

# 令和4年度北栄町学校給食運営委員会

日時:令和5年3月14日(火)

19時30分～

場所:北栄町大栄農村環境改善センター

2階 大会議室

-----日 程-----

## 1 開 会

## 2 教育総務課長あいさつ

## 3 委員長、副委員長の選出

## 4 報 告

(1)令和4年度学校給食事業報告について 資料1

(2)令和4年度学校給食費決算(見込)について 資料2

(3)学校給食アンケート(令和5年1月実施)の結果について 資料3

## 5 協議事項

(1)学校給食センター運営基本方針について 資料4

(2)令和5年度学校給食事業計画(案)について 資料5

(3)令和5年度学校給食に係る費用について 資料6

(4)学校給食の衛生管理について 資料7

(5)学校給食食物アレルギーについて 資料8

(6)調理業務等民間委託に係る評価について 資料9

(7)その他

## 6 閉 会

令和4年度 北栄町学校給食運営委員会名簿

	役 職	氏 名	備 考
1	副町長	岡 本 圭 司	
2	北条小学校校長	笠 見 隆 志	
3	大栄小学校校長	小 田 信 之	副委員長
4	北条中学校校長	萬 章 夫	
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	岡 本 美 香	
8	大栄小学校PTA代表	井 中 修 司	
9	北条中学校PTA代表	宮 本 彩 美	委員長
10	大栄中学校PTA代表	大 西 慶 祐	
11	北条こども園PTA代表	石 賀 由 美	
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)

	教育総務課長	中 原 浩 二	
	学校給食センター長	米 塚 浩 二	
	栄養教諭	中 井 利 江 子	

## (1)令和4年度 北栄町学校給食事業報告

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"> <li>・定例会(毎月:書面開催)</li> <li>各校・園とセンターとの各種取組の協議、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。</li> <li>・給食業務に関する情報共有(衛生管理、アレルギー対応、異物混入報告、欠食ルール)</li> </ul>
-------	--

## II 実施事業

① 給食の実施	<p>毎日 約1,400食(小・中・北条こ(4,5歳児)・センター)</p> <p>年間実施回数 小中学校:185~190回、北条こども園:228回 臨時休校による給食中止:15回(コロナ 13回、大雨 1回、大雪 1回)</p>	
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月1日「いいね北栄給食の日」</li> <li>・毎月8日「かみかみ献立」</li> <li>・毎月19日「食育の日」</li> <li>・毎月22日「エコ給食の日」</li> <li>・年間を通じた行事食</li> <li>・チャレンジあなたも栄養士献立(1/18、1/23)</li> <li>・リクエスト給食(1/17)</li> <li>・サプライズ給食(9/16、1/26)</li> </ul>
	(2) 食育月間(6月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北栄町学校給食食育週間 6/13~6/17</li> <li>テーマ「北栄町の恵みに感謝ウィーク」</li> <li>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。また、昨年度高校生議会で取り上げられた町内産ブラックベリーをジャムに加工し、新たな地元食材として給食に提供した。</li> </ul>
	(3) 食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>また、町栄養士及び町食生活改善推進員と連携し、お弁当の日やだしの学習に取組を行った。</li> <li>給食訪問指導・・・4校実施。(新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、訪問を中止したクラスは地元生産者取材した動画配信により実施)</li> </ul>
	(4) 全国学校給食週間中の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食週間特別献立の実施(1/24~1/30)</li> <li>テーマ「サステナブルな未来へ「地産地消」」</li> <li>週間中のメニューに、JA北条・大栄女性会の野菜や加工品及びジビエ(猪肉)、町産黒毛和牛等、町内産食材を活用した学校給食を提供した。</li> <li>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「夢みる★いちごミルクコーン」を提供した。</li> <li>・校区合同学校給食作品展の開催(2/1~2/15)</li> <li>給食週間に併せて小中学校、給食委員会が作成した学校給食に関わる作品と地元業者等の資料を中央公民館本館及びJA北条支所に展示し、地域住民、保護者へ啓発するとともに、学校給食の取組を知る機会として実施した。</li> <li>・学校給食アンケートの実施</li> <li>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。(小学校4年生、中学校1年生対象)</li> </ul>
	(5) 卒業生お祝い給食	<ul style="list-style-type: none"> <li>小中学校の卒業生を対象に卒業お祝いメニューを提供した。ドリーム農場のいちごや町内産食材を献立に取り入れ、地域の恵が卒業生の思い出に残る取り組みとなるよう工夫した。</li> </ul>
	(6) サプライズ給食(2回/年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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メニューをサプライズ的に給食で提供(5年目)。地産地消の大切さや地元への理解を深めるとともに、児童生徒に喜んでもらうことを目的とした取組で、今年度の内容も大変好評を得た。</li> <li>9月 北栄町産シャインマスカットのフルーツサンド</li> <li>1月 北栄町産いちごの夢みる★いちごミルクコーン</li> </ul>
③ 試食会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・PTA試食会 新型コロナ感染防止の観点より未実施</li> <li>・一般住民試食会 新型コロナ感染防止の観点より未実施</li> </ul>	

④ 地産地消の推進	<p>・地産地消検討会(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果物、加工品等の納品計画、調整等を行った。</p> <p>・地域の人材を活用した学習の取組 児童が地域の農業や人に理解を深める取り組みとして、地元生産者を特別非常勤講師として学習に協力してもらった。北栄町の農産物や生産に携わる思いを聞いたり、生産者の圃場へ出かけ収穫体験をしたり、調理の方法を学ぶなどの学習を行った。 また、生徒が考案した地場産物活用メニューを学校給食で提供し、全学校と一体となって地産地消を推進する取組を行った。</p>
⑤ 食物アレルギー食対応	<p>・アレルギー食(代替・除去食)対応園児児童生徒 北条こ(1)、北条小(4)、大栄小(5)、北条中(0)、大栄中(1) 計11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 9月 就学予定児童アレルギー調査 11月 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翌年度対応について決定 毎月 保護者とアレルギー対応食献立確認(必要に応じ保護者と面談)</p>
⑥ その他の研修会等(参加含む)	<p>・学校給食用食材県産品利用(地産地消)推進会議(7/4オンライン開催)</p> <p>・学校給食衛生管理研究会(8/1オンライン開催) 「最近の食中毒の傾向と対策」「食物アレルギーの診断と食物経口負荷試験について」</p> <p>・東伯郡学校給食衛生管理研究会(10/7) 倉吉保健所、県教育委員会事務局を指導・助言者として琴浦町学校給食センターにおいて調理工程現場研修を行った。</p> <p>・東伯郡学校給食会物資(調味料、缶詰、乳製品、乾物、魚介類等)共同入札会、学校給食センター所長会(3回/年)</p>



町内産ブラックベリーをジャムにして給食に提供



サプライズ給食  
ドリム農場のイチゴを使った「夢みる★いちごミルクコーン」



生産者を特別非常勤講師に迎えた授業(調理クラブ)



学校給食展(北栄町中央公民館)



## (2)令和4年度 学校給食費決算書【見込】

## 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	
<b>収入(賄材料費の財源)</b>	48,965,353	26,443,332	4,922,283	80,330,968		
<b>特定財源</b>	学校給食費(現年分) (給食受給者負担)	調定額a 23,146,574 収入済額b 23,146,574	調定額A 13,008,390 収入済額B 13,008,390		調定額計 36,154,964 収入済額計 36,154,964	令和4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→給食費収入) (1食あたり小@195円、中@231円) 小 1,338,332円(89人) 中 692,448円(42人)
	コロナ臨時対策交付金 (地元産材活用支援事業)	1,230,025	684,720	119,900	2,034,645	
	コロナ臨時対策交付金 (学校給食食材高騰対策事業)	543,795	237,941		781,736	牛乳単価(児童生徒) R4.4月 前年度比 約3円上昇 R4.12月 前年度比 約5.2円上昇
	コロナ臨時対策交付金 (学校給食費等保護者負担軽減 事業)	22,146,664	11,316,150	1,035,000	34,497,814	
	その他雑入	0	0	0	0	
<b>一般財源</b>	賄材料費町負担分 (1食あたり小学校7円、中学校 10円)	1,140,944	736,920		1,877,864	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	514,935	249,265		764,200	町費負担
	保存食分	106,196	123,750	40,680	270,626	町費負担
	町費負担分	136,220	86,196	3,763	226,179	大雨・コロナ臨時休校、出席停止に伴う食材 分
	北条こども園賄材料費分			3,722,940	3,722,940	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。
<b>支出</b> 学校給食用賄材料費	48,965,353	26,443,332	4,922,283	80,330,968		
<b>通常分</b>	小中学校	24,287,518	13,745,310		38,032,828	年間食数実績 小学校(センター含) 163,276食 中学校 73,972食 ※保護者等試食分、飲用牛乳なし3名含む
	北条こども園			3,722,940	3,722,940	年間食数実績 北条こども園 19,043食
<b>特別分</b>	地元産材活用支援事業(コロナ 対策臨時交付金事業)	1,230,025	684,720	119,900	2,034,645	町内産和牛肉4回、すいか1回、梨2回、イチ ゴ2回、りんご2回、ブラックベリー1回
	学校給食食材高騰対策事業(コ ロナ臨時対策交付金)	543,795	237,941	0	781,736	
	学校給食費等保護者負担軽減 事業(コロナ臨時対策交付金)	22,146,664	11,316,150	1,035,000	34,497,814	
	サプライズ給食 (町費実施)	514,935	249,265	0	764,200	サプライズ給食(2回実施) 9月 シャインマスカットのフルーツサンド 1月 夢みる★いちごミルクコーン
その他支出(町費) (保存食等)	242,416	209,946	44,443	496,805	各校・園保存食分(計983食) 大雨・コロナ臨時休校に伴う食材分	
<b>上記収支差引</b>	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	

○コロナ対策臨時交付金事業

事業名	事業内容
地元産材活用支援事業	新型コロナウイルスの影響で販売に不安の広がっている町内産食材を給食等で優先的に使用することにより、地元産材の消費拡大を行うとともに、普段給食で出せない高価な食材を子どもたちに味わってもらえる機会とし、食育にも繋げるもの。 【町内産和牛肉 4回 果物(すいか、ぶどう等) 8回】
学校給食食材高騰対策事業	食材費高騰などにより賄材料費に不足が生じた際に交付金を活用し、保護者負担の軽減を行うもの。 令和3年度から令和4年度の牛乳値上げ分を交付金で活用。 令和3年4月 54円/本 令和4年4月 57円/本(3円値上) 令和4年12月 59.2円/本(5.2円値上)
学校給食費等保護者負担軽減事業	給食費を支払う保護者(町外の学校に通う小中学校の保護者を含む)に対し、児童生徒1人あたり給食費月額6ヶ月相当分を減免し、新型コロナウイルス及び物価高騰等により経済的な影響を受けている子育て世代の負担軽減を図るもの。 町外の学校に通う小中学校の保護者に対しては、補助金(学校給食費を上限)として支出。 【小学生 805人 中学生 363人】

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)	103,500	62,620		166,120	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

(単位:円)

<b>年度当初</b> 過年度分 学校給食費未納総額 a		515,308 円	令和3年度からの滞納繰越額 5世帯
年度内増減	過年度分 徴収額 b	166,120 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	
<b>年度末</b> 学校給食費未納残高 a-b-c+d		349,188 円	未納 4世帯

## (3)令和4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5年1月

○回答人数:小学校4年生 100人、中学校1年生 111人

## 【小学校(4年)児童】

- ・「Q1 給食は好きですか」の結果、「好き」「どちらかという好き」が95%と昨年度と比較し8%増。「どちらかという嫌い」が9%減。  
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」などあった。
- ・Q3給食の量について、「ちょうど良い」が70%と多数で、昨年度と変わらず。「多いと感じる」の回答が19%で昨年度より4%減。喫食量に個人差があるため個別の配慮が必要であるが、給食量はほぼ足りている状況は読み取れる。
- ・「Q4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74%で昨年度より4%増。「ときどき残す」の割合が17%で4%減少した。学校での残食を減らす取り組みが進められている成果であると考えられる。また、「Q4-②残すときに気になること」については、「作った人に悪い」、「もったいない」という回答が7割あり、生産者や調理する人のことを考えていることがわかる。
- ・「Q5地産地消の言葉を知っていますか？」について、「知っている」が64%で昨年度より33%増。理解の程度に差もあるが、食育の取組の成果が反映された結果となった。
- ・Q6の自由意見の記載をみると、給食センターや生産者への感謝の言葉が多く見受けられた。また、給食献立の希望も例年同様あった。その他の意見として、「魚の骨をなくしてほしい」や「陶器の皿をプラスチックに替えた方が割れなくて良い」、「サプライズ給食を1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」「どちらかという好き」が89%と昨年度と比較し3%増。「好き」の理由としては、「美味しい」が大多数を占めた。中には「栄養や地産地消が考えられている」など、地産食材の使用についての評価もあった。「どちらかという嫌い」「嫌い」の理由としては、「嫌いなものがある」、「量が多い」があった。
- ・Q3給食の量について、「ちょうど良い」が67%で昨年度比で16%増。一方「多いと感じる」という回答が27%で8%減少した。
- ・「Q4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1%減少し、74%。また、「ときどき残す」「残す日が多い」の割合は1%増加し26%増となった。  
「②残すときに気になること」については、「もったいない」、「作った人にわるい」が8割近くで生産者や調理する人のことを考えていることがわかる。
- ・「Q5地産地消を知っていますか？」について、「知っている」が81%で昨年より9%増加した。  
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。

- ・Q6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。その他の意見として、「パンの日を増やしてほしい」や「量が多い」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、大栄小は北条小よりも「好き」と感じている割合が高い。  
(北条小 57%、大栄小 70%)
- ・Q3給食の量について、北条小は大栄小よりも多いと感じている割合が高い。  
(北条小 23%、大栄小 16%)
- ・「Q4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」との回答が大栄小は北条小より割合が高い。  
(北条小 61%、大栄小 84%)
- ・Q5地産地消という言葉の理解について、大栄小の方が北条小より「知っている」の割合が高い結果となった。  
(北条小 43%、大栄小 80%)

#### 【北条中、大栄中生徒の比較】

- ・「Q1 給食は好きですか」について、「好き」の割合は北条中より大栄中の割合が高い。  
(北条中 37%、大栄中 90%)
- ・「Q3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。  
(北条中 43%、大栄中 15%)
- ・「Q4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」の割合が高い  
(北条中 53%、大栄中 90%)
- ・Q5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。  
(北条中 80%、大栄中 82%)

令和4年度 学校給食アンケート【小学校、中学校】 集計結果

調査時点:令和5年1月

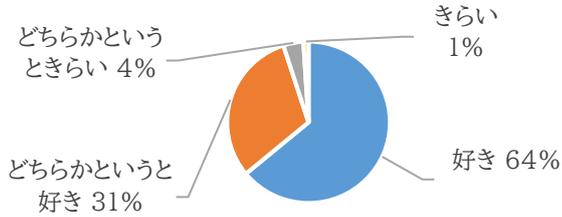
調査対象:北条小4年生+大栄小4年生

回答人数:100人

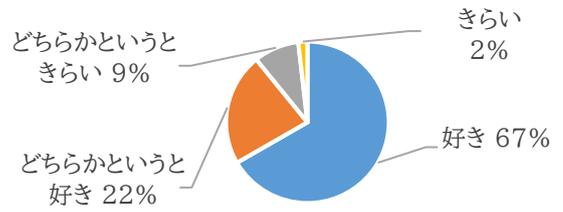
調査対象:北条中1年生+大栄中1年生

回答人数:111人

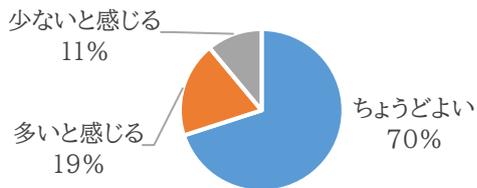
問1 給食は好きですか？



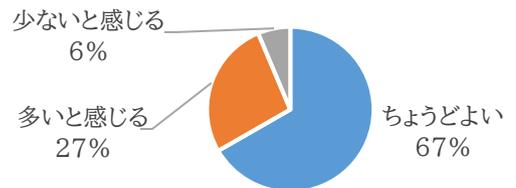
問1 給食は好きですか？



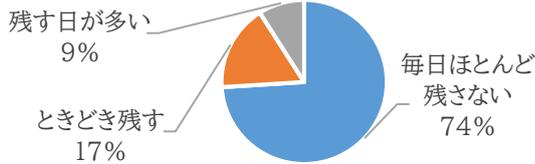
問3 給食の量はどうか？



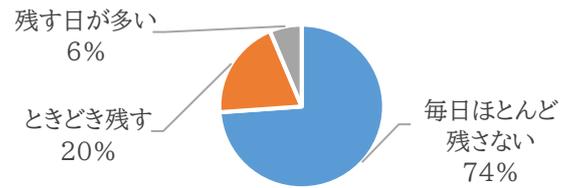
問3 給食の量はどうか？



問4 給食を残すことがありますか？



問4 給食を残すことがありますか？



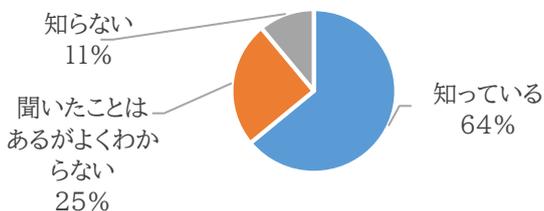
問4-② 残すとき、気になることはありますか？



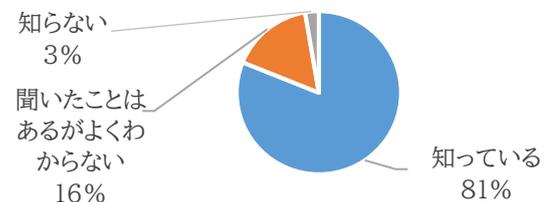
問4-② 残すとき、気になることはありますか？



問5 「地産地消」という言葉を知っていますか？



問5 「地産地消」という言葉を知っていますか？



## (1) 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多く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、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。

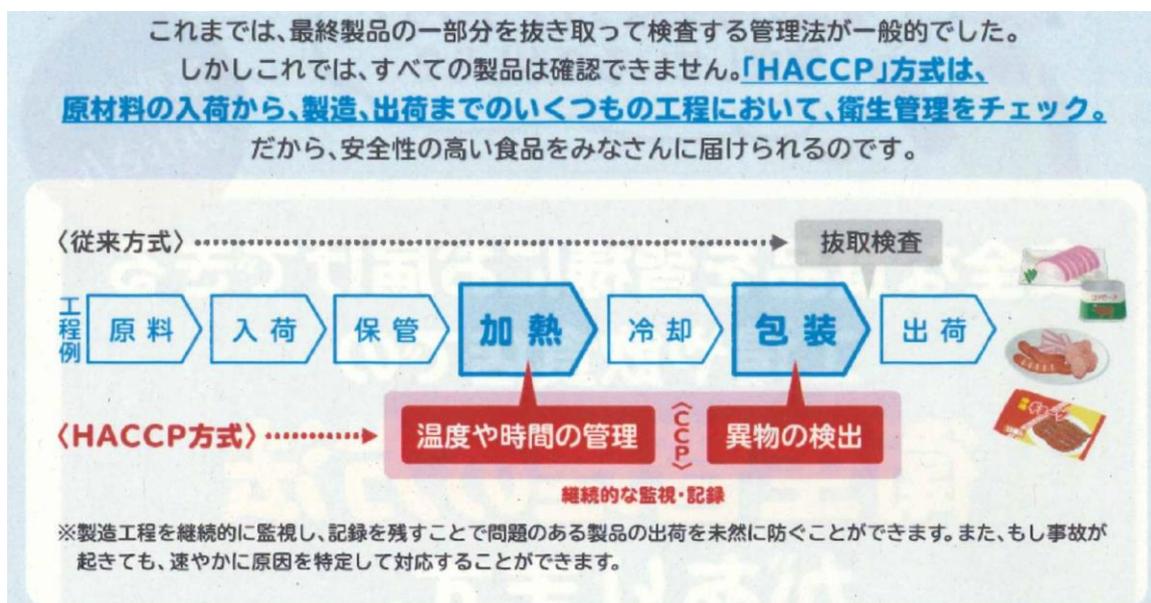
保護者からの給食費の徴収にあたっては、確実に実施するとともに、未納者については厳正に対応します。

令和5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5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5年度 北栄町学校給食事業計画(案)

資料5

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、町内加工業者

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:192回、中学校:193回、北条こども園:232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 町長ほか、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、加工業者及び調理員との交流給食 ・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(2名) 北条小学校(3名) 大栄小学校(6名) 北条中学校(0名) 大栄中学校(2名) 計(13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 学校給食センターの「鳥取県ハサップ適合施設認定」の取得
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
	11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5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2年4月から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が、

しかし、今年度は、コロナ禍における原油価格・物価高騰の影響を受けてほとんどの食材が上昇し、令和5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5年度の給食単価を、物価上昇相当分(小中学校12円増額)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5年度においては保護者負担額を現行額に据え置き、値上げ相当分は町負担にて対応します。

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 ⇒ 異常気象

## &lt;令和5年度 給食単価(食材料費)及び給食費(保護者等負担等)&gt;

	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	297円 (前年度+12円)	<b>278円</b> (前年度据置)	19円 (前年度+12円)	297円 (前年度+12円)	<b>297円</b> (前年度+19円)	0円 (前年度-7円)
中学校	352円 (前年度+12円)	<b>330円</b> (前年度据置)	22円 (前年度+12円)	352円 (前年度+12円)	<b>352円</b> (前年度+22円)	0円 (前年度-10円)

※主食(週4回ご飯、週1回パン)、副食、牛乳

## &lt;令和5年度 給食費(保護者等負担額)一人あたりの年額(最大)&gt; ※前年度同額

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)	月額×10回 (5月～翌2月)	最終月(精算) (3月)
小学校	192回	<b>278円</b>	53,376円	4,800円	5,376円
中学校	193回	<b>330円</b>	63,690円	5,500円	8,690円

※学校行事欠食、病欠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5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・月払いとして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

※前納2回払いについては事務軽減のため、令和5年度より廃止し、月払いのみとします。

## 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4年度 異物混入報告件数】 35件 (R5.2.28現在)

●給食センターにおいて調理員からの混入報告…29件

危険異物:無

非危険異物:毛髪、繊維、ビニール片、発泡スチロール片、たわし片

●学校からの混入報告……………6件

危険異物:無

非危険異物: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	しめじの栽培で使用されるおがくずが白和えに混入。しめじの洗浄不足が考えられる。	1
主食調理業務委託によるもの	精米工場の異物選別機の消耗部品(糸状のプラスチック片)が混入	1
	パン分割機の清掃不足により、異物(小麦粉と食用油の酸化物)が混入	1
混入経路不明のもの	毛髪(2件)、セロハン片(1件)	3
給食センター内で混入したもの		0

## (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5年度は13名(令和4年度11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、エビ、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。「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。

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

<b>目 標</b>	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

内 容		自己評価		
		東洋食品	給食センター	
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	4	4
		・非汚染区域と汚染区域の分けをしているか	3	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	4	4
		・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	4
		・髪の毛、作業着等のゴミ埃の除去を徹底しているか	3	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
	アレルギー対応	・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
予防災	・複数体制で作業や確認をしているか	4	4	
	・安全に作業できる環境を整えているか	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	2
		・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	3	3
		・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	4	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	3
		・地産地消の推進に協力的であるか	4	4
			109/155	108/155

## 東洋食品自己評価理由

### 【衛生管理体制】

- 日々の衛生管理(健康管理・調理過程の食中毒防止対策・施設設備の衛生管理指導等)を徹底することで、安全な給食提供に繋げることができた。特に以下3点を徹底することができ、食中毒事故等発生を防止した。
1. 食材の交差汚染防止の観点から、作業動線図は、特に加熱・非加熱食材が交差しないよう作成することができ、調理工程において実践できた。また、前日ミーティング時には、必ず食材の作業動線を全員で確認し、食材交差防止につなげた。
  2. 調理室内及び施設の衛生管理については、調理器具等の消毒・器具等の点検を確実に実行し、施設内を清潔(器具の異常等が無い)状態を維持することができた。また、帳票の器具点検表及び調理工程の衛生管理ポイント表は、これまで1枚にまとめておりチェック等がやりにくい面があった為、各部屋及び班別ごとの構成に改善した。これにより帳票がより見やすくなり、記入漏れ等の防止につながり、調理作業工程(時間・温度)の管理を徹底することができた。
  3. ノロウイルス及びコロナウイルス対策に従事者が徹底することができた。対策の基本として手洗いの徹底があげられるが、出勤時の手洗いの実行、調理場内においては、独自の「手洗い記録表」を活用し、目に見える対策・記録化を実行することで、従事者の健康管理の維持につなげた。また、コロナウイルスについては、社内においても「新型コロナウイルス対応ガイドライン」を整備し、従事者全員に対策・対応等を浸透させている。

### 【危機管理体制】

- 異物混入対策については、危険度別・調理工程ごとに異物混入防止対策(以下1~5)を講じている。今年度、1件の異物(木片5mm)は発生したが、年間を通し異物混入防止対策を徹底して継続したことにより、前年度からの件数減少につなげた。(前年度3件 2件減少)
1. 金属片等の混入防止対策として、調理機器・器具類は、使用前・使用中・使用後に必ずチェックし、帳票に以上有無等をチェック・記入している。
  2. ビニール片の混入対策は、袋開け時の切断面の照合、また、切れ端の断片を残すことで、切れ端が異物につながらないように対策を講じている。
  3. 手袋の切れ端が異物につながる可能性があるため、装着後・作業前・作業中に手袋が破れていないか確認を行っている。特に配缶時は、学校ごとに二人一組で確認し合って手袋の切れ端混入防止を図っている。
  4. 食材付着の異物を防止するため、三槽シンクでの異物除去、また、野菜など虫等の付着が多い場合は、更に一層増やし、四槽での洗いを実施し、徹底した異物除去を実施している。また、食材をまな板・トレー等に拵げ、触手及び目視での異物確認も併用している。
  5. 髪の毛等の混入対策は、クールフード(頭から首全体を覆うことができる帽子)を着用し、調理作業中は、30分ごとに二人一組で帽子・白衣等に異物が付着していないか目視での確認を講じている。
- アレルギー対応については、各工程別のチェック体制及び帳票への確実な記録を徹底することで1件の事故も無く、業務を実施することができた。また、専属アレルギー班2名の体制を維持し、全作業工程において複数名での対応を実践し、誤配を防ぐことができた。
- 安全衛生管理においては、今年度労災事故は1件も発生していない。特に調理場内の危険箇所(恒常的では無く、油が床に飛び散りすべりやすい箇所等)を見える化し、従事者に周知できたことが無事故につながっていると考える。また、機器等の取り扱いは、機器ごとのマニュアルを整備、また、最重要危険事項については、機器付近に注意事項を提示することで、機器の取扱い事故を防いでいる。

### 【運営体制】

- 様々な手作り献立等に協力できたと感じているが、全従事者が更に調理技術をレベルアップさせていきたい。具体的には、各調理工程別に業務責任者及び調理指導員がOJTを実施する。(スパテラ、釜の取り扱い方・火加減の調整・衛生的な配缶のやり方・献立別の温度調整の習得・献立内容の流れの把握等)
- また、社内評価システム「学校給食センター幹部養成システム」により、大量調理スキルの実務状況を把握することで、能力基準(36項目)に達していないスキルを洗い出し、弱点克服を促す。
- 個々のスキルを向上させることで、今後も「サプライズ給食」等、地元食材を使用した献立等に柔軟に対応し、また、様々な新献立にも積極的に協力していきたい。
- 業務体制は、特に欠員等の代替員の対応において、調理指導員のバックアップ体制を充実させ対応できたと感じている。また、調理指導・アレルギー指導においては、定期的に巡回することができた。衛生部による巡回は、コロナウイルス対応(県外からの入室)により控えていたが、今後、適宜実施していく。

■地産地消の推進については、地元生産者の食材等に対応できた。野菜等は、不揃い・規格外等が納品された場合も作業工程を柔軟に変更するなどの工夫した対応を施し、地元産の使用率に貢献できたと考える。また、学校訪問等食育関連業務は、食育指導員がバックアップすることで、食育媒体等(釜模型・紙芝居)を充実させた。食育媒体を活用することで、学校(児童・生徒)との交流がこれまで以上に図れたと感じている。学校訪問時には、訪問調理員の代替員を確保し、調理工程に支障をがでない体制を維持した。

## 課題と改善

### 【課題1】

#### 帳票の整備

帳票は、衛生管理の方法及び点検の頻度等を確認・記録する重要な書類になる。また、毎日の記録が保管されていないと日々の安全な衛生管理を証明することはできない。帳票をより一層整備することで確認・記録漏れがない状態を作り出す必要がある。

1. 帳票にチェック等を記入する際、1枚の帳票にチェック項目を網羅しすぎていたため、チェック欄が小さくなり、記入等に支障をきたした面があった。また記入漏れ・記入ミスにつながる。
2. 器具・機械点検表において、点検対象機器等(包丁・ハサミ・ネジ等)が区分されていない。【別紙①】
3. 帳票用紙の縦横が統一されておらず、町提出時及び保管時に支障をきたした。  
(縦横が混在しているため、確認時に見にくく手間もかかる・ファイリング保管も見にくい等)

### 【改善1】

1. 各部屋・班別ごとの構成に変更することで、枚数は増えるが、チェック欄・時間記入欄を確保することで記入漏れ・記入ミス防止が図れた。
2. 点検対象機器ごとに区分けすることで、点検対象物が明確になり、確実な確認・記録につなげた。【別紙②】
3. 帳票用紙は、縦に統一した。確認時の効率化につながり、保管も縦ファイルに統一し明確な書類管理につなげた。

### 【課題2】

#### 指示伝達(報連相)の不足

調理業務は、各班に分かれて業務を実施し、給食を作りあげていく。全体の指示事項を業務責任者及び業務副責任者が各班の班長に指示して各従事者に指示事項を浸透させていくが、トラブル発生の対応にあたって、その他の者に伝えきれていなかったケースがあり、報連相の連携に乱れが生じた。

### 【改善2】

各班長の意識レベルを向上させる。調理業務において、指示・伝達は重要であるため、各班の長としての責任を今まで以上に自覚させ、特に調理中の伝達事項の浸透は、調理提供に直結することを共有することで、指示伝達体制を充実化させる。指示・伝達事項は、毎日のミーティング時に共有し、報連相の充実化につなげる。

### 【課題3】

#### 欠員時(退職者発生)の人員確保

退職者発生時の後任の確保が早急にできていない面があった。今年度は、現体制から1名が退職したが、後任補充ができるまで2ヵ月かかった。

### 【改善3】

今年度の退職率は非常に低いが、新規採用者を補充する際、時間を費やす面がある。過去より人員が確保しにくい面もあるが、広告募集の強化(様々な媒体を使用)・働きやすいフレキシブルな雇用形態も整え、早急な人員確保を実現していく。また、調理指導員及び近隣受託施設の従事者の応援体制を充実させ、欠員時に支障がでない体制も維持する。

### 【来年度の取組】

HACCPに基づく衛生管理の観点から「鳥取県ハサップ適合施設認定」取得を計画している。

#### ・HACCPに基づく衛生管理(基準A)

1. 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
2. HACCP7原則に基づき、食品等事業者が自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

#### ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(基準B)

1. 取り扱う食品の特性等に応じた取組
2. 各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

## 給食センター評価

**【衛生管理体制】**

本年度はHACCPに基づく衛生管理を行うため、各種点検・記録表の見直しを行った。作業実態に合わせた見直しを行ったことで記入漏れ等の防止につながり衛生管理の徹底が図られた。また、「健康観察簿」により本人、家族等の体調管理が行われており、食中毒を発生させない取り組みが、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く、異物混入は減少している。また、金属等の危険異物混入防止対策として調理機器等のネジの緩み等のチェック(使用前・使用中・使用后)を行い、危険異物混入防止の徹底が図られている。

・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、給食コンテナの確認が複数人体制で実施できしており、今年度においても事故、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しており、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

**【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、急遽の納品業者の変更による納品時間の変更についても臨機応変に対応し、配送に遅れることなく実施できた。

・調理業務に影響する人員不足の状況はみられなかったものの東洋食品提案書にある正規職員12名、パート2名の人員体制に達しておらず、今後の給食の安全、安定供給を図る上でも、引き続き人員体制の調整をお願いしたい。【現状 正規9名、パート5名】

・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、令和5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 小学校95%、中学校89%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。

・日々の献立はもとより、町の特産品を活用したサプライズ給食等の特別献立においても業務責任者指導のもと、調理員が献立の意図を理解した調理が実施できている。

・コロナ感染での臨時休校等、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。

**外部評価**

## 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。



## 運営員会記録

会議名	令和4年度北栄町学校給食運営員会記録		
日時	令和5年3月14日(火) 午後7時30分～8時30分		
場所	大栄農村環境改善センター 大会議室		
出席委員		役員	氏名
	1	副町長	岡本 圭司
	2	北条小学校校長	笠見 隆志
	3	大栄小学校校長	小田 信之
	4	北条中学校校長	萬 章夫
	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	岡本 美香
	8	大栄小学校 PTA 代表	井中 修司
	9	北条中学校 PTA 代表	宮本 彩美
	10	大栄中学校 PTA 代表	大西 慶祐
	11	北条こども園 PTA 代表	石賀 由美
	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 (欠席)	大栄小学校校長 小田 信之 大栄中学校校長 河原 裕司		
事務局	中原教育総務課長、米塚センター長、中井栄養教諭		
会議に付した案件及び経過と結果			
中原課長	<p>1. 開会</p> <p>2. あいさつ</p> <p>3. 委員長、副委員長の選出</p> <p>例年、委員長、副委員長については持ち回りいただいております。</p> <p>委員長に北条中 PTA 代表の宮本さん、副委員長に大栄小校長 小田さんをお願いしたいと思いますがよろしいでしょうか。</p> <p>(了承)</p> <p>それでは、会則に従い委員長が会務を総括するとなっておりますので、宮本委員長へこの後の進行をお願いしたいと思います。</p> <p>宮本委員長よろしく申し上げます。</p>		
宮本委員長	<p>北条中 PTA の宮本です。</p> <p>本日の資料に沿って進めさせていただきますのでご協力をお願いします</p>		

事務局米塚	<p>す。</p> <p>4. 報告</p> <p>それではまず、4. 報告(1)令和4年度学校給食事業報告及び(2)令和4年度学校給食費決算(見込)について、事務局より説明願います。</p> <p>(資料説明)</p> <p>(1)令和4年度学校給食に係わる会議及び実施事業について説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年間を通した行事食の提供</li> <li>・北栄町学校給食食育週間(6/13～6/17)では昨年度、高校生議会で取り上げられた町内産ブラックベリーをジャムに加工し、新たな地元食材として給食に提供</li> <li>・新型コロナにより試食会の中止</li> </ul> <p>(2)令和4年度学校給食費決算(見込)について説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原油価格・飼料価格の高騰、円安、異常気象によりほぼすべての食材が値上がりし、厳しい運営状況だったこと</li> <li>・コロナ交付金事業を活用し、給食費を支払い保護者への負担軽減が図られたこと(給食費6ヶ月減免)</li> <li>・コロナに伴う臨時休校等により食材キャンセル料が発生</li> <li>・給食費未納状況</li> </ul>
宮本委員長	<p>質疑、ご意見等はありませんでしょうか</p> <p>(なし)</p> <p>それでは、(3)学校給食アンケートの結果について事務局より報告願います。</p>
事務局米塚	<p>アンケート分析結果について説明</p>
宮本委員長	<p>質疑、ご意見等はありませんでしょうか。</p>
岡本委員	<p>小学校、中学校とも北条、大栄でアンケート結果に差が出ているが、この差について校長先生はどう思われていますか。</p>
笠見委員	<p>以前からこの傾向であるが要因はわからない。</p>
萬委員	<p>要因はわからない。</p>

小野塚委員	大栄地区のこども園から北条こども園に異動で来た時に北条こども園は、給食をあまり食べない園児が多いと感じた。
大西委員	食えることが好きになるよう子供が小さい時から食習慣等の食育が大事だと思う。
宮本委員長	その他、ありますでしょうか (なし)
	5. 協議事項 それでは、次に5の協議事項に入ります。(1)学校給食センター運営基本方針について、(2)令和5年度学校給食事業計画(案)について事務局より説明をお願いします。
事務局米塚	(資料説明) ※主に前年度からの変更点を中心に説明 ・各種事業の実施計画について ・コロナの状況を見てになるが交流給食会や試食会を予定 ・学校給食センターの「鳥取県ハサップ適合施設認定」の取得について
宮本委員長	質疑、ご意見等はありませんでしょうか。 (なし)
	次に、(3)令和5年度学校給食に係る費用について事務局より説明をお願いします。
事務局米塚	(資料説明) ・コロナ禍における原油価格・物価高騰は令和5年度においても見込まれる。学校給食における栄養価の保持、質の維持させていくため給食単価(食材料費)の値上げを行う。 ・給食費(保護者負担額)については保護者の経済的負担等を考慮し、令和5年度においては現行額に据え置く。 ・教職員等については給食費を値上げする。 ・給食費の徴収方法について令和5年度より前納2回払いを廃止。

宮本委員長	<p>質疑、ご意見等はありませんでしょうか。 (なし)</p> <p>次に、(4)学校給食の衛生管理について、(5)学校給食食物アレルギーについて事務局より説明をお願いします。</p>
事務局中井	<p>(資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理基準及び衛生管理マニュアルに基づき運營業務日誌を作成し、衛生管理を実施。</li> <li>・異物混入 35件(危険異物 0件)</li> <li>・昨年度食物アレルギー事故なし。</li> <li>・令和5年度についても園、学校、保護者と連携し、安全安心な給食提供に努める。</li> </ul>
宮本委員長	<p>質疑、ご意見等はありませんでしょうか。 (なし)</p> <p>次に、(6)調理業務等民間委託に係る評価について事務局より説明をお願いします。</p>
事務局米塚	<p>(資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・運営全般として概ねよくできている。</li> <li>・今年度、HACCP に基づく衛生管理を行うため各種点検・記録表の見直しを行い衛生管理の徹底が図られた。</li> <li>・異物混入防止対策の徹底により前年度から異物混入件数が減少。</li> </ul>
宮本委員長	<p>質疑、ご意見等はありませんでしょうか。 (なし)</p> <p>本委員会で外部評価を行うこととなっておりますが、どういたしましょうか。質疑、意見がなければ給食センター評価を外部評価とすることで良いでしょうか (委員了承)</p> <p>次に(7)その他、何かありますか (事務局、委員なし)</p>

中原課長	<p>無いようですので、以上にて本会の報告、協議を終了させていただきます。ありがとうございました。</p> <p>宮本委員長さま、ありがとうございました。</p> <p>以上で本会を終了させていただきます。 本日はありがとうございました。</p>
------	---