

- 1 日 時 令和7年2月10日(月) 15:30~16:25
- 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7年度からの学校給食費について(予定)(資料1)

- ・小平市においては、近年の食材料費の高騰を受け、令和6年度に19.5%の増額改定を行い、中学校給食の1食あたり単価は358円となった。
- ・今年度の給食費改定が小平市では10年ぶりの改定であり、増額幅も大きかったことから、一定期間はこの単価で給食提供を行っていく予定だったが、令和6年度に入ってから食材料費の高騰は収まらず、特に秋以降、令和6年産の新米価格が大きく値上がりしたことから、令和7年度も同じ単価で提供していくことが難しい可能性がある。
- ・食材料費の高騰に対しては、給食費相当額を超えた値上がり部分に対して、小・中学校給食費会計に市から別途補助金を交付し、学校給食の質を維持する予定。
- ・補助率は、総務省が公表している消費者物価指数(食品)を基に計算し、6.9%とした。この6.9%の補助額を加算した後の給食1食単価が、中学校は382円になる。
- ・一方で、小平市においては東京都の補助金を活用して学校給食費を無償化しているが、都は令和7年度も同補助金を継続する見込みであることから、小平市においても無償化を継続する方向で予算案に計上している。

(意見・質疑)

委員: 教員は1食あたり382円負担ということか。

事務局: 教員や試食会参加者からは、382円をいただくことになる。

委員: この価格は、給食の質も上がらず、下がらず現状維持になるのか。

事務局: 今年度と質としては変わらない価格になる。ただ、令和7年度内に食材価格の値上がりがあった場合は変わるかもしれないが、現状その少しの値上がりであっても対応できるような価格設定になっている。

(2) 協議事項

① 令和7年度中学校給食実施計画(案)について(資料2)

(概要説明)

- ・学校給食法に基づく給食とするとともに、「手作りであること」及び「小平市産の農産物を可能な限り使用すること」を基本としながら、美味しい給食を提供するための献立作成を行っていく。
- ・1食あたりの単価は、食材料費高騰臨時対策補助を加えた382円を予定している。各学校の給食回数は、現在学校で検討している。
- ・令和7年度の計画では、「食育」と「食物アレルギー対応」を一つの章として記載した。食育は、学校への訪問や食育ポスターの作成などに力を入れていきたいと考えている。

食物アレルギー対応は、令和6年度から乳・卵・えび・かにの除去食対応を開始したが、順調に対応を行っている。全体で40名程度が対応食を喫食しており、1日あたり10名程度が対象となっている。学校からは、「イカ」の対応について要望を受けており、今後の検討事項となっている。

(意見・質疑)

特になし。

(3) その他

(意見・質疑)

委員：アレルギー対応食の関連で、イカを除去する場合、どのくらい要望があるのか。

また、どのくらい数がある場合に「除去対応をする」となるのか。

事務局：基準は特に設けていないが、エビとイカの食物アレルギーをもつ生徒がいるという声を養護教諭から聞くことが度々ある。エビの対応食を作っても、「イカが入っているので食べられない」という話を聞くため、イカも対応する方がいいのかなと感じている。

委員：イカを加熱した後に食べてもアレルギー症状が出ない場合が多い。自分がもつ患者に関しては一人しかいない。

委員：学校薬剤師として場内の衛生検査を行っているが、場内に関しては、きれいに使用しているし、食器もきれいに洗ってくれている。調理員の熱意を感じる。

委員：アレルギー対応食の対象が40名程度ということだが、昔と比べて増えているのか。

委員：患者は増えてきていると感じる。

副委員長：自身の学校では、3学級の学年で2名くらいいる。

委員：栄養教諭について、8校に1名で足りているのか。

事務局：栄養教諭・栄養士の人数の割り当ては、調理場の食数に応じて東京都から割り当てられている。人数は十分ではないと感じているが、学校などから「このような食育をしてほしい」という要望を聞きながら、センターの体制を検討していきたい。

委員：無償化に関して、やりやすくなったり、やりにくくなったりすることはあるか。

事務局：残食に関しては大きな変化はみられていない。深層心理で「タダ」という思いで食べている生徒の声を聞いたことがある程度。

副委員長：学習の一環としての給食なので、そこは教育の部分として責任をもって指導していく必要があると思う。移動教室に行った際、宿舎で魚沼産のコシヒカリをたくさん食べている様子も見られたことから、食べ物を粗末にするような様子は今のところ見られないと感じる。

事務局：保護者からたまに聞こえてくる声としては、「市が一食単価を低くすることで給食の質が落ちるのでは」というものがある。しかし、そんなことはないので、安心して欲しい。また、給食費を集める作業がなくなったので、事務軽減となっている。

委員：食物アレルギーの生徒対応が年々複雑になってきている。無償化に関しては、学校でしっかりと食育を行っていきたい。

委員：コミュニティスクールの取り組みの一環で、新入生保護者向けに給食センターにて試食会をしながら、中学校に対して不安に思っていることを話そうというイベントを開催する。

牛乳の瓶詰め機の故障と復旧の連絡を矢継ぎ早に保護者に送付したが、若干の混乱が生じた。

令和7年度からの小平市立学校給食費について（予定）

近年の急激な食材料費の高騰により、令和6年度に学校給食費を19.5%増額する改定を行った。（表1）

一定期間は改定後の給食費単価で給食提供を行っていく予定であったが、昨秋以降の米価格が大きく上昇していることから、令和7年度も同単価で提供していくことが難しいことが考えられる。

一方で、小平市においては東京都の補助金を活用し、令和6年度の学校給食費の無償化を実施することとなった。東京都は令和7年度も同補助金を継続する見込みであることから、小平市においても無償化を継続する方向で予算案に計上している。

（表1）令和6年4月1日付の給食費改定内容

学年	以前の給食費	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

1 学校給食費の無償化（令和7年3月市議会で予算審議を経て決定）

保護者の経済的負担を軽減するため、学校給食費無償化を継続するとともに、食物アレルギー等により毎日給食代替弁当を持参する児童・生徒の保護者に対して補助金を交付する。

2 食材料費高騰への対応（令和7年3月市議会で予算審議を経て決定）

学校給食食材料費高騰臨時対策補助金の交付

生産コストの上昇等様々な要因により学校給食の食材料費の上昇が続いていることから、市立小・中学校給食費会計に学校給食食材料費高騰臨時対策補助金を交付し、学校給食の質を維持する。

補助率は、総務省が公表している消費者物価指数(食品)を指標とし、1食あたり6.9%とする。

（表2）令和7年4月1日からの給食1食単価

学年	給食費（本則）	給食1食単価	補助額
小学校1・2年生	282円	301円	19円
小学校3・4年生	298円	318円	20円
小学校5・6年生	316円	337円	21円
中学校全学年	358円	382円	24円

参考：学校給食センターの米価格（北海道小平町産 ななつぼし）

時期	価格(10kg)
令和5年4月	3,160円
令和6年4月	3,260円
令和6年10月	4,580円
令和7年2月～	5,850円

令和 7 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 日に稼働した学校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 7 年 4 月 9 日（水）から令和 8 年 3 月 2 4 日（火）まで
※学校給食センターの稼働日数は 1 9 3 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」（前々月末日提出）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 3 回以上（1 8 0 回）
2 年生 1 8 4 回以上（1 8 1 回）
3 年生 1 7 9 回以上（1 7 6 回）

4 各学校の年間給食予定回数及び所要額

※ 1 食当たりの単価 3 5 8 円 + 食材料費高騰臨時対策補助金 2 4 円 = 3 8 2 円

(令和 7 年度の学校給食費無償化措置及び補助金については令和 7 年 3 月市議会で予算審議予定)

学校名	学 年	年間給食回数 (回)	年間所要額 (円)
小平第一中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
	特別支援 3 年		
小平第二中学校	1 年	現在、各中学校で計画中	
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
	特別支援 3 年		
小平第三中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
	特別支援 3 年		

学校名	学 年	年間給食回数 (回)	年間所要額 (円)
小平第四中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
小平第五中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
	特別支援 3 年		
小平第六中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
上水中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
花小金井南中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
	特別支援 3 年		

5 給食費

※学校給食費の無償化・食材料費高騰臨時対策補助金は令和7年3月市議会で予算審議を経て決定

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7年度は、米をはじめとした昨秋以降の食材料費の急な値上がりに対応するため、1食単価358円に、小平市からの食材料費高騰臨時対策補助金24円を加えた382円とします。ただし、学校給食費無償化措置により、実質の負担額はありません。(教職員の給食費を除きます。)

(1) 1食 保護者負担0円 ※教職員等の公費負担対象外者は382円(単価方式)

(2) 未納対策

令和5年度以前の学校給食費滞納分については、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) 各中学校長からの委任により、学校給食センター所長が中学校給食費会計を集中管理し、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

学校給食法に基づく給食とするとともに、「手作りであること」及び「小平市産の農産物を可能な限り使用すること」を基本としながら、美味しい給食を提供するための献立作成を行います。

- (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用いるようにしています。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 牛乳は群馬県東毛酪農の低温殺菌乳(瓶)を使用します。

8 衛生管理及び食の安全

- (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、安全な及び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) 給食用食材の予定産地をホームページで公開します。
- (4) 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。
- (5) 調理従事者は、月2回の腸内細菌検査、ノロウイルス検査、定期健康診断を実施し、万全の体制で臨みます。
- (6) 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 食育(学校との連携)

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 学校給食センター職員による給食訪問・独自の食育ポスターの作成及び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。

- (4) 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。
- (5) 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 食物アレルギー対応

- (1) 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7年4月改定予定）」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7年4月改定予定）」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。
- (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。
希望する生徒に、専用の調理室で調理したアレルギー対応食（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。

11 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。