

1 日 時 令和7年7月16日(水) 15:30 ~ 16:30

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: 11名 欠席者: 2名 事務局: 4名

4 傍聴者 なし

5 次 第

(1) 委嘱状伝達

(2) 委員自己紹介

小平第六中学校の大島校長を委員長に選出。

(3) 委員長挨拶

(4) 給食センターの紹介(パワーポイントにて)

・学校給食センターの概要説明および給食調理の様子等について説明を行った。

(質疑応答) なし

(5) 議 題

○ 協議事項

なし

○ 報告事項

①令和6年度中学校給食費会計報告

資料No.3

・収入の部、支出の部について概要説明を行った。

(質疑応答) なし

②アレルギー対応食の提供状況について

資料No.4

・令和7年度のアレルギー対応食の学校別及びアレルゲン別の提供者数を資料に基づいて報告した。

・アレルギー食材を除去した際に味が落ちないように、他の材料や調味料を加減して味を調整することで、除去食であっても美味しい給食が提供できていると考えている。

(質疑応答)

・対応食について、A・Bコースのうち、1コースしか提供できないとはどういうことなのか。

→例えば、Aコースでミートポテトグラタンの対応食を提供した場合、Bコースは4つのアレルゲンを含まない献立を提供している。

○ その他

①各委員よりご意見・情報提供

・様々な学校で勤務経験があるが、小平市の給食は本当においしいと感じている。

・えびのアレルゲンをもつ生徒の中には、イカが食べられない生徒もいるので、イカの対応をしてもらえるとありがたい。また、パンとポタージュのメニューだと、2品食べられないので、このあたりを考慮した献立を作ってもらいたい。

・教員のアレルギー対応食も提供してもらいたい。

・アレルギー対応食を食べている生徒が皆と食べられるということで喜んでいる。

また、対応食の量が普通食より多いのでありがたい。学校と給食センターで意思

疎通を図り、より安全にアレルギー対応食を提供できるようにしていきたい。

- ・不登校の生徒と携わっているが、給食が登校の一助になっている。給食時間までは残るといふ生徒もいる。食育の大切さを感じている。
- ・学校の教材費と給食費の事務を行っているが、かなり負担となっている。給食担当の事務職員を市で確保してもらえるとありがたい。
- ・新入生の生徒保護者から、センターの給食はおいしくないというイメージがあったようだが、給食試食会を開催し、給食のおいしさを多くの保護者から理解を得ることができた。
- ・学校給食のことを詳しく聞いてよかった。食材料費が上がっているが、給食の食材は十分に確保できているのか。  
→現在のところは確保できているが、今後も物価の動向を注視していく必要があると考えている。
- ・スーパーなどで売っている牛乳とは違う牛乳を給食で提供していることがわかった。昨年、試食会を開催した時には、多くの保護者が参加してくれた。今年も11月に開催予定なので、対応をお願いしたい。
- ・中学校の給食はおいしくないと聞いていて心配していたが、実際には、おいしいと食べてるので安心している。「とふめし」など、聞いたことのないような郷土献立も提供しているとのことなので今後もそのような献立を提供してもらいたい。
- ・衛生管理について、ハード面もソフト面もしっかりと対応されていることがわかり、安心した。食物アレルギーの対応もしっかり行っていると感じる。
- ・給食センターの衛生検査で携わっているが、栄養士と調理員の衛生管理に対する意識が高いと感じる。
- ・食物アレルギーについて、昭和病院ではアナフィラキシー対応のホットラインを開設している。毎月2件程度対応している。引き続き、利用いただければと思う。

## ②連絡事項等

- ・次回以降の開催予定  
2学期 11月18日(火) 15時30分～  
3学期 2月10日(火) 15時30分～

## 【その他配布資料】

小平市立学校給食共同調理場運営委員会委員名簿  
令和7年度中学校給食実施計画

資料No.1

資料No.2

## 令和7年度 中学校給食実施計画

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24日（火）まで  
※学校給食センターの稼働日数は193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 183回以上（180回）  
2年生 183回以上（180回）  
3年生 179回以上（176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358円＋食材料費高騰臨時対策補助金24円＝382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	181	69,142
	2 年	182	69,524
	3 年	180	68,760
	特別支援1年	185	70,670
	特別支援2年	185	70,670
	特別支援3年	185	70,670
小平第二中学校	1 年	185	70,670
	2 年	185	70,670
	3 年	180	68,760
	特別支援1年	186	71,052
	特別支援2年	186	71,052
	特別支援3年	181	69,142

学校名	学 年	年間給食回数 (回)	年間所要額 (円)
小平第三中学校	1 年	183	69,906
	2 年	183	69,906
	3 年	179	68,378
	特別支援 1 年	181	69,142
	特別支援 2 年	182	69,524
	特別支援 3 年	177	67,614
小平第四中学校	1 年	180	68,760
	2 年	181	69,142
	3 年	176	67,232
小平第五中学校	1 年	186	71,052
	2 年	187	71,434
	3 年	185	70,670
	特別支援 1 年	185	70,670
	特別支援 2 年	186	71,052
	特別支援 3 年	182	69,524
小平第六中学校	1 年	181	69,142
	2 年	181	69,142
	3 年	178	67,996
上水中学校	1 年	188	71,816
	2 年	187	71,434
	3 年	187	71,434
花小金井南中学校	1 年	180	68,760
	2 年	180	68,760
	3 年	176	67,232
	特別支援 1 年	183	69,906
	特別支援 2 年	183	69,906
	特別支援 3 年	177	67,614

## 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ます。
- (2) 生徒分学校給食費に代わる無償化補填金、要保護・準要保護生徒分給食費及び教職員等が負担する学校給食費等を収入し、給食物資納入業者への支払いを行います。
- (3) 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。
- (4) 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。

## 令和6年度中学校給食費会計収支決算報告書

## 1. 収入の部

科 目	収 入 額	未収入額
1 給食費	142,089,553 円	93,840 円
2 諸収入 保存食代等	391,954 円	0 円
3 前年度繰越金	2,467,337 円	0 円
4 過年度分給食費	212,500 円	334,100 円
5 補助金	245,581,892 円	0 円
合 計(A)	390,743,236 円	427,940 円

左記のとおり決算報告いたします。

令和7年6月18日

小平市立学校給食センター 所長 藤井 洋

## 2. 支出の部

科 目	金 額
1 食材料費	306,228,844 円
1 主食	15,812,643 円
パン等	23,234,840 円
米	53,844,808 円
2 牛乳	3,689,876 円
牛乳	186,942,348 円
乳製品	22,704,329 円
3 副食(肉・魚・野菜等)	83,598,054 円
4 消費税	262,688 円
2 給食費還付金	
3 その他 ゆうちょ銀行手数料等	
合 計(B)	390,089,586 円

## 監査報告

令和7年6月18日、「収支決算書」と「諸帳簿」及び「証拠書類等」を  
監査した結果、適正に処理されていると確認したので、ここに報告します。

令和7年6月18日

監査委員 小平市立中学校校長会代表

印

監査委員 小平市立小平第四中学校保護者

3. 収入支出差引額 (A)-(B)  
(翌年度繰越金)

653,650 円

## 4. 基金

1 物価調整基金 (C)	2,004,547 円
--------------	-------------

監査委員 小平市立花小金井南中学校保護者

## 令和7年度の食物アレルギー対応食の提供状況について

## 1 概要

令和6年4月より、卵・乳・えび・かにの食物アレルギーを有する生徒で希望する方に食物アレルギー対応食（除去食）を提供。4つのアレルゲンは1日のうちA・Bコースのいずれかにしか使用しない。

## 2 提供方法

普通食と同様に食材を受入れ・検収・下処理を行った後、必要な食材を取り分け、アレルギー対応食専用調理室で調理を行う。

対応食は生徒氏名が記載された専用の保温容器に入れ、学校に配送する。

配送された対応食は、喫食する生徒が学校の配膳室で受け取り、教室で担任教諭の確認の上で喫食する。

## 3 アレルギー対応食の提供者数（令和7年5月1日時点）

## ① 学校別（実人数）

小平第一中	小平第二中	小平第三中	小平第四中
4人	4人	4人	11人
小平第五中	小平第六中	上水中	花小金井南中
9人	2人	3人	5人

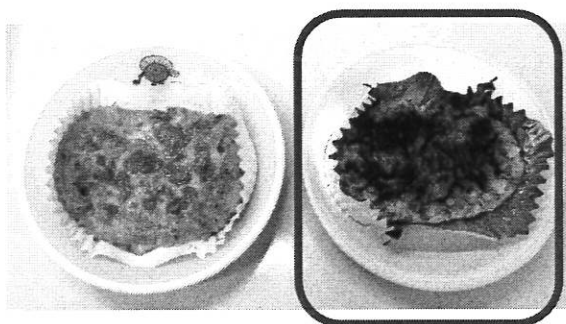
## ② アレルゲン別（のべ人数）

乳	卵	えび	かに
11人	22人	18人	17人

## 4 献立例

## ① ミートポテトグラタン

乳（バター・牛乳・ピザチーズ） 除去



## ② 豆腐ひじきハンバーグ

卵 除去

