

令和2年度北栄町学校給食運営委員会

日時:2021年3月11日(木)

19時30分～

場所:北栄町大栄農村環境改善センター

2階 会議室4

-----日 程-----

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 委員長、副委員長の選出

4 報 告

(1)令和2年度学校給食事業等実施状況及び決算見込について 資料1

5 協議事項

(1)令和3年度学校給食の実施について 資料2

(2)学校給食センター運営基本方針について 資料3

(3)学校給食の衛生管理について 資料4

(4)異物混入、食中毒等の対応について 資料5

(5)学校給食食物アレルギーについて 資料6

(6)調理業務等民間委託に係る評価について 資料7

(7)その他

6 その他

(1)学校給食アンケート(令和3年1月実施)の結果について 資料8

7 閉 会

令和2年度 北栄町学校給食運営委員会名簿

	役 職	氏 名	備 考
1	理事者(副町長)	手 嶋 俊 樹	
2	北条小学校校長	笠 見 隆 志	
3	大栄小学校校長	山 本 洋 介	
4	北条中学校校長	牧 野 厚 志	
5	大栄中学校校長	河 原 裕 司	
6	北条こども園園長	小野塚 奈津子	
7	北条小学校PTA代表	入 江 恵	
8	大栄小学校PTA代表	遠 藤 亜 希 子	
9	北条中学校PTA代表	石 原 聖 治	
10	大栄中学校PTA代表	山 本 由 美	
11	北条こども園PTA代表	鹿 島 恵 里	
12	学識経験者	森 田 秀 子	
13	学識経験者	竹 歳 康 子	

事務局(北栄町教育委員会)

	教育長	別 本 勝 美	
	教育総務課長	中 原 浩 二	
	学校給食センター長	稲 井 健 二	
	栄養教諭	中 井 利 江 子	

(1)令和2年度 北栄町学校給食事業等実施状況及び決算見込

令和3年2月末 北栄町学校給食センター

I 会議

給食主任会	<ul style="list-style-type: none"> ・定例会(毎月) 各校・園とセンターとの各種取り組みの協議、情報交換のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行った。(うち7回は文書協議) ・アレルギー対応食、衛生管理など給食業務に関する情報共有
-------	--

II 実施事業

① 給食の実施	<p>毎日 約1,400食(小・中・北条こ・センター)</p> <p>年間実施回数 小中学校:184~192回、北条こども園:233回 臨時休校による給食中止:1回(R3.1.7北条中学校、大栄中学校)</p>	
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月1日「いいね北栄給食の日」 ・毎月8日「カミカミデー」 ・毎月19日「和食の日」 ・毎月22日「エコ給食の日」 ・年間を通じた行事食 ・リクエスト給食 ・チャレンジ栄養士献立
	(2) 食育月間(6月)	<ul style="list-style-type: none"> ・北栄町学校給食食育週間 6/15~6/19 テーマ「食べて応援!とっとり味じまんメニュー」 新型コロナによる影響が広がる中、地元食材についても消費することで応援し、また地域で生産された食材や料理の魅力を再認識できるように取り組んだ。
	(3) 食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭、学校栄養職員が給食時間や教科等において食に関する指導を行った。 また、町栄養士と連携しお弁当の日の取り組みを実施。 給食訪問指導...4校及び北条こども園の全クラスで実施
	(4) 全国学校給食週間中の取り組み (北栄町学校給食週間 1/22~1/29)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食週間特別献立の実施(6日間) テーマ「鳥取ふるさと味じまん」 週間中のメニューに、県産牛のサイコロステーキ、ジビエ(いのしし肉)の梨ソース炒め、じゃぶ、あごのつみれ汁などの県産食材を多く使用した郷土料理を実施。 また、期間中サプライズ給食として町内産いちごを使用したドリームいちごサンドを提供。 今年度は、この取り組みを保護者をはじめ住民に広く知っていただけるよう、期間中毎日SNSで発信を行った。 ・地産地消関係資料の掲示(小・中)と給食時間中のメッセージ動画視聴(小) 「町内地元生産者・加工業者からのメッセージ」を業者協力により作成し、給食週間期間中に各校に掲示した。町内生産者の収穫の様子と子どもたちへのメッセージをまとめた動画生産者の協力により作成。小学校の各クラスの給食時間において視聴を行った。 新型コロナのため給食交流会を中止せざるを得ない状況の中、資料等を通して子どもたちへ生産者の想いを伝えることができた。 ・学校給食に関する作品の制作及び作品展の開催 給食週間に併せて小中学校、給食委員会が学校給食に関わる作品に取り組み、制作した作品を集め、2月2~15日において中央公民館本館に展示。地域住民、保護者へに鑑賞いただくとともに、学校給食の取り組みを知っていただく機会として実施した。
	(5) 卒業生お祝い給食(予定)	<ul style="list-style-type: none"> ・小中学校の卒業生を対象に卒業お祝いケーキ(町内ケーキ店特注)を出すよう計画。ケーキ用の台紙に調理員のメッセージ付を付け、卒業生の思い出に残る取り組みとなるよう工夫。
	(6) サプライズ給食	<ul style="list-style-type: none"> ・給食費(保護者負担)に一部町費を上乗せし、北栄町の特産物等を使ったおかず、デザートなどをサプライズ的に給食で提供(3年目)。北栄町の地元食材をおいしく、そして楽しんで食べてもらえるよう取り組んだ。(NHK、TCCほか各社ニュース取材あり) 今年の内容も大変好評を得た。 9月 北栄町産シャインマスカットのクレープ 1月 北栄町産いちごのドリームいちごサンド
③ 試食会	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA試食会 新型コロナ感染防止の観点より未実施 ・一般住民試食会 新型コロナ感染防止の観点より未実施 	

④ 地産地消の推進	<p>・定例会(毎月) JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、東洋食品) 地元食材を中心に町内産野菜、加工品等の納品計画、調整等をおこなった</p> <p>・地産地消懇談会及び試食会 <開催日> 令和2年8月25日 <参加者> 町内野菜等生産者(JA女性会)及び加工業者ほか 全13名 北栄町の学校給食における地産地消の取り組み状況について説明し、情報共有を行った。子どもたちの地産地消の理解のため、生産者の顔が見えるような取り組みについて意見を交わした。 試食では、中井栄養教諭の説明を聞きながら給食に出される町内産食材メニューを味わい、意見を交わした。</p>
⑤ 食物アレルギー食対応	<p>・アレルギー食(代替・除去食)対応児童生徒 北条こ(0)、北条小(4)、大栄小(5)、北条中(3)、大栄中(6) 計18名 4月 各学校の関係者と年度初めの対応確認・調整を実施 11月 新入生、各校在校生食物アレルギー調査 2~3月 保護者面談、学校対応協議のうえ次年度対応について決定</p>
⑥ その他主な研修会等(参加含む)	<p>・学校給食衛生管理研修会 新型コロナ感染防止の観点より開催中止。後日文書にて資料配布あり</p> <p>・北栄町立小中学校給食主任研修会 令和2年7月30日 北栄町におけるアレルギー対応食の取り扱い、事故事例等について</p> <p>・北栄町給食業務に係る学校事務補佐員との調整会 令和2年11月26日 食中毒(ノロウィルス)等の感染防止対策、新型コロナウイルス対策等について</p>

3 学校給食費の徴収状況

別紙学校給食決算見込一覧のとおり

令和2年度 学校給食費決算書【見込】

R3. 3北栄町学校給食センター

①現年度分 学校給食費及び賄材料費支出の決算見込額

(単位:円)

科 目	小学校	中学校	北条こども園 (4,5歳児)	合計	備 考	
収入(賄材料費の財源)	49,847,844	26,495,682	4,177,799	80,521,325		
特定財源	学校給食費(現年分) (給食受給者負担)	調定額a 35,456,158 収入済額b 35,456,158	調定額A 18,846,376 収入済額B 18,846,376	調定額 3,600 収入済額 3,600	調定額計 54,306,134 収入済額計 54,306,134	令和2年度(現年分)学校給食費 児童、生徒、教職員、各校試食会等 小学校@278円、中学校@330円 うち就学援助費収入(町→(保護者)→給食 費収入) (1食あたり小@195円、中@231円) 小 2,025,309円、中 1,603,140円
	コロナ臨時対策交付金 ①	11,523,614	5,786,880		17,310,494	学校給食用食材提供事業 (児童・生徒給食費3カ月減免措置)
	コロナ臨時対策交付金 ②	491,900	445,004	153,798	1,090,702	地元産材活用支援事業
	県産水産物提供事業 補助金	787,101	367,881	86,219	1,241,201	100%県補助(全10回分)
	その他雑入	0	37,648	0	37,648	1/7中学校臨時休校に伴う買取食材個人販 売の売上金充当額
一般財源	賄材料費町負担分 (1食あたり小学校7円、 中学校10円)	1,183,728	746,750		1,930,478	1食あたりの町費負担 小学校7円、中学校10円
	サプライズ給食分	299,425	140,403	0	439,828	町費負担
	保存食分	105,918	124,740	55,902	286,560	町費負担
	北条こども園賄材料費 分			3,878,280	3,878,280	こども園の給食費(一部保護者のみ)は本決 算では未充当とし、一般財源扱いとする。
支出 学校給食用賄材料費	49,847,844	26,495,682	4,177,799	80,521,325		
通常分	小中学校	48,163,500	25,380,006		73,543,506	年間食数実績 小学校(センター含) 169,104食 中学校 74,675食 ※保護者等試食分、飲用牛乳なし4名含む
	北条こども園			3,881,880	3,881,880	年間食数実績 北条こども園 21,566食
特別分	地元産材活用支援事 業(コロナ対策臨時交 付金事業)	491,900	445,004	153,798	1,090,702	町内産和牛肉、すいか、ぶどう 各2回実施
	県産水産物提供事業 (県補助事業)	787,101	367,881	86,219	1,241,201	9月~1月 計10回実施 (境港サーモン、えてがれいなど)
	サプライズ給食 (町費実施)	299,425	140,403	0	439,828	サプライズ給食(2回実施) 9月 シャインマスカットのクレープ 1月 ドリームいちごサンド
	その他支出(町費) (保存食等)	105,918	162,388	55,902	324,208	各校・園保存食分(計990食) 1/7北条・大栄中学校臨時休校に伴う買取食 材分
上記収支差引	0	0	0	0	収支残高 0円 →学校給食費(保護者等負担)は全額使用	
うち給食費未納(現年分)	a-b 0	A-B 0	0	0	現年度分未納なしの見込	

※上記とは別に県のコロナ対策事業として食材の無償提供(現物支給)を受け活用した。

県産牛4回、県産地鶏1回 総額1,837,279円相当(小、中、二分)

②過年度(未納)分 学校給食費決算見込額

(単位:円)

科 目	小学校	中学校	北条こども園	合計	備 考
収入 学校給食費(過年度分)	121,980	215,065		337,045	本収入額は食材費への充当を行わず一般財源扱い(H29年度学校給食会過年度未納額補てん金支出への戻しとなる)

③学校給食費 未納の状況(令和2年度2月末現在)

(単位:円)

年度当初 過年度分 学校給食費未納総額 a		1,171,253 円	令和元年度からの滞納繰越額 全7世帯分
年度内 増減	過年度分 徴収額 b	337,045 円	支払い誓約書に基づく支払及び個別徴収額
	過年度分 不能欠損 c	0 円	
	現年度分 未納額 d	0 円	
年度末 学校給食費未納残高 a-b-c+d		834,208 円	未納 6世帯(うち3世帯はR3在校生あり)

1 令和3年度 学校給食の実施について

①給食実施体制について

実施体制について、昨年と変更はありません。

- ・調理業務については、引き続き(株)東洋食品に委託し実施します。(2017年度より5年契約(再委託))
- ・献立作成、食材の購入、調理の指示等については、従来どおり町が直営で行います。調理技術向上のほか、異物混入防止の意識を高く持ち、調理現場と連携し、安全・安心でおいしい給食の提供に努めます。
- ・アレルギー対応食については、個々のアレルギー状況を確認し、保護者、学校と調整のうえ必要な対応を行います。除去食が確実かつ安全に提供できるよう保護者、学校、センター及び委託業者が常に情報を共有しながら業務にあたります。
- ・現在の(株)東洋食品との調理等委託契約期間が令和3年度をもって満了となることから、次年度以降の委託業者について再選定を行う予定です。(学校給食調理業務受託者選定委員会)

②給食単価(食材料費)及び給食費(保護者負担)について

北栄町学校給食における給食単価(食材料費)については、令和2年4月にそれまでの物価上昇を補うための値上げ(小学校7円、中学校10円増額)を実施したところです。

令和3年度においても多少の物価上昇が見込まれるところですが、購入食材の調整等でカバーできる範囲であることから、食材料費については据え置き(小学校285円、中学校340円)します。このうち小学校7円、中学校10円(前年度同額)を町費で負担することとし、保護者負担額は小学校278円、中学校330円で据え置きします。

<令和3年度 給食単価(食材料費)及び給食費(保護者等負担)>

一食単価	給食単価(食材料費)		備 考	
	財源内訳			
	給食費 (保護者等負担)	町負担		
小学校	285円 (据え置き)	278円 (据え置き)	7円	主食 (週4ご飯、週1パン) 副食 牛乳
中学校	340円 (据え置き)	330円 (据え置き)	10円	

<令和3年度 給食費(保護者等負担)一人あたりの年額(最大)>

学校	年間回数(最大)	給食費 (保護者等負担) 1食単価	保護者等への年間請求額(最大) (1食単価×回数)	保護者等への年間請求額(最大)		町負担額 (年間最大)
				月額×10回 (5月～翌2月)	最終月(調整) (3月)	
小学校	191回	278円	53,098円	4,800円	5,098円	1,337円
中学校	191回	330円	63,030円	5,500円	8,030円	1,910円

※学校行事欠食、病欠食などについては、学校からの異動報告に基づき反映し、最終月に精算します。

<その他>

- ・飲用牛乳除去を行う児童生徒(アレルギー対応食実施要項に準じて決定)については、飲用牛乳実費相当額を減額し徴収します。
- ・就学援助認定保護者については、学校給食費支給分(給食費の7割相当分)が保護者を通さず対象者の給食費として直接町へ入金されます。よって、就学援助認定保護者については毎月の保護者請求額が上記より減額され請求されます。
- ・飲用牛乳については、令和3年度においても「パスチャライズ牛乳」が「普通牛乳」と同額で購入できる見込みであることから、「パスチャライズ牛乳」を引き続き使用します。
- ・サプライズ給食事業(町費負担による一部食材費の上乗せ)を引き続き実施します。

③徴収方法について

原則、口座振替・月払いとして保護者より徴収を行います。

【振替日】 月払・・・毎月末日 5月～3月までの全11回(最終月精算)払い

前納2回払い(10回分+精算月)については別途申出書により対応

④欠食扱いについて

食数異動報告日(学校→センター)を含む3日については、食材発注の都合上、欠食扱い(減額精算)不可とします。(欠食については最終月分で減額します。)

【欠食についての流れ】

保護者(欠席連絡) ⇒ 学校(異動報告) ⇒ 給食センター(受付)

令和3年度 北栄町学校給食事業計画(案)

令和3年2月 北栄町学校給食センター

1 会議

給食主任会	○毎月開催 各校・園とセンターとの各種取り組みの協議、情報共有のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行う。
-------	---

2 実施事業

① 給食の実施	毎日 約1,400食(小・中・北条こ) 年間回数 各小中学校:191回、北条こども園:236回(最大)
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取り組み ○ 毎月1日「いいね北栄給食の日」 ○ 毎月8日「カミカミデー」 ○ 毎月19日「和食の日」 ○ 毎月22日「エコ給食の日」 ○ 年間を通じて「行事食」
	(2) 食育月間(6月) ○北栄町学校給食食育週間 6/14~6/18 テーマ (未定)
	(3) 食に関する指導 栄養教諭、学校栄養職員が年間を通して給食時間や教科等で指導を実施。
	(4) 全国学校給食週間(1/24~1/30) ○特色ある給食献立 食に関するテーマを設定し、児童生徒の興味関心を深める。 ○交流給食会 町内の小学校で児童と町長他、地元生産者(JA女性会)、加工業者、調理員(東洋食品)が参加し交流給食実施する。子どもたちと参加者にとってお互いに意義な時間となるよう取り組む。 ○学校給食作品展 校区合同作品展を実施するほか、町内公共施設や事業所の空きスペースを利用し、年間を通して多くの町民に展示を見てもらう機会をつくる。
	(5) 卒業生お祝い給食 ○小中の卒業生を対象に卒業お祝い特別メニューを実施。
	(6) サプライズ給食 ○給食費(保護者負担)に一部町費を上乗せし、北栄町の特産物等を使ったおかず、デザートなどをサプライズ的に給食で提供。子どもたちに「北栄町に住んでよかった」と思ってもらえるよう取り組む。(2回程度を予定)
③ 試食会	OPTA対象 ・北条こども園 ・北条小学校 ・大栄小学校 ・北条中学校 ・大栄中学校 ○関係者及び一般住民等 ・計画訪問等 ・民生児童委員試食 ・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食 ・一般住民試食会 ・その他
④ 地産地消の推進	町内産食材をはじめ鳥取県産食材の使用を推進する。 毎月中旬 地産地消検討会 (JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、町内加工業者、東洋食品)
⑤ 食物アレルギー食対応(飲用牛乳除去を除く)	北条こども園(0名) 北条小学校(5名) 大栄小学校(5名) 北条中学校(0名) 大栄中学校(1名) 計(11名) 毎月 次月の対応食献立確認。必要に応じ保護者と面談。 4月 各学校の関係者との確認。 2月~3月 新年度に向けて保護者と面談。
⑥ 研修会(参加含む)	毎月 調理員(東洋食品)職場研修(衛生管理・アレルギー等) 6月 給食主任研修会(衛生管理・アレルギー等) 8月・1月 調理員(東洋食品)衛生講習会、食物アレルギー講習会 8月 学校事務補佐員(給食業務担当)との調整会(給食事務、衛生管理等) 11月中旬 東伯郡学校給食会 学校給食衛生管理研修会 2月中旬 学校給食主任研修会並びに合同研修会 (随時) センター内衛生管理研修

2 学校給食センター管理運営基本方針について

近年、全国的にも学校給食の異物混入や残食の問題が取りざたされることが多いですが、北栄町ではトラブルをできる限り未然に防止するとともに、栄養教諭指示のもと調理業務受託業者と連携しながら、引き続き安全・安心、温かくておいしい給食の提供を行います。

調理場内では、異物混入、ノロウィルスなどの事故防止のため、民間ノウハウに基づく衛生管理を徹底して行うとともに、アレルギー対応食についても、専任の職員を配置して調理するなど、保護者、学校、給食センター、調理委託業者が連携を密にしながら対応します。

また、各校での学校給食を通して栄養教諭による食育の更なる推進を図るとともに、家庭、地域と連携した食育指導体制の充実を図ります。そして、地産地消を積極的に取り入れることで、子どもたちの感謝の気持ちの育成や、郷土愛を養います。

保護者からの給食費の徴収にあたっては、学校と連携のもと確実に実施するとともに、未納者については厳正に対応します。

令和3年度、学校給食センターでは次の事項を基本方針とし管理運営を行います。

<令和3年度 学校給食センター管理運営基本方針>

- 1 衛生管理を徹底し、安全で安心な給食を提供する
- 2 調理委託業者との連携を図るとともに、調理工程の目視確認を徹底し、異物混入を防止する
- 3 食物アレルギーのある園児・児童・生徒に対して、個々の状況に応じた適切な対応をおこなう
- 4 園・学校などと連携を図り、食育の推進に努める
- 5 地域の協力を得ながら地元産食材を積極的に取り入れ、地産地消の推進を図る
- 6 学校給食費について、計画的に確実な徴収事務をおこなう

3 学校給食の衛生管理について

「学校給食衛生管理基準」及び「北栄町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、調理工程・調理施設の衛生管理を確認しながら、安心・安全な給食の提供します。

①学校給食調理員の衛生管理（東洋食品実施 → センターへ毎日報告）

- ・毎朝、当日と前日の家族を含めた健康チェック(→全員で共有する)
- ・家族の健康管理(ノロウイルス感染時やインフルエンザ、新型コロナウイルス等)
- ・ノロウイルス等が疑われる場合は、検査を行い、陰性結果が出るまで出勤停止

②施設及び設備の衛生管理（東洋食品実施 → センターへ毎日報告）

- ・調理場内の換気、清掃及び消毒
- ・手洗い場やトイレ等の清掃および消毒、手洗い石鹸液、ペーパーの補充等
- ・爪ブラシの確認、定期的な交換

③作業工程と作業動線の確認（東洋食品実施）

- ・翌日の調理工程のより細かな話し合い。(栄養教諭参加)
- ・反省がより生かされるミーティング(改善点、課題)
- ・全員での重点事項の再確認
- ・汚染区域、非汚染区域の区分けの徹底(区域ごとの色別エプロンの着用)

④給食業務に携わる職員の衛生管理（給食センター、学校）

- ・給食従事者の健康管理(毎日の検温など)
- ・手洗いの指導、徹底
- ・白衣、帽子、マスクの着用の徹底
- ・使い捨て手袋の使用
- ・消毒用アルコール等による消毒の徹底
- ・センター職員(配送運転手含む)について、毎月2回の細菌検査、年2回のノロウイルス検査を実施
- ・各学校現場の学校給食業務従事者(学校主事)の健康チェックを実施

4 異物混入、食中毒等の対策について

異物混入及び食中毒の未然防止にあたっては「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い、確実な点検・管理を行います。また、異物混入及び食中毒が発生した場合に、給食センター及び学校が連携して迅速で確実な対応が取れるよう、日ごろから給食センターと学校で緊急時の役割分担の確認・情報共有を行います。

5 学校給食食物アレルギー対応について

アレルギーがある園児・児童・生徒の増加に伴い、個々に適した除去食の個別指導の対応が求められています。「北栄町学校給食アレルギー対応食実施要項」に従い、個々の対応を決定したうえで、給食センターと学校が連携し、対象児童生徒へ安全な学校給食を提供します。

また、給食によりアレルギー症状(特にアナフィラキシー)が発生した場合の対応については、「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い迅速で確実な対応が行えるよう日ごろからの情報共有に努めます。

令和3年度は11名(令和2年度18名)の園児・児童・生徒に食物アレルギー対応(飲用牛乳除去を除く)が必要となる見込です。主なアレルゲンとしては、卵、長いも、エビ、カニなどがあり、個々に応じた代替食、除去食の対応が必要となります。対応児童生徒は大幅に減少しますが、アナフィラキシー症の児童が4名あり、調理現場、学校現場においても引き続き注意が必要です。あらゆる事故の可能性を排除し確実に対応します。

今後も園・学校・給食センターと連携を図りながら、毎月の保護者を含めた3者での献立確認(文書)を実施し、安全安心な対応に努めます。

【アレルギー食対応基本事項等】

- ・北栄町学校給食におけるアレルギー食対応については、センター(調理等)の対応できる範囲において、すべての食材に関し代替または除去を行うことを基本とします。
- ・対応中の児童生徒の年度更新(継続)にあたっては、毎年の保護者面談(診断書提出)のうえ、アレルギー対応食の必要性について確認を行います。
- ・乳糖不耐症ほか病気を原因とする対応食についても、アレルギー食対応の決定に準じて認定・決定することとします。ただし、病気の場合に限り、年度更新時の診断書提出は省略できることとします。

【アレルギー食対応決定後の配食までの流れ(概要)】

- 1)保護者・・・毎月25日 確認文書(保護者 ⇄ センター)
毎日 家庭内でアレルギー対応の有無を確認
- 2)園・学校・・・毎月末 対応一覧表を送付 ⇒ 学校(養護教諭・給食主任・
学校主事補佐員) ⇒ クラス担任
- 3)園・学校・・・毎日 対応一覧表をもとに対応の確認
- 4)対応児童・生徒(本人)・・・対応日 ⇒ 個別記名入弁当箱
⇒ クラス ⇒ 対応児童・生徒(本人)

令和2年度学校給食業務 自己評価記載票

	評価の基準(数字は東洋食品自己評価)
5	非常に良い
4	良い
3	標準
2	やや劣る
1	劣る

目 標		安全で安心なおいしい学校給食の提供 ①衛生管理の徹底 ②確実なアレルギー対応 ③異物混入の防止		自己評価	
				東洋食品	給食センター
内 容					
衛生管理体制	衛生管理	・加熱・非加熱の動線が交差しないようにしているか	4	4	
		・調理作業時などの衛生管理を徹底しているか	3	3	
		・非汚染区域と汚染区域の分けをしているか	4	3	
		・調理室等施設の衛生管理を徹底しているか	4	4	
		・ドライ運用を心掛けているか	3	3	
		・調理従事者の健康管理を徹底しているか	3	3	
		・調理従事者の家族の健康管理を徹底しているか	4	4	
危機管理体制	異物混入対策	・異物混入等の事故なく安全な給食を提供しているか	3	3	
		・髪の毛、作業着等のゴミ埃の除去を徹底しているか	4	4	
		・ニトリル手袋のチェックを随時行っているか	4	4	
		・すべての食材の異物確認をしているか	3	3	
		・機械、器具を使用前・使用中・使用後に確認をしているか	4	4	
		・ブラシ等が劣化していないか定期的に確認しているか	4	4	
	アレルギー対応	・アレルギー食材担当者を設置しているか	4	4	
		・アレルギー食材が混入しないような体制が構築されているか	4	4	
		・アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されているか	4	4	
		・複数体制で作業や確認をしているか	4	4	
防災	・安全に作業できる環境を整えているか	3	3		
	・機械を適切に扱っているか	4	4		
運営体制	調理技術	・給食のおいしさに対する満足度が高いものになっているか	4	4	
		・野菜等が適切に切られているか	3	3	
		・煮炊き、揚げ具合等は適当であるか	3	3	
	業務体制	・給食業務の適切な運営を行える人員を配置しているか	3	3	
		・給食時間に遅れることなく安定した給食を提供しているか	4	4	
		・各種報告書を速やかに作成し提出しているか	3	3	
		・業務責任者は指導・監督を適切に行っているか	3	3	
		・調理員は、業務責任者からの伝達事項を適切かつ迅速に対応しているか	3	3	
		・定期的に研修を行っているか	3	3	
		・会社の指導・支援体制が充実しているか	3	3	
	経営努力	・節電・節水に心がけているか	3	3	
		・町イベントに協力的であるか	3	3	
		・食育指導に協力的であるか	4	4	
・地産地消の推進に協力的であるか		3	4		

東洋食品自己評価理由

今年度は、特にコロナウイルスに対する対策を含め、徹底した衛生管理体制を確立した。コロナウイルスの対策として、①従事者健康管理の徹底(施設入退場及び施設外での健康管理の強化等)②従事者へウイルスに対する意識を徹底(社内ガイドライン及び衛生部策定資料により全従事者に対策・情報等の共有を図る)等が挙げられる。また、手洗いのタイミング(段階別)は、毎日のミーティング時に全従事者に周知・徹底することを継続して行っており、適切な手洗いを実行することができた。

危機管理体制は、HACCPの観点から、重要管理ポイント(温度管理・配缶時の食品の取扱い等)を徹底することで、安定した給食を提供することができた。また、高い地産地消率に対応すべく異物チェック・食材の取扱い方等、入念な打合せを行いながら常時対応した。アレルギー対応食については、栄養教諭との事前打合せを含め、各工程別のチェック・記録を徹底して行い、事故無く遂行することができた。

運営体制は、従事者に若干の入退はあったが、1年を通し安定した体制を構築できた。特に全従事者が前年度に比べ、全体の動き(流れ)を意識しながら作業することができ、各調理工程時間の安定性につながった。

今後も3つの目標を確実に実行し、また、安定した運営体制を構築することにより、子どもたちに安心して安全な給食を継続して提供していきたいと考える。

課題と改善

前年度同様、運営体制の安定化を継続する為、新規採用者及び異動者に対しての教育を徹底して行っていく。11月に実施された東伯郡学校給食会による「衛生管理研究会」において、検収室での器具洗浄の際に、床に水が落ちていることから、器具はシンク内で洗浄することがドライ化につながると指摘を受けた。ドライ運用は、常に意識しながら行っていたが、今回の指摘を踏まえ、改めて従事者内でミーティングを行い、床がウェットになりやすい部分を検証した。今回の指摘箇所以外は見当たらなかったが、ドライ運用に限らず、改善箇所・危険箇所等、迅速かつ的確に伝達される連携体制を構築し対応していきたいと考える。

また、今年度は、コロナウイルスの対応により「交流給食会」等が中止になったが、引き続き食育・町イベント等に積極的に参加・協力できる体制を維持し、今後も地域貢献を行っていきたい。

給食センター評価

【衛生管理体制】

・衛生管理、動線管理、及び健康管理全般については、組織的に徹底して実施できている。

【危機管理体制】

・(株)東洋食品の高度な異物防止対策のもと、検収時における徹底した食材の異物チェックを毎日実施できている。調理員全体の危機管理意識も高い。

・年度内において東洋食品のチェック不足による異物混入(非危険異物)があった。マニュアルにあるチェックが十分でなかったために発生しており、学校での配膳前に発見でき事故には至らなかったものの、今後再発することの無いよう改めてマニュアルの徹底を必要とする。

・食物アレルギー対応食の指示書に沿った確実な調理、配食、チェックが実施できており、ヒヤリハットも無く実施できた。

・場内の毎日の機器、用具等の整理整頓等が実施できており、また日々の調理機器の点検を行うなかで、早めに異常に気づき、報告・連絡・相談が適切になされていることから、年間を通して調理上の大きなトラブルは無かった。

【運営体制】

・調理員の途中異動が比較的少なく、チームワークが維持されたことで、安定した調理業務体制を図ることができた。また年度中、食材業者の納品時間が定時を過ぎることがあったが、調理工程を変更するなど配送に遅れることなく臨機応変に対応した。

・年度を通して人員が不足する状況はみられなかったものの(他センターからのヘルプ人員をほぼ入れることなく実施できたが)、人員が多い時より2名減となっており、ギリギリの体制を避けただけトラブルを防止できるよう、もう1～2名の増員確保が必要と考える。引き続き調整をお願いしたい。

・栄養教諭との事前打ち合わせ及び社員ミーティングのもと、ばらつきのない安定した調理が実施できている。また、新しいメニューにも適宜対応し、令和3年1月に実施した児童・生徒の給食アンケートの結果からみても95%以上が給食が「好き」または「どちらかといえば好き」と回答するなど好評を得ている。

・栄養教諭と連携し各学校での食育指導に積極的に協力している。また、小・中の卒業生のお祝いケーキ用のメッセージ入り紙皿を作成するなど、町の事業にも協力的である。

・急な食数変更・指示変更があった際にも、臨機応変に対応しトラブル無く実施できている。

【その他】

・地元生産者から納品する野菜は、規格外のものや品種の異なるものが含まれていることが比較的多く、異物確認、洗浄、カット等において通常よりも時間を要する場合があるが、適宜丁寧に対応している。特に令和2年度は、コロナ対策事業として例年とは異なる特別献立を多く実施したが、適宜トラブル等なく対応できた。

・食器洗浄機や食器乾燥機、ポンプ設備などの機器異常が年度中複数回生じたが、機器調整中も適宜業務調整を行うなど協力的に対応している。

外部評価

令和2年度学校給食アンケート 各校回答の分析結果

○調査対象：小学校4年生、中学校1年生(学年固定)

○調査時期：令和3年1月

○設問設定変更：例年設問にあった「給食の味付けについてどうですか」と「給食のよいと思うことは何ですか」について、経年的な見られず、大きな特徴も見受けられないため削除。
また、給食を残す時の気持ちの傾向を知り、残さないようにするための支えを探るための設問を追加。

※昨年度との比較については、学年による児童生徒の傾向が異なり、単純比較できない部分があることに注意。

【小学校・中学校の全体結果より】

- ・「Q1 給食は好きですか」の結果、小中学校とも「好き」+「どちらかという好き」の全体に占める割合が95%以上。特に中学生は昨年度調査では80%だったのに対し今年度95%に上昇。理由からみても、全体的に「給食はおいしい」、「好き」、「栄養バランスがよい」、といった結果であった。
- ・「Q2 給食の量はどうか」の結果、「多いと感じる」の回答が全体的の2~3割と比較的大きいものの、昨年度調査に比べ減少し、「ちょうどよい」が増加した。概ね適量であるといえる。
- ・「Q3①給食を残すことがありますか」の結果、「毎日ほとんど残さない」の回答が昨年度よりも小学校で15%減少、中学校で9%減少。その分「ときどき残す」の回答が増えた。「②残すとき、気になること」については、「作った人にわるい」、「もったいない」がそれぞれ全回答数の約3割。また、「栄養バランス」の回答が約1割。残すことのある児童生徒が、「残してもったいないけど・・・」、「作った人に悪いけど・・・」という気持ちであったことがわかる。

【小学校(4年)児童】

- ・「Q1 給食は好きですか」の結果、「好き」が65%と昨年度と比較し7%減。「どちらかという好き」が8%増。好きな理由としては「美味しい」、「栄養バランスがよい」が多数を占めた。嫌いな理由としては「苦手なものがある」、「量が多い」などあったが、少数回答であった。
- ・Q2給食の量について、「ちょうど良い」が74%と多数ではあったが、昨年度比20%減。「多いと感じる」の回答が16%増。給食を残さないよう食べる取り組みが進められていることも要因か。ただ、給食量はほぼ足りている状況は読み取れる。
- ・「Q3給食を残すことがありますか」について、「毎日ほとんど残さない」が昨年度より15%減少し65%。その分、「ときどき残す」の割合が増えた。学校の残食を減らす取り組みは進められているが、好き嫌いや量が多い、といった要因が考えられる。また、「②残すときに気になること」については、「作った人にわるい」、「もったいない」ということに気を掛けていることがわかる。生産者や調理する人のことを考えていることがわかる。
- ・「Q4地産地消を知っていますか？」について、「知っている」が30%で、昨年の64%より大きく下がり、「わからない」が15%に増える結果となった。調査対象の児童が異なるため多少の差は生じるものの留意すべき結果となった。
- ・Q5の自由意見の記載をみると、現在の給食でよい、感謝の言葉が多く見受けられる。また、給

食献立の希望も例年同様あった。その他少数意見として、「パンの日を増やしてほしい」や「ごはんの水の量を減らしてほしい」、「サプライズ給食を2カ月に1回してほしい」などの意見もあった。

【中学校(1年)生徒】

- ・「Q1 給食は好きですか」の結果、「好き」が63%と昨年度と比較し20%増。その分「どちらかという嫌い」が12%減となり、好きな割合が大きく増えた。好きな理由としては「美味しい」が大多数を占めた。中には「特産品を取り入れている」など、地産食材の使用についての評価もあった。嫌いな理由としては「嫌いなものがある」、「量が多い」が少数あった。
- ・Q2給食の量について、「ちょうど良い」が56%と昨年とほぼ変わらず。「若干少ないと感じる」という回答が増えた。
- ・「Q3給食を残すことがありますか」について、「毎日ほとんど残さない」が昨年度より7%減少し71%。その分、「ときどき残す」の割合が増えた。全体的に見ると「残さない」という割合は小学校に比べて大きい。「②残すときに気になること」については、多くが「もったいない」、「作った人にわるい」ということに気を掛けていることがわかる。生産者や調理する人のことを考えていることがわかる。また、「あまり気にならない」という意見も1割ほど見受けられた。
- ・「Q4地産地消を知っていますか？」について、「知っている」が84%で昨年より8%増えた。「わからない」は4%であり、概ね中学生になると地産地消についての認識ができていることがわかる。
- ・Q5の自由意見の記載をみると、給食献立の希望が例年同様多く見受けられる。その他少数意見であるが、「パンの日を増やしてほしい」や「量が多い」、「給食時間を増やしてほしい」などの意見もあった。

【北条小、大栄小児童の比較】

- ・「Q1給食は好きですか」について、北条小は大栄小よりも「好き」と感じている割合が若干高い。(北条小69%、大栄小60%)
- ・Q4地産地消という言葉の理解について、北条小の方が大栄小より「知っている」の割合が高い結果となった。
(「知っている」北条小36%、大栄小21%、「わからない」北条小21%、大栄小34%)

【北条中、大栄中生徒の比較】

- ・「Q1給食は好きですか」について、大栄中は「嫌い」という意見が無かったが、北条中は少数であるが見受けられる。(昨年も)
- ・「Q2の給食の量はどうか」について、北条中の方が多いと感じている割合が高い。
- ・「Q3①の給食残すことがありますか」について、大栄中は「毎日ほとんど残さない」の割合が78%と北条中より15%高い。また、関連して「②残すとき気になること」については、北条中は「もったいない」が一番多く、大栄中「作った人にわるい」が最も多い回答だった。
- ・Q7 地産地消という言葉の理解について、「知っている」の回答は両校同あまり変わらないが、「わからない」の回答は大栄中が8%あった。

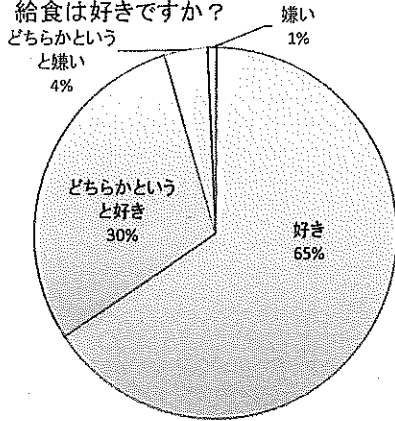
令和2年度 学校給食アンケート 北条小+大栄小児童 集計結果

調査時点: 令和3年1月

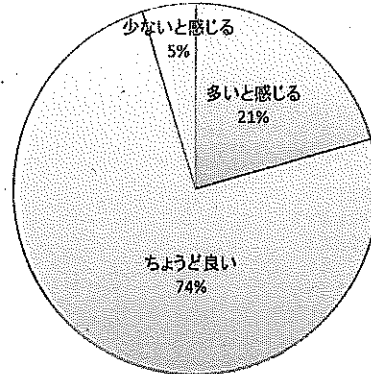
調査対象: 北条小4年生+大栄小4年生

回答人数: 128人

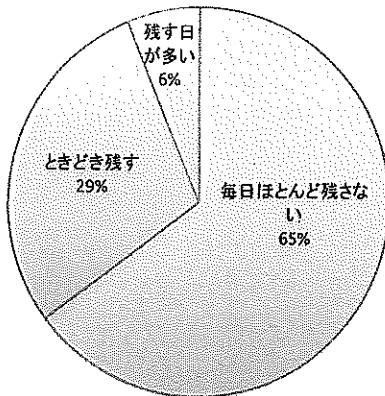
Q1 給食は好きですか？



Q2 給食の量はどうか？

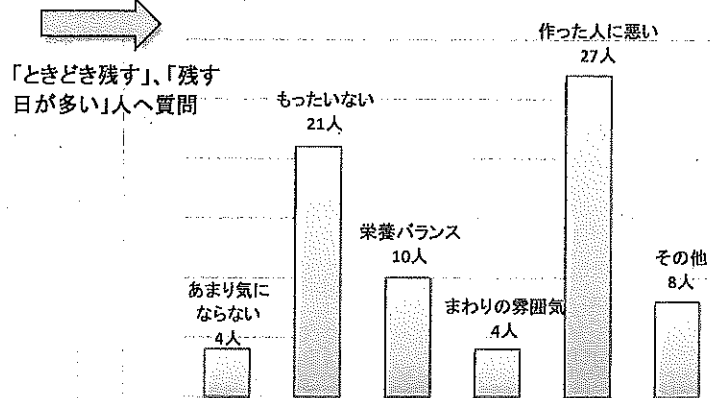


Q3-① 給食を残すことがありますか？

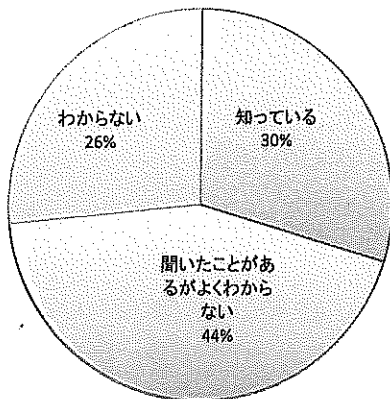


Q3-② 残すとき、気になることはありますか？

(複数回答可)



Q4 「地産地消」という言葉を知っていますか？



好きなメニューがある
好きな食べ物がある
たまに好きなものも出るけど、苦手なものもたまに出るから
好きなメニューが出たり、初めての味で、これに使われている食材や調味料は何だろうと考えることができるから
栄養バランスがいい
栄養があり、嫌いな食べ物を美味しくしてくれるから
栄養が取れるし美味しい
好きでもなし、嫌いでもない
いろんな食べ物があるけど、時間が無くて最後までちゃんと食べられない時がある
たくさん食べられる
嫌いな食べ物が色々食べられるようになる
好き
大好き
食べることが好きだから
食べるのが楽しい
苦手な物が出るときは無理だけど、すごく美味しい

2どちらかというとき 美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
とても美味しい
ごはんが美味しい
好きなメニューがある
好きな食べ物がある
たまに好きなものも出るけど、苦手なものもたまに出るから
好きなメニューが出たり、初めての味で、これに使われている食材や調味料は何だろうと考えることができるから
栄養バランスがいい
栄養があり、嫌いな食べ物を美味しくしてくれるから
栄養が取れるし美味しい
好きでもなし、嫌いでもない
いろんな食べ物があるけど、時間が無くて最後までちゃんと食べられない時がある
たくさん食べられる
美味しい。色々なメニューが有って楽しい
美味しい。苦手な物がある
美味しい。苦手な物がある
自分あまり増やさない
好きな物が出るから
好きな物もでる、苦手な物もでる
好きな物より嫌いな物の方が少ない
食べることが好きだから
苦手な物がある
苦手な物がある
苦手な物がある
苦手な物でも美味しい
パンやご飯が美味しいから
良いメニューが有るときは楽しみ

3どちらかというとき嫌い 食べにくい物が出るときがある
苦手な物が多い
あまりお腹が空いていないから
魚が出て、1回だけ骨がのどに刺さったことがあるから
量が多い

4嫌い 苦手な物がある

Q3 ② 残すとき、気になることはありますか？
6 その他 お腹がいっぱい
お腹がいっぱい
みんなに給食記念日にならなくて申し訳ない
もっと食べられるようにしたい
体調
残菜ゼロにしてくれたのに申し訳ない
ごはん野菜が苦手
どっちを先に食べるか

Q5 自由記載(意見・要望等)

(献立の要望)

果物が好きなので果物が入った給食が食べたいです
スタミナ納豆を作ってください
月に2回きなこ揚げパンを出してください
出来れば月に2、3回から揚げにしてください
出来れば月に1回はから揚げを出してください
出来れば月に2回カレーにしてください
出来ればですので1ヶ月毎に境港サーモンを出してください
出来れば月に1回はラーメンを出してください
出来れば週に1回はデザートを出してください
デザートを出してほしい
時々でいいですからコーヒー牛乳を出してください
パンが好きなので、きなこ揚げパンを月に1回出してください

毎日スイーツを出してください。牛乳飽きました。長芋は出さないでほしい。きなこ揚げパンをほぼ毎日出してほしい
毎日デザートがあればいいな。揚げパン月1回がいいです
ポテトをたまに出してほしい。毎日デザートをつけてほしい。牛乳をお茶にしてほしい
1週間に1回はデザートを出してほしい
ステーキやラーメン、そして焼き鳥を出してほしいです
他のフルーツを出してください
たまご料理が食べられないのでなくしてほしい
嫌いなものはカキやナス。好きなものは肉系やイモ系
から揚げが週に2回食べたい
キノコは嫌いなので控えめに！（残してないけど）
魚をあまり出してほしくない。牛乳の量を増やしてほしい
わかめ系の入れる量を減らしてほしいです
魚をいっぱい出してほしい。牛乳の量を減らしてほしい

(実施方法等の要望)

サプライズ給食が2ヶ月に1回あってほしい。
パンを出さずに、ご飯ばかり出してください
週に2~3回パンの日がいい
水曜にパンを増やしてほしい
パンとご飯半々がいいです
パンが好きなので週に3回出してください
パンの日を1日増やしてください
お父さんがパンが多かったと言っていたのでパンの日を増やしてほしいです
ごはんの水の量を減らしてほしいです
ごはんの水の量を減らしてほしいです
他の人気メニューも給食総選挙の候補に入れてほしい
給食総選挙のとき、ほとんど毎回きなこ揚げパンしか選ばれないので、できればきなこ揚げパンを候補に入れないでほしい

(感想など)

いつもありがとうございます
いつも栄養のあるご飯をありがとうございます
いつも美味しい給食ありがとうございます
いつも給食ありがとうございます。とても美味しいです
いつも給食をありがとうございます
いつも給食を作ってくださいありがとうございます
栄養バランスを考えて作ってくださいありがとうございます
美味しい給食を作ってくださいありがとうございます
美味しいご飯を作ってくださいありがとうございます
時々残すときがあるけど、いつも美味しい給食をありがとうございます
毎日頑張ってくださいありがとうございます
毎日残さず食べています。毎日美味しい給食をありがとうございます
毎日、一生懸命、給食を作ってくださいありがとうございます。
毎日美味しい給食をありがとうございます
毎日美味しい給食をしてくださいありがとうございます
毎日美味しい給食を作ってくださいありがとうございます
毎日美味しいご飯を作ってくれてありがとうございます
毎日美味しいです。僕はそれを楽しみにしています
給食を作るのを頑張ってください
これからも給食を作ってください
仕事頑張ってください
全部美味しい。満足する味でとても嬉しい
これからも頑張ってください
これからは残さないように頑張りたいです
これからはもっと残さないようにしたいです
残さないように頑張ります
苦手なものがあっても頑張ってください
できれば毎日残さず食べたいです。がんばります。
残してしまう日が多いですが頑張ってください
今の給食が一番です
今の給食が一番です
今の給食が一番です
今の給食で満足です
今の給食で満足です
今の給食で満足です
今の給食で満足です
今の給食で満足です
今の給食で満足です
今の給食で満足です
今の給食でとても満足で感謝です
今の給食でよいです
今の給食でよいです
今の給食でよいです
今の給食でよいです
今のままで大丈夫です
その季節に合うように出してあっていいと思います
太りそうでこわい

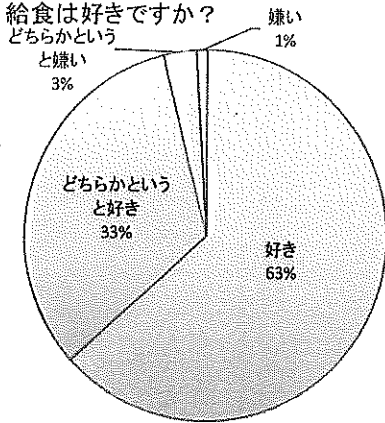
令和2年度 学校給食アンケート 北条中+大栄中生徒 集計結果

調査時点:令和3年1月

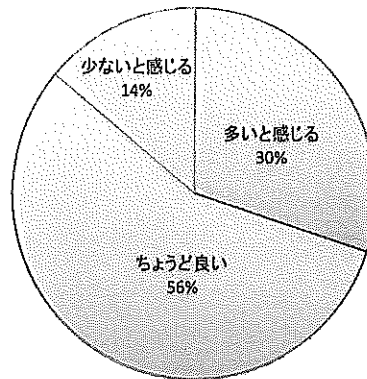
調査対象:北条中1年生+大栄中1年生

回答人数:101人

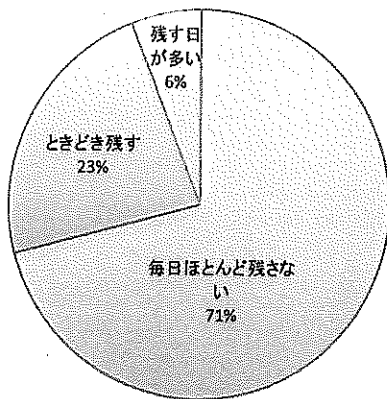
Q1 給食は好きですか？



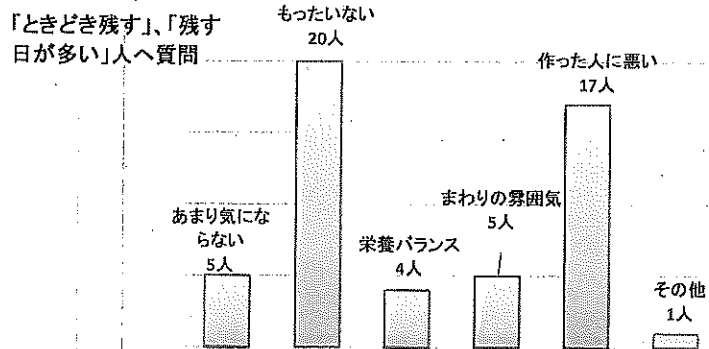
Q2 給食の量はどうか？



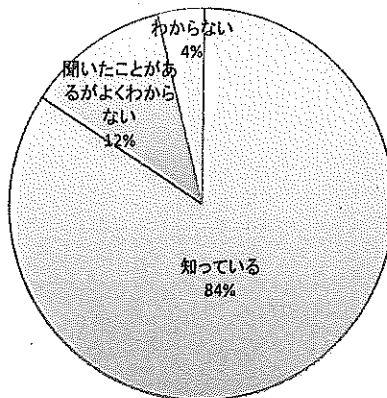
Q3-① 給食を残すことがありますか？



Q3-② 残すとき、気になることはありますか？
(複数回答可)



Q4 「地産地消」という言葉を知っていますか？



Q1 給食は好きですか？

1好き

美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい、栄養満点
美味しい、お肉最高
美味しい、健康を考えている
美味しい、好きな物が沢山出る
美味しい、沢山あるから(量)
美味しい、楽しみ
美味しい、メニュー、栄養バランスが整っている
美味しい、給食センターの方が、私たちのために作ってくれていると思うとうれしいから
美味しい、自分の苦手な食べ物でも家ではそのまま出されるけど、給食では工夫されていて食べやすい
美味しい、季節にあった料理が出る
美味しい、鳥取県のをを使って作っている
美味しい、バランスが良い
美味しい、バランスが良い
美味しい、季節にあった料理が出る
美味しい、鳥取県のをを使って作っている
美味しい、バランスが良い
美味しい、バランスが良い
嫌いな物が出てこない
最近興味でた。成長期かな
好き
好きな食べ物が出るから
食べ物が食べられるから
昼ご飯だから
毎日色々なメニューがある
野菜を美味しく食べられることが多く、うれしい
色々な物が食べられる
色々な物が食べられる。好きな物が有るから
お腹がへるから、勉強ができなくなる
たまに特別なおかずが出る
ちゃんとした栄養が補われ、特産品も取り入れている
出来立てを食べられる。見た目。家では作らない物も食べる

2どちらかというと好き

美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい
美味しい、嫌いな食べ物が出る
美味しい、嫌いな物もあるが
美味しい、時々嫌いな物が出る

美味しい。なかなか家で食べられないものが食べられる
美味しい給食が多い
美味しい。苦手な物も有るが
美味しい。地元の食材が多い
お米が美味しい
好き
好きな食べ物が出るから
毎日家では食べられないようなメニューが出てきて楽しい。量が少し多いと感じる
量が多い時がある
家では出ないご飯が出る
色々な物が食べられる
親が弁当を作らなくて良いから
嫌いな物が有る
ご飯が多い
好きな物や、嫌いな物が出てくるけど、好きな物の方が多く出る

3どちらかという嫌い あまり好きではない物が頻繁に出てくる
多いから
嫌いな物が有る

4嫌い カレーが甘すぎる

Q5 自由記載(意見・要望等)

(献立の要望)

カレーうどん食べたい。
キムチスープ?の辛さを、もっと辛くしてほしい
週1でラーメン
ラーメンが食べたい
牛乳を白バラコーヒーにしてほしい
牛乳をパスチャライズじゃないのがいい
牛乳を前の物に戻してほしい。パスチャライズ苦手。前の牛乳の方がおいしい
わかめサラダを週3で出してほしい。野菜に入っている切干し大根を切干さず汁に入れてほしい
から揚げにマヨネーズをつけてほしい
カレーライス回数を増やしてほしい
きなこ揚げパンを沢山出してほしい
きのこを無くしてほしい
米粉パンを沢山出してほしい
世界一周旅行パンをまた食べたい
パンの日を多くしてほしい
パンの日を多くしてほしい
パンの日を多くしてほしい
パンの日を多くしてほしい
バターライスだけはあまり出してほしくない
味は最高なので素材を豪華にしてください
ゴージャスな物、出せたら出してください
少ないデザート回数もっと多い方がいい。月1でゼリーみたいなカップ型がほしい
デザートの日をもう少し多くしても良いと思います
デザート毎日。お肉たくさん
何味でも良いのでピザを出してくれたら嬉しい。アレルギーの人も有るのでアレルギーの少ない味で大丈夫なのでピザを
肉類を増やしてほしい。サーモンを焼かないで(刺身)

(実施方法等の要望)

給食はとても美味しいけど、食べる時間が短く、残してしまうのが申し訳ない
ご飯がいつも大盛りで残るので、少し少なくしてほしい
量が多い
量を少なくしてほしい
もっと野菜が美味くなってほしい
給食時間を増やしてほしい
もう少し量を増やしてください
量を少し増やしてほしい
お魚の日を増やしてください
パンの日を多くしてほしい
パンの日を多くしてほしい

(感想など)

いつも美味しい給食ありがとうございます
いつも美味しい給食ありがとうございます。これからも美味しく健康になれる給食を作ってください
いつも美味しく食べさせてもらっている
いつも美味しい給食ありがとうございます
いつもありがとうございます
今で満足
美味しい
美味しい
嫌いでもなく、好きな食べ物がある分けでもない
主菜とご飯のバリエーションと量(好き)

北栄町学校給食運営委員会会則

(名称及び事務局)

第1条 本会は、「北栄町学校給食運営委員会」と称し、事務局を教育委員会事務局に置く。

(目的)

第2条 本会は、北栄町教育委員会(以下「教育委員会」という。)が行う学校給食実施のために必要な重要事項について審議し、協力並びに助言する。

(事業)

第3条 本会は、前条の目的を達成するため、次の事項を行う。

- (1)教育委員会からの諮問に対するの答申
- (2)学校給食に関し、教育委員会並びに給食センターに対するの要望
- (3)学校給食の実施、給食センターの運営に関する協力
- (4)その他本会目的達成に必要なこと

(組織及び委員)

第4条 本会の委員は、教育委員会が委嘱し、次の者で構成する。

- (1)理事者 1名 (副町長)
- (2)こども園長、小学校長、中学校長 5名
- (3)こども園・小学校・中学校PTA代表 5名
- (4)学識経験者 若干名

(委員の任期)

第5条 委員の任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

(役員)

第6条 本会に、次の役員を置く。

- (1)委員長 1名
- (2)副委員長 1名

(役員を選出)

第7条 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

(役員の仕事)

第8条 委員長は本会を代表し、会務を統括する。

2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長事故ある時はこれを代行する。

(会議)

第9条 本委員会は、毎年1回委員会を招集する。ただし、必要に応じ臨時に招集することができる。

2 会議は、委員過半数の出席によって成立し、議事は出席委員の過半数をもって決める。

3 会議の議長は、委員長があたる。

附則

この会則は、平成17年10月1日から施行する。

この会則は、平成24年 4月1日から施行する。

運 営 委 員 会 記 録

会議名	令和2年度北栄町学校給食運営委員会		
日 時	令和3年3月11日（木）午後7時30分～8時25分		
場 所	北栄町大栄農村環境改善センター 会議室4		
出席委員		役 職	氏 名
	1	副町長	手嶋俊樹
	2	北条小学校長	笠見 隆志
		大栄小学校長	山本 洋介
	4	北条中学校長	牧野 厚志
	5	大栄中学校長	(欠)
	6	北条こども園園長	小野塚奈津子
	7	北条小学校PTA代表	入江 恵
	8	大栄小学校PTA代表	遠藤亜希子
	9	北条中学校PTA代表	石原 聖治
	10	大栄中学校PTA代表	山本 由美
	11	北条こども園PTA代表	鹿島 恵里
	12	学識経験者	森田 秀子
13	学識経験者	竹歳 康子	
委任状提出委員	大栄中学校長 河原裕司		
欠席委員	大栄中学校長 河原裕司		
事務局	別本教育長・中原教育総務課長・稲井センター長・中井栄養教諭		
会議に付した案件及び経過と結果			
大庭課長	1. 開会		
別本教育長	2. 教育長あいさつ 今年度より、学校給食会が解散となり給食費会計が公会計化されました。また町財源によるサプライズ給食を実施したところであり、来年度も引き続き予定しているところです。来年度のよりよい給食実施のため、慎重審議願います。		
中原課長	(全員の自己紹介の後) 3. 委員長・副委員長の選出 持ち回り表に基づきまして、委員長・副委員長は、委員長に北条小PTA代表の入江さん。副委員長に北条中牧野校長先生にお願いしたいと思いますがよろしいでしょうか。(大栄中校長欠につき副委員長を次の北条中校長へ) (了承) それでは、会則に従い委員長が会務を統括するとなっていますので入江委員長へこの後の進行をお願いしたいと思います。 入江委員長よろしく申し上げます。		
入江委員長	(自己紹介) 北条小PTAの入江です。		

	<p>それでは、本日の資料に沿って協議事項を進めさせていただきますので ご協力をよろしくお願いいたします。</p>
入江委員長	<p>4. 報告 それではまず、「5 報告 令和2年度学校給食事業等実施状況及び決算見込」について、事務局より説明をお願いします。</p>
事務局稲井	<p>(資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和2年度の学校給食の実施及び関係事業等について説明 ・新型コロナにより一部事業実施できなかったことを説明 ・学校給食費の収支状況（決算見込）、未納状況について説明。 ・令和2年度の学校給食費3カ月分の減免や地元特産物活用支援事業等の食材支援が多くあったことを説明 ・小中学校保護者から預かった1食単価×食数の給食費については、今年度中に全額を賄材料費に使用見込み(残額無し)であることを説明。 ・令和2年度のアレルギー事故、ヒヤリハットはなし ・危険異物にかかる異物混入はなし
入江委員長	<p>質疑、ご意見等ありますでしょうか？</p>
入江委員長	<p>5. 協議事項 それでは、次に5の協議事項に入ります。「(1) 2020年度学校給食について」事務局より説明をお願いします。</p>
事務局稲井	<p>(資料説明)</p> <p>※主に変更点を中心に説明。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食業務体制は維持(変更無し) ・令和3年度の委託業者契約終了につき令和3年度中に調理業務受託者選定委員会の開催を予定 ・2020年度の給食単価、保護者負担等は現状維持(変更無し) ・引き続きパステライズ牛乳を採用(普通牛乳と同額) ・令和3年度の各種事業の実施計画について説明
入江委員長	<p>質疑、ご意見等ありますでしょうか？</p> <p>(なし)</p>

入江委員長	<p>それでは次に進みます。</p> <p>「(2) 学校給食センター運営基本方針について」から「(5) 学校給食食物アレルギーについて」まで一括して説明願います。</p>
事務局稲井	<p>(資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食センター管理運営基本について説明 ・衛生管理について、新型コロナウイルスの対応を踏まえたものであることを説明
入江委員長	<p>質疑、ご意見等ありますでしょうか？</p> <p>(なし)</p>
入江委員長	<p>以上、1～5について、本(案)のとおり実施するということで決定させていただきます。</p>
入江委員長	<p>それでは次に「(6) 民間委託事業の評価について」説明願います。</p>
事務局稲井	<p>(資料説明)</p> <p>主に評価として特徴的な部分について説明。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・運営については概ねよくできていること ・異物混入のこと ・地産地消への協力のこと
入江委員長	<p>質疑、ご意見等ありますでしょうか？</p> <p>(なし)</p>
入江委員長	<p>それでは次に「7その他」について、何かありますでしょうか？</p>
笠見校長	<p>新型コロナの影響がどこまでになれば、交流給食会ができるようになりますか。</p>
事務局稲井	<p>今のところはっきりとした線引きはもっていません。感染状況を見ながらになると考えます。ただし、給食は感染リスクが高いことから、慎重な判断が必要になると思います。</p>
入江委員長	<p>その他ありますでしょうか。</p>

	(なし)
入江委員長	<p>6. その他</p> <p>次に6 その他 学校給食アンケートの結果について、事務局より説明をお願いします。</p>
事務局稲井	(アンケートの小中全体の分析結果について説明)
入江委員長	何かご質問等がありますでしょうか。
	(なし)
事務局稲井	<p>令和3年度に実施予定の「北栄町学校給食調理業務受託者選考委員会」の委員について、現在の要綱では、委員として学校給食会理事より2名を選任することとなっていますが、学校給食会解散によりその代わりとなる組織として、目的に照らし本運営委員会委員2名に変更予定としています。ご理解いただくとともに、次期委員さんへ引継ぎいただくようお願いいたします。</p>
	(了)
入江委員長	その他、何かありますでしょうか。
	(なし)
入江委員長	無いようですので、以上にて本会の協議、報告等を終了させていただきます。ありがとうございました。
中原課長	入江委員長さま、ありがとうございました。
中原課長	<p>以上で本会を終了させていただきます。</p> <p>今日はありがとうございました。</p>
	<p>閉会 午後8時25分</p>