

(4) 食器の更新について

令和7年度の2学期から給食の食器全て樹脂製に更新を行う

【経過】

- ・令和6年10月、食器製造業者の廃業。
- ・同じ食器を作れる業者が無く、同じ食器の購入ができなくなった。
- ・違う材質の強化磁器製の購入は可能だが、違う材質の食器が混ざると配送時等に破損することから更新が必要となった。

【食器の選定】

(現在)強化磁器製 ⇒ (新)PEN 樹脂製

【選定理由】

- ・割れない ⇒ 異物混入防止
- ・軽い ⇒ 取り扱いが容易
- ・洗浄性、耐熱性に優れる ⇒ 衛生的
- ・有害物質が含まれていない ⇒ 安全

【食器の大きさ】

ボール:現在の小学校の汁椀、中学校のご飯茶碗と同じ(1種類に統一)

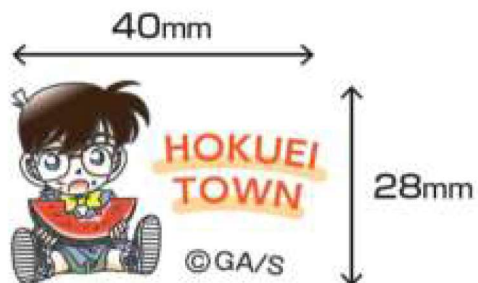
仕切皿:現在と同じ

【スケジュール】

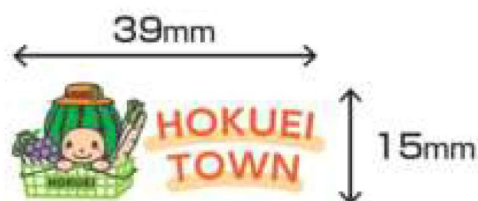
	2/20	4/30	7/31	2 学期
契約				
サンプル作製				
食器作製、納品				
食器洗浄機改修				
食器使用				

【絵柄】

ボール:コナン 2 箇所



仕切皿:夏味ちゃん 2 箇所



(1) 学校給食センター管理運営基本方針について

全国的に学校給食の異物混入や喫食中の事故、残食の問題等が取りざたされておりますが、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、栄養教諭の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・安心で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、ノロウイ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、アレルギー対応食責任者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。

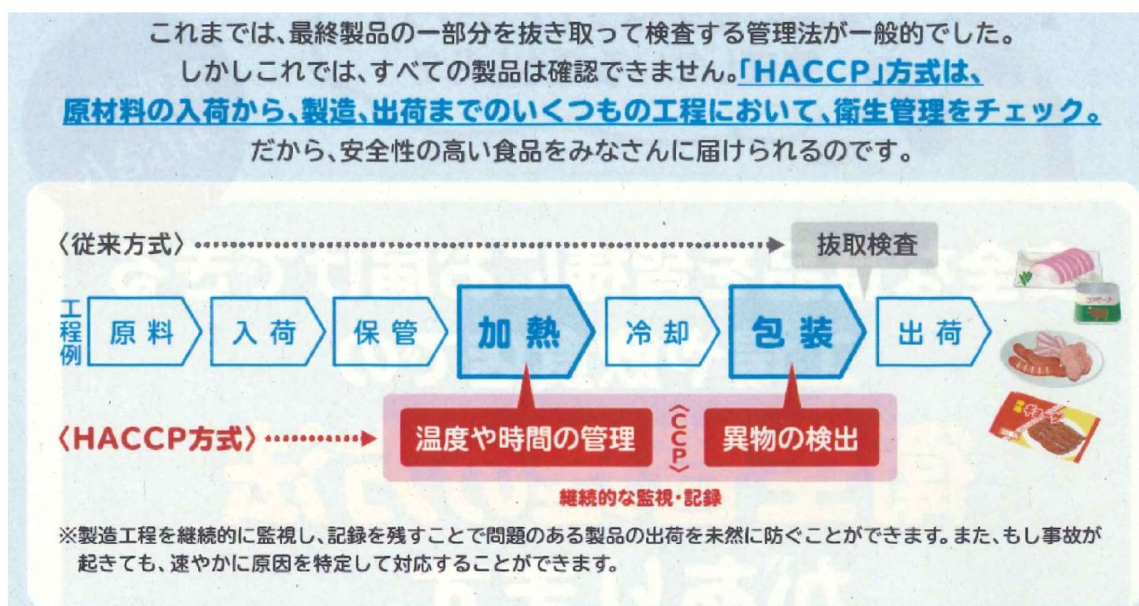
保護者からの給食費の徴収にあたっては、確実に実施するとともに、未納者については厳正に対応します。

令和7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7年度 学校給食センター管理運営基本方針>

- 1 HACCP の概念に基づいた衛生管理を徹底し、安全・安心でおいしい給食を提供する。
- 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行う。
- 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行う。

【HACCP とは】



(2)令和7年度 北栄町学校給食事業計画(案)

資料6

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組の協議、情報共有のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行う。
地産地消検討会	○毎月上旬開催 町内産食材を始め鳥取県産食材の使用を推進する。 JA女性会(北条・大栄)、JA女性会事務局

2 実施事業

① 給食の実施		毎日 約1,400食(小・中・北条こ4, 5歳児) 年間回数 小学校:193回、中学校:193回、北条こども園:235回(最大)
② 食育の推進	(1) 毎月の取り組み	○ 1日「いいね北栄給食の日」 ○ 8日「カミカミデー」 ○ 19日「食育の日」 ○ 22日「エコ給食の日」 ○ 「行事食」
	(2) 食育月間(6月)	○北栄町学校給食食育週間 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。 動画・学校掲示資料の作成
	(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、テーマと献立を関連づけ児童生徒の興味関心を高める。 ○交流給食会 町内の小学校で児童と地元生産者(JA女性会)等が参加し、交流給食を実施する。児童と参加者にとってお互いに有意義な時間となるような取組を行う。 ○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。 ○学校給食アンケート 学校給食の実態把握や今後の取り組み、改善に繋げるため、アンケートを実施する。
	(5) 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、北栄町の特産物を使ったおかず、デザートなどをサプライズ給食として提供する。児童生徒が北栄町の魅力に気づき、郷土を愛する心の育成をねらいとして取り組む。(9、1月に実施予定)
③ 試食会		○関係者及び一般住民等 ・地元生産者等との交流給食 ・一般住民試食会 ○町内小中学校・北条こども園PTA
⑤ 食物アレルギー食対応	北条こども園(3名) 北条小学校(3名) 大栄小学校(5名) 北条中学校(1名) 大栄中学校(2名) 計(14名) ※飲用牛乳除去を除く	
	毎月	次月の対応食献立確認(必要に応じ保護者と面談)
	11月	北条こども園、各学校アレルギー対応希望調査
	2月～3月	新年度に向けて保護者と面談及び対応確認
⑥ 衛生管理の徹底	随時	大腸菌群拭き取り検査の実施 HACCPに沿った衛生管理の実施
⑦ 研修会	毎月	調理員(東洋食品)職場研修(衛生管理・アレルギー等)
	4月	学校事務(給食業務担当)との調整会(給食事務、衛生管理等)
	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
	10月	東伯郡学校給食会 学校給食衛生管理研修会
	2月	東伯郡学校給食会 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

(3) 令和7年度学校給食に係る費用について

1 給食単価(食材料費)と学校給食費(保護者等負担額)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5年度に物価上昇を補うための値上げ(小学校12円、中学校12円)を実施し、令和6年度には同じく物価上昇を補うため値上げ(小学校26円、中学校23円)を実施しました。

しかし、物価高騰が続いている影響を受け、令和7年度においても引き続き物価の上昇が見込まれる状況です。

今後、学校給食において必要とされる栄養価を保ちながら、現在の北栄町学校給食の質(地産地消や食育の取り組みなど)を維持していくためには、給食単価の値上げはやむを得ない状況といえます。

つきましては、令和7年度の給食単価について、物価上昇相当分(小学校22円、中学校29円)の値上げを行います。

なお、上記給食単価の値上げに関しては、給食費(保護者負担)の値上げにて対応することを基本とするところですが、物価高騰等に直面する保護者の経済的な負担等を考慮し、令和7年度においても保護者負担額は現行額に据え置きを予定しています。

ただし、教職員の皆様につきましては、値上げ分についてのご負担をお願いします。

【値上げの要因】

原油価格の高騰 ⇒ 物流費・光熱費・包装材料等

為替相場(円安) ⇒ 輸入品(食材他)すべて

畜産飼料の高騰 ⇒ 食肉・生乳・乳製品・卵類等

その他 ⇒ 人件費の高騰、異常気象、地政学的要因

<令和7年度 給食単価(食材料費)及び給食費(保護者等負担等)>

	児童生徒(保護者)			教職員等		
	給食単価	給食費	町補助	給食単価	給食費	町補助
小学校	345円 (前年度+22円)	278円 (前年度据置)	67円 (前年度+22円)	345円 (前年度+22円)	345円 (前年度+22円)	0円 (前年度0円)
中学校	404円 (前年度+29円)	330円 (前年度据置)	74円 (前年度+29円)	404円 (前年度+29円)	404円 (前年度+29円)	0円 (前年度0円)

※主食(週4回ご飯、週1回パン)、副食、牛乳

<令和7年度 給食費(保護者負担額)一人あたりの年額(最大)>

学校	年間回数(最大)	給食費 (保護者負担) 1食単価	保護者への年間請求額(最大)		
			(1食単価×回数)	月額×10回 (5月～翌2月)	最終月(精算) (3月)
小学校	193回	278円	53,654円	4,800円	5,654円
中学校	193回	330円	63,690円	5,500円	8,690円

※学校行事欠食、病気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。

・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申請され決定している者)について

は、飲用牛乳実費相当額を減額した給食費を徴収します。

・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ることとなります。就学援助認定保護者への毎月の請求額は、学校給食費支給分(給食費の7割相当分)を減額した額で請求します。

・飲用牛乳については、令和7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。

2 徴収方法について

原則、口座振替で保護者より徴収を行います。

・【月払】毎月末日 5月～3月までの全11回(最終月精算)払い

3 欠食扱いについて

連続3日以上欠食する場合で、欠食する3日前(土、日、祝日を除く)の10時までに学校から報告があったものについて欠食(減額)とします。

【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

(4) 学校給食の衛生管理について

(1) 帳票書類

「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、運営業務日誌を作成し、衛生管理を徹底しています。

①学校給食日常点検票	・施設設備、使用水、配送、部外者の調理場立ち入り等について記録する。
②健康観察簿	・学校給食従事者本人及び同居人の健康状態について、確認し記録する。
③冷蔵庫・冷凍庫及び調理場内温湿度記録表	・冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下、保存食冷凍庫-20℃以下を確認する。
④検収表	・産地、期限表示、品温、鮮度、包装状態等を確認し、給食物資を受け入れる。
⑤調理作業指示書	・調理手順、食材の切り方、衛生管理の留意点を記載する。
⑥食物アレルギー対応調理・配食指示書	・調理手順、対象者、配食量を示し、調理記録(手順、調理開始・終了時刻、担当者、確認者)を記載する。
⑦作業動線図	・食材の動きの計画を立て、汚染度が高い食材及び食物アレルギーのアレルゲンとなる食材の交差を防ぐ。
⑧作業工程表	・人の動きの計画を立て、円滑な調理を行うとともに、汚染・非汚染作業を明確にする。
⑨調理器具・機械点検表	・使用前・中・後及び洗浄後保管前の刃物やスライサー本体等の確認を行う。
⑩設備・機械器具・温度・配缶記録表	・シンク、蛇口、釜のネジ等を確認する。調理開始時刻、中心温度、配缶時間等を記録する。
⑪コンテナ収納確認表	・食缶をコンテナに格納した時刻を記録する。
⑫保存食採取記録表	・原材料、調理済食品を採取し、保存した時間と担当者を記載する。
⑬消毒保管庫温度管理表	・入電時刻と消毒保管庫の温度を記録する。
⑭施設内消毒点検表	・アルコールと次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒する。
⑮残菜記録表	
⑯害虫捕獲確認表	
⑰トイレ掃除記録簿	

(2)異物混入、食中毒予防対策

「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に基づき、異物混入及び食中毒未然防止に努めます。万が一、異物混入及び食中毒発生が疑われる場合は、学校と給食センターの情報共有を図り、迅速な対応につなげるよう、日ごろから連携を図っています。

【令和6年度 異物混入報告件数】 45件 (R7.3.3現在)

●給食センターにおいて調理員からの混入報告・・・28件

危険異物：無

非危険異物：虫、ビニール、セロハンテープ、ラップ、発泡スチロール、食品由来、毛髪

●学校からの混入報告・・・・・・・・・・・・・・17件

危険異物：無

非危険異物：虫(衛生害虫以外)、毛髪、繊維、食品由来

区 分	内 容	件数
給食センターの調理作業で見落とした可能性が高いもの	ぶどう、豚汁に虫が入っており食材に付着していた虫を除去できなかった。	3
納入業者によるもの	ご飯から黒い汚れ、ご飯から小石	3
	揚げ餃子から毛髪	1
食物由来によるもの	いんげんのごまかつお和えに鰹節の糸がきの黒い部分	1
	さつま汁にサツマイモの細い根の部分	1
混入経路不明のもの	ご飯から虫、沢煮椀から虫、リンゴにアリ、フルーツヨーグルトからナイロン片	6
学校で混入したと思われるもの	ご飯から魚の皮	2
	鳥(ダウンジャケットか)の毛	

(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、給食センターと園・学校が連携し、対象者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7年度は14名(令和6年度13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、クルミなどがあり、個々に応じた代替食、除去食の対応が必要となります。対応者の中には、アナフィラキシーの児童・生徒が5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。「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い、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三者での献立確認(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。
- ・対応中の園児・児童・生徒の年度更新(継続)にあたっては、学校関係者を交え、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。
- ・乳糖不耐症など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。