

令和6年度 富山市学校給食懇話会

令和6年5月16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5年度 学校給食実施状況について

議題2 令和6年度 学校給食年間計画について

議題3 令和6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

議題5 富山市内学校給食調理場の今後のあり方の検討について

5 そ の 他

6 閉 会

令和6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	備考
座長	舟坂 雅春	富山市医師会 会長	学識経験者	
委員	久保 有規依	富山市PTA連絡協議会 副会長	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)	
	勝島 恭子	富山市学校薬剤師会 会長	学識経験者	勝島委員 当日欠席のため、 濱田 朱美子氏 代理出席
	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	
	嘉義 政彦	蛸川小学校 校長	小学校長会代表	
	山下 信義	奥田小学校 校長	〃	
	竹脇 孝志	堀川中学校 校長	中学校長会代表	
	横野 誉子	八尾中学校 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	関谷 雄一	富山市教育委員会事務局長		
	福満 弘信	富山市教育委員会事務局次長		
	由水 正恵	学校保健課長		
	花島 洋一	学校保健課主幹		
	宮本 信孝	学校保健課長代理		
	日俣 典子	学校保健課給食係長		
	後藤 千里	学校保健課主査		
	山村 柚月	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 5 年度 学校給食実施状況について

1 給食の提供に関すること

(1) 給食の実施回数及び実施食数

	令和 5 年度予定数			令和 5 年度実績	
	人数 (A)	回数 (B)	食数 (C)	回数 (D)	食数 (E)
小学校	20,592 人	194 回	3,914,951 食	192 回	3,881,715 食
中学校	10,849 人	194 回	2,062,612 食	192 回	1,962,922 食
幼稚園	114 人	181 回	20,599 食	180 回	16,653 食
計	31,555 人		5,998,162 食		5,861,290 食

- ・人数 (A)、回数 (B) : (公財) 富山市学校給食会資料に基づく
- ・食数 (C) : (A) × (B) - 中止見込み食数
- ・給食回数 (D) : 実施予定回数 - 令和 5 年度平均年間中止回数
- ・食数 (E) : 令和 5 年度給食実施食数

(参考)

	令和 4 年度実績		
	人数	回数	食数
小学校	20,784 人	191 回	3,910,047 食
中学校	10,672 人	189 回	1,963,522 食
幼稚園	125 人	177 回	21,549 食
計	31,581 人		5,895,118 食

※令和 4 年度末で、大沢野幼稚園は閉園し、大久保幼稚園はこども家庭部へ移管

(2) 栄養摂取状況調査の結果

令和5年6月及び11月に指定した小中学校を対象に実施

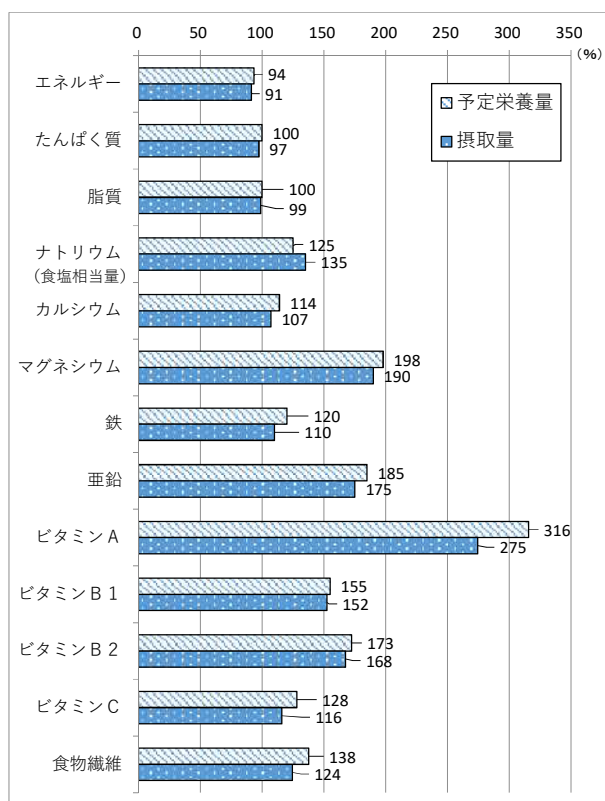
①小学校栄養摂取量

6月（対象校数：31校）

		基準量 A	予定栄養量 B	摂取量 C
エネルギー	kcal	650	608	593
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%	27.4 (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%	18.6 (27.5%)	18.4
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.5	2.7
カルシウム	mg	350	399	375
マグネシウム	mg	50	99	95
鉄	mg	3.0	3.6	3.3
亜鉛	mg	2.0	3.7	3.5
ビタミンA	μgRE	200	631	549
ビタミンB1	mg	0.40	0.62	0.61
ビタミンB2	mg	0.40	0.69	0.67
ビタミンC	mg	25	32	29
食物繊維	g	4.5以上	6.2	5.6

※予定栄養量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない

基準量に対する予定栄養量及び摂取量（小学生）



※基準量を100%とした場合の割合

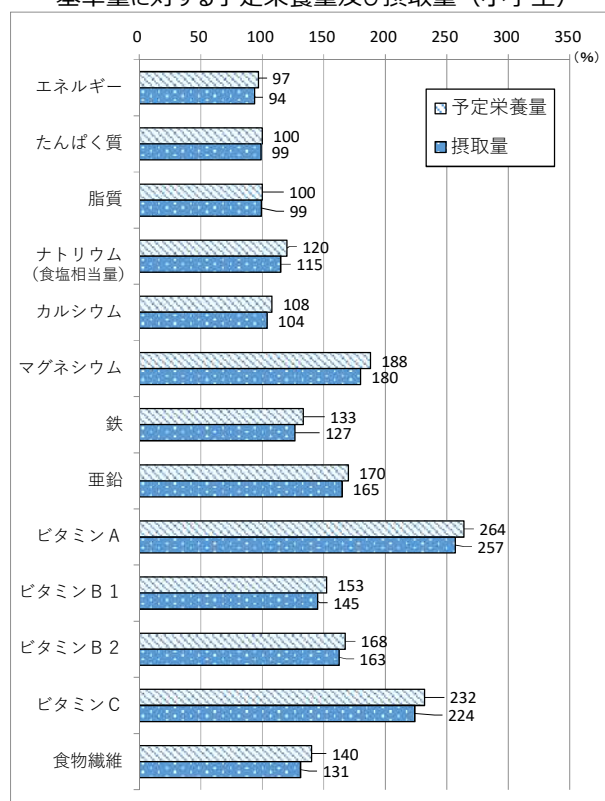
(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

11月（対象校数：33校）

		基準量 A	予定栄養量 B	摂取量 C
エネルギー	kcal	650	630	609
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%	27.3 (17.3%)	27.0
脂質	g	学校給食による 摂取エネルギー全体の 20～30%	22.3 (31.8%)	22.1
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.4	2.3
カルシウム	mg	350	378	364
マグネシウム	mg	50	94	90
鉄	mg	3.0	4.0	3.8
亜鉛	mg	2.0	3.4	3.3
ビタミンA	μgRE	200	528	514
ビタミンB1	mg	0.40	0.61	0.58
ビタミンB2	mg	0.40	0.67	0.65
ビタミンC	mg	25	58	56
食物繊維	g	4.5以上	6.3	5.9

※予定栄養量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない

基準量に対する予定栄養量及び摂取量（小学生）



※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)

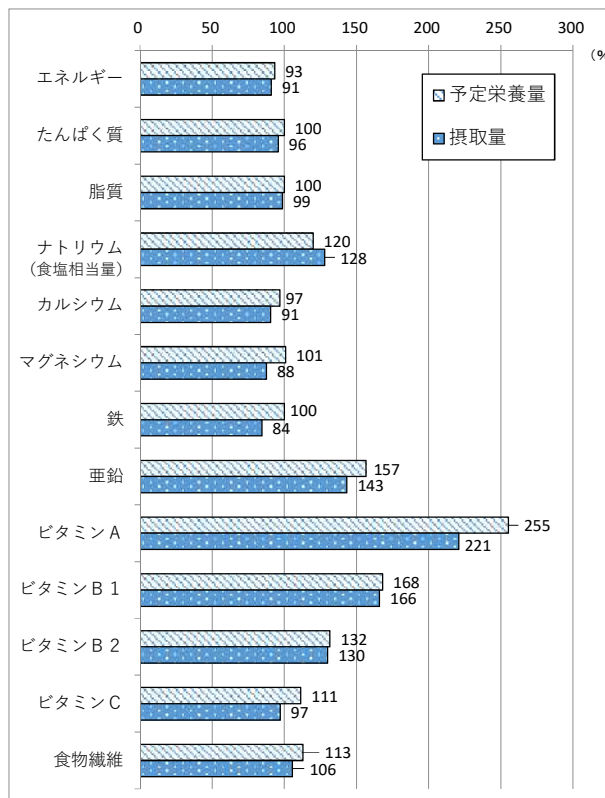
②中学校栄養摂取状況

6月（対象校数：13校）

		基準量 A	予定栄養量 B	摂取量 C
エネルギー	kcal	830	775	756
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%	33.5 (17.4%)	32.1
脂質	g	学校給食による 摂取エネルギー全体の 20～30%	21.7 (25.4%)	21.4
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	3.0	3.2
カルシウム	mg	450	436	408
マグネシウム	mg	120	121	105
鉄	mg	4.5	4.5	3.8
亜鉛	mg	3.0	4.7	4.3
ビタミンA	μgRE	300	766	663
ビタミンB1	mg	0.50	0.84	0.83
ビタミンB2	mg	0.60	0.79	0.78
ビタミンC	mg	35	39	34
食物繊維	g	7.0以上	7.9	7.4

※予定栄養量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない

基準量に対する予定栄養量及び摂取量（中学生）



※基準量を100%とした場合の割合

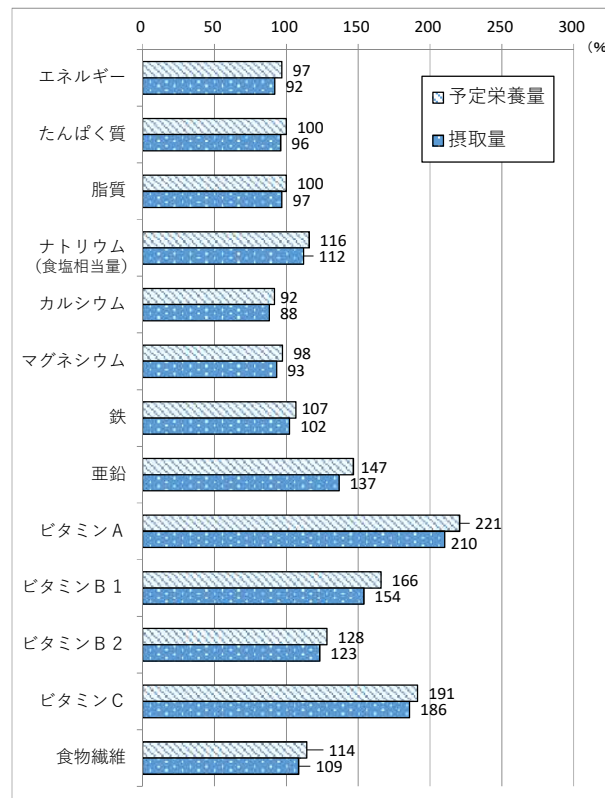
(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

11月（対象校数：12校）

		基準量 A	予定栄養量 B	摂取量 C
エネルギー	kcal	830	805	764
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%	33.9 (16.8%)	32.6
脂質	g	学校給食による 摂取エネルギー全体の 20～30%	26.5 (29.6%)	25.7
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	2.9	2.8
カルシウム	mg	450	413	397
マグネシウム	mg	120	117	112
鉄	mg	4.5	4.8	4.6
亜鉛	mg	3.0	4.4	4.1
ビタミンA	μgRE	300	662	631
ビタミンB1	mg	0.50	0.83	0.77
ビタミンB2	mg	0.60	0.77	0.74
ビタミンC	mg	35	67	65
食物繊維	g	7.0以上	8.0	7.6

※予定栄養量は調査期間(5日間)のみとし、予備日を含まない

基準量に対する予定栄養量及び摂取量（中学生）

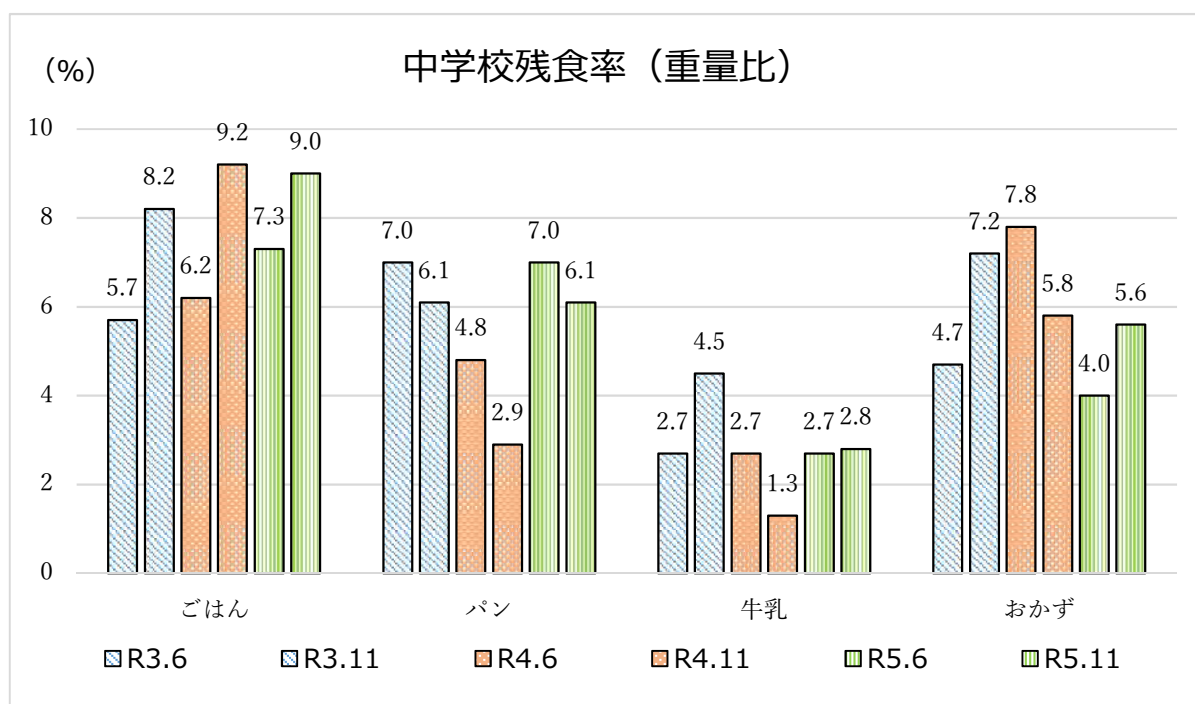
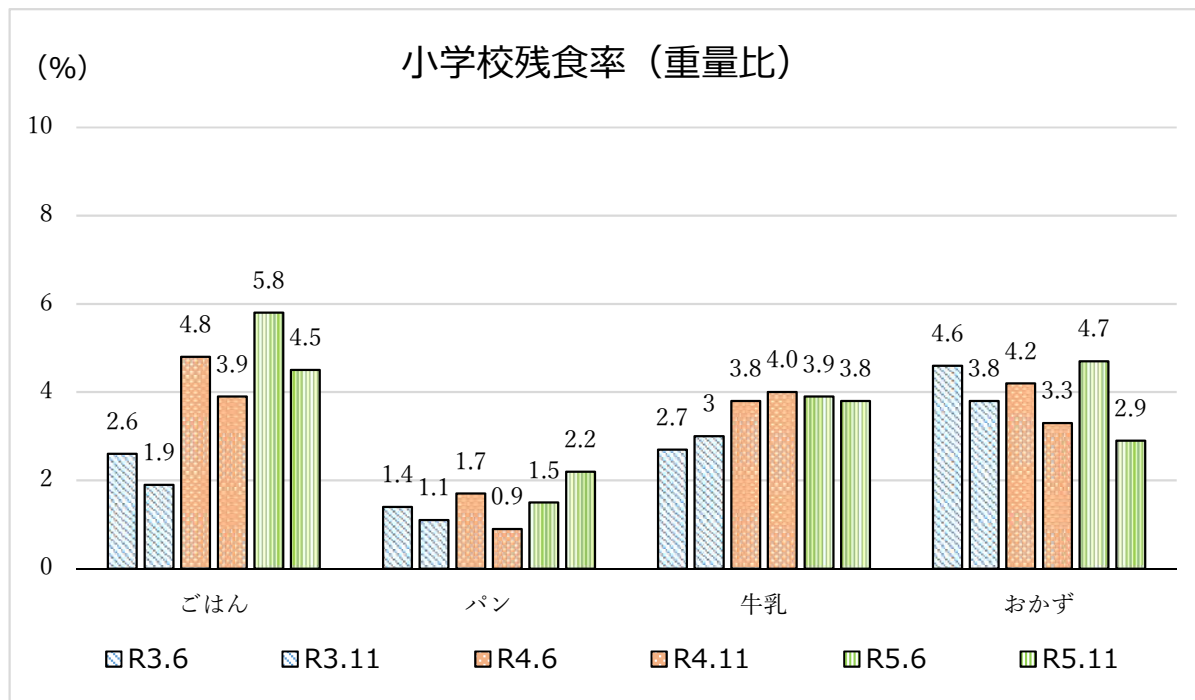


※基準量を100%とした場合の割合

(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)

(3) 残食量調査の結果

6月及び11月に指定した小中学校を対象に実施。調査期間は5日間（一週間分）。



(4) 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3年度	令和4年度	令和5年度
品目数	40品目	34品目	38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

(5) 牛乳パックの仕様変更

■とやまアルペン乳業株式会社（令和5年9月から導入）

	外 観	補足
パターン1	 	①ストローぐちは、従来どおり付いています。 ②QRコードを読み込むと、ストローを使わずに飲める飲み口の開け方を紹介する『動画』が見られます。
パターン2	 	①ストローぐちは、従来どおり付いています。 ②QRコードを読み込むと、ストローを使わずに飲める飲み口の開け方を紹介する『イラスト』が見られます。

■八尾乳業株式会社（令和5年10月から導入）

外 観	補足
 	①ストローぐちは、従来どおり付いています。 ②マークを押してパックを開くと、開け方のイラストが印刷されています。

2 学校給食における食育の実践に関すること

視点	目的	実施した取組み	1 学期			2 学期					3 学期			
			4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
知識の習得・能力の育成	歯の衛生週間（6/4～6/10）に合わせて、噛むことの大切さや歯による栄養素について学ぶ。	かみかみ月間				「よくかんで食べよう」「カルシウムをとろう」をテーマに4日間実施 よくかんで食べよう：雑穀、すいとん、いか、茎わかめ、ごぼう カルシウムをとろう：ししゃも、切り干し大根、小松菜、いわし、木綿豆腐								
	学校給食の歴史を振り返り、学校給食の意義や役割等について理解を深める。	給食週間				「オリンピック・パラリンピック応援給食」をテーマに5日間実施 開催国フランスの献立、 スポーツに適した栄養と食事に関連した献立を提供								
	自分の健康を考えて献立を選ぶことができる力を養う。	選択献立	主食とデザート、それぞれ2品から1品ずつ選択 食物アレルギーの該当児童の多い「乳と卵」については、 どちらか一方には乳と卵のアレルゲンを含まないメニューとしている											
伝統・文化	行事に合わせた食事を食べる体験を通して食文化への関心を深める。	行事食	入学祝い ・ちらし寿司 ・お祝いデザート	こどもの日 ・若竹汁 ・かしわもち		七夕 ・天の川スープ ・七夕ゼリー	月見 ・白玉汁（幼：みそ汁） ・お月見ゼリー			冬至 ・かぼちゃコロッケ ・柚子和え ・冬至の根菜汁		節分 ・いわしの土佐煮 ・節分豆（幼：豆乳プリン）	ひなまつり ・なばなひたし ・ひなあられ 卒業祝い ・赤飯 ・さくらゼリー	
	『富山の食』に関する伝統や文化を学ぶ。	きときとランチ			よごし		梨					里芋といかの煮物		
地場産物の活用	富山県食育推進月間（11月）に合わせて、県内産の水産物、農産物を多く取り入れた給食を実施し、郷土への理解を深める。	学校給食とやまの日	県産食材を多く使用し、富山の郷土料理等も組み込んだ献立を2日間実施 献立例：魚と大豆のえごまがらめ、とやまのみそ野菜なべ、おすわい、とろろ昆布和え、 海洋深層水ゼリー、りんごヨーグルト											
	富山市環境未来都市プロジェクトの一環として、山田地区に整備した植物栽培工場で収穫した「えごま」を活用する。	「えごま」の使用促進	乾燥させた「えごま」の葉を献立に合わせて使用 献立例：えごまドレッシングサラダ、 大根とブロッコリーのえごまサラダ（学校給食有機の日献立）、魚と大豆のえごまだれがらめ、魚のえごま揚げ											
	米粉コッペパンや揚げ衣等に「米粉」を活用する。	富山県産「米粉」使用			米粉コッペパン					米粉コッペパン				
			呉羽梨や白えび、シイラ、小松菜等、より多くの地場産物の使用に努める											

市 事 業 と の 連 携	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。	サミット給食	主要 7 か国の料理を取り入れた献立を実施 献立例：マルガトーニ（イギリス）、アメリカンビーフソテー（アメリカ）、フリカデレ（ドイツ）、ラグー・アッラ・ポロネーゼ（イタリア）、 サーモンフライ（カナダ）、ブイヤベース（フランス）、大門そうめん汁（日本）										
	有機農業取組拡大推進事業の一環と して、「有機コシヒカリ」と「富山えごま」を 活用し、児童・生徒及びその保護者など に有機農業の意義や市の取り組みの周 知を図る。	学校給食 有機の日	富山市農業水産課有機農業取組拡大推進事業への協力 ごはん：有機コシヒカリを使用 大根とブロッコリーのえごまサラダ：富山えごまの実と乾燥した葉を使用										

富 山 と 市 の 学 校 連 携 給 食 会	食材に関する体験学習会の開催に より、子どもの食に関する理解を深める。	食材に関する 体験学習会	年間 2 5 回開催を目標に、学校からの要望を受け積極的に学習会を行う										
--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3 学校給食における衛生管理に関すること

(1) 定期検査（衛生管理状況調査等）の実施

文部科学省が定める『学校給食衛生管理基準（H21.3月）』に則り、次のとおり定期検査を実施しています。

項 目		回数	実施者
1	学校給食施設 (10 項目)	毎学年 1 回	学校薬剤師等
2	学校給食設備等の衛生管理 (43 項目)	毎学年 3 回	1 回目：管理栄養士 (学校保健課) 2 回目：学校薬剤師 3 回目：栄養教諭等
3	食品の検収・保管等 (18 項目)		
4	調理過程 (48 項目)		
5	学校給食従事者の衛生・健康状態 (10 項目)		
6	施設内における衛生管理体制 (10 項目)	毎学年 1 回	学校薬剤師等

各項目に掲げられている点検項目のうち、調理従事者の作業状況等に関する 6 2 項目の点検結果は次のとおりです。

評価の基準 ○：良好、△：口頭注意、×：改善を要する
 <単独調理場 6 6 か所>

項 目		該当項目数	○	△	×
1	学校給食施設	1 項目	51	14	1
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	796	62	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	784	8	0
4	調理過程	28 項目	1, 836	10	2
5	学校給食従事者の衛生・健康状態	7 項目	461	1	0
6	施設内における衛生管理体制	1 項目	66	0	0
		62 項目	3, 994 (97. 6%)	95 (2. 2%)	3 (0. 1%)

<学校給食センター 2か所>

項 目		該当項目数	○	△	×
1	学校給食施設	1 項目	2	0	0
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	24	2	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	24	0	0
4	調理過程	28 項目	56	0	0
5	学校給食従事者の衛生・健康状態	7 項目	14	0	0
6	施設内における衛生管理体制	1 項目	2	0	0
		62 項目	122 (98.4%)	2 (1.6%)	0 (0%)

(2) 『富山市学校給食衛生管理マニュアルー解説版ー』の一部改訂

確実な作業手順と管理体制の定着を目指して平成30年7月に作成したもので、富山市学校給食衛生管理マニュアルの各項目に関して、具体的な解説や実践事例を掲載しています。

作成から5年経過したことを機に、食中毒の発生防止をより一層強化するため、情報の更新、衛生管理に関する知識及び作業手順の浸透等を目指して令和6年3月に内容を一部改訂しました。

4 学校給食における危機管理に関すること

(1) 異物混入等の発生状況

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
異物混入 ※1	69 件	55 件	66 件
その他 ※2	10 件	17 件	17 件
合 計	79 件	72 件	83 件

※1：毛髪、虫、金属等

※2：食材の品質不良、調理ミス等

(2) 食物アレルギー対応の状況

		令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度
児童生徒数 (a) (5/1 現在)		29,525 人	29,081 人	28,646 人
食物アレルギーを有する児童生徒数 (b) ※ 1		997 人	975 人	1,165 人
割合 (b) / (a)		3.38%	3.35%	4.06%
アレルギー対応※2 給食における	① 原因食物を含んだ献立を除いて提供	60 人	56 人	42 人
	② 弁当を持参	29 人	26 人	29 人
	③ 除去食を提供	191 人	203 人	235 人
食物アレルギー事案発生報告数		8 件	3 件	7 件

※1 令和5年度『学校の保健・災害のあらまし』から引用

※2 学校給食実施状況等調査結果に基づくもの

(3) 窒息事故の防止

①幼稚園給食における対応について（令和3年度2学期から実施）

ア 給食で提供しない食品

- ・節分豆

※調理の工程をふまず、乾燥した状態のままで提供する豆

- ・うずら卵
- ・白玉団子

イ 給食で提供するにあたり、給食室で統一した対応を行うもの

- ・ミニトマト（給食室で1/2にカット）
- ・大粒のぶどう（給食室で1/2にカット）

ウ 配膳時（喫食時）において、教室で行う個別対応

毎日給食室から提供されるキッチンバサミを使って、個人の咀嚼能力に応じて、食材の大きさや長さをカットする。

②注意喚起文書の配信（令和6年2月29日）

<内容>

- ・窒息事故を防止するための対策について
- ・参考情報（小学校就学前の集団生活で提供されている給食について）

令和 6 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 (A)	回数 (B)	食数 (C)
小学校	63 校	20,588 人	194 回	3,914,190 食
中学校	25 校	10,718 人	194 回	2,037,706 食
幼稚園	3 園	104 人	180 回	18,720 食
合計	91 校(園)	31,410 人		5,970,616 食

- ・人数 (A)、回数 (B) : (公財) 富山市学校給食会資料に基づく
- ・食数 (C) : (A) × (B) - 中止見込食数

2 栄養摂取状況調査

- (1) 実施時期 : (1 回目) 令和 6 年 6 月の第 3 週
(2 回目) 令和 6 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 31 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	○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 ○学校給食有機の日		★	
選択献立				○				○		○	

5 地場産物の使用促進

- ・山田地域の「えごま」や富山県産「米粉」を活用する。
- ・呉羽梨、白えび、小松菜等の地場産物をより多く使用するよう努める。

6 食材に関する体験学習会の開催

野菜・果物、肉、魚、豆製品など納入している生産者、関連事業者との交流から、子どもたちの食に関する理解を深める。

7 親子調理方式の導入について

現行の新保小学校の給食室では、児童生徒数の増加に対応した食数の調理ができず、調理能力の向上を図るための施設改修も困難であることから、令和6年度の夏季休業中に宮野小学校の給食室を改修し、宮野小学校（親校）で調理した給食を新保小学校（子校）へ配送する「親子調理方式」を2学期から導入するもの。

なお、新保小学校の給食室は、配膳室へと改修する。

（親子調理方式のイメージ）



（１）親子調理方式導入後の給食の主な流れ（令和6年度2学期以降）

①食材の搬入・給食調理

宮野小学校（親校）と新保小学校（子校）の食材を宮野小学校の給食室に搬入し、両校分の給食を調理する。

②給食の配送・運搬

宮野小学校で調理した給食を配缶し、専用のトラックで新保小学校の配膳室へ運ぶ。

③給食後の食器等の運搬

給食後の食器等を専用のトラックで新保小学校の配膳室から宮野小学校の給食室へ運搬。

④食器等の洗浄・消毒・保管

新保小学校から運搬してきた食器等を宮野小学校の給食室で洗浄・消毒し、保管する。

（２）今後のスケジュール

時期	実施内容
7月下旬～8月下旬	宮野小学校給食室の改修、新保小学校の給食室を配膳室に改修
8月末（2学期）～	親子調理方式の導入

令和 6 年度学校給食費について

1 設定額及び年間集金予定額※1

区分		小学校		中学校		幼稚園	
年度		令和 6 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 5 年度
回数※2		194 回	193 回	194 回	193 回	180 回	179 回
一食単価		298 円	同左	350 円	同左	264 円 (56 円)	同左 (53 円)
内 訳 ※3	主食代	63 円	60 円	73 円	70 円	56 円	53 円
	牛乳代	69 円	63 円	69 円	63 円	72 円	66 円
	副食代	166 円	175 円	208 円	217 円	136 円	145 円
月額 ※5		5,800 円	同左	6,800 円	同左	4,800 円 (900 円)	同左 同左
年間集金 予定額		58,000 円	58,000 円 +調整額	68,000 円	68,000 円 +調整額	48,000 円	48,000 円 +調整額
うち負担 軽減額※6		5,000 円	5,000 円	5,000 円	5,000 円	3,500 円	3,500 円

※1 学校給食法において、保護者が負担することとされている食材料費

※2 年間の給食実施予定回数から給食の中止見込み回数を差し引いたもの

※3 『内訳』の主食代及び副食代は一食当たりの平均見込み額、牛乳代は契約額

※4 幼稚園の（ ）内の金額は、副食費免除対象者の給食費

※5 積算根拠：回数×一食単価÷集金回数（10回）

※6 令和 5 年度・令和 6 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。

2 食材料費の上昇率（令和 5 年度と 6 年度の比較）

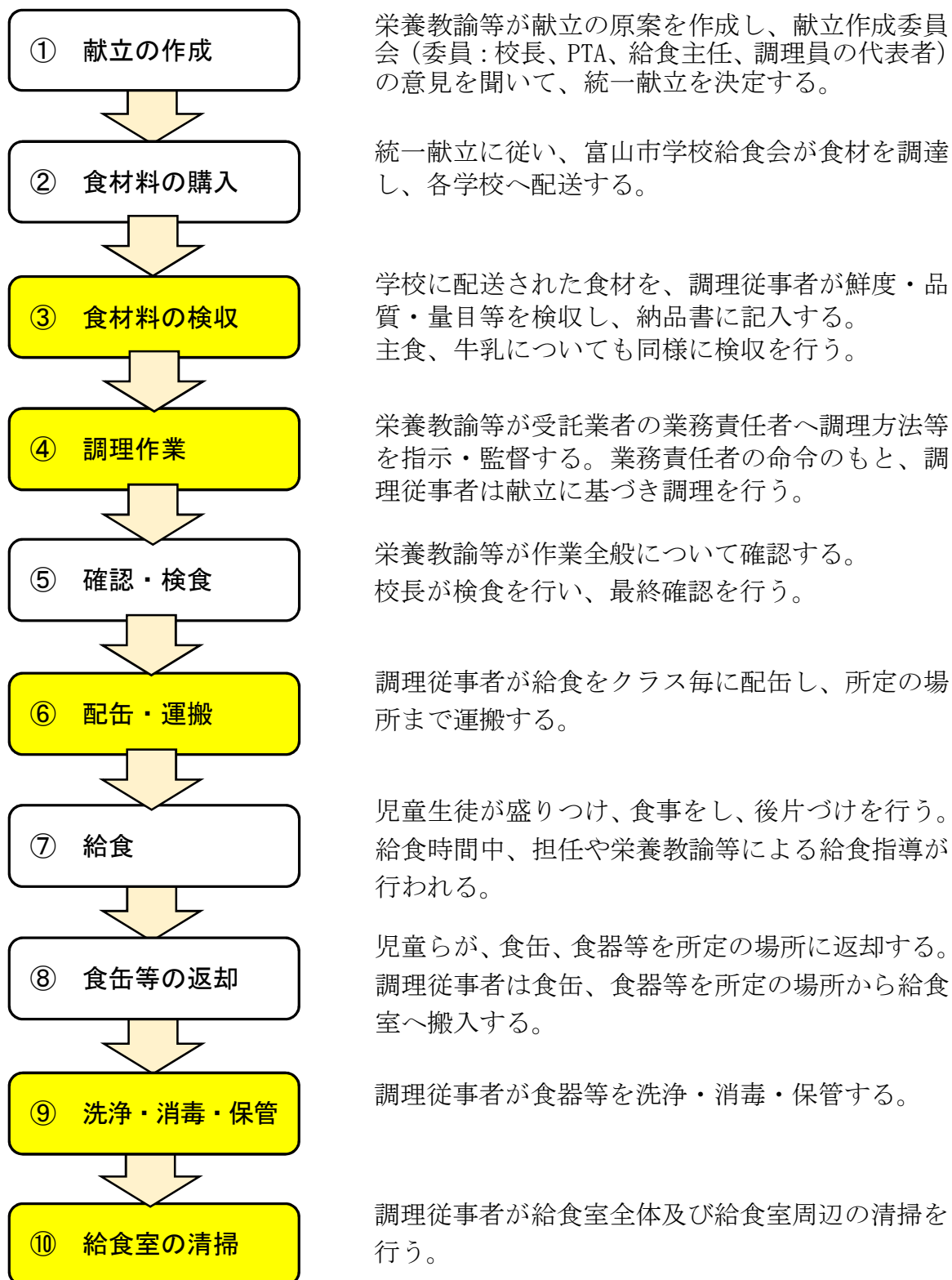
（1）主食代：白飯単価及び食パン単価は、7～8%上昇

（2）牛乳代：8.7%上昇

（3）副食代：令和 5 年度富山市消費者物価指数（食料）の平均は、114.5
（前年度比 7.6%上昇）

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	R6	
1	芝園小・中	195,684	201	1期目 ㈱東洋食品			2期目 ㈱東洋食品			3期目 ㈱東洋食品			4期目 ㈱東洋食品			
2	城山中	52,900	192	1期目 ㈱魚国総本社			2期目 ㈱魚国総本社			3期目 ㈱魚国総本社			4期目 ㈱魚国総本社			
3	蛭川小	140,747	192		1期目 ㈱東洋食品			2期目 ㈱東洋食品			3期目 ㈱東洋食品			4期目 ㈱東洋食品		
4	呉羽小	113,772	194		1期目 ㈱東洋食品			2期目 ㈱東洋食品			3期目 ㈱東洋食品			4期目 ㈱東洋食品		
5	大沢野小	84,026	193		1期目 ㈱魚国総本社			2期目 ㈱魚国総本社			3期目 ㈱魚国総本社			4期目 ㈱魚国総本社		
6	新庄北小	117,246	192			1期目 ㈱メフォス			2期目 ㈱メフォス			3期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱		4期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱		
7	堀川小	117,996	194			1期目 ㈱魚国総本社			2期目 ㈱魚国総本社			3期目 ㈱メフォス		4期目 ㈱メフォス		
8	光陽小	89,714	192			1期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			2期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			3期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱		4期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱		
9	藤ノ木小	212,399	191				1期目 ㈱メフォス			2期目 ㈱メフォス			3期目 ㈱メフォス			
10	鵜坂小	147,641	190				1期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			2期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			3期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			
11	奥田小	96,821	192					1期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			2期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			3期目 ㈱メフォス		
12	広田小	67,730	194					1期目 日本海給食㈱			2期目 日本海給食㈱			3期目 日本海給食㈱		
13	山室中部小	101,098	193					1期目 ㈱メフォス			2期目 ㈱メフォス			3期目 ㈱メフォス		
14	五福小	70,697	194						1期目 ㈱メフォス			2期目 ㈱メフォス			3期目 ㈱メフォス	
15	大広田小	69,759	193						1期目 ㈱魚国総本社			2期目 ㈱魚国総本社			3期目 ハーベストネクスト(株)	
16	新庄小	119,973	191							1期目 ㈱東洋食品			2期目 ㈱東洋食品			
17	山室小	108,556	193							1期目 ㈱東洋食品			2期目 ㈱東洋食品			
18	東部小	100,523	193								1期目 ㈱メフォス			2期目 ㈱メフォス		
19	杉原小	58,693	190								1期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱			2期目 シタックス大新東ヒューマンサービ ス ㈱		
20	八尾中※2	85,980	193											PFIを導入 ㈱魚国総本社		
21	宮野小※3	65,805	192												1期目 ハーベストネクスト(株)	
22	新保小※3	68,054	190												1期目 ハーベストネクスト(株)	

※1 延べ食数、給食回数は令和5年度実績

※2 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 宮野小(親校)、新保小(子校)は、令和6年度2学期より親子方式となる

3 調査

(1) 調査の概要

調査対象は、P16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:16項目)
②	衛生管理状況調査	学校給食施設、学校給食設備等の衛生管理、食品の検収・保管等、調理過程、学校給食従事者の衛生・健康状態、施設内における衛生管理体制の6項目 (小項目:調理従事者の作業状況等に関する62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	・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	16	4	・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。 ・献立によって切り方を変える等の工夫が望まれる。
食物アレルギー等への対応	20	0	・「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	19	1	・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。 ・備品や施設設備の不具合が生じた場合であっても臨機応変に対応し、滞りなく給食を提供できた。 ・食器やおかず等の数の入れ間違いが見受けられる。

【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	1 9	1	・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。 ・体調不良による欠員に対しても代替職員の配置が速やかに行われている。 ・常に手袋を着用しているためか、手洗いの意識が低いように感じる。
調理作業に おける衛生管理	1 6	4	・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。 ・汚染と非汚染の作業動線が交差していることが見受けられる。
施設設備等の 衛生管理	2 0	0	・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	2 0	0	・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行われている。

【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	1 8	2	・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。 ・学期途中で職員の異動があり、作業の連携に影響がないかがかりである。 ・欠勤等による出勤状況の報告がないことがある。
給食管理	2 0	0	・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。
職員研修の実施	2 0	0	・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、衛生点検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	・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	・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	・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（評価の基準 ○：良好、△：口頭注意、×：改善を要する）

＜対象校数 20校（民間委託導入校）＞

項 目		該当項目数	○	△	×
1	学校給食施設	1 項目	16	4	0
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	244	16	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	240	0	0
4	調理過程	28 項目	557	3	0
5	学校給食従事者の衛生・ 健康状態	7 項目	140	0	0
6	施設内における衛生管理 体制	1 項目	20	0	0
		62 項目	1,217 (98.1%)	23 (1.9%)	0 (0%)

＜対象校数 66校（全単独調理場）＞（P8 再掲）

項 目		該当項目数	○	△	×
1	学校給食施設	1 項目	51	14	1
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	796	62	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	784	8	0
4	調理過程	28 項目	1,836	10	2
5	学校給食従事者の衛生・ 健康状態	7 項目	461	1	0
6	施設内における衛生管理 体制	1 項目	66	0	0
		62 項目	3,994 (97.6%)	95 (2.2%)	3 (0.1%)

富山市内学校給食調理場の今後のあり方の検討について

1 事業の目的

安全安心な給食を安定的に提供するため、学校給食センターの老朽化に伴い明らかとなった課題を整理するとともに、市内給食調理場の配置、役割等の現況調査し、今後の給食調理場のあり方を検討するもの。

2 給食調理場の現状

市内 2 つの学校給食センターと各学校の給食室（小学校 62、中学校 2）は、老朽化が進み、施設や設備の修繕・更新費用が年々増加するとともに、様々な課題に直面している。

（参考）調理場の老朽化状況

＜令和 6 年 4 月 1 日時点＞

・ 自校調理（単独調理場）

64 調理場の内、築 25 年以上が 32 調理場（50%）、築 40 年以上が 10 調理場（15.6%）

・ 給食センター（共同調理場）

2 調理場の内、築 20 年以上が 1 調理場（南学校給食センター）

3 事業の内容

学校給食センターを含む、市内の給食調理場の現況を把握し、課題の抽出と整理を行うとともに、将来を見据えた持続可能な給食調理場のあり方を検討するもの。

（1）現状把握調査、課題の抽出・整理

- ・ 現状把握調査（給食調理場の配置、調理能力、役割等）
- ・ 先進的な取組みを実施している自治体への視察調査

（2）学校給食調理場のあり方の検討

- ・ 今後の社会動向（児童数の推移、学校の統廃合等）を踏まえ、将来にわたり持続可能な学校給食供給体制を構築するため、給食調理場の再編、整備を含めた市内給食調理場のあり方を検討 等