

令和5年度 富山市学校給食懇話会

令和5年5月18日（木）
午後3時30分～4時30分
ToyamaSakura ビル6階
研修室

会議次第

1 開 会

2 挨拶

3 紹 介

4 議 事 ・ 報 告

議題1 令和4年度 学校給食実施状況について

議題2 令和5年度 学校給食年間計画について

議題3 令和5年度 学校給食費について

議題4 民間委託の実施状況及び評価に関する調査結果について

5 その他

6 閉 会

令和5年度 富山市学校給食懇話会委員名簿

役職	氏名	所属	選出区分
座長	舟坂 雅春	富山市医師会 会長	学識経験者
委員	江川 和幸	富山市PTA連絡協議会 監事	PTA代表(小学校)
	浅田 正明	富山市PTA連絡協議会 副会長	PTA代表(中学校)
	蔵本 淳司	富山市学校薬剤師会 会長	学識経験者
	堀 比佐司	富山市歯科医師会 乳幼児・学校歯科保健担当理事	〃
	原田 澄子	金沢学院短期大学 教授	〃
	瀧波 賢治	富山市保健所 所長	〃
	菊川 祐介	富山市自治振興連絡協議会 副会長	地域代表
	國香 真紀子	芝園小学校 校長	小学校長会代表
	山田 毅	新庄北小学校 校長	〃
	大久保 秀俊	堀川中学校 校長	中学校長会代表
	中林 直紀	呉羽中学校 校長	〃
	古里 真紀子	月岡幼稚園 園長	幼稚園長会代表
	事務局等	砂田 友和	富山市教育委員会事務局長
竹脇 孝志		富山市教育委員会事務局次長	
由水 正恵		学校保健課長	
前坪 勝児		学校保健課主幹	
花島 洋一		学校保健課主幹(課長代理)	
大場 恭世		学校保健課給食係長	
浦元 真理子		学校保健課主査	
齋藤 悠起子		学校保健課栄養士	
新庄 英樹		南学校給食センター所長	
有岡 昌徳		北学校給食センター所長	

令和4年度 学校給食実施状況について

1 実施食数

	令和4年度予定数			令和4年度実績		
	人数	回数	食数	人数	回数	食数
小学校	20,526 人	194 回	3,902,403 食	20,784 人	191 回	3,910,047 食
中学校	10,897 人	194 回	2,071,738 食	10,672 人	189 回	1,963,522 食
幼稚園	123 人	181 回	22,240 食	125 人	177 回	21,549 食
計	31,546 人		5,996,381 食	31,581 人		5,895,118 食

- ・ 予定食数…人数（令和4年度児童生徒見込み数）×給食回数－中止見込み食数
- ・ 人数、回数、食数…（公財）富山市学校給食会データ

(参考)

	令和3年度実績		
	人数	回数	食数
小学校	21,022 人	193 回	4,053,797 食
中学校	10,840 人	192 回	2,053,021 食
幼稚園	157 人	181 回	28,797 食
認定こども園※	198 人	238 回	43,520 食
計	32,217 人		6,179,135 食

※認定こども園は、令和3年度末でこども保育課へ移管

2 異物混入等の状況

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
異物混入※1	90 件	69 件	55 件
その他※2	13 件	10 件	17 件
合計	103 件	79 件	72 件

※1 毛髪、虫、ビニール等

※2 焦げ等

※『異物混入防止の「安全・安心」マニュアル』の改定により、令和3年5月から、報告対象変更

3 栄養摂取状況調査の結果

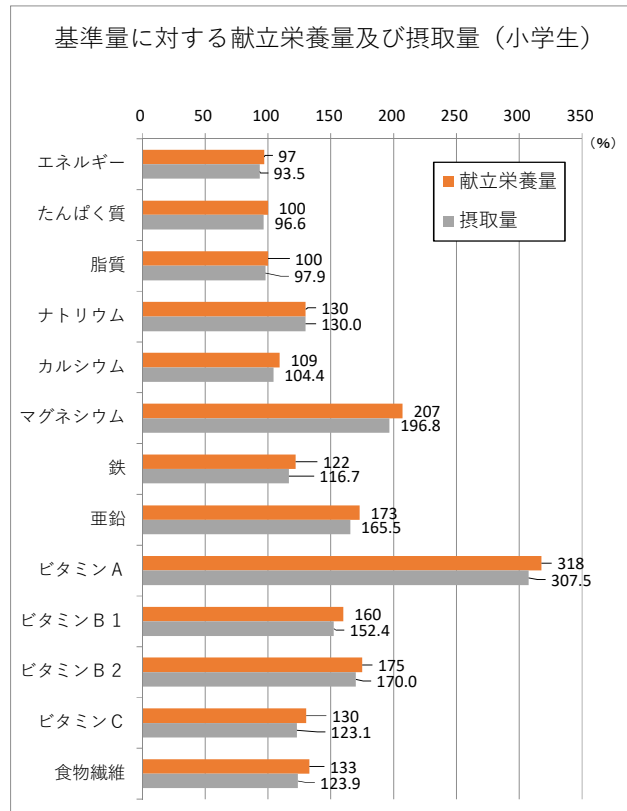
令和4年6月及び11月に指定した小中学校を対象に実施

(1) 小学校栄養摂取量

6月（対象校数：31校）

		基準量A	献立栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	650	631	608
たんぱく質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%	27.2 (17.2%)	26.3
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%	20.7 (29.5%)	20.2
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.6	2.6
カルシウム	mg	350	383	365
マグネシウム	mg	50	104	98
鉄	mg	3.0	3.7	3.5
亜鉛	mg	2.0	3.5	3.3
ビタミンA	μgRE	200	635	615
ビタミンB1	mg	0.40	0.64	0.61
ビタミンB2	mg	0.40	0.70	0.68
ビタミンC	mg	25	33	31
食物繊維	g	4.5以上	6.0	5.6

※予定摂取量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない



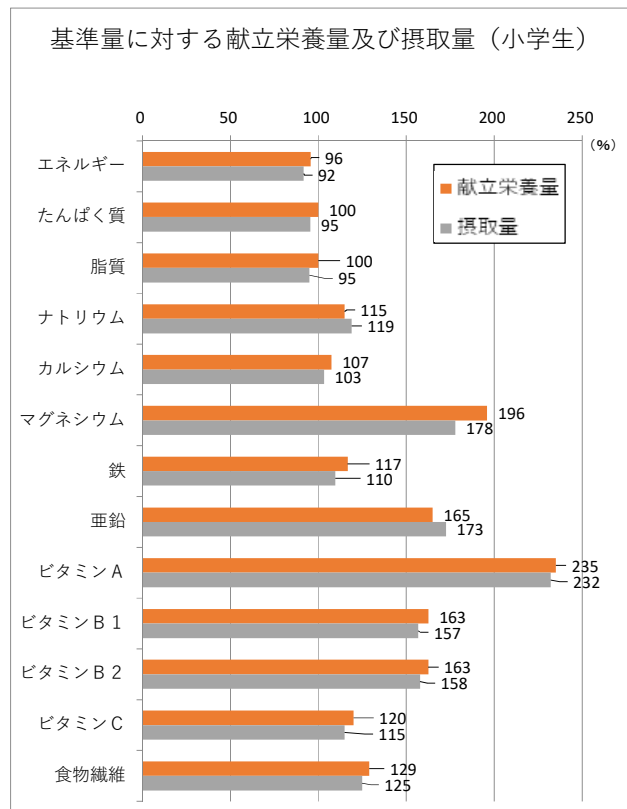
※基準量を100%とした場合の割合

(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

11月（対象校数：33校）

		基準量A	献立栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	650	622	597
たんぱく質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%	28.0 (18.0%)	26.7
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%	19.9 (28.7%)	18.9
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.3	2.4
カルシウム	mg	350	376	361
マグネシウム	mg	50	98	89
鉄	mg	3.0	3.5	3.3
亜鉛	mg	2.0	3.3	3.5
ビタミンA	μgRE	200	470	464
ビタミンB1	mg	0.40	0.65	0.63
ビタミンB2	mg	0.40	0.65	0.63
ビタミンC	mg	25	30	29
食物繊維	g	4.5以上	5.8	5.6

※予定摂取量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない



※基準量を100%とした場合の割合

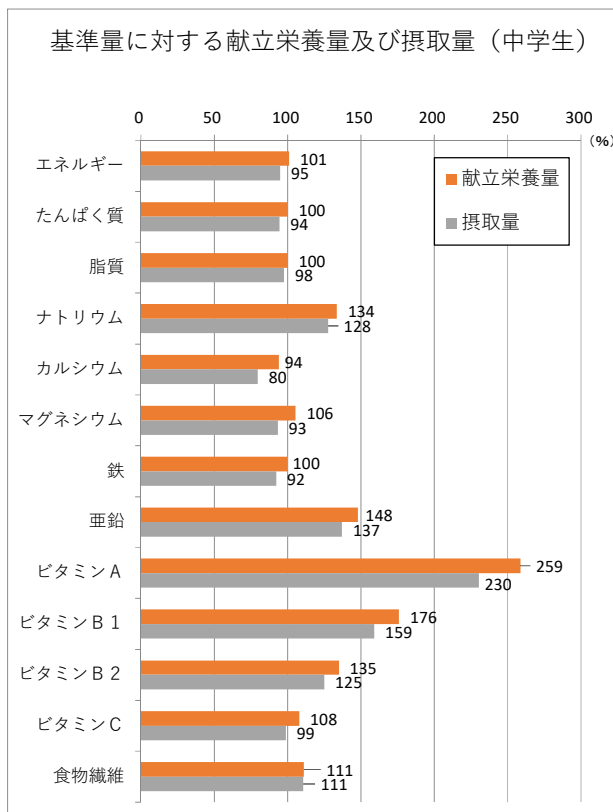
(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

(2) 中学校栄養摂取状況

6月 (対象校数: 13校)

		基準量A	献立栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	830	839	788
たんぱく質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%	34.2 (16.3%)	32.3
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%	24.7 (26.5%)	24.2
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	3.3	3.2
カルシウム	mg	450	423	359
マグネシウム	mg	120	127	112
鉄	mg	4.5	4.5	4.2
亜鉛	mg	3.0	4.4	4.1
ビタミンA	μgRE	300	776	691
ビタミンB1	mg	0.50	0.88	0.80
ビタミンB2	mg	0.60	0.81	0.75
ビタミンC	mg	35	38	35
食物繊維	g	7.0以上	7.8	7.7

※予定摂取量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない



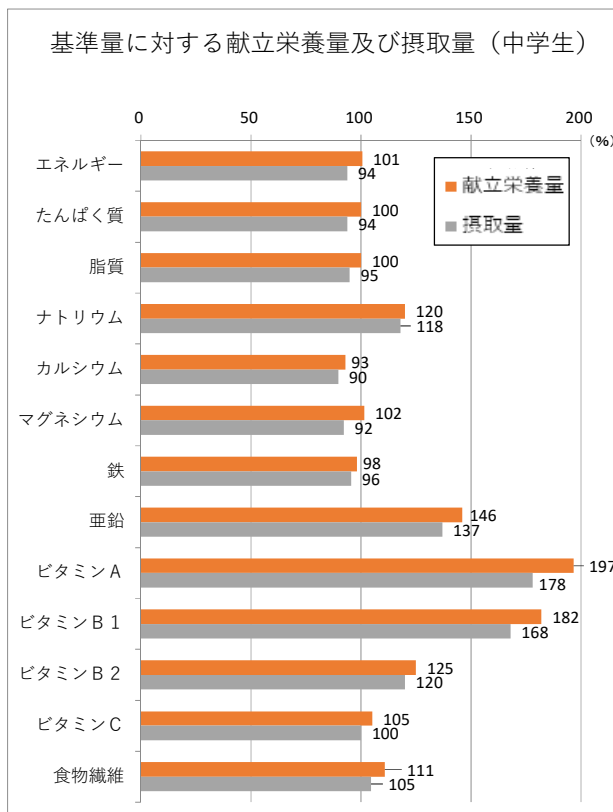
※基準量を100%とした場合の割合

(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

11月 (対象校数: 12校)

		基準量A	献立栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	830	835	778
たんぱく質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%	35.2 (16.8%)	33.1
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%	23.5 (25.3%)	22.4
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	3.0	3.0
カルシウム	mg	450	418	404
マグネシウム	mg	120	122	111
鉄	mg	4.5	4.4	4.3
亜鉛	mg	3.0	4.4	4.1
ビタミンA	μgRE	300	590	534
ビタミンB1	mg	0.50	0.91	0.84
ビタミンB2	mg	0.60	0.75	0.72
ビタミンC	mg	35	37	35
食物繊維	g	7.0以上	7.8	7.3

※予定摂取量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない



※基準量を100%とした場合の割合

(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

4 残食量調査の結果

(1) 小学校残食率 (重量比)

(単位：%)

	令和2年度	令和3年度		令和4年度	
	11月	6月	11月	6月	11月
主食	1.8	2.5	1.8	4.5	3.5
ごはん	1.9	2.6	1.9	4.8	3.9
パン	0.9	1.4	1.1	1.7	0.9
牛乳	2.6	2.7	3.0	3.8	4.0
おかず	3.9	4.6	3.8	4.2	3.3
平均	3.0	3.6	3.1	4.1	3.6

※令和2年度6月実施無し

(2) 中学校残食率 (重量比)

(単位：%)

	令和2年度	令和3年度		令和4年度	
	11月	6月	11月	6月	11月
主食	5.9	5.8	8.0	6.1	8.0
ごはん	6.1	5.7	8.2	6.2	9.2
パン	4.1	7.0	6.1	4.8	2.9
牛乳	2.8	2.7	4.5	2.7	1.3
おかず	6.1	4.7	7.2	7.8	5.8
平均	5.2	4.5	6.7	6.0	5.2

※令和2年度6月実施無し

5 学校給食を通じた食育実践状況

(1) 行事食

伝統的な食文化の体験と郷土への関心を深めるため、季節に応じた行事食を実施

時期	行事名	主食	主菜	副菜	デザート
4月	入学祝い	ちらし 寿司	鶏肉のから揚げ	チンゲンサイひたし、 かきたま汁	お祝い デザート
5月	こどもの日	ごはん	鯉のぼり ハンバーグ	ポテトサラダ、 若竹汁	かしわもち
7月	七夕	ごはん	星形メンチカツ	コーン和え、 天の川スープ	七夕 デザート
9月	月見	菜めし	ハンバーグの きのこソースかけ	コーン和え、さつま汁	月見大福
12月	冬至	わかめ ごはん	かぼちゃコロッケ	柚子あえ、冬至の根菜汁	みかん
2月	節分	菜めし	魚のかば焼き	なます、すまし汁	節分豆 <small>(小・中)</small> 豆乳プリン <small>(幼)</small>
3月	ひなまつり	そばろ井	(豚そばろ、 炒り卵)	なばなひたし、すまし汁	ひなあられ
	卒業祝い	赤飯	とんかつ	コーン和え、 紅白白玉汁 <small>(幼：みそ汁)</small> 、 ごま塩	もものタルト

(2) 「かみかみ月間」

6月4日～10日が歯と口の健康週間であることから、かみごたえのある献立や、歯を丈夫にする栄養素（カルシウム）を多く取り入れた献立を実施

	主食	主菜	副食
テーマ	よくかんで食べよう：雑穀、すいとん、小魚		
献立名	雑穀入り ごはん	鶏肉のから揚げ	ゆかり和え、すいとん、味付け小魚
テーマ	カルシウムをとろう：ししゃも、切干大根、小松菜、木綿豆腐、大豆		
献立名	ごはん	ししゃもの から揚げ	はりはり和え、 鶏肉とじゃがいものごま煮、大豆ふりかけ
テーマ	よくかんで食べよう：茎わかめ、こんにゃく、ごぼう		
献立名	ごはん	魚の梅風味 かば焼き	茎わかめの中華和え、 じゃがいものみそ煮込み

(3) 「食育推進月間」

1 1月の富山県食育推進月間にあわせて、「学校給食とやまの日」として、富山の伝統的な料理や富山湾でとれた魚、富山県産の米や肉、野菜、果物を組み合わせた献立を実施

	主食	主菜	副菜	デザート
献立名	米粉 コッペパン	しいらのイタリアン えごまソースかけ	かぶのゆずサラダ、 はくさいスープ	ラフランス ヨーグルト
地場産食材	米粉、しいら、えごまの葉、トマトジュース（フルティカトマト）、かぶ、人参、しめじ、白菜、ラ・フランスヨーグルト、牛乳			
献立名	ごはん	白えびのかき揚げ	昆布和え、とやま豚汁	富富富の お米ムース
地場産食材	米（富富富）、白えび、小松菜、豚肉、大根、人参、里芋、ねぎ、しょうが、牛乳			

※全てを地場産食材だけで提供できない場合は、一部県外産の食材も使用

(4) 「給食週間」

学校給食の意義や役割などについて、児童生徒や教職員、保護者などの理解を深め関心を高めるため、1月に「学校給食週間」を実施

テーマ：「本の世界を味わおう～読んで楽しい、食べておいしいお話」

テーマ とした本	主食	主菜	副菜	デザート
シンデレラ	コッペ パン	豚肉のハニー マスタード ソースかけ	グリーンポテト、 シンデレラポタージュ	ガラスの カクテル
男子★弁当部 シリーズ	ごはん	さばの塩焼き	えのきの梅肉和え、 のっぺい	いちご
おはなしりょうり きょうしつ こまったさん シリーズ	ごはん	こまったさんの オムレツ	魔女のフレンチサラダ、 行列ができるこまったさんの ラーメン	
ふしぎ駄菓子屋 銭天堂	ごはん	底なしイ〜カ ビーンズ	忍者ジンジャーのおひたし、 塩こうじ鍋	
ピーマンマンと 夜ふかし大まおう	ごはん	ピーマンマンの 炒め物	かぶの中華和え、春雨スープ	レモン ムース

(5) きときとランチ

子どもたちが食に興味をもち、富山の食に関する伝統や文化を学ぶ機会となるような献立をH27年度から実施

月	7月	12月	2月
献立名	冬瓜のそぼろあん	とろろ昆布和え	たら汁

(6) 選択献立

「食」や「栄養」への関心を高めるとともに、自己管理能力を養うため、自分の健康を考えて献立を選択することができる選択献立を実施

時期	主食	主菜	副菜	デザート
7月	わかめ ごはん	◆ポークパコラ ◆いかフライ	きゅうりもみ、 沢煮椀	○ソーダゼリー ○ブルーベリークレープ
12月	コッペ パン	◆豚肉のフリッター ◆えびフライ	アスパラサラダ、 ポトフ	○チョコプリン ○お米のタルト
2月	ごはん	◆豚肉の竜田揚げ ◆肉じゃがコロケ	あわせ和え、 みそ汁	○メープルマフィン ○いちごのシュークリーム

※◆○…選択する献立

※個人または、学級、学年、学校単位で選択献立を実施

6 えごまの使用促進

富山市環境未来都市プロジェクトの一環として、山田地域に整備した植物栽培工場
で栽培している「えごま」を学校給食で使用

月	4月	5月	6月	9月
献立名	えごま ドレッシングサラダ	えごま入り 卵焼き	魚とレバーの えごまだれからめ	えごまドレッシング サラダ
月	10月	11月	1月	3月
献立名	魚のえごま揚げ	しいらの伊阿 えごまソースかけ	魚のえごまだれ	魚とじゃがいもの えごまみそからめ

7 地場産野菜の使用状況

学校給食における地場産野菜（県内産）の使用品目数

年度	目標数	令和2年度	令和3年度	令和4年度
品目数	40品目	35品目	34品目	38品目

※目標数は、第2期富山市教育振興基本計画（平成31年度～令和5年度）に基づく

8 食物アレルギーの状況

		令和2年度	令和3年度	令和4年度
児童生徒数 (a) ※1		29,878人	29,525人	29,081人
食物アレルギーを有する児童生徒数 (b) ※2		1,146人	997人	975人
割合 (b) / (a)		3.84%	3.38%	3.35%
アレルギー対応※3 給食における	① 原因食物を含んだ献立を除いて提供	92人	60人	56人
	② 弁当を持参	28人	29人	26人
	③ 除去食を提供	197人	191人	203人
食物アレルギー事案発生報告数		18件	8件	3件

※1 令和4年5月1日現在

※2 令和4年度学校の保健・災害のあらまし

※3 学校給食実施状況等調査（富山県教育委員会）

令和5年度 学校給食年間計画について

1 学校給食実施計画

	学校数	人数	回数	食数
小学校	64校	20,592人	194回	3,914,951食
中学校	25校	10,849人	194回	2,062,612食
幼稚園	3園	114人	181回	20,599食
合計	92校(園)	31,555人		5,998,162食

- ・人数、回数、食数…(公財)富山市学校給食会データ
- ・食数…人数×給食回数－中止見込み食数

2 栄養摂取状況調査

- (1) 実施時期：(1回目)令和5年6月の第3週
(2回目)令和5年11月の第3週
- (2) 対象校：(1回目)小学校32校、中学校12校
(2回目)小学校32校、中学校13校
- (3) 調査内容：「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に示された項目(13項目)に基づき、1週間(5日間)の給食において実際に摂取した栄養量の平均値を調査する。

3 残食量調査

栄養摂取調査実施時に残食量調査を同時に実施する。(6月、11月実施)

4 学校給食を通じた食育実践予定

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
行事食	○入学祝い ←サミット給食→	○こどもの日		○七夕		○月見		○冬至		○節分	○ひな祭り ○卒業祝い
食育推進			←かみかみ月間→				←食育推進月間→		給食週間 ○学校給食とやまの日		★
選択献立				○				○		○	

5 地場産物の使用促進

- ① 山田地域の「えごま」について、年間8回程度使用する。(昨年度8回)
- ② 富山県産「米粉」を使用した米粉コッペパンについて、年間4回実施予定。(昨年度3回)
- ③ 呉羽梨、白えび、小松菜等、より多くの地場産物の使用に努める。

6 サミット給食について

(1) 目的

令和5年5月12日（金）～15日（月）に、富山県と石川県の共催でG7富山・金沢教育大臣会合が開催されるにあたり、児童生徒が世界の食や食文化に触れることにより、主要7か国など他国を知りたいと思う興味や関心を引きだし、理解を深めることによって、サミットのおもてなし機運醸成を図るもの。

(2) 実施内容

4月17日（月）から5月12日（金）にかけて、G7富山・金沢教育大臣会合に参加する主要7か国の料理を取り入れた献立を実施。

国	サミット給食献立
イギリス	食パン、牛乳、オムレツ、海藻サラダ、マルガトニー（英国風カレースープ）、紅茶ムース
アメリカ合衆国	ごはん、オレンジジュース、アメリカンビーフソテー、そえ野菜、白いんげん豆のトマト煮
カナダ	食パン、牛乳、サーモンフライ、ブロッコリーサラダ、クリームチャウダー、メープルジャム
イタリア	フォカッチャ（平焼きパン）、牛乳、ホキのイタリアレモンソースかけ、グリーンアスパラのコントロールノ（付け合わせ）、ラグー・アッラ・ボロネーゼ（ひき肉とトマトのスパゲッティ）
ドイツ	ライ麦パン、牛乳、フリカデレ（ドイツ風一口ハンバーグ）、ザワークラウト（キャベツの漬物）、アイントプフ（具だくさんスープ）
日本（富山県）	富富富の五目ごはん、牛乳、白えびのかき揚げ、とろろ昆布和え、大門そうめん汁
フランス	ごはん、牛乳、チーズクロケット（チーズ入り一口コロケ）、ジュリエヌサラダ（せん切り野菜のサラダ）、ブイヤベース（魚介の寄せ鍋スープ）、ブラマンジェ

会食の様子



イギリス献立



日本（富山県）献立



令和 5 年度 学校給食費について

1 令和 5 年度 学校給食費

区分	小学校		中学校		幼稚園※5		
	令和 5 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 4 年度	
月額	5,800 円	5,800 円	6,800 円	6,800 円	4,800 円 (900 円)	4,800 円 (900 円)	
一食単価	298 円	298 円	350 円	350 円	264 円 (53 円)	264 円 (48 円)	
内訳 ※2	主食代	60 円	55 円	70 円	65 円	53 円	48 円
	牛乳代	63 円	58 円 (11 月～60 円)	63 円	58 円 (11 月～60 円)	66 円	61 円 (11 月～66 円)
	副食代	175 円	185 円	217 円	227 円	145 円	155 円
回数※3	193 回	194 回	193 回	194 回	179 回	181 回	
年間必要額	58,000 円	56,555 円 (実績)	68,000 円	65,913 円 (実績)	48,000 円	46,628 円 (実績)	
負担軽減額 ※4	5,000 円	5,000 円	5,000 円	5,000 円	3,500 円	3,500 円	
サミット給食 市負担分	187.5 円	-	187.5 円	-	187.5 円	-	

※1 給食費は、保護者が負担することとされている食材料費

※2 内訳の主食代及び副食代は、1 年間に提供する平均見込み額、牛乳代は契約額

※3 回数＝給食最大実施予定回数－中止見込み回数

※4 令和 4 年度・令和 5 年度においては、学校給食費負担軽減事業により小・中学校 5,000 円/年、幼稚園は 3,500 円/年の補助を実施。月額は年間の給食費を 10 回に分けて徴収する 1 回分の額

※5 幼稚園の（ ）内の金額は、副食費免除対象者の給食費

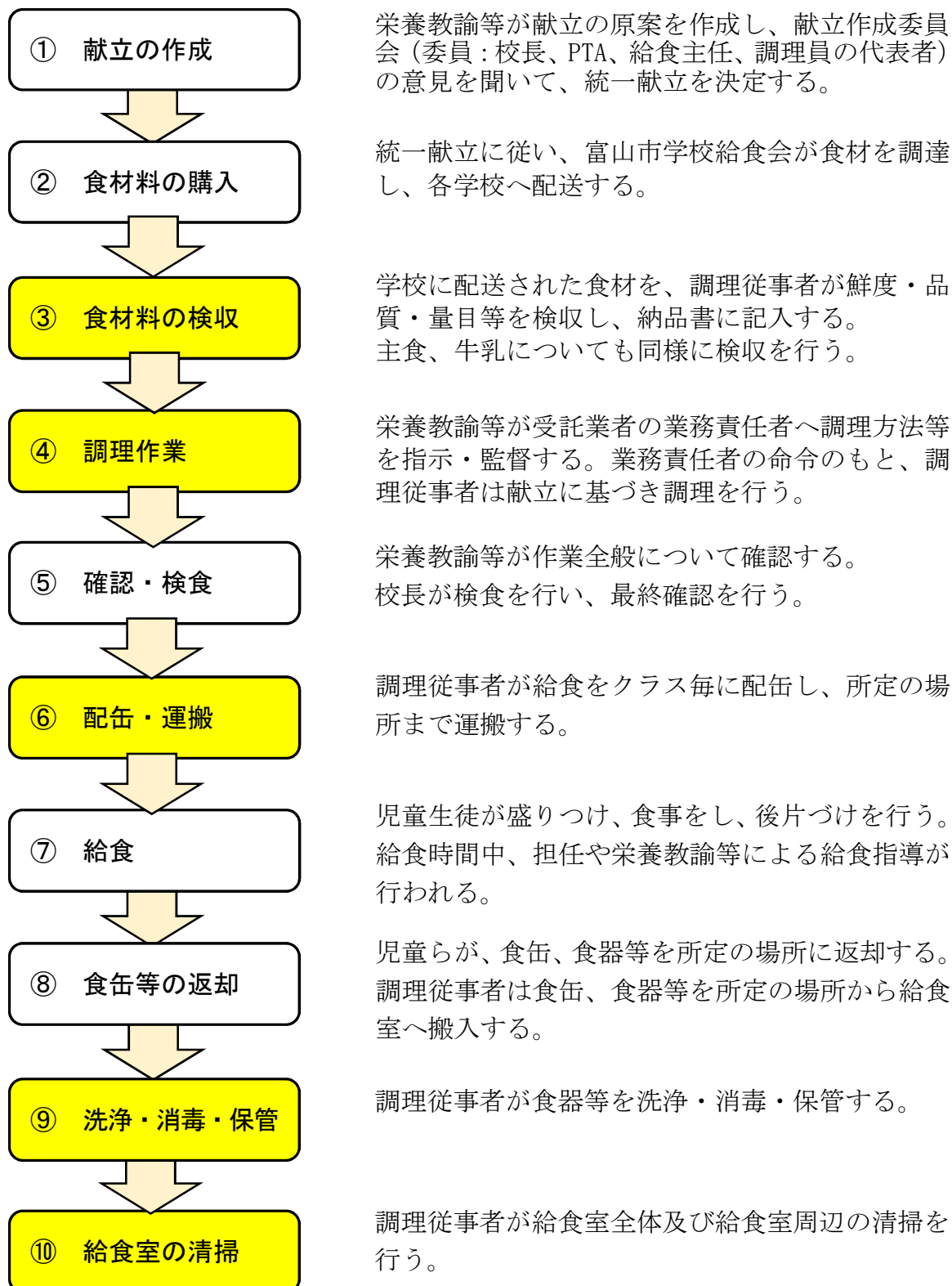
2 令和 4 年度との相違点

- ・主食代、牛乳代は、原材料・燃料費等の高騰により単価増
- ・サミット給食市負担分として、187.5 円×32,000 人（小・中・幼合計）＝6,000,000 円

民間委託の実施状況及び調査結果について

1 学校給食の流れと業務委託の範囲

※色付けの部分が業務委託した部分



2 民間委託の導入状況

No	学校名	延べ食数 (食)※1	給食回数 (回)※1	導入状況										
				H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
1	芝園小・中 愛宕幼 ※2	202,628	198	1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品			3期目 (株)東洋食品			4期目 (株)東洋食品	
2	城山中	48,686	192	1期目 (株)魚国総本社			2期目 (株)魚国総本社			3期目 (株)魚国総本社			4期目 (株)魚国総本社	
3	蛭川小	137,845	191	1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品			3期目 (株)東洋食品			4期目 (株)東洋食品	
4	呉羽小 呉羽幼 ※2	113,608	191	1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品			3期目 (株)東洋食品			4期目 (株)東洋食品	
5	大沢野小 大沢野幼 ※2	91,569	192	1期目 (株)魚国総本社			2期目 (株)魚国総本社			3期目 (株)魚国総本社			4期目 (株)魚国総本社	
6	新庄北小	112,975	190	1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)				
7	堀川小	119,638	192	1期目 (株)魚国総本社			2期目 (株)魚国総本社			3期目 (株)メフォス				
8	光陽小	98,188	191	1期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			2期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			3期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)				
9	藤ノ木小	217,983	193	1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 (株)メフォス				
10	鶴坂小	154,902	192	1期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			2期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			3期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)				
11	奥田小	96,091	192	1期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			2期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			3期目 (株)メフォス				
12	広田小	61,618	192	1期目 日本海給食(株)			2期目 日本海給食(株)			3期目 日本海給食(株)				
13	山室中部小	104,591	191	1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 (株)メフォス				
14	五福小	73,685	194	1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス							
15	大広田小	70,081	191	1期目 (株)魚国総本社			2期目 (株)魚国総本社							
16	新庄小	120,660	190	1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品							
17	山室小	104,692	192	1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品							
18	東部小	96,179	191	1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス							
19	杉原小	63,596	193	1期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)			2期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)							
20	八尾中 ※3	89,912	193	PFIを導入 (株)魚国総本社										

※1 延べ食数、給食回数は令和4年度実績

※2 大沢野幼は令和4年度末で閉園、愛宕幼・呉羽幼は令和3年度末で閉園

※3 八尾中は調理業務を含めてPFIを導入(令和19年3月31日まで)

3 調査

(1) 調査の概要

調査対象は、P14にある業者のとおり。

	調査の種類	調査項目
①	業務実施状況調査	給食提供、衛生管理、業務運営、教育活動との連携の4項目 (小項目:全16項目)
②	衛生管理状況調査	学校給食施設等定期検査、学校給食設備等の衛生管理定期検査、学校給食用食品の検収・保管等定期検査、調理過程の定期検査、学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査、学校給食における衛生管理体制定期検査の6項目(小項目:全64項目)

(2) 調査結果

①業務実施状況調査

給食提供

小項目	良好 (校)	指摘事項 あり(校)	コメント
おいしさ	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・献立に応じた食材の切り方、大きさに配慮し、おいしく調理するように努めており、量や味付けも適正である。 ・温かい給食を提供するために、仕上がり時間が早くなりすぎないように作業工程を考慮し、調理を行っている。
調理技術の熟練度	20	2	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業に合わせ、揚げ物は食材の違いによる加熱温度・時間を把握し、茹でる野菜は、野菜の大きさ・厚さ及び茹で時間も野菜ごとに配慮するなど、見た目、味ともに献立が美味しくなるよう工夫がされている。 ・調理技術に差が見られる場合があるため、良好な技術を伝えられるシステム作りが望まれる。
食物アレルギー等への対応	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・「学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、事前の打ち合わせのもと、除去食の提供や食缶等に連絡カードの貼り付け等を行い、複数の従事者によるダブルチェックが行われるなど、的確に対応している。
円滑で確実な調理・洗浄作業	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・給食開始時間に間に合うよう調理作業が行われており、行事等による給食時間の変更にも柔軟に対応している。 ・食器類は、丁寧に洗浄・消毒されている。また、長期休業期間には、食器の汚れや破損等の有無を点検するなど衛生的に管理をしている。

衛生管理

小項目	良好 (校)	指摘事項 あり(校)	コメント
調理従事者の 衛生管理	20	0	<ul style="list-style-type: none"> 作業区分ごとの衛生的な服装、手洗いが実施されている。 本人の毎日の健康管理も適切に実施されている。 同居人等に感染症又はその疑いがあった場合は、すぐに責任者に連絡するなど迅速な対応が行われている。
調理作業に おける衛生管理	20	4	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理基準に基づいて作業工程表、作業動線図を作成し、その工程に則り、温度管理、衛生管理がなされ、調理業務が行われている。 作業中に床に水がこぼれないよう湿度を上げないドライ運用に努めているが、時折床が濡れたままになっていることが見受けられる。
施設設備等の 衛生管理	20	0	<ul style="list-style-type: none"> 機械器具等は、用途別に区別され、適切に清掃、消毒が行われている。 施設設備については、使用前及び使用後に異常がないか複数の目で点検を行い、確実に記録している。
食材の検収と保 管	20	1	<ul style="list-style-type: none"> 食材に異常があった際はすぐに報告するなど、的確に対応している。 食品庫内は整理整頓されており、食材は適温で保管している。 検収の際には、数・品質・品温・異物混入・包装状態の確認がしっかり行われており、伝票への必要事項の記入も確実にされているが、時折記入漏れがあり、確認をすることがある。

業務運営

小項目	良好 (校)	指摘事項 あり(校)	コメント
業務管理	20	2	<ul style="list-style-type: none"> ・人員の配置は適切で、体調不良等の代員体制は整っており、急な欠員や献立に応じて人員の加配を行い、給食提供に支障がないよう対応されている。 ・学校への入退室は礼儀正しく行われている。 ・勤務予定表は事前に提出されているが、変更になった場合、学校に連絡がなかった。
給食管理	20	2	<ul style="list-style-type: none"> ・総括責任者が中心となって、作業工程表に沿った調理業務が行われている。 ・緊急な対応を要する場合には直ちに学校に報告があり、適切に対応している。 ・必要な帳簿は適切に記入されているが、時折記載事項に漏れがあり、確認をすることがある。
職員研修の実施	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に研修会が行われている。 ・会社からの指導者が来校し、フードスタンプやATP拭き取り検査などにより衛生状態を把握するなど今後の業務改善につなげるなど工夫されている。

教育活動との連携

小項目	良好 (校)	指摘事項 あり(校)	コメント
食育に関する 取り組み	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・学校独自の食育に関する取り組みや委員会活動に伴う動画撮影・インタビュー等にも積極的に参加している。 ・お祝い献立の際には、野菜を型抜きで抜くなどより行事食らしい給食となるよう対応している。 ・食育の掲示資料を作成したり、メッセージカードを配布したりするなど児童との交流も図っている。
学校行事等への 協力・教職員 との連携	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・学校行事や短縮校時等における給食時間の変動にも柔軟に対応している。 ・学級閉鎖に伴う急な食数変更に対しても臨機応変に対応している。
防災計画に基づ いた避難訓練へ の参加	20	0	<ul style="list-style-type: none"> ・訓練に関する実施要項を周知したり、参加可能な時間帯の場合は学校の避難訓練にも参加したりしている。

②衛生管理状況調査

- ・対象校数 全 20 校
- ・評価の基準 ○：良好、△：口頭注意、×：改善を要する

大項目	小項目	○	△	×	計
学校給食施設等定期検査	1 項目	12	7	1	20
学校給食設備等の衛生管理定期検査	13 項目	247	11	2	260
学校給食用食品の検収・保管等定期検査	12 項目	239	1	0	240
調理過程の定期検査	28 項目	557	2	1	560
学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査	7 項目	140	0	0	140
学校給食における衛生管理体制定期検査	1 項目	20	0	0	20
6 項目	62 項目	1,215 (98%)	21 (1.7%)	4 (0.3%)	1,240

(3) 評価のまとめ

業務実施状況調査について、「給食提供」、「衛生管理」、「業務運営」、「教育活動との連携」の4項目を評価した結果、評価の対象とする全ての単独調理場において、概ね良好な調理業務が営まれており、安全で安心な学校給食の提供が行われていることが確認できた。昨年度は、新型コロナウイルス感染症やインフルエンザによる臨時休業のため、給食中止があったが、食数の変更にも柔軟に対応できているなど、学校からも高い評価を得ている。

また、衛生管理状況調査について、施設管理や調理過程の衛生管理に関する6項目を評価した結果、概ね良好な衛生管理が実施されていた。食器の洗い残しについて判定を行う食器の残留物検査で、強い反応が現れた施設へは、丁寧な洗浄を行うよう指導した。

児童生徒の心身の健全な発達に資するため、今後も適正に業務が履行されるよう、引き続き調査を行う。