

令和7年度北栄町学校給食運営委員会

日時:令和8年2月26日(木)

19時00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 教育長あいさつ

3 委員長、副委員長の選出

4 報 告

(1)令和7年度学校給食事業報告について 資料1

(2)令和7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8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8年度学校給食事業計画(案)について 資料5

(3)令和8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7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	小 田 信 之	
3	大栄小学校校長	西 村 信 彦	
4	北条中学校校長	萬 章 夫	副委員長
5	大栄中学校校長	妙 泉 直 子	
6	北条こども園園長	竹 本 幸 子	
7	北条小学校PTA代表	重 親 小 百 合	
8	大栄小学校PTA代表	梅 木 健 司	委員長
9	北条中学校PTA代表	門 脇 友 美	
10	大栄中学校PTA代表	田 中 操	
11	北条こども園PTA代表	塩 田 悠	
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	笠 見 隆 志	
	教育総務課長	松 本 裕 実	
	学校給食センター長	矢 積 大 輔	
	栄養教諭	福 田 か お り	

(1)令和7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"> ・定例会(毎月:書面開催、各学期終了後:対面開催) 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いました。 ・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)
-------	--

II 実施事業

① 給食の実施	<p>毎日 約1,350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:185~188回、北条こども園:233回</p>	
② 食育の推進	(1) 毎月の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月1日「いいね北栄給食の日」 ・毎月8日「かみかみ献立」 ・毎月19日「食育の日」 ・毎月22日「エコ給食の日」 ・年間を通じた行事食
	(2) 食育月間(6月)	<ul style="list-style-type: none"> ・北栄町学校給食食育週間 6/16~6/20 テーマ「地産地消！北栄町のおいしさ発見ウィーク」 北栄町のおいしい食材をみんなで発見してみよう！をテーマに北栄町産の食材をたっぷり使用し、ふるさとの恵みの豊かさを感じ、地産地消の大切さを認識し生産者をはじめ給食に携わるすべての人に感謝する特別な1週間として実施しました。
	(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いました。 また、町栄養士及び町食生活改善推進員と連携し、だしの学習を行いました。 ・給食訪問指導・・・毎月町立小・中学校4校で実施、北条こども園は7月、10月、2月に実施しました。
	(4) 全国学校給食週間中の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・給食週間特別献立の実施(1/24~1/30) テーマ「地産地消！鳥取の味を伝えよう」 JA北条・大栄女性会の野菜や加工品の他、JA鳥取中央長芋生産部のねばりっこ、梅津酒造の酒かす等の町内産食材を活用し、鳥取県の郷土料理を多く献立に取り入れました。 ・校区合同学校給食作品展の開催(1/31~2/12) 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JA北条・大栄女性会の作品を中央公民館本館に展示し、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ました。 ・学校給食アンケートの実施 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、アンケートを実施しました。(小学校4年生、中学校1年生対象)
	(5) 卒業生お祝い給食	<ul style="list-style-type: none"> 小中学校の卒業生を対象に卒業お祝いメニューを提供する予定です。地元の恵みが思い出に残るよう、小中学校卒業前にはそれぞれの卒業生からリクエストのあるメニューを献立に取り入れます。
	(6) 特別給食	<ul style="list-style-type: none"> 給食費(保護者負担)とは別に町負担により、北栄町の特産物等を使ったメニューを提供。町制施行20周年に合わせ、地元産の食材を贅沢に使った記念給食を提供した他、ハピネス給食として児童・生徒のみなさんに喜んでもらおうと町内産のフルーツを使ったデザートを提供しました。地産地消の大切さや地元への理解を深める機会となり、児童生徒から大変好評を得ました。 ・町制施行20周年記念給食 大山小麦パンと北栄町産鳥取和牛の焼肉ドッグ、道の駅ほうじょうの梨プリン(10/7) ・ハピネス給食 シャインマスカットのパフェ(9/19) いちごとガトーショコラ(2/6)
③ 試食会及び交流給食会	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA試食会 (9月22日)北条小学校、(11月14日)北条中学校 ・民生児童委員試食会 (11月11日)大栄小学校 ・地元生産者等との交流給食会 (10月7日)北条小学校、大栄小学校 ・農業委員との交流給食会 (1月29日)大栄小学校 ・いちご生産者との交流給食会 (2月6日)北条小学校 ・長芋生産者との交流給食会 (2月10日)大栄小学校 	

④ 地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消検討会(毎月) JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局 地元食材を中心に町内産野菜果物、加工品等の納品計画、調整等を行いました。 ・県内産食材の優先調達 JA女性会による町内産の野菜果物の供給が無い場合や食肉の調達についてはできる限り青果業者及び食肉加工業者に県内産を指定し調達しました。 ・地域の人材を活用した学習の取組 地域の農業や人に理解を深める取り組みとして、地元生産者から栽培の様子や農業への思いを話してもらうことで北栄町の農産物について理解を深める学習を行いました。
⑤ 食物アレルギー食対応	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー食(代替・除去食)対応園児児童生徒 北条こ(3)、北条小(3)、大栄小(5)、北条中(2)、大栄中(2) 計15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)
⑥ その他の研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理研究会(7/4) 倉吉保健所、県教育委員会事務局を指導・助言者として倉吉市立学校給食センターにおいて調理工程現場研修を行った。 ・学校給食用食材県産品利用(地産地消)推進会議(7/15) ・学校給食衛生管理講習会(7/29) 「最近の食中毒の発生状況と予防対策」「学校給食における衛生管理及び食物アレルギーの対応について」 ・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)



ハピネス給食(9月、2月)
シャインマスカット、いちご

町制施行20周年記念特別給食(10月)
鳥取和牛、大山小麦パン、道の駅ほうじょうの梨プリン



地元生産者との交流給食会



学校給食展(北栄町中央公民館)

(2) 令和7年度 学校給食費決算見込額 (令和8年2月16日時点)

資料2

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	合計	備考	
支出					年間総支出額(見込)※一般会計歳出	
学校給食用賄材料費 支出決算見込額	53,442,161	32,924,824	3,907,693	90,274,678		
内 訳	小中学校	a 52,240,658	A 32,182,471		年間食数実績(見込) 小学校(センター含) 148,745食 中学校 77,658食 ※学校試食分含む	
	北条こども園			3,856,666	3,856,666	年間食数実績(見込) 北条こども園 18,936食
	町費負担分	1,071,093	592,065	0	1,663,158	ハビネス給食 9月 シャインマスカットのパフェ 1月 いちごとガトーショコラ 町制施行20周年記念給食 10月 大山小麦パンの鳥取和牛サンド、道の駅 ほうじょうの梨プリン
	保存食	130,410	150,288	51,027	331,725	各校・園保存分
収入						
学校給食費(現年分) 収入見込決算額	調定額b 42,437,159 収入見込額c 42,437,159	調定額B 26,392,635 収入見込額C 26,392,635	調定額 0 収入見込額 0	調定額計 68,829,794 収入見込額計 68,829,794	令和7年度(現年分)学校給食費※一般会計歳入 児童、生徒、教職員、各校試食会等 小学校@278円、中学校@330円、教職員等・各校試 食会小学校345円、教職員等・各校試食会中学校 404円 →全額を支出財源に充当	
小中学校分 収支差引 (見込額)	c-a △ 9,803,499	C-A △ 5,789,836		△ 15,593,335	15,593,335円については町負担で補填	
うち未納額(現年分)	b-c 0	B-C 0		0	現年度分未納無し(見込)	

② 過年度(未納)分 学校給食費決算額

(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) 収入決算額	調定額 収入額	2,708 2,708		2,708	本収入額は食材費への充当を行わず一般財源扱い

③ 学校給食費 未納の状況(令和7年度末)

(単位:円)

年度当初 過年度分 学校給食費未納総額 a		2,708 円	滞納繰越額
年度内 増減	過年度分 徴収額 b	2,708 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	不能欠損無し
	現年度分 未納額 d	0 円	現年分未納無し(見込)
年度末(見込) 学校給食費未納残高 a-b-c+d		0 円	

(3) 令和7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8年1月
- 回答人数:小学校4年生 91人、中学校1年生 106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96%と昨年度と比較し2%増。「嫌い」「どちらかという嫌い」が2%減。好きな理由としては「美味しいから」、「いろいろな給食が出るから」が多数を占めた。嫌いな理由としては「苦手な食べ物があるから」などあった。
- ・Q3給食の量について、「ちょうど良い」が78%で、昨年度と比較し4%増。「多いと感じる」の回答が16%で昨年度より5%減。「少ないと感じる」については6%で昨年度と比較して1%増。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17%増。「ときどき残す」が21%で昨年度より15%減。「残す日が多い」の割合が5%で昨年度より2%減となった。小学校全体の残食率も昨年度より減っており、残さずに食べようとする意識が高くなっていることが伺える。「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」という回答と「あまり気にならない」という回答が半数ずつであり、今後注意が必要と考える。
- ・「Q5地産地消という言葉を知っていますか？」について、「知っている」が53%で昨年度より8%増。毎日の給食時間の放送で地産地消食材の紹介をしたり、毎月の食育だよりや食に関する指導で地産地消に触れたりしていることで割合が上がったと考えられるが、引き続き啓発していくことが必要である。
- ・Q6の自由意見の記載をみると、献立の希望が多くあり、「デザートの日を増やしてほしい」が圧倒的に多く、次にきなこ揚げパン、大学芋、唐揚げを増やしてほしいという意見が多かった。また、魚の日を減らして肉を増やしてほしいという意見もあった。

【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1%減。「好き」の理由としては、「美味しいから」が大多数を占め、「地産地消食材で地元食材が食べられて野菜が美味しい」という意見もあった。「どちらかという嫌い」「嫌い」の理由としては、「苦手な食べ物も出るから」が大部分だった。
- ・Q3給食の量について、「ちょうど良い」が71%で昨年度比19%増。「多いと感じる」が22%で昨年度比20%減。「少ないと感じる」という回答は7%で昨年度比1%増。喫食量に個人差があることが読み取れるが給食量はほぼ足りていることがわかる。
- ・「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%で昨年度比10%増。また、「ときどき残す」「残す日が多い」の割合は26%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」が約7割と生産者や調理する人のことを考えていることがわかる一方、「あまり気にならない」が約3割あることから、感謝の気持ちや食糧問題について指導していく必要があると考える。
- ・「Q5地産地消という言葉を知っていますか？」について、「知っている」が89%で昨年より10%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くことがわかる。
- ・Q6の自由意見の記載をみると、「デザートを増やしてほしい」という意見が一番多くあった。また「量が多い」という意見の一方で「増量してほしい」という意見もあり、個人差により食べられる量に差があることが伺える。

令和7年度 学校給食アンケート 小学校、中学校 集計結果

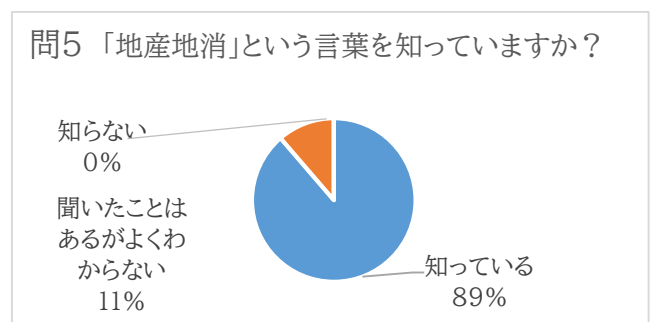
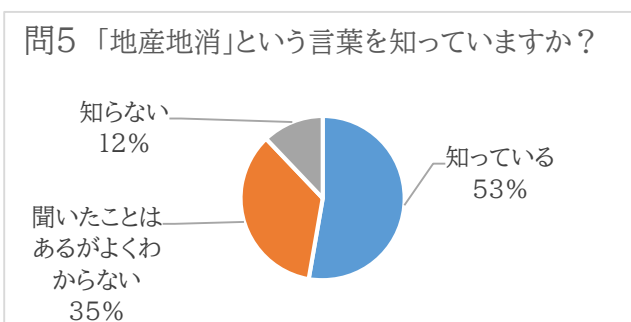
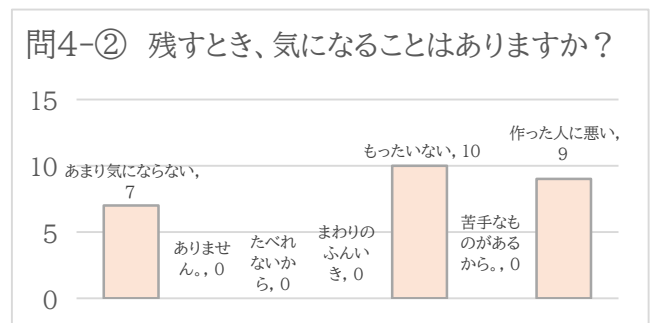
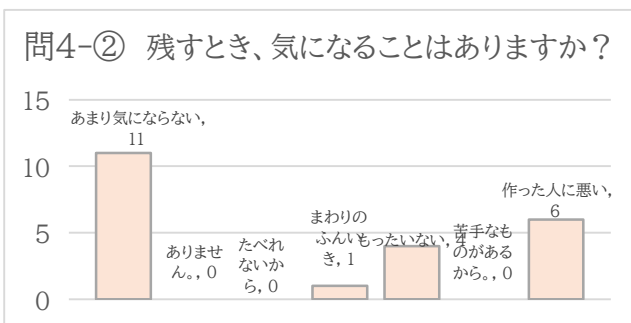
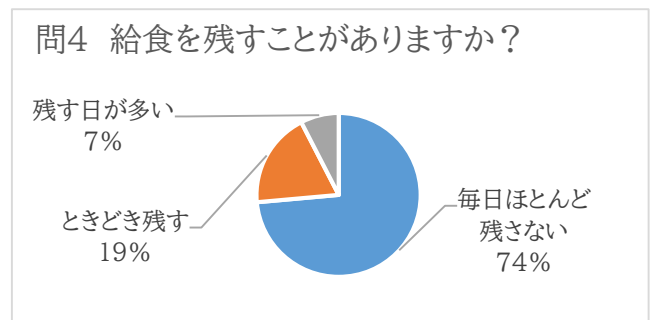
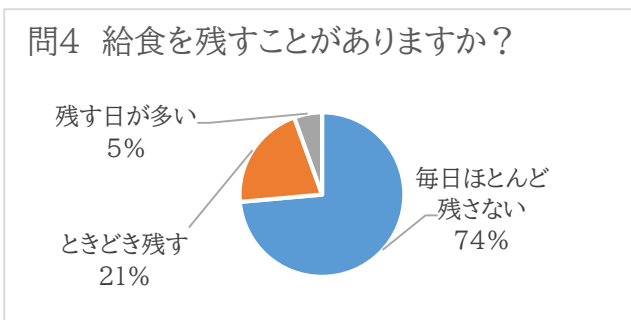
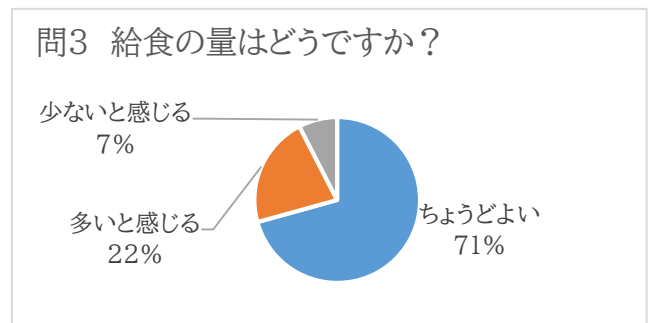
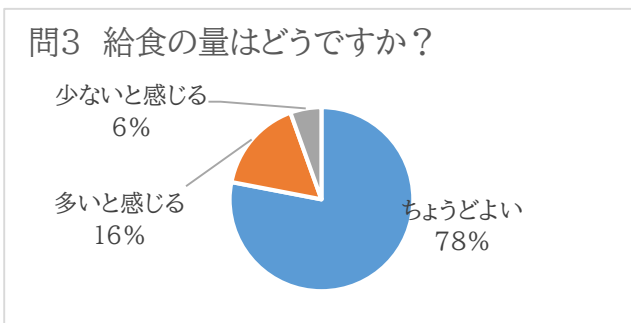
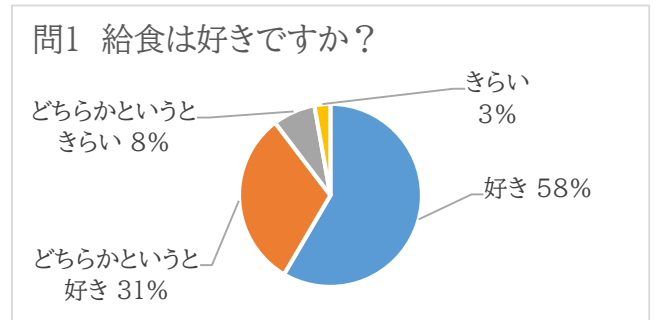
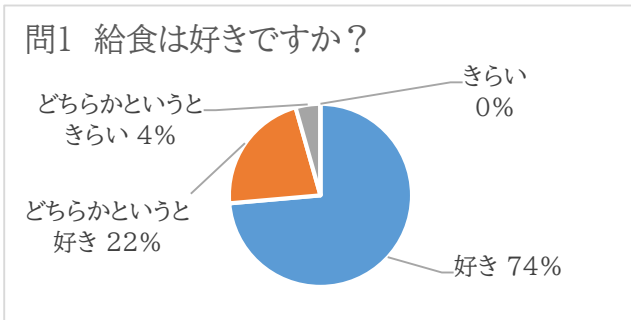
調査時点:令和8年1月

調査対象:北条小4年生+大栄小4年生

回答人数:91人

調査対象:北条中1年生+大栄中1年生

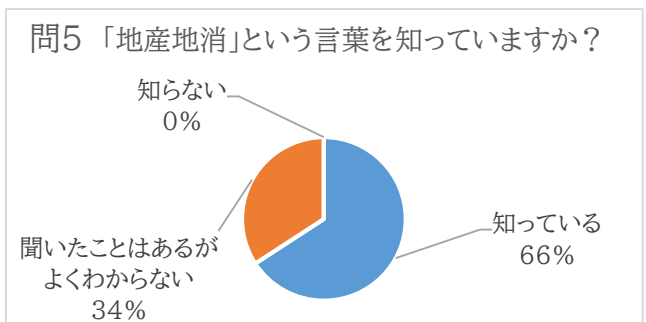
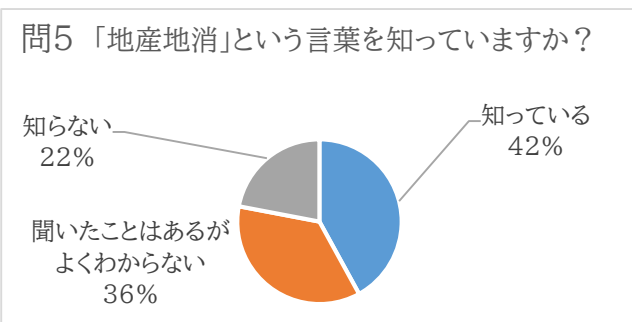
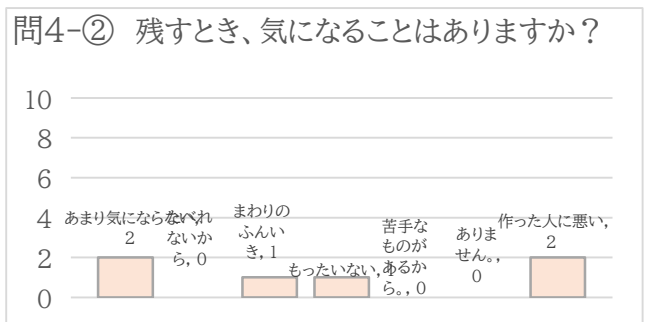
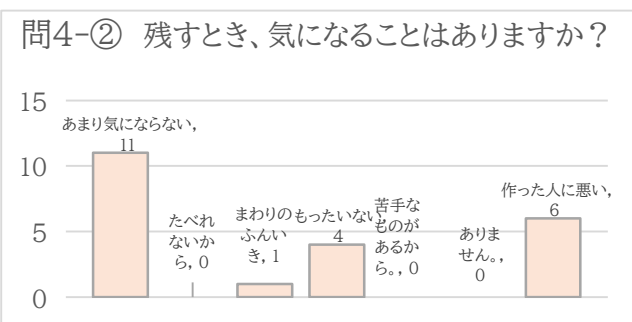
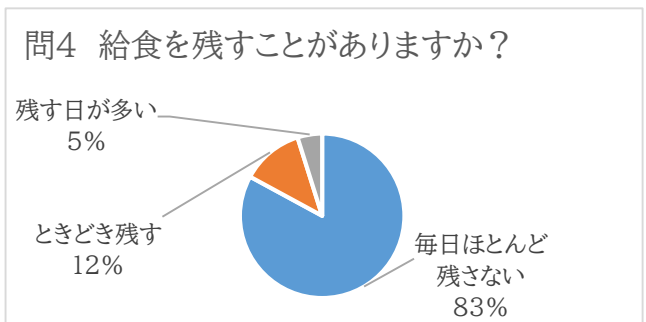
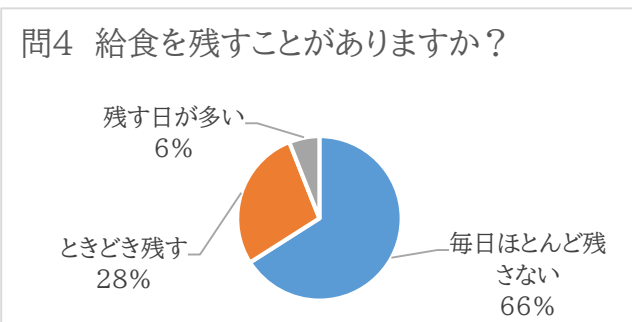
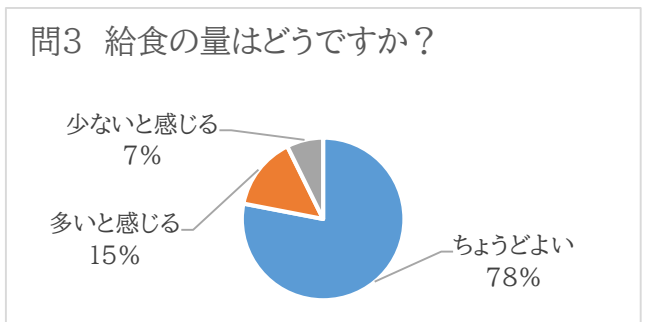
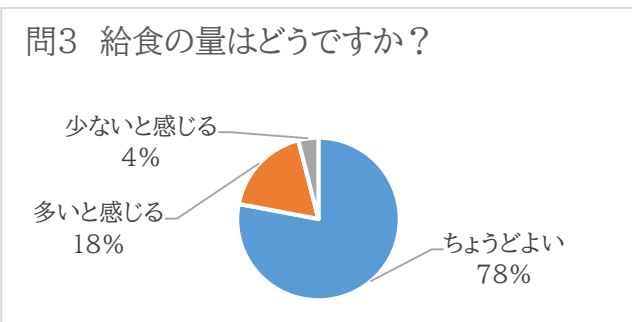
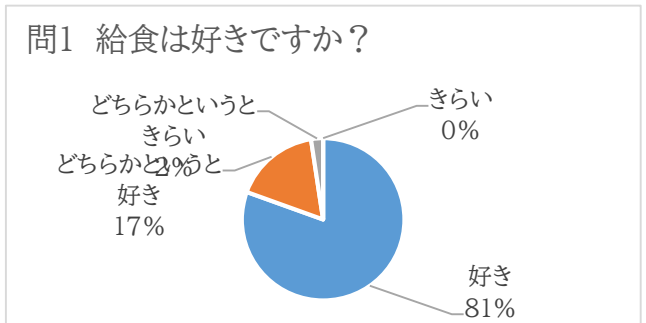
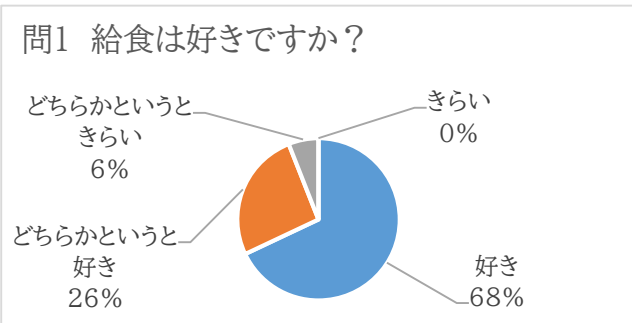
回答人数:106人



令和7年度 学校給食アンケート 北条小、大栄小 集計結果

調査時点:令和8年1月
 調査対象:北条小4年生
 回答人数:50人

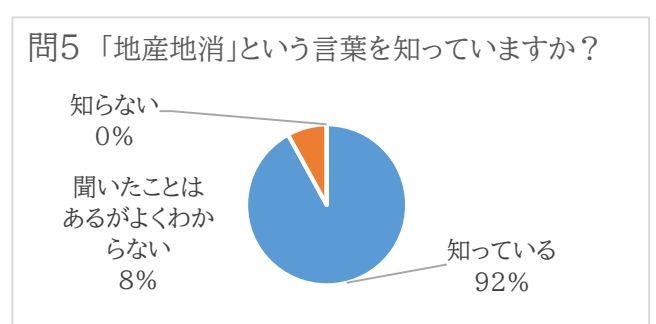
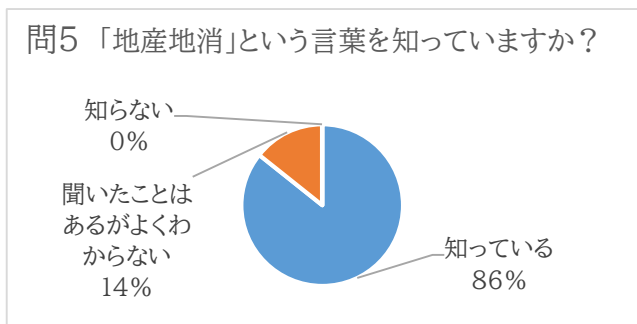
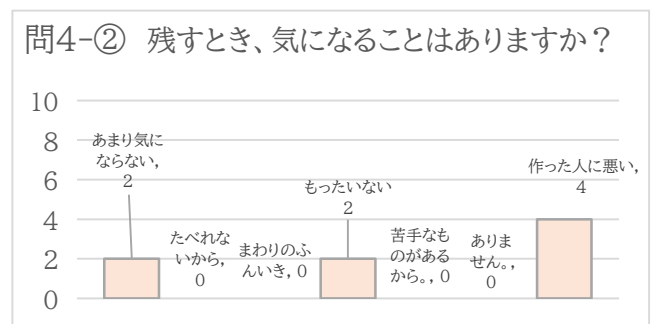
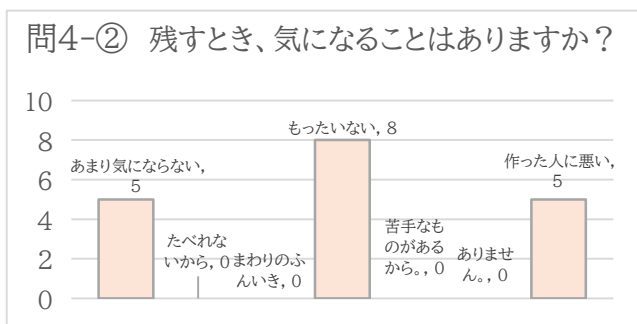
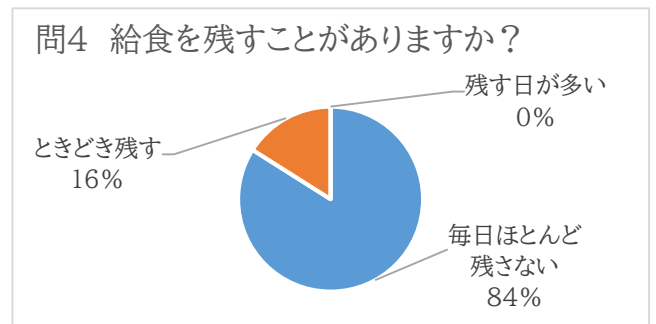
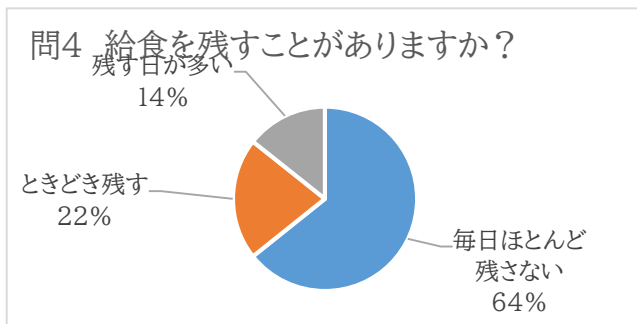
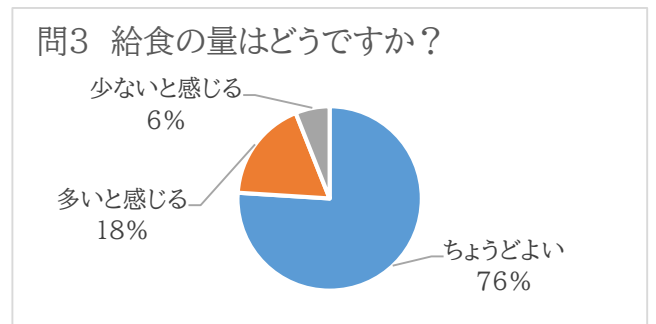
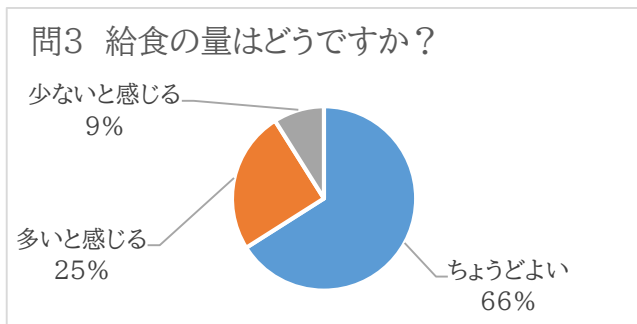
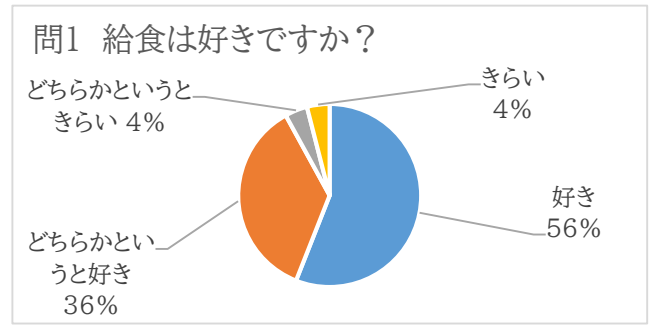
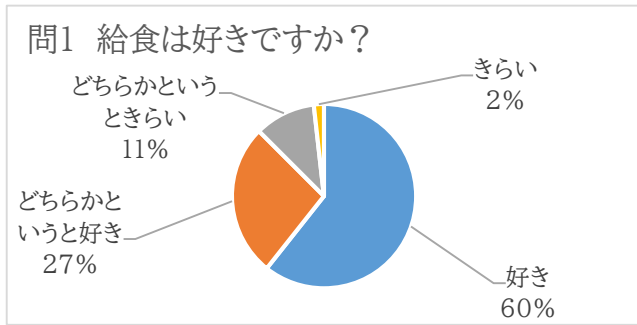
調査対象:大栄小4年生
 回答人数:41人



令和7年度 学校給食アンケート 北条中、大栄中 集計結果

調査時点:令和8年1月
 調査対象:北条中1年生
 回答人数:56人

調査対象:大栄中1年生
 回答人数:50人



(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委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。

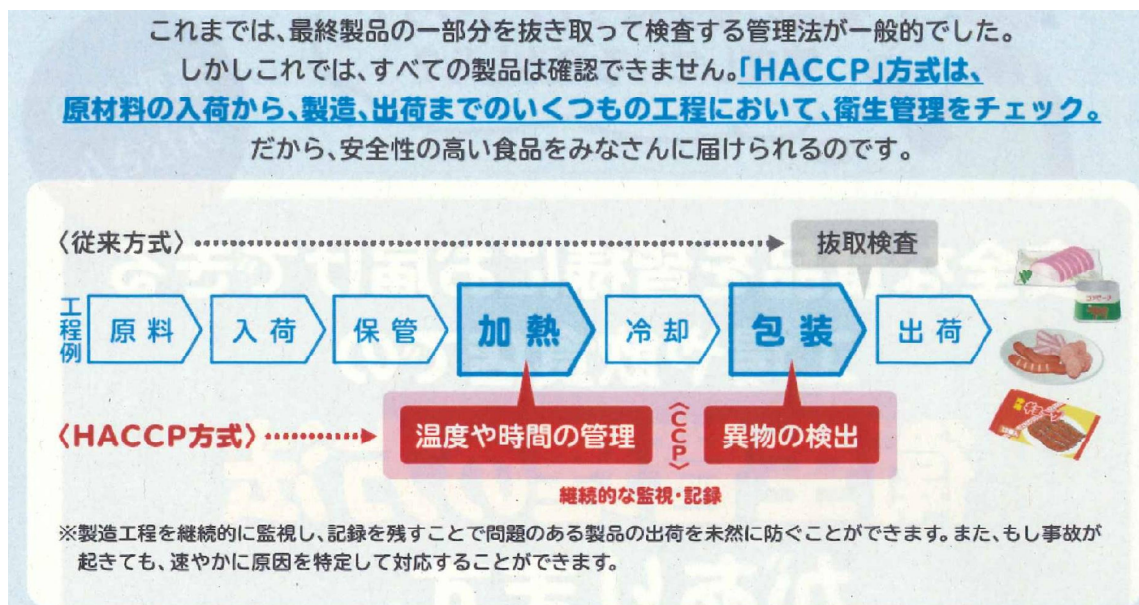
保護者からの給食費の徴収にあたっては、確実に実施するとともに、未納者については厳正に対応します。

令和8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8年度 学校給食センター管理運営基本方針>

- 1 HACCP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8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

2 実施事業

① 給食の実施	毎日 約1,350食(小・中・北条こ4, 5歳児) 年間回数 小学校:188回、中学校:189回、北条こども園:233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。 ○学校給食作品展 校区合同作品展を実施して多くの町民に展示を見てもらい、学校給食の取組を知ってもらおう。 ○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) 特別給食	○給食費(保護者負担)とは別に町負担により、北栄町の特産物を使ったおかず、デザートなど特別感のある給食を提供する。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。 使用食材予定・・・大栄西瓜、シャインマスカット、輝太郎柿、鳥取牛、いちご
③ 試食会	○関係者及びPTA等 ・地元生産者等との交流給食 ・学校関係者、町内小中学校及び北条こども園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(8名) 大栄小学校(7名) 北条中学校(2名) 大栄中学校(2名) 計(21名) 予定 ※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	食材検査の実施 HACCPに基づいた衛生管理の実施
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8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、物価上昇を補うための値上げを近年続けているところですが、令和8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。

学校給食において必要とされる栄養価を保ちながら、北栄町学校給食の質(食育や地産地消の取り組み)を維持し引き続き安全安心で多様な献立を提供するため、以下のとおりの給食単価の値上げ及び保護者負担を予定しています。

保護者負担については実際の食材費から負担軽減を行います。教職員の皆様につきましては、値上げ分のご負担をお願いします。

【R8年度1食単価内訳】 ()はR7比

	米飯・パン平均	牛乳	副食	計
小学校	90(+20)	76(+6)	209(+4)	375(+30)
中学校	111(+28)	76(+6)	255(+4)	442(+38)

①小学校

【給食費の負担】

- ・食材費1食あたり 375 円(R7 比 30 円増)
- ・町は財源として国の負担軽減支援(月額 5,200 円×11 月、1食あたり 304 円)を活用する
- ・負担軽減支援以外の部分(1食あたり 71 円)は保護者負担とする(負担軽減支援額を超える部分については学校給食法に基づき、引き続き保護者から給食費を徴収。)

(1食あたり)

(単位:円)

小学校	食材費	給食費	町負担
		(保護者負担)	
	375	71	304
参考:R7	345	278	67

(年間1人あたり:188日)

小学校	食材費	給食費	町負担
		(保護者負担)	
	70,500	13,300	57,200
参考:R7	64,860	52,264	12,596

②中学校

【給食費の負担】

- ・食材費1食あたり 442 円(R7 比38円増)
- ・保護者負担は据え置き330円とする(R1 単価据え置き)
- ・保護者負担以外の部分は町負担とする

(1 食あたり)

(単位:円)

中学校	食材費	給食費	町負担
		(保護者負担)	
	442	330	112
参考:R7	404	330	74

(年間1人あたり:189日)

中学校	食材費	給食費	町負担
		(保護者負担)	
	83,538	62,370	21,168
参考:R7	76,356	62,370	13,986

2 飲用牛乳除去等の取り扱いについて

- ・飲用牛乳除去を行う児童生徒(アレルギー対応及び乳糖不耐症)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。飲用牛乳については、令和8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。
- ・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。

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。(学級閉鎖、学校行事等を除く)

【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7年度 異物混入報告件数】 34件 (R8.2.16現在)

●給食センターにおいて調理員からの混入報告・・・21件

危険異物：無

非危険異物：虫、毛髪、ビニール片、ニトリル手袋片、塗料の剥がれた物、スモークする際のチップ、釣り糸、食品由来

●学校からの混入報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・13件

・危険異物1件

【異物】

食器(仕切皿)の破片(長さ2cm、幅0.6cm、厚さ0.3cm程度)

【異物が混入していたおかず】

白ねぎとキャベツのソテー

【発見時】

おかずを口の中に入れた時、硬い物があったので出した。口の中を切るようなケガは無かった。同じ教室内で他の食器を確認したところ、破片と他の児童の食器の欠けた部分が合致した。

【混入要因】

給食センターから配送してから、クラスで配膳するまでの間に食器の裏面が破損。食器カゴの中で裏返しにしてある皿を4～5枚ずつひっくり返した際に破片が皿と皿の間に残り、破片の上におかずを盛り付けたと推測される。

【再発防止対応】

各学校において、配膳時には裏返しにしてある食器を1枚ずつひっくり返し、異物が無いことを確認して配膳。

令和7年度2学期から割れにくい樹脂製の食器に更新。

・非危険異物12件：虫(衛生害虫以外)、毛髪、ゴム片、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	サラダに虫(水菜に付着していた虫を除去できなかった)	1
納入業者によるもの	ご飯に虫、ご飯に黒い汚れ、米粉に毛髪、パンにゴム片	7
混入経路不明のもの	たらのフレーク焼きに虫、ジャーマン長芋に虫、ご飯に赤い羽根のようなもの、鶏だんごスープに虫	4

(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8年度は21名(令和7年度15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、乳などがあり、個々に応じた除去食、代替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既往がある児童・生徒もあり、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除去または代替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場合は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

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

		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	3
		・調理作業時などの衛生管理を徹底しているか	4	3
		・非汚染区域と汚染区域の区分けをしているか	3	3
		・調理室等施設の衛生管理を徹底しているか	4	3
		・ドライ運用を心掛けているか	4	3
		・調理従事者の健康管理を徹底しているか	4	3
		・調理従事者の家族の健康管理を徹底しているか	4	3
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	3
		・ニトリル手袋のチェックを随時行っているか	4	3
		・すべての食材の異物確認をしているか	3	4
		・機械、器具を使用前・使用中・使用後に確認をしているか	4	3
	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	3	
運営体制	技術調理	・機械を適切に扱っているか	4	3
		・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	3
		・野菜等が適切に切られているか	3	3
	業務体制	・煮炊き、揚げ具合等は適当であるか	3	3
		・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	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
		・定期的な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	4
		・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		4	4	
			111/155	100/155

東洋食品自己評価理由

【衛生管理体制】

■昨年度同様、日常的な衛生管理(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。

1. 手洗いのタイミング(出勤時・調理入場前・汚染、非汚染区域移動時・トイレ使用后・次の作業実施直前・生の食材を触れた後)を全従事者に継続的に周知し、徹底した手洗いが実施できた。
2. 下処理・調理・配缶等の各作業工程において、迅速に加熱・冷却調理が実施され、また、確実に結果を記録することができた。
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。

【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)を継続的に講じている。

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、帳票に異常有無等をチェック・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・トレー等に上げ、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を適切に実施し、年間を通して事故等無く実施することができた。

■安全衛生管理においては、昨年に引き続き、労災事故は1件も発生していない。

調理場内の危険箇所等は「見える化」を図り、入場時には危険な作業及び危険箇所等を全従事者に周知することで労災事故を防止している。また、毎月1回、全従事者参加の「安全衛生懇親会」を実施することで、他施設の労災事例等を共有し、且つ、調理場内での危険な作業等を振り返ることで再発防止につなげている。

【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。更に調理技術をレベルアップさせていきたい。

業務責任者及び調理指導員が各工程別のOJT(スパテラ、釜の取り扱い方・火加減の調整・配缶・献立別の温度調整の習得・献立内容の流れの把握等)を実施することで、各従事者のスキルアップにつながっている。

■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。

■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。

課題と改善

【課題1】

帳票の整備

帳票類は、記録保存として重要な書類となるが、昨年見直しをかけ、確認・記入漏れがない状態を作り出した。

【改善1】

記入漏れ・記入ミス防止が継続的に図れている。

【課題2】

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。

【改善2】

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、欠員時に支障がない体制を維持していく。

【課題3】

今年度、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」取得を計画した。

【改善3】

現在、取得に向け書類整備を実施しているが、提出書類の完成に至っていないため、今後も継続的に書類の作成等を実施していく。

給食センター評価

【衛生管理体制】

調理過程や施設設備等の衛生管理の徹底がHACCPの考え方に沿って行われ、確実に記録を残している。また、「健康観察簿」により本人、家族等の体調管理が行われ、家族の体調不良の際には本人の従事は検査後とするなど、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、入念に異物確認を行っており異物混入は下処理段階でかなり除去できている。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無かった。

【運営体制】

・納品業者の不注意による納品時間の遅れがあった場合や急遽の学級閉鎖が決まった場合に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、正規職員への負担が大きくなっているように伺える。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5名、パート9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8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96%、中学校89%が給食を「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は手間のかかる調理が多くなるが、業務責任者指導のもと配送に送れることなく、また調理員が献立の意図を理解した調理が実施できている。
・設備の故障、急な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。
・地元生産者から納品する野菜等は、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・品質確認・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。
・北栄町すいかながいの健康マラソン大会では早朝からながいもとろろ汁の調理を行い、町イベントの成功に一翼を担った。

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。

運営委員会記録

会議名	令和7年度北栄町学校給食運営委員会記録	
日時	令和8年2月26日(木) 午後7時00分～午後7時30分	
場所	北栄町大栄農村環境改善センター 大会議室	
出席委員	役 職	氏 名
	副町長	岡本 圭司
	北条小学校校長	小田 信之
	大栄小学校校長	西村 信彦
	北条中学校校長	萬 章夫
	大栄中学校校長	妙泉 直子
	北条こども園園長	竹本 幸子
	北条小学校PTA代表	重親 小百合
	大栄小学校PTA代表	梅木 健司
	北条中学校PTA代表	門脇 友美
	北条こども園PTA代表	塩田 悠
	学識経験者	森田 秀子
	学識経験者	竹歳 康子
委任状提出委員 (欠席)	大栄中学校PTA代表 田中 操	
事務局	笠見教育長、松本教育総務課長、福田栄養教諭	
会議に付した案件及び経過と結果		
松本教育総務課長 笠見教育長 松本教育総務課長	<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>委員長に大栄小 PTA 代表の梅木委員に、副委員長に北条中校長萬委員をお願いしております。</p> <p>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、梅木委員長へこの後の進行をお願いしたいと思います。</p> <p>梅木委員長よろしく申し上げます。</p>	
梅木委員長	<p>大栄小 PTA の梅木です。</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> <p>4. 報告</p> <p>それではまず、4. 報告(1)令和7年度学校給食事業報告から(3)学校給食アンケートの結果についてまで、事務局より一括して説明をお願い</p>	

<p>松本教育総務課長</p>	<p>します。</p> <p>(資料説明)</p> <p>(1) 令和7年度学校給食に係わる会議及び実施事業について説明。 ・年間を通して地産地消に取り組んだことなど</p> <p>(2) 令和7年度学校給食費決算(見込)について説明。 ・食材費が上がるなか、小中学校児童生徒の給食費は据え置きしており食材費との差額は町が負担していること ・給食費の未納が無い見込みであることなど</p> <p>(3) アンケート分析結果について説明。 ・給食量はほぼ足りていることが分かることなど</p>
<p>梅木委員長</p>	<p>質疑、ご意見等はありませんでしょうか。</p> <p>(なし)</p>
<p>梅木委員長</p>	<p>5. 協議事項</p> <p>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から(5)学校給食食物アレルギーについてまで一括して事務局より説明をお願いします。</p>
<p>松本教育総務課長</p>	<p>(1～3 資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入や食中毒の防止、アレルギー対応、食育の推進等を基本方針とすること。 ・地産地消に取り組み、安全安心でおいしい給食の提供に務めること。 ・物価高騰は令和8年度においても引き続き見込まれる状況であり、学校給食の質を維持させていくため給食単価(食材料費)の値上げを行うこと。 ・小学校児童の給食費については国の負担軽減支援(5,200円×11月)を活用し、それ以外の部分を保護者負担とすること。 ・中学校生徒の給食費については保護者負担額を据え置きとし、それ以外の部分は町が負担することなどについて説明。
<p>福田栄養教諭</p>	<p>(4～5 資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理基準及び衛生管理マニュアルに基づき運営業務日誌を作成し、衛生管理を実施。 ・異物混入 34件 ・食物アレルギー事故なし。 ・令和8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。

梅木委員長	<p>質疑、ご意見等がありますでしょうか。</p> <p>(なし)</p> <p>無いようですので、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> <p>それでは次に(6)調理業務等民間委託に係る評価について説明をお願いします。</p>
松本教育総務課長	<p>(資料説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCP の考え方に沿った衛生管理が行われ、食中毒を発生させない取組を徹底して実施されている。 ・食物アレルギー対応を複数人体制で確実に実施されている。 ・設備故障や急な指示変更があった際にもトラブルなく臨機応変に対応されるなど運営全般としてよく実施されている。
梅木委員長	<p>質疑、ご意見等がありますでしょうか。</p> <p>(なし)</p>
松本教育総務課長	<p>本委員会で外部評価を行うこととなっておりますので、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よろしいでしょうか</p> <p>(委員了承)</p>
梅木委員長	<p>次に(7)その他、何かありますでしょうか</p> <p>(なし)</p>
梅木委員長	<p>それでは、以上で本会の協議等を終了させていただきます。ありがとうございました。</p>
松本教育総務課長	<p>梅木委員長さま、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。</p> <p>本日はありがとうございました。</p>