者全員に今回の改定内容についてお知らせする。

(2) 協議事項

① 令和6年度中学校給食実施計画（案）について（資料2）

- ・令和5年2月1日に稼働した給食センターの特徴である「手作り献立・衛生管理・地場産農産物」を活かした給食提供を行っていく。
- ・令和6年度は給食費改定により1食単価が358円（前年度比19.5%増）となる一方、激変緩和措置により増額分を公費負担とするため、実質負担額300円に変更はない見込み。ただし、教職員やセンター職員の給食費は公費負担の対象外。
- ・「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針」を令和6年4月に改定するとともに「小平市立中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を新たに策定する。
- ・アレルギー対応として、希望する生徒に「乳・卵・えび・かきの4品目」のうちそれぞれが該当するアレルギー食材を除去するアレルギー対応食の提供を新たに行うとともに、自己除去対応も引き続き実施する。また、1日2献立を調理するうち、片方の献立は必ず4品目が含まれない献立とする。
- ・手作り調理室を活用し、ハンバーグ・餃子・ピザトースト等の手作り料理を取り入れる。また、小平市の郷土料理である糧うどんの他、日本各地の郷土料理や世界の料理を献立に取り入れる。

【質疑応答】

- （委員）「世界の料理」を取り入れるとのこと、どのようなものが提供されるか。

(事務局) 12月に提供したロシア料理のボルシチでは、ビーツという普段なかなか食べない赤カブを入れた。来学期は、タイ料理としてガパオライスを提供予定で、こちらはよく手に入る食材を使用して作ろうと思っている。

(委員) 日本で手に入りにくい食材やあまり食べない食材で新規のアレルギーを発症するという事例が結構ある。特に多いのはナッツ類。ご留意をお願いしたい。

(委員) 休みが多いまたは今後多くなりそうな生徒が、年度の始めや学期の始めに給食を止めるか止めないかというところで、事務処理がうまく回らないことがある。何か効率の良い方法はあるのか。

(事務局) これが良い、といった方法はない。お休みが続きそうな生徒の「不食開始日」をしっかりと保護者と確認してほしい。

(委員) 年度始めから不食と決まっている場合は、最初の喫食人数連絡の時に、不食の連絡をすればいいのか。

(事務局) 前年度まで不食が続いていた生徒を含めて新学級での連絡をお願いしたい。

(委員長) 新たな学級での不食状況を確認できるのが新年度は始業式となる。意識を高く持って、担任・学年主任に確認・連絡してもらう必要がある。

(委員長) 「令和6年度中学校給食実施計画」は提案のとおり決定とする。

② 令和6年度・令和7年度中学校給食食材納入業者の指定について(資料3)

・登録継続を希望する業者が28社、継続を希望しない業者が3社、新規希望業者が1社であった。継続を希望する28社については、前回の登録時から、業務は良好に遂行しており、各保健所の発行する衛生監視票からも衛生状況は良好との結果が出ていることから、今後の納入についても特に問題はないものと判断した。

・新規に申請のあった1社について、供給食材と供給能力、立地条件、衛生状況等を確認するため、学校給食センター職員が現地調査を実施した。創業明治10年、会社設立は昭和24年の京都市にある削り節の事業者である。平成18年にはHACCP認証を取得している。

大規模な最新の工場ではないが、加工前の商品を0度近くの低温倉庫で管理しているほか、作業員の入場時には白衣・帽子を着用し手洗は徹底して行っていた。また、金属探知機による異物混入対策が行われていた。

(委員長) 「令和6年度・令和7年度中学校給食食材納入業者の指定について」は提案のとおり決定とする。

(3) その他

特になし。

<終了>

小平市立学校給食費の改定について

小平市立学校の学校給食の食材については、近年の急激な食材料費の高騰により、現状の給食費では必要な食材の購入に大きな影響を受けている。

小平市においては、令和4年度以降に食材料費高騰対策として各学校給食費会計に補助金を支出することで、様々な食材を使用し必要な栄養価を満たした給食を提供することができているが、1食あたりの食材料費は規定の学校給食費を上回る状況となっている。

そのため、1食あたりの食材料に要する金額を明確にし、その額を学校給食費とするため、平成26年度以降改定を行っていない学校給食費の増額改定に向けて調整する。

また、急激な保護者負担を回避するための激変緩和の経過措置を予定している。

1 学校給食費の改定（決定）

(1) 改定金額の算出根拠

小平市の望ましい食品構成を満たす、小学校3・4年生における各食材の令和4年度の金額から1食あたり単価を算出したところ298円となり、現在の単価250円に比べて19.5%不足している。そのため、19.5%を令和6年度以降の学校給食費の改定率として調整する。

(2) 改定額

学年	現行の給食費	改定後の給食費	改定額
小学校1・2年生	236円	282円	46円増
小学校3・4年生	250円	298円	48円増
小学校5・6年生	265円	316円	51円増
中学校全学年	300円	358円	58円増

(3) 変更日

令和6年4月1日

2 激変緩和の経過措置

消費者物価全体が上昇傾向にある現在の経済情勢において、学校給食費を19.5%増額することは保護者の経済的負担が大きいことから、保護者の負担軽減を図ることを目的に、激変緩和の経過措置を予定する。

(1) 激変緩和の経過措置の金額

令和6年度及び令和7年度は、改定による増額分を全額公費負担することとし、学校は保護者から令和5年度と同額を徴収する予定。また、令和8年度は、増額分の半額を公費負担する予定。

(2) 激変緩和の経過措置に必要な予算額（見込み）

令和6・7年度 130,694千円（小学校 84,297千円・中学校 46,397千円）

令和8年度 65,058千円（小学校 41,860千円・中学校 23,198千円）

3 保護者負担額の推移（見込み）

		R5	R6	R7	R8	R9
小学校1・2年生	1食単価	236	236	236	259	282
	年 額	45,100	45,100	45,100	49,500	53,900
小学校3・4年生	1食単価	250	250	250	274	298
	年 額	47,740	47,740	47,740	52,360	56,980
小学校5・6年生	1食単価	265	265	265	291	316
	年 額	50,600	50,600	50,600	55,550	60,390
中学校全学年	1食単価	300	300	300	329	358
	年 額	55,500	55,500	55,500	60,865	66,230

令和 6 年度 中学校給食実施計画（案）

中学校給食は、衛生的で栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、生徒の健康の保持・増進や体格・体力の向上を図り、また、給食時の実践を通じて健康な生活を送る上での望ましい食習慣の体得や好ましい人間関係の育成をねらいとしています。

令和 5 年 2 月 1 日に稼働した給食センターの特徴（手作り献立・衛生管理・地場野菜使用）を活かした給食提供を行っていきます。

- 1 実施期間 令和 6 年 4 月 1 0 日（水）から令和 7 年 3 月 2 4 日（月）まで

※学校給食センターの稼働日数は 1 9 2 日

- 2 実施日 給食実施日は、各学校長から提出された「年間給食予定表」をもとに決定し、最終決定は、「月間給食予定表」（毎前月 1 0 日提出）をもって決定いたします。

- 3 年間標準給食回数

各学年の年間標準給食回数は、下記の通りです。※（ ）内は下限数です。

1 年生 1 8 4 回以上（1 8 1 回）

2 年生 1 8 3 回以上（1 8 0 回）

3 年生 1 8 1 回以上（1 7 8 回）

- 4 各学校の年間給食予定回数及び予定給食費

※1 食当たりの単価 3 5 8 円（公費補助により保護者負担額は 3 0 0 円）

学校名	学 年	年間給食回数（回）	年間給食費（円）
小平第一中学校	1 年	1 8 1	54, 300
	2 年	1 8 0	54, 000
	3 年	1 8 0	54, 000
	特別支援 1 年	1 8 1	54, 300
	特別支援 2 年	調整中	53, 700
	特別支援 3 年		52, 800
小平第二中学校	1 年	1 8 5	55, 500
	2 年	1 8 5	55, 500
	3 年	1 7 9	53, 700
	特別支援 1 年	1 8 5	55, 500
	特別支援 2 年	1 8 5	55, 500
	特別支援 3 年	1 8 0	54, 000
小平第三中学校	1 年	1 8 1	54, 300
	2 年	1 8 1	54, 300
	3 年	1 7 8	53, 400
	特別支援 1 年	1 8 1	54, 300
	特別支援 2 年	1 8 2	54, 600
	特別支援 3 年	1 7 7	53, 100

学校名	学 年	年間給食回数（回）	年間給食費（円）
小平第四中学校	1 年	1 8 5	55,500
	2 年	1 8 4	55,200
	3 年	1 7 8	53,400
小平第五中学校	1 年	1 8 6	55,800
	2 年	1 8 7	56,100
	3 年	1 8 5	55,500
	特別支援1年	1 8 9	56,700
	特別支援2年	1 9 0	57,000
	特別支援3年	1 8 5	55,500
小平第六中学校	1 年	1 8 4	55,200
	2 年	1 8 5	55,500
	3 年	1 8 1	54,300
上水中学校	1 年	1 8 5	55,500
	2 年	1 8 5	55,500
	3 年	1 8 3	54,900
花小金井南中学校	1 年	1 8 4	55,200
	2 年	1 8 4	55,200
	3 年	1 8 1	54,300
	特別支援1年	1 8 5	55,500
	特別支援2年	1 8 5	55,500
	特別支援3年	1 8 0	54,000

5 給食費

給食費は私費会計ですが、徴収及び管理は学校給食実施校における校務との認識にたつて、経理事務についてはその処理権限を必要に応じて校長から委任を受け、中学校全校の給食費会計は当学校給食センターが一括処理しています。

令和6年度は給食費改定により1食単価が358円（前年度比19.5%増）となる一方、激変緩和措置により増額分を公費負担とするため、実質の負担額に変更はない見込みです。（教職員の給食費を除く。）

(1) 1食 300 円（単価方式） ※教職員等の公費負担対象外者は358円

(2) 給食費の引落回数・徴収月・徴収金額・引落日

引落回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9
徴収月	5月（4・5月）	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
引落金額	毎月 5,600円（ただし、5月は合算徴収のため11,200円）								額は変動
引落日	毎月 4日（5月のみ19日）※土曜、日曜、祝日の場合は翌営業日								
未納対策	2月時点で未納がある場合は、3月に未納者を対象に再引落をします。								

① 全校全学年1月までは、毎月同額徴収です。ただし、年間喫食数により、2月徴収金額が、5,600円を越えることがあります。

② 4月分は、4・5月分として、5月に徴収します。

- ③ 8月は徴収しません。
- ④ 2月が年度精算月となるため、学校・学年で金額が変わります。
- ⑤ 教職員の給食費は、自校学年の年間最大喫食数です。

(3) 納入方法

- ① 給食費の徴収及び還付は、利便性と振込手数料が安価な（株）ゆうちょ銀行の「学校納付金自動払込」で行います。但し、非常勤職員等食数が不確定な場合は現金払いとします。
- ② 生徒保護者や教職員は（株）ゆうちょ銀行に口座を設け、自動払込手続きをします。
- ③ 1回10円の口座引落手数料が、その都度、別途加算されます。（保護者負担）
- ④ 生活保護世帯は原則、生活支援課による代理納付となります。

(4) 未納対策

- ① 給食費の徴収は、学校長の責任で徴収します。学校給食センターでは、毎月、給食費を引き落とせなかった家庭の情報を学校長あてに送付し、学校長が保護者に対し納付の催促を行います。
- ② 卒業した生徒や過年度分については、学校と連携を図りながら、学校給食センターからも定期的に直接保護者へ納付の催促を行います。

6 給食費会計

- (1) 給食費は、教材費等の学納金とまとめて各校長口座に入金いたします。毎回「電信払込み請求書・電信振替請求書」で学校給食センター所長口座に資金を集中し、給食物資納入業者への支払いを行います。
- (2) 給食費の決算は、「会計収支決算書」等を作成して監査委員（校長・保護者で構成）による監査を受け、歳入の効率的運用と歳出の適正な執行を図ります。
- (3) 年度末に給食費会計に残高が生じた場合は、次年度へ繰り越します。

7 献立の作成

- (1) 献立は、文部科学省「（児童又は生徒一人一回当たりの）学校給食摂取基準」に基づき作成しています。献立の内容は生徒の嗜好等を加味し、食育の教材となるよう考えています。
- (2) 食物アレルギーのある生徒に対して、詳細献立表と食材原材料表を配付します。また、アレルギーを理由とする飲用乳の不食者及び給食が不食となった場合（1ヶ月間で累計4日間以上）に給食費を返金する対応を行います。

希望する生徒にアレルギー対応食（乳・卵・えび・かにの4品目の除去）の提供を行うとともに、自己除去対応も引き続き実施します。また、1日2献立を調理するうち、片方の献立は必ず4品目が含まれない献立とします。

- (3) 食材料は原則として無添加で非遺伝子組み換えのものを使用しています。また、一部の魚介類や調味料等を除き、国産品を指定し、季節感のある新鮮なものをを用いるようにしています。
- (4) 野菜（サラダ）については、衛生の観点から加熱を行った上で冷却します。
- (5) J A東京むさしと納品可能数量を確認しながら、地場産農産物を積極的に献立に取り入れていきます。
- (6) 旬の食材をできるだけ使用するとともに、時季に応じた行事食なども取り入れ、季節感のある献立の工夫を行います。
- (7) 手作り調理室を活用し、ハンバーグ・餃子・ピザトースト等の手作り料理を取り入れます。

- (8) 小平市の郷土料理である糧うどんの他、日本各地の郷土料理や世界の料理を献立に取り入れます。
- (9) 姉妹都市、北海道小平町産の米を、年間を通して使用します。また、食育の観点から他産地の米を適宜取り入れていきます。
- (10) 牛乳は群馬県東毛酪農の低温殺菌乳（瓶）を使用します。

8 衛生管理

- (1) 食材納品口から配送室までワンウェイの作業動線と、汚染・非汚染区域を明確にする事により衛生管理を徹底させ、安全な給食の提供を図ります。
- (2) 食材料の納入業者に対して、食材料の温度管理、器具の消毒及び点検、配送方法等について指導を強化し、食材料の安全を確保します。
- (3) 調理については、食品の中心温度の計測（85℃で90秒間以上）、各種点検消毒を励行し、調理から喫食までの時間の短縮を図るなど徹底した衛生管理を行ないます。
- (4) 調理従事者は、月2回の腸内細菌検査、ノロウィルス検査、定期健康診断を実施し、万全の体制で臨みます。
- (5) 薬剤師会による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導、調理業務委託業者による自主衛生検査の他、食材料検査等を実施し、衛生管理の徹底を図ります。

9 食の安全及び食育（学校との連携）

- (1) 給食用食材の予定産地をホームページで公開します。
- (2) 毎日の給食時間の放送資料、ホームページ等を活用した給食のPR活動、生徒との意見交流ノート、委員会活動等を通じて学校での食育推進に寄与します。
- (3) 食育推進に向け、栄養教諭を中心に食に関する授業への参画等を各中学校に働きかけていきます。
- (4) 給食センター職員による給食訪問やICT機器の活用による食育動画の配信を実施し、給食献立や食材について説明しながら栄養指導を行うとともに、生徒からの意見や要望も聞き、献立作成の参考とします。
- (5) アレルギーのある生徒に対しては、「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針（令和6年4月改定）」及び「小平市立中学校における食物アレルギー対応マニュアル（令和6年4月改定）」に従い、各学校の校長・副校長の管理者及び養護教諭等と連携して、適正に対応します。
- (6) 残食調査を実施し、生徒の残食傾向を把握するとともに、残食調査の結果を学校と共有し、残食の減少に向けた食育活動に活かします。
- (7) 保護者及び市民団体向けに給食試食会を実施し、給食への理解を図ります。また、生徒が考案した献立の採用や小平の特産品のゼリーラベルデザインの募集などの給食を身近に感じてもらえるような企画を通じて給食の普及啓発に努めます。

10 その他

- (1) 毎日の学校配食数は、実数+3食です。3食は非常勤講師、嘱託、教育実習生、転入生などに対応します。3食越えが常態となる場合は、学校と調整します。
- (2) 給食費以外の学納金（教材費、修学旅行費、積立金等）も保護者の引き落とし手数料負担の軽減やシステムの効率性から、機能上一括引落しを行い、入力処理を学校給食センターが代行します。
- (3) 学校における事務処理方法等は、学校給食センターが作成して各学校に送付（学校用1部、給食担当教諭用1部）の『給食に関する事務処理の手引』に従います。

区 分	No.	新規 継続	業 者 名	所在地
穀類	1	継続	三多摩食糧卸協同組合	立川市
	2	継続	(株)ニュー・ノザワフーズ	東村山市
	3	継続	竹島製パン(株)	八王子市
豆腐	4	継続	マルエ食品(有)	小金井市
魚類	5	継続	(株)星野商店	立川市
	6	継続	(有)田口魚店	立川市
肉類	7	継続	(株)大多摩ハム小林商会	福生市
	8	継続	(株)福生ハム	福生市
	9	継続	(株)ファインフーズ	武蔵村山市
	10	継続	(株)アンデス	練馬区
野菜	11	継続	小平市野菜生産者クラブ	小平市
果実	12	継続	東京多摩有機農業研究会	小平市
	13	継続	東京むさし農業協同組合	小平市
	14	継続	(有)荒川青果	小平市
	15	継続	合同会社 ベジランチ	小平市
	16	継続	(株)丸一青果	小平市
	17	継続	(株)富岳商店	武蔵村山市
	18	継続	成澤農園(有)	府中市
食品全般	19	継続	柏木商事(株)	豊島区
調味料	20	継続	東京食品販売(株)	立川市
その他	21	継続	(株)三浦屋	杉並区
	22	継続	丸宮食品(株)	さいたま市
	23	継続	(株)名給	立川市
	24	継続	よつば給食株式会社	八王子市
	25	継続	(株)伊藤商店	三鷹市
	26	新規	京都鯉節(株)	京都市
	27	継続	東毛酪農業協同組合	太田市
	28	継続	東京ヤクルト販売(株)	台東区
全般	29	継続	(公財) 東京都学校給食会	

令和4・5年度登録からの変更等

その他		新規	京都鯉節(株)	京都市
穀類		辞退	(株)あさひや	東村山市
野菜・果実		辞退	(株)上福岡物産	川越市
その他		辞退	(有)富強食品	港区

京都鯉節株式会社

本社) 京都市南区吉祥院石原堂ノ後町西町
 プラントステーション) 京都市南区吉祥院長田町
 東京営業所) 千代田区神田錦町

(業種) 削り節の製造・販売業

(沿革) 明治 10 年創業、昭和 24 年設立。平成 11 年、新設したプラントステーションで製造加工を開始。平成 18 年 HACCP 認証取得。

(取扱商品) 削り節、昆布、出し昆布加工、味付にしん、椎茸、海苔等乾物類、ほか

(販売先) 飲食店・ホテル・食品加工メーカー、ほか。

(学校給食) 取扱い自治体は、近隣では東久留米市・西東京市

<設備> 低温倉庫、蒸し機、削り機、選別機、金属探知機など

<配送> 外部委託 (東京営業所を経由し学校給食センターで使用する日の 1～2 日前の配送)

外
観



低
温
倉
庫



入
場
時



蒸
ら
し
・
削
り



袋
詰
め



金
属
探
知
機



梱
包

