

令和7年度 富山市学校給食懇話会

令和7年5月29日（木）
15時から16時30分まで
ToyamaSakuraビル6階 研修室

会 議 次 第

1 開 会

2 挨 拶

3 紹 介

4 議 題 ・ 報 告

議題1 令和6年度学校給食実施状況について

議題2 令和7年度学校給食年間計画について

議題3 富山市学校給食調理場の再編・整備に係る基本方針の策定について

報告1 令和7年度学校給食費について

報告2 令和6年度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7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	久保 有規依	富山市PTA連絡協議会 副会長	PTA代表（小学校）
	金厚 忠憲	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
	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	//
	太田 裕美子	富山短期大学食物栄養学科 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
	池渕 晃	藤ノ木小学校長	小学校長会代表
	新井 啓之	速星小学校長	//
	竹脇 孝志	堀川中学校長	中学校長会代表
	山元 寿子	大泉中学校長	//
	中林 啓子	水橋幼稚園長	幼稚園長会代表
事務局等	野嶽 誠司	富山市教育委員会事務局長	
	河原 弘幸	富山市教育委員会事務局次長	
	舩田 恵美	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	
	四十山 冴衣子	学校保健課主査	
	山村 柚月	学校保健課栄養士	
	有岡 昌徳	南学校給食センター所長	
	山口 恭弘	北学校給食センター所長	

令和 6 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 6 年度予定数			令和 6 年度実績	
	人数 (A)	回数 (B)	食数 (C)	回数 (D)	食数 (E)
小学校	20,588 人	194 回	3,914,190 食	194 回	3,847,978 食
中学校	10,718 人	194 回	2,037,706 食	194 回	1,941,764 食
幼稚園	104 人	180 回	18,720 食	179 回	16,159 食
計	31,410 人		5,970,616 食		5,805,901 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 6 年度平均年間中止回数
- ・食数 (E)：令和 6 年度給食実施食数

(参考)

	令和 5 年度実績	
	回数	食数
小学校	192 回	3,881,715 食
中学校	192 回	1,962,922 食
幼稚園	180 回	16,653 食
計		5,861,290 食

(2) 栄養摂取状況調査の結果

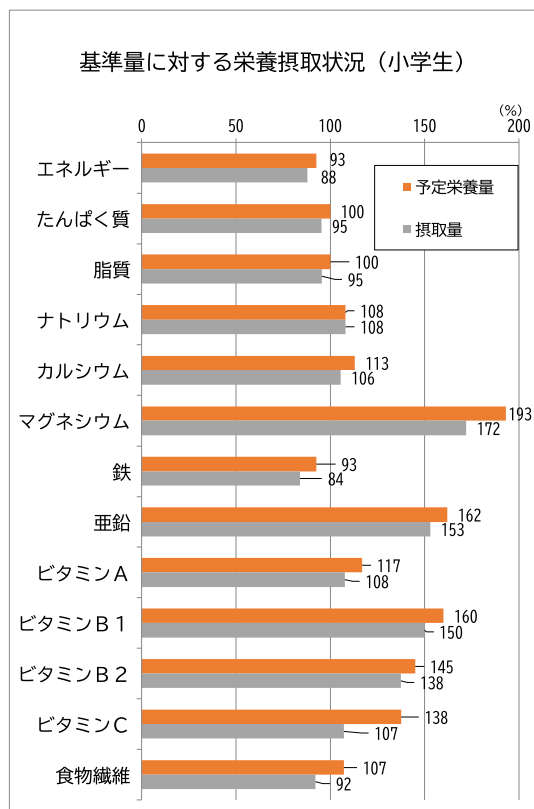
令和6年6月及び11月に指定した小中学校を対象に実施

①小学校栄養摂取量

6月（対象校数：30校）

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	650	602	571
たんぱく質	g	学校給食による摂取I補キ-全体の13~20%	23.9 (15.9%)	22.8
脂質	g	学校給食による摂取I補キ-全体の20~30%	20.2 (30.2%)	19.2
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.2	2.2
カルシウム	mg	350	395	369
マグネシウム	mg	50	97	86
鉄	mg	3.0	2.8	2.5
亜鉛	mg	2.0	3	3.1
ビタミンA	μgRE	200	234	215
ビタミンB1	mg	0.40	0.64	0.60
ビタミンB2	mg	0.40	0.58	0.55
ビタミンC	mg	25	34	27
食物繊維	g	4.5以上	5	4.1

※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

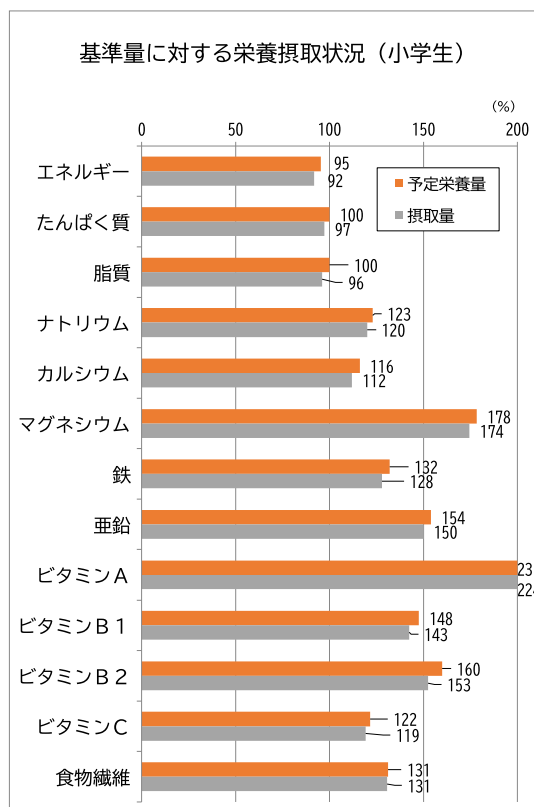


（ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合）

11月（対象校数：33校）

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	650	620	596
たんぱく質	g	学校給食による摂取I補キ-全体の13~20%	25.2 (16.3%)	24.5 (16.4%)
脂質	g	学校給食による摂取I補キ-全体の20~30%	19.2 (27.9%)	18.4 (27.8%)
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.5	2.4
カルシウム	mg	350	406	392
マグネシウム	mg	50	89	87
鉄	mg	3.0	4.0	3.8
亜鉛	mg	2.0	3.1	3.0
ビタミンA	μgRE	200	463	449
ビタミンB1	mg	0.40	0.59	0.57
ビタミンB2	mg	0.40	0.64	0.61
ビタミンC	mg	25	30	30
食物繊維	g	4.5以上	5.9	5.9

※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



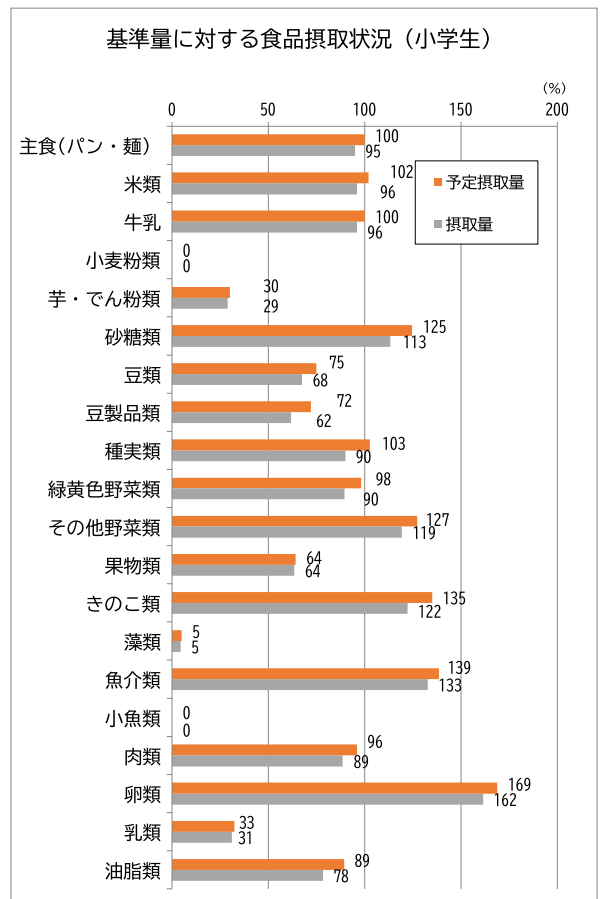
（ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合）

②小学校食品別摂取状況
6月（対象校数：30校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	10	10	10
米類	56	57	54
牛乳	206	206	198
小麦粉類（その他）	5	0	0
芋・でん粉類	30	9	9
砂糖類	3	4	3
豆類	4	3	3
豆製品類	18	13	11
種実類	1.5	1.5	1.4
緑黄色野菜類	23	23	21
その他野菜類	70	89	84
果物類	25	16	16
きのこ類	4	5	5
藻類	2.0	0.1	0.1
魚介類	18	25	24
小魚類	3.0	0	0
肉類	20	19	18
卵類	8	14	13
乳類	4	1	1
油脂類	3	3	2

※基準量は富山市における学校給食の標準食品構成表に基づく

※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



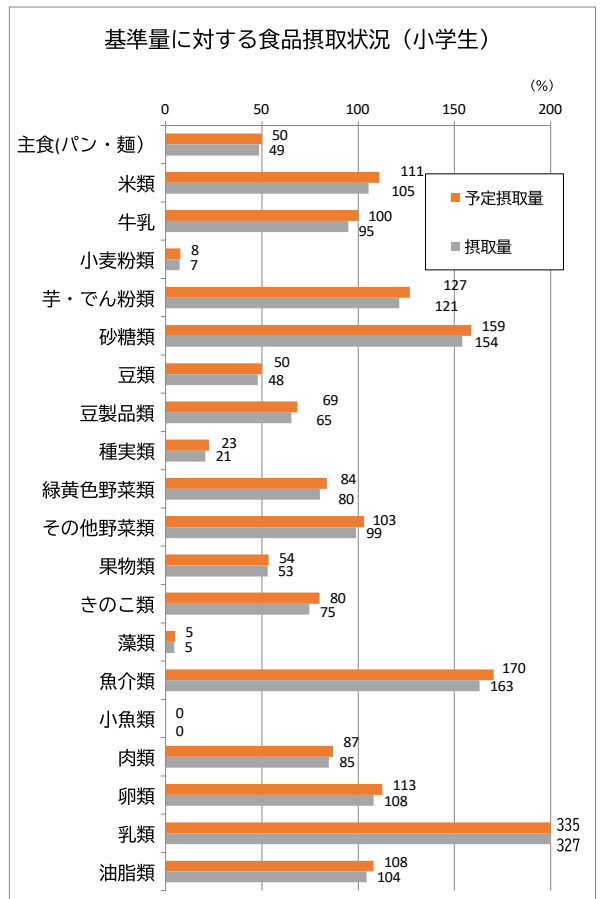
※基準量を100%とした場合

11月（対象校数：33校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	10	5	5
米類	56	62	59
牛乳	206	206	196
小麦粉類（その他）	5	0.4	0.4
芋・でん粉類	30	38	36
砂糖類	3	5	5
豆類	4	2	2
豆製品類	18	12	12
種実類	1.5	0.3	0.3
緑黄色野菜類	23	19	18
その他野菜類	70	72	69
果物類	25	13	13
きのこ類	4	3	3
藻類	2.0	0.1	0.1
魚介類	18	31	29
小魚類	3.0	0	0
肉類	20	17	17
卵類	8	9	9
乳類	4	13	13
油脂類	3	3	3

※基準量は富山市における学校給食の標準食品構成表に基づく

※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

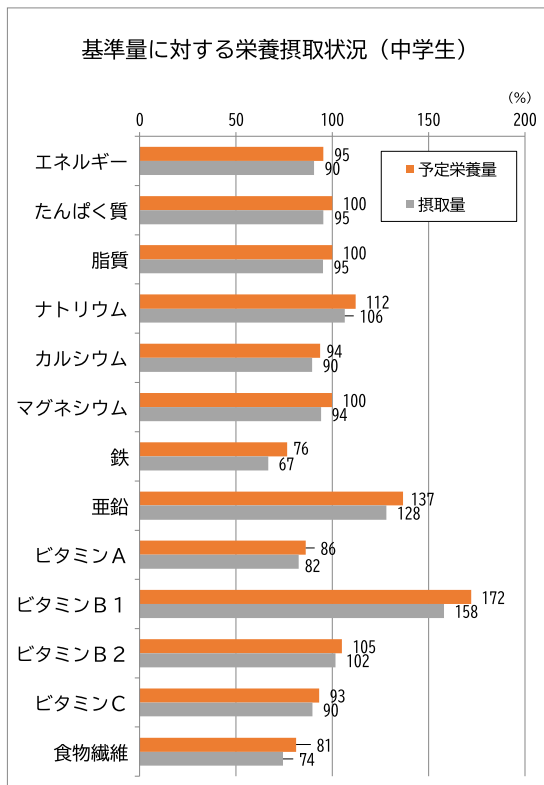


※基準量を100%とした場合

③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	792	751
たんぱく質	g	学校給食による摂取I礼キ-全体の13~20%	29.2 (14.7%)	27.8
脂質	g	学校給食による摂取I礼キ-全体の20~30%	23.6 (26.8%)	22.5
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	2.8	2.7
カルシウム	mg	450	422	403
マグネシウム	mg	110	110	104
鉄	mg	4.5	3.4	3.0
亜鉛	mg	3.0	4.1	3.8
ビタミンA	μgRE	300	259	247
ビタミンB1	mg	0.50	0.86	0.79
ビタミンB2	mg	0.60	0.63	0.61
ビタミンC	mg	35	33	31
食物繊維	g	7.0以上	5.7	5.2

※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

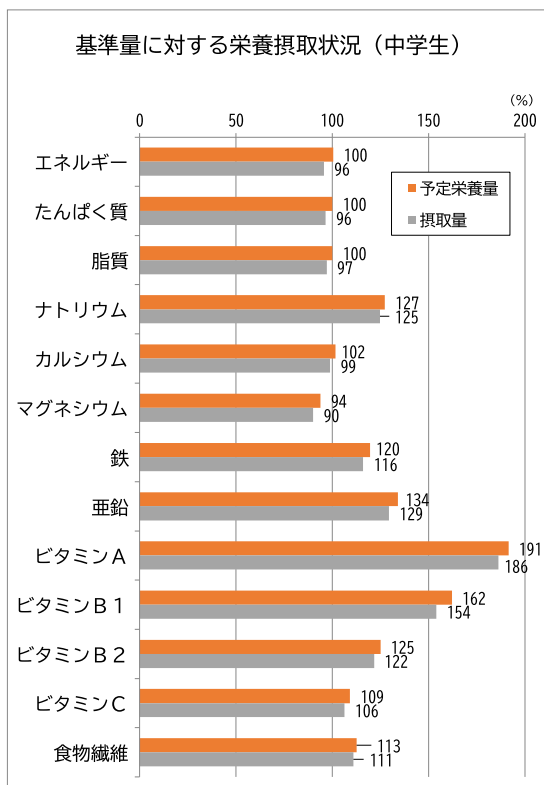


（ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合）

11月（対象校数：12校）

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	830	834	793
たんぱく質	g	学校給食による摂取I礼キ-全体の13~20%	31.9 (15.3%)	30.8 (15.5%)
脂質	g	学校給食による摂取I礼キ-全体の20~30%	22.8 (24.6%)	22.2 (25.2%)
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	3.2	3.1
カルシウム	mg	450	457	444
マグネシウム	mg	110	113	108
鉄	mg	4.5	5.4	5.2
亜鉛	mg	3.0	4.0	3.9
ビタミンA	μgRE	300	574	558
ビタミンB1	mg	0.50	0.81	0.77
ビタミンB2	mg	0.60	0.75	0.73
ビタミンC	mg	35	38	37
食物繊維	g	7.0以上	7.9	7.8

※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



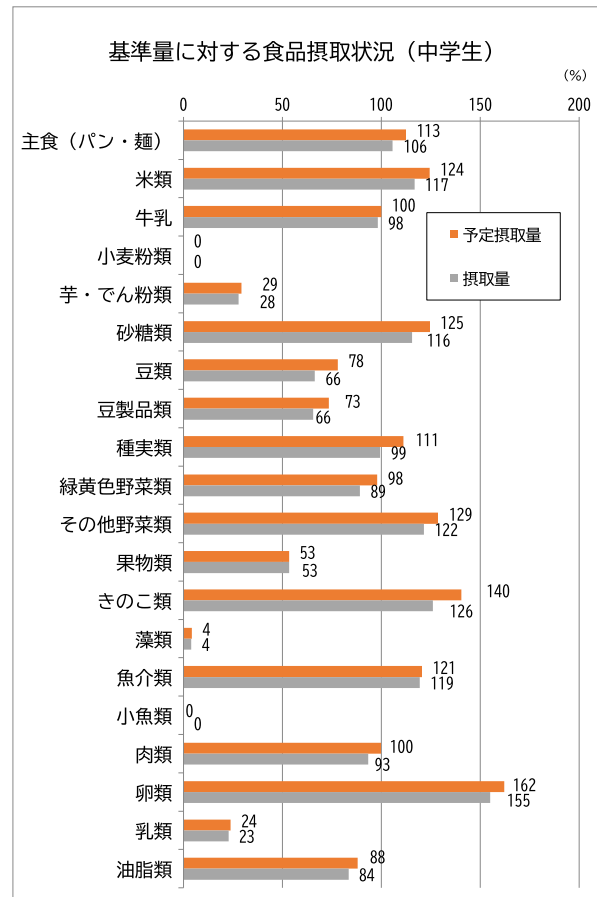
（ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合）

④中学校食品別摂取状況
6月（対象校数：13校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	16	18	17
米類	72	90	84
牛乳	206	206	202
小麦粉類（その他）	9	0	0
芋・でん粉類	40	12	11
砂糖類	4	5	5
豆類	5	4	3
豆製品類	23	17	15
種実類	1.8	2.0	1.8
緑黄色野菜類	30	29	27
その他野菜類	90	116	109
果物類	30	16	16
きのこ類	5	7	6
藻類	3.0	0.1	0.1
魚介類	24	29	29
小魚類	3.5	0	0
肉類	25	25	23
卵類	10	16	15
乳類	6	1	1
油脂類	4	4	3

※基準量は富山市における学校給食の標準食品構成表に基づく

※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



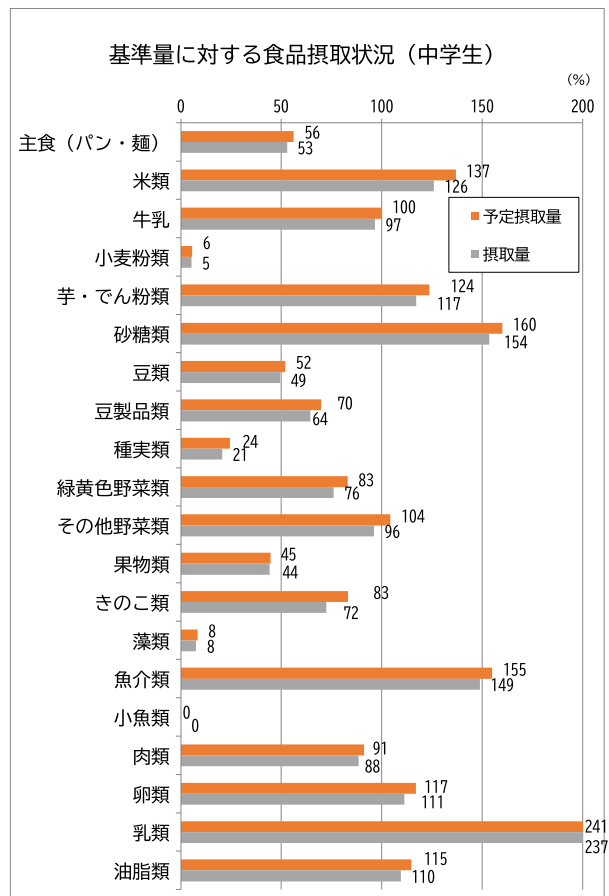
※基準量を100%とした場合

11月（対象校数：12校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	16	9	8
米類	72	99	91
牛乳	206	206	199
小麦粉類（その他）	9	0.5	0.5
芋・でん粉類	40	49	47
砂糖類	4	6	6
豆類	5	3	2
豆製品類	23	16	15
種実類	1.8	0.4	0.4
緑黄色野菜類	30	25	23
その他野菜類	90	94	87
果物類	30	13	13
きのこ類	5	4	4
藻類	3.0	0.3	0.2
魚介類	24	37	36
小魚類	3.5	0	0
肉類	25	23	22
卵類	10	12	11
乳類	6	14	14
油脂類	4	5	4

※基準量は富山市における学校給食の標準食品構成表に基づく

※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

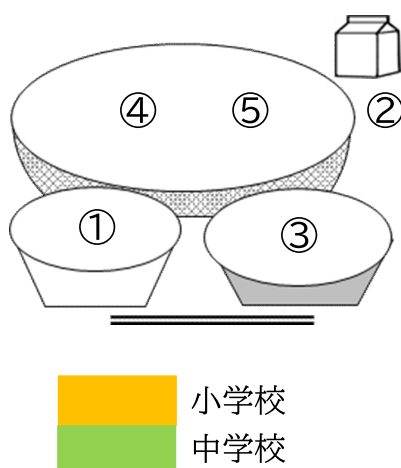


※基準量を100%とした場合

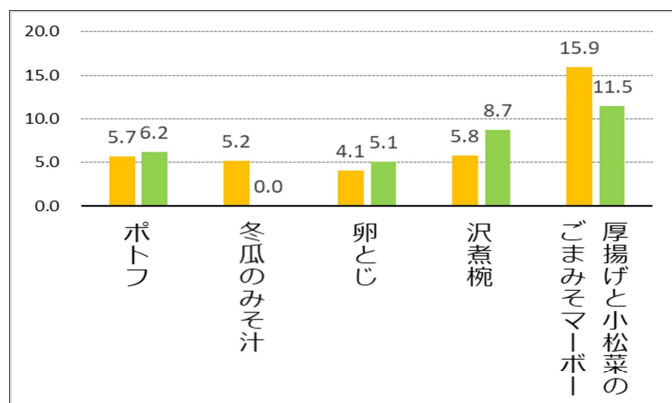
(3) 残食量調査の結果

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）。

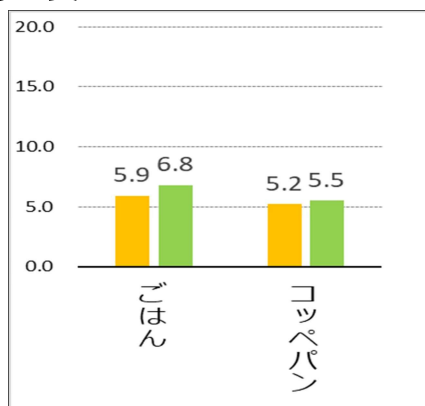
【6月】



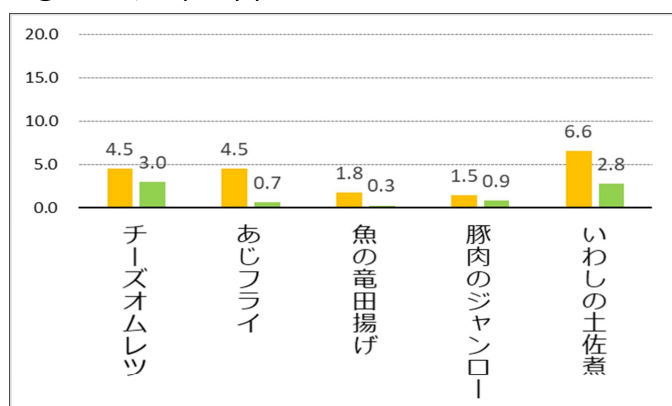
③煮もの、汁もの



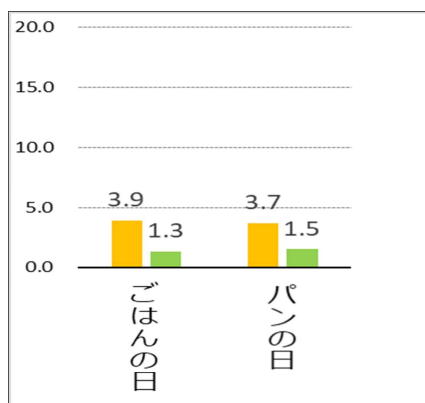
①主食



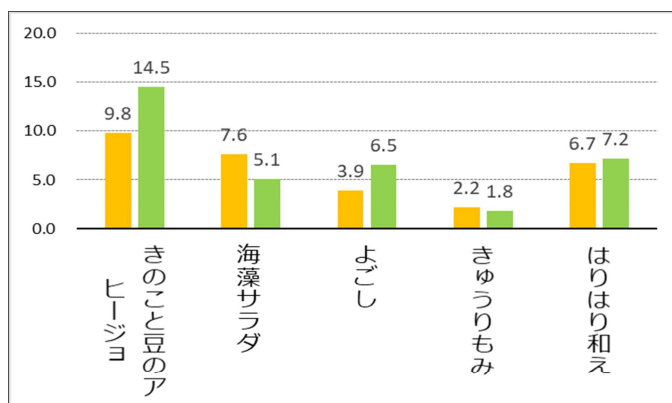
④おかず（主菜）



②牛乳

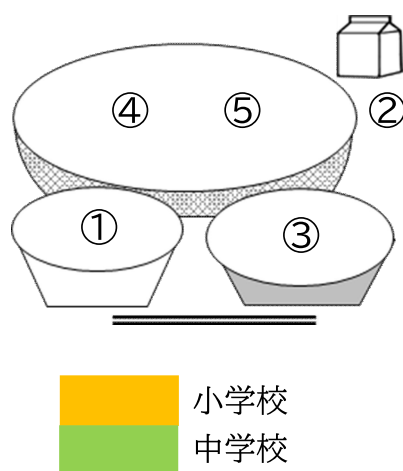


⑤おかず（副菜）

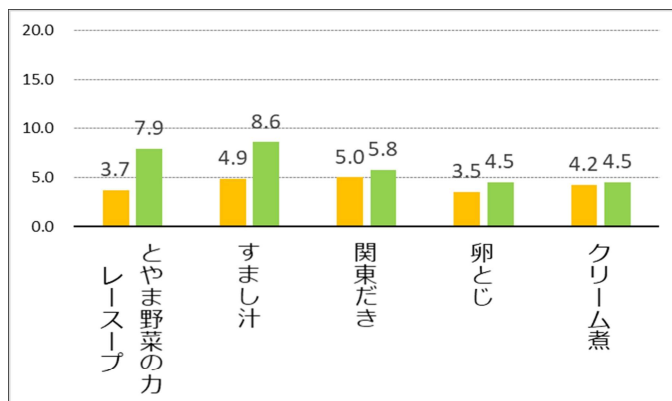


単位：％

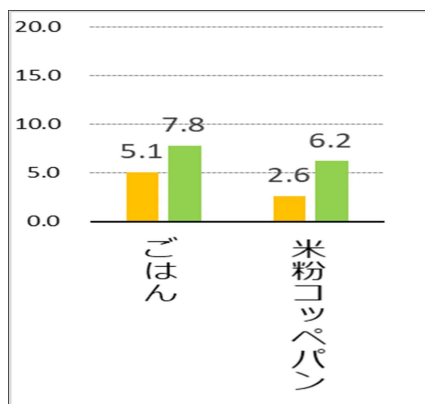
【11月】



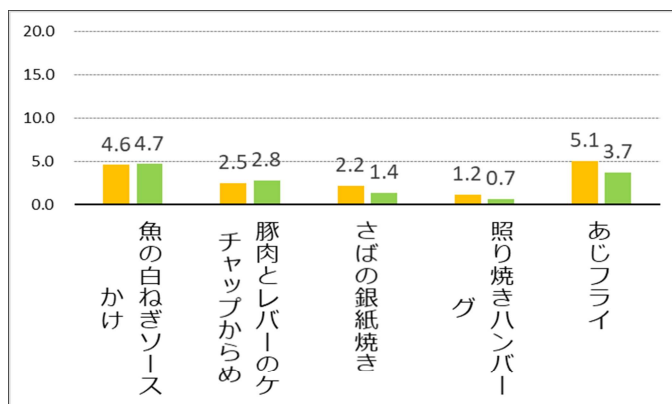
③煮もの、汁もの



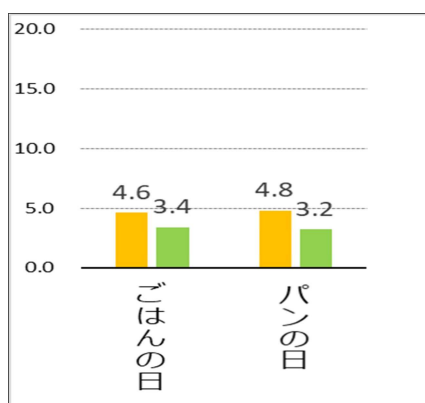
①主食



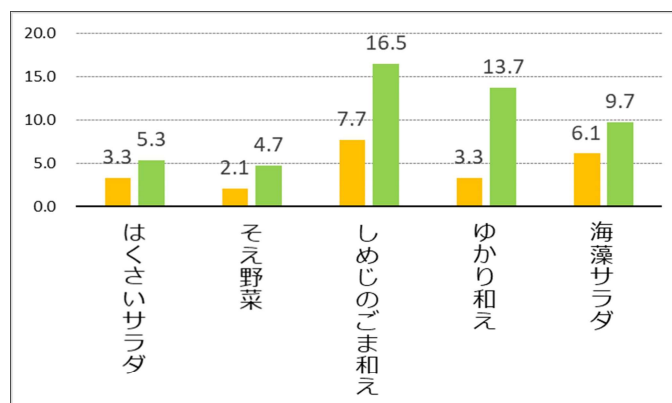
④おかず（主菜）



②牛乳



⑤おかず（副菜）



(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4年度	令和5年度	令和6年度
品目数	40品目	38品目	38品目	31品目

※目標数は、第3期富山市教育振興基本計画（令和5年度～令和10年度）に基づく

(5) 親子調理方式の稼働状況について

令和6年度2学期から、宮野小学校（親校）と新保小学校（子校）において親子調理方式による給食が始まりました。

（宮野小学校での調理・配食・配送の様子）



（改修した新保小学校の配膳室）



（新保小学校の給食時間の様子）



（給食が学校に運ばれてくる様子を児童に紹介）

（新保小学校での回収の様子）

2 学校給食における食育の実践に関すること

			1 学期				2 学期				3 学期		
視点	目的	実施した取組み	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い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、たくあん、こんにやく カルシウムをとろう：ししゃも、切り干し大根、小松菜、厚揚げ、ごま、ヨーグルト							
	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				「学びをばくり！おいしい教科書」をテーマに5日間実施 理科、家庭科、社会、算数、国語の5教科の内容にちなんだ献立を提供							
	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、どちらか一方には乳と卵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 ・鯉のぼりハンバーグ ・若竹汁 ・かしわもち		七夕 ・星形ハンバーグ ・天の川スープ	月見 ・団子汁（幼：みそ汁） ・お月見ゼリー			冬至 ・柚子和え ・ほうとう鍋（かぼちゃ入り）		節分 ・節分豆（幼：豆乳プリン）	ひなまつり ・二色井 ・ひなあられ 卒業祝い ・赤飯 ・お祝いゼリー
	『富山の食』に関する伝統や文化を学ぶ。	きときとランチ		呉汁				魚のえごま揚げ			よごし		
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：しいらの白ねぎソースかけ、とやま野菜のカレースープ 野菜かきあげうどん、やちゃら、ラ・フランスヨーグルト								
	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：とやまのえごま入りガパオライス、魚のえごま揚げ、大根のえごまサラダ										
	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				
			呉羽梨やシイラ、里芋、しめじ、小松菜等、より多くの地場産物の使用に努める										

			1 学期				2 学期				3 学期		
視点	目的	実施した取組み	4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
事業・地域との連携	富山市農林水産課 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						
	富山市学校給食会 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25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)	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)	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)	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 65 か所>

項 目		該当項目数	○	△	×
1	学校給食施設	1 項目	42	19	4
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	775	67	3
3	食品の検収・保管等	12 項目	760	17	3
4	調理過程	28 項目	1784	36	0
5	学校給食従事者の衛生・健康状態	7 項目	455	0	0
6	施設内における衛生管理体制	1 項目	65	0	0
		62 項目	3,881 (96.3%)	139 (3.4%)	10 (0.2%)

<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	25	1	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	23	1	0
4	調理過程	28 項目	55	1	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	121 (97.6%)	3 (2.4%)	0 (0%)

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4年度	令和5年度	令和6年度
異物混入 ※1	55 件	61 件	63 件
その他 ※2	17 件	17 件	13 件
合 計	72 件	78 件	76 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4年度	令和5年度	令和6年度
児童生徒数 (a) (5/1 現在)	29,081 人	28,646 人	28,056 人
食物アレルギーを有する児童生徒数 (b) ※1	975 人	1,165 人	1,152 人
割合 (b) / (a)	3.35%	4.06%	4.11%
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	56 人	42 人
	② 弁当を持参	26 人	29 人
	③ 除去食を提供	203 人	235 人
食物アレルギー事故発生報告数	3 件	7 件	10 件

※1 令和6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 給食以外の事故も含む

(3) 窒息事故の防止

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。

令和7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	20,122 人	194 回	3,825,594 食
中学校	25 校	10,357 人	194 回	1,969,073 食
幼稚園	3 園	91 人	180 回	16,380 食
合計	91 校(園)	30,570 人		5,811,047 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 地場産物・国産食材の使用状況調査

- （1）実施時期：（1回目）令和7年6月の第3週
（2回目）令和7年11月の第3週
- （2）対象校：（1回目）小学校30校、中学校13校
（2回目）小学校33校、中学校12校
- （3）調査内容：第4次食育推進基本計画の目標に掲げられている「学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合」における適切な数値を把握するため、1週間（5日間）の給食において実際に使用した食材の産地を調査する。

3 残食量調査

地場産物・国産食材の使用状況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 ★きときとランチ			○防災の日 ★		食育推進月間 ○学校給食とやまの日		給食週間 ○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、しいら、小松菜等の地場産物をより多く使用するように努める。

6 食材に関する体験学習会の開催

野菜・果物、肉、魚、豆腐、味噌を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 防災の日献立について

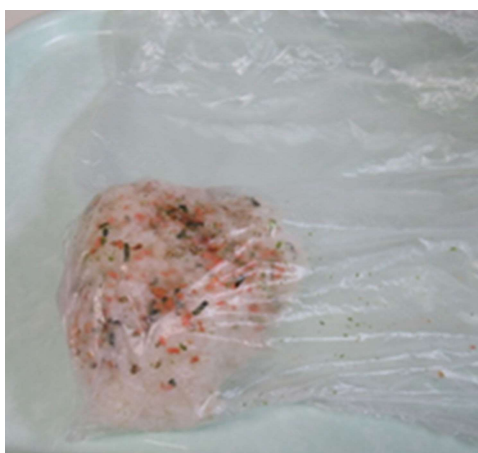
9月1日の「防災の日」にあわせて、災害時にも提供しやすい食材や調理方法で給食を提供し、児童生徒や教職員、保護者の防災に対する意識を高め、災害時の食事に関する知識や理解を深めるために実施する。

献立	ねらい
ご飯（ふりかけ）	袋などを使用して災害時にも衛生的な食事ができるよう知識を身につける。
高野豆腐のみそ汁	乾物や缶詰など常温でも長期間保存可能な食材や、加熱せずに食べられる食材の活用方法などについて理解を深める。
パインアップル	
牛乳	

【使い捨て袋を使ったおにぎり】



配膳時の様子



完成

富山市学校給食調理場の再編・整備に係る基本方針の策定について

1. 目的

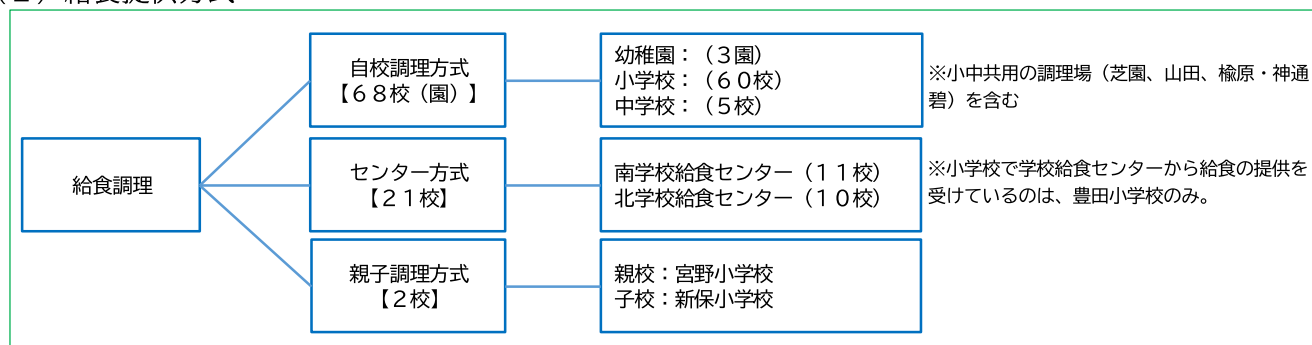
市内小・中学校の等に安全安心な学校給食を将来にわたり継続して提供していくため、南学校給食センター（以下「南センター」という。）改修への対応や施設の老朽化等市内の学校給食調理場（以下「調理場」という。）が直面している問題や課題を整理するとともに、今後の児童生徒数の減少や学校再編を踏まえた調理場の再編・整備を検討するもの。前年度に実施した市内調理場のあり方についての検討結果を基に更に必要な調査を進め、今年度は市の調理場の再編・整備に係る基本的な考え方をまとめた基本方針を策定するもの。

2. 調理場の概況

（1）施設概要

①単 独 調 理 場（自校調理方式）	63 場（速星幼稚園調理場含む）
うち民間委託導入	22 場（小：17 場、中：5 場）
②学校給食センター（給食センター方式）	2 場
うち民間委託導入	2 場
③親子調理方式親校（親子調理方式）	1 場（小：1 場）
うち民間委託導入	1 場

（2）給食提供方式



（3）調理場の老朽化の状況

①単独調理場

・建設から31年以上経過した施設が全体の38.5%（21年以上経過は、55.4%）を占めており、調理場の老朽化が進んでいる。最も古い施設は、60年が経過しており、51年以上経過した施設は全体の3.1%、数にして3調理場が稼働中。 ※ P5～6 参考資料（1）単独調理場一覧 のとおり。

・学校給食衛生管理基準（以下「基準」という。）施行前の仕様で整備された調理場が、35場存在し、その内ウェットシステムの調理場が28場（幼稚園の1場を含む）存在する状況。ウェットシステム調理場については、ドライ運用により、現行の基準に適合している状況であるが、施設の老朽化が進んでいることから、食中毒やアレルギー事故の発生リスク回避とより高いレベルの安全安心を担保するためにも、ドライシステム調理場への更新または改修が今後必要である。

②学校給食センター（以下「給食センター」という。）

・南センターが建設から21年、北学校給食センター（以下「北センター」という。）が15年経過しており、いずれも大規模改修（修繕）が必要な時期に差し掛かってきている。特に南センターについては蒸気系配管等に不具合が発生しており、早急な対応が必要であるが、一方で南センターの稼働が停止する工事期間中の給食の提供手段の検討が必要となっている。

※ドライシステム、ウェットシステムについては、P10 参考資料 用語説明 を参照。

3. 本市の調理場の課題

調理場の現況から本市の調理場の課題として、次のようなものが挙げられる。

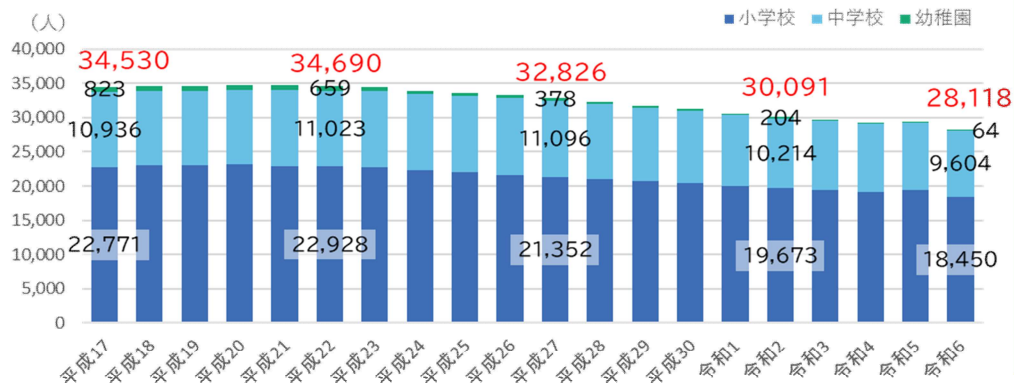
- (1) 南センターの大規模改修（修繕）の実施と工事期間中の学校給食の継続供給
- (2) 老朽化が進む単独調理場への対応（ドライシステム調理場への改修等）
- (3) 単独調理場の老朽化への対応策としての、新しい給食センターの整備

4. 市内調理場のあり方の検討について

昨年度実施した市内調理場のあり方に関する検討では、将来の児童生徒数から学校給食の食数を予測するとともに、この調理を担う本市の調理場の現状を調査・整理した。調査を踏まえ、本市が抱える課題への対応を検討した結果、今後の調理場の再編・整備のあり方に関する大きな方向性（案）を導きだした。今年度はこの方向性（案）について、条件設定等に基づいた検証を行う。

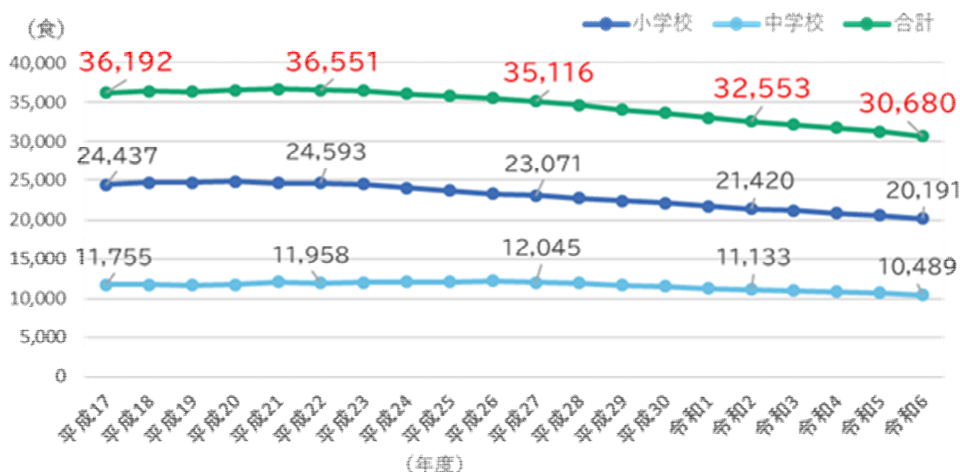
(1) 学校給食を取り巻く現状

①児童生徒数及び園児数の推移



※児童生徒・園児数は、平成17年度から令和6年度までの推移では18.6% (6,412人) 減少している。さらに、今後20年で、園児・児童生徒数は、19.7% (5,520人) 減少すると推計。

②学校給食計画食数の推移



※学校給食の食数は、平成17年度から令和6年度までの推移では15.3% (5,512食) 減少している。将来の食数(R27)は、現在(R6)の約31,000食から約25,000食となり、率にして19.4%減少すると推計。

(2) 調理場ごとの方向性についての検討

①単独調理場

1) 調査結果と現状

市内全ての単独調理場について、施設の状態（築年数や改修の有無等）や学校再編計画（以下「再編計画」という。）における位置づけ（再編先または再編対象の有無）を基に下記のA～Eの

5つのグループに分類し、それぞれの方向性を示すこととした。

◎分類結果

分類名	分類の定義	調理場数	現在食数
A	ドライシステムへの改修を終えている（現行基準※1にあった）調理場	15	7,591
B	現行の基準施行前に整備された調理場（更新・改修が必要な調理場）	23	9,366
C	学校再編の対象となっており、将来的にも廃止が見込まれる調理場	16	1,941
D	市内中心部から遠隔に立地しており、かつ小規模な調理場	4	269
E	特殊事情※2によって、検討の対象外とした調理場	7	734

※1：学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）

※2：学校再編が決定している、または学校再編に向けた協議が始まっており、将来的に廃止が見込まれる調理場

2) 方向性

分類名	方向性	将来食数
A	現行基準にも適合し、施設も新しいことから単独調理場として存続させることを前提に必要な修繕を実施しながら、維持管理を行う。	6,181
B	単独調理場としての維持だけではなく、調理場としての機能を廃止し、給食センターの受配校にすることも含めた再編・整備を検討する。単独調理場として維持する場合は、再編先となっている調理場を優先的に更新及び改修する。	8,247
C	再編対象の調理場であり、学校再編の進捗によっては、廃止となることが想定される。施設の更新や改修の対象とはせず、再編まで必要な維持管理等を行う。	1,566
D	基本的には継続利用を原則とするが、2つの給食センターからの配送が難しい範囲に位置する調理場であり、状況に応じて親子調理方式も検討する。	217

※後述する一部給食センター化（案）では、Bグループを中心に単独調理場としての存続、または給食センター受配校としての存続について、具体的に検討する。

②学校給食センター（共同調理場）

1) 調査結果と現状

・南センターは築21年、北センターは築15年が経過し大規模改修（修繕）が必要な時期になってきているが、耐用年数（40年）を迎えるには至っておらず、建物の構造上も今後継続使用する上では問題はない。

・給食センターから30分以内で各学校に給食を配送できる範囲については、南センターが77.9%、北センターが72.1%と広範囲をカバーしており、既存の2つの給食センターの立地は、多くの学校への配送に適している。 P8 参考資料 (2) ② を参照

・南センターは、蒸気配管系等の不具合が発生していることから、できるだけ早期の大規模改修（修繕）の実施が必要。

2) 調理場の方向性

・既存の給食センターは、学校給食を配送する上で立地的な優位性があり、当面建物の継続利用が可能であることから、必要な改修・修繕等を実施し、維持管理を行う。

3) 南センターの大規模改修（修繕）

（工事の内容）

蒸気系配管及び給排水系配管の更新、特定天井の解消、照明のLED化、アスベストの除去等

（工事の期間）

1年5か月程度（工事は約1年）

(給食を提供し続けるための代替手段の検討)

工事期間中は、給食センターの稼働を止めなければならないことから、その期間の給食を代替する手段の1つとして、民間事業者の宅配弁当の活用を検討することとした。

③親子調理方式（親校）

1) 調査結果と現状

現状の親子調理方式で調理を担う親校は宮野小学校のみ。再編計画で再編先に位置付けられ、用途地域上親子調理場（親校）となりうる学校（調理場）は、5校（場）のみ。

2) 方向性

親子調理方式を導入できる調理場が限定的（制約も多い）であることから、市内の単独調理場と給食センターからの給食提供を補完する役割を担うものとする。

(3) 調理場の方向性・再編パターン（案）

昨年度の調査検討を踏まえ、今後の調理場のあり方に関する大きな方向性・再編パターン（案）を次のとおりとした。

P9 参考資料 パターン別の再編・整備方針（案）を参照

①現状維持（案）

既存の2つの給食センターと単独調理場を維持し、既存の学校給食体制の枠組みの維持を基本的な考え方としたもの。

②一部給食センター化（案）

既存の2つの給食センターに加え、新しい給食センターを整備し、一部の古くなった単独調理場を配膳室に変えることで、給食センターで調理し、配送された給食を提供することを基本的な考え方としたもの。この場合、南センターの改修（修繕）工事期間中の給食を継続させるため、給食の調理を代替させることも検討する。

5. 今年度の検討内容

①南センター工事期間における宅配弁当の活用の検討

②市内調理場の方向性・再編パターン(案)の検証(条件設定に基づいたコスト比較、事業スケジュールの検討等)

③調理場の再編・整備の基本的な考え方をまとめた基本方針の策定

6. 今年度の事業スケジュール（予定）

令和7年	5月29日	第1回学校給食懇話会
	8月下旬	第2回学校給食懇話会
	9月中旬	調理場の再編・整備に係る方向性を政策決定
令和8年	1月中旬	パブリックコメントの実施
	1月下旬	第3回学校給食懇話会
	3月下旬	富山市学校給食調理場の再編・整備に係る基本方針の策定

7. ご意見を伺いたい内容

- ・南センター工事期間中における給食の代替としての宅配弁当を活用することについて
- ・弁当の持参について（アレルギー対応が必要な児童生徒、宅配弁当を希望しない児童生徒）

参考資料

(1) 自校調理方式 (63 場)

①単独調理場の一覧

(令和 7 年 4 月 1 日現在)

No.	学校名※1	所在地	築年数	面積(m ²)	食数(R6)	運営形態	厨房方式
1	水橋東部小学校※2	水橋上桜木 114	60	120	51	直営	ウェット
2	柳町小学校	柳町四丁目 2-26	57	201	163	直営	ウェット
3	熊野小学校※4	宮保 602	50	139	292	直営	ウェット
4	水橋西部小学校※2	水橋辻ヶ堂 1919-2	45	160	145	直営	ウェット
5	大久保小学校※4	下大久保 2430	45	201	508	直営	ウェット
6	呉羽小学校	呉羽町 6171	41	267	586	委託	ウェット
7	大沢野小学校	高内 144	41	287	428	委託	ウェット
8	小見小学校	小見 250	41	99	22	直営	ウェット
9	月岡小学校・月岡幼稚園※5	上千俵町 500	40	243	277	直営	ウェット
10	寒江小学校	本郷中部 427	40	161	89	直営	ウェット
11	速星幼稚園※6	婦中町速星 706-1	40	45	51	直営	ウェット
12	池多小学校	西押川 1442	39	93	62	直営	ウェット
13	福沢小学校	東福沢 46-4	39	80	36	直営	ウェット
14	神保小学校	婦中町高日附 820	38	133	268	直営	ウェット
15	神明小学校	高田 147-2	37	167	186	直営	ウェット
16	大庄小学校	善名 453	37	182	238	直営	ウェット
17	広田小学校	鍋田 22-53	36	243	374	委託	ウェット
18	四方小学校	四方 405	35	158	110	直営	ウェット
19	古沢小学校	古沢 501	33	99	61	直営	ウェット
20	船嶺小学校	坂本 1733	33	117	54	直営	ウェット
21	草島小学校	草島 93	32	159	127	直営	ウェット
22	速星小学校	婦中町速星 752	32	272	627	直営	ウェット
23	長岡小学校	長岡 9420	31	116	161	直営	ウェット
24	朝日小学校	婦中町下条 5518	31	122	98	直営	ウェット
25	針原小学校	針原中町 523-1	30	153	152	直営	ウェット
26	八尾小学校	八尾町下笹原 5320	30	175	290	直営	ウェット
27	杉原小学校	八尾町黒田 3636	28	233	324	委託	ウェット
28	保内小学校	八尾町高善寺 162	26	202	192	直営	ウェット
29	山室中部小学校	山室荒屋 162-2	26	187	536	委託	ドライ
30	桜谷小学校	田刈屋 279	25	149	278	直営	ドライ
31	八幡小学校	八幡 670	25	107	88	直営	ドライ
32	音川小学校	婦中町外輪野 5959	24	138	70	直営	ドライ
33	光陽小学校	二口町一丁目 4-1	22	227	456	委託	ドライ
34	岩瀬小学校	岩瀬御蔵町 1	21	176	108	直営	ドライ
35	萩浦小学校	高島町二丁目 11-28	20	170	300	直営	ドライ
36	大広田小学校	田畑 183	18	224	345	委託	ドライ
37	山田小学校・山田中学校	婦中町速星 706-1	18	199	94	直営	ドライ
38	山室小学校	中市二丁目 10-5	17	280	582	委託	ドライ
39	城山中学校	婦中町河原町 561-5	17	223	283	委託	ドライ
40	楡原中学校・神通碧小学校	楡原 405	17	243	91	直営	ドライ
41	芝園小学校・芝園中学校	芝園町三丁目 1-26	16	466	1,004	委託	ドライ
42	中央小学校	五番町 4-35	16	287	431	直営	ドライ
43	蛭川小学校	赤田 75-1	16	231	731	委託	ドライ
44	古里小学校	婦中町羽根 43	16	243	191	直営	ドライ
45	鵜坂小学校	婦中町上田島 68	15	331	765	委託	ドライ

No.	学校名※1	所在地	築年数	面積(m ²)	食数(R6)	運営形態	厨房方式
46	西田地方小学校	西田地方 1-1-25	14	260	332	直営	ドライ
47	新庄小学校	新庄町一丁目 6-30	14	370	660	委託	ドライ
48	新庄北小学校	新庄本町二丁目 4-11	14	447	604	委託	ドライ
49	水橋中部小学校※2・水橋幼稚園※5	水橋町 568	13	201	171	直営	ドライ
50	太田小学校	太田 14-2	12	281	182	直営	ドライ
51	老田小学校	中老田 317	12	158	163	直営	ドライ
52	東部小学校	石金一丁目 5-44	11	258	517	委託	ドライ
53	三成小学校※2	水橋小路 345	11	152	192	直営	ドライ
54	藤ノ木小学校	藤木 1246	10	382	1,143	委託	ドライ
55	五福小学校	五福 4431-2	8	262	374	委託	ドライ
56	奥田小学校	奥田双葉町 10-18	8	289	494	委託	ドライ
57	倉垣小学校	市布目 4002	6	167	163	直営	ドライ
58	浜黒崎小学校	浜黒崎 3301-2	5	159	105	直営	ドライ
59	上滝小学校	上滝 517	5	223	100	直営	ドライ
60	奥田北小学校	下新北町 3-72	3	230	436	直営	ドライ
61	堀川南小学校	本郷町 282-3	3	338	878	直営	ドライ
62	堀川小学校	堀川小泉町一丁目 13-10	2	261	620	委託	ドライ
63	八尾中学校※3	八尾町井田 120-1	2	312	442	委託	ドライ

(補足説明)

※1：調理場の開設年次順に記載。

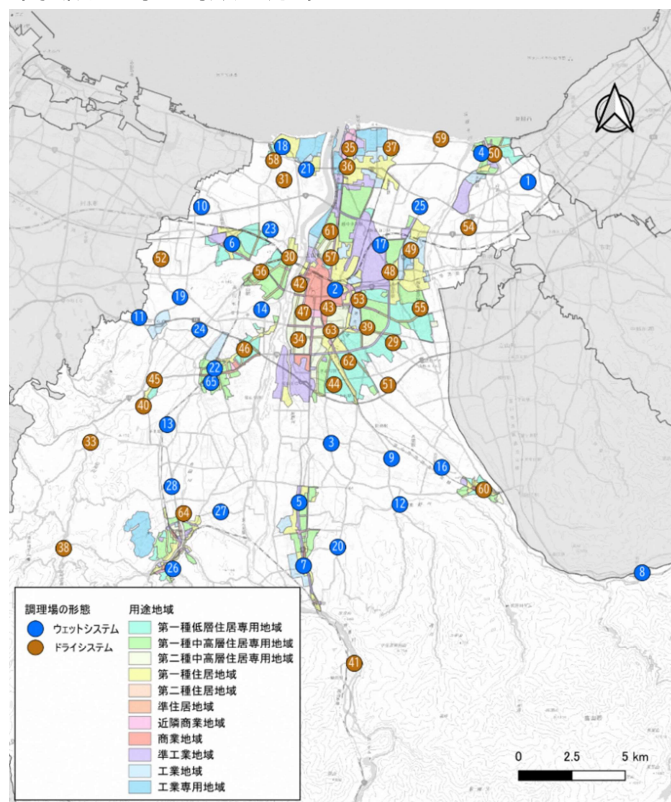
※2：令和8年度の水橋学園（義務教育学校）の開校に伴い、令和7年度末で閉校予定する学校。

※3：PFI事業で、給食調理を実施している。

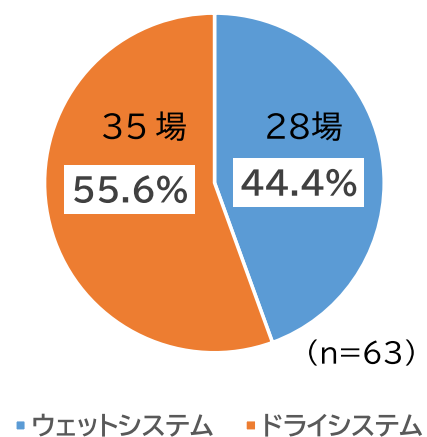
※4：熊野小学校、大久保小学校は、今後調理室改修（ドライシステム化）の予定あり。

※5：幼稚園は学校給食の対象ではないが、給食調理場については学校と同様に扱う。

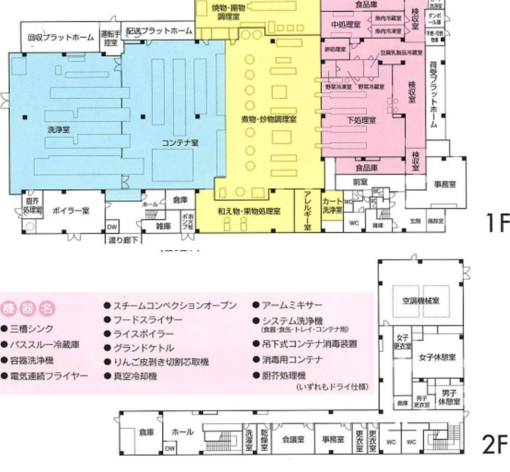
②単独調理場の場数と分布



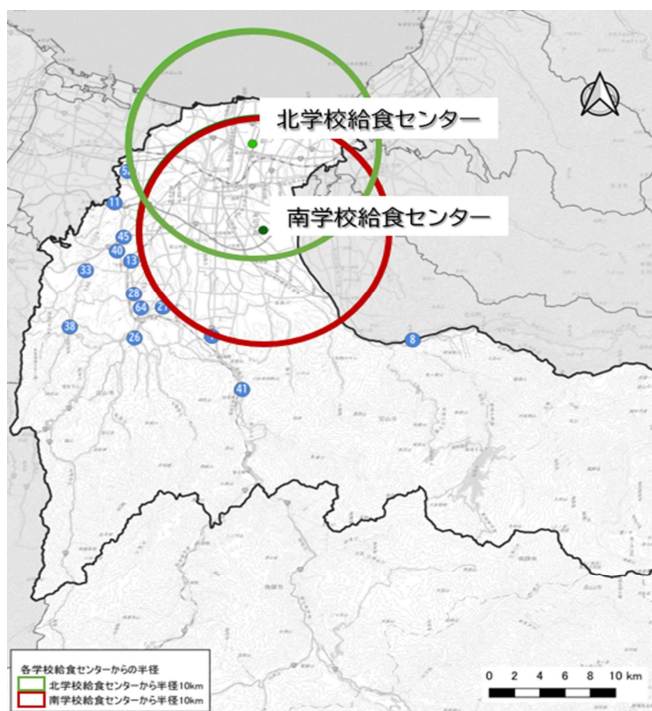
【単独調理場の場数】



①給食センターの概要

	富山市南学校給食センター	富山市北学校給食センター
外観写真		
開設	平成 15 年 4 月	平成 21 年 4 月
所在地	富山市大宮町 125 番地	富山市水落 61 番地 1
敷地面積	4,789.14 m ²	5,839.42 m ²
延床面積	2,503.96 m ²	2,840.38 m ²
建物構造	鉄骨造 一部 2 階建	
厨房方式	ドライシステム・2 献立方式	
調理能力	最大 6,000 食/日	最大 6,000 食/日
提供食数 (R6 年度)	5,134 食	4,988 食
提供校	中学校 11 校 堀川中学校、月岡中学校、興南中学校、 上滝中学校、大沢野中学校、三成中学校、 山室中学校、大泉中学校、東部中学校、 南部中学校、速星中学校	小学校 1 校、中学校 9 校 豊田小学校、西部中学校、新庄中学校、 北部中学校、奥田中学校、水橋中学校、 岩瀬中学校、呉羽中学校、和合中学校、 藤ノ木中学校
平面図		
位置図		

②給食センターから 30 分以内での給食配送が可能な範囲



【既存の学校給食センターから半径10km範囲外の学校】

番号	学校名	北学校給食センター		南学校給食センター	
		距離(km)	時間(分)	距離(km)	時間(分)
7	大沢野小学校	18	43	12	28
8	小見小学校	25	59	18	42
11	池多小学校	14	34	13	31
13	神保小学校	16	39	13	30
26	八尾小学校	22	51	17	39
27	杉原小学校	18	43	13	31
28	保内小学校	19	44	14	33
33	香川小学校	19	46	16	38
38	山田小学校・中学校	25	59	22	52
40	城山中学校	16	38	13	31
41	神通碧小学校・楡原中学校	24	56	17	39
45	古里小学校	15	35	12	27
52	老田小学校	12	29	13	32
64	八尾中学校	19	46	14	34

＜学校給食センターからの配送時間について＞

学校給食衛生管理基準では、『調理後2時間以内に給食できるよう努める』とされていることから、各学校への給食到着後、喫食までの準備時間等を考慮し、本市では学校給食センターからの配送時間を概ね30分以内としている

※上記の図では概ね 30 分で配送できる範囲を直線距離で 10 k m と設定した。

(3) 親子調理方式 (1 場)

(令和 7 年 4 月 1 日現在)

	宮野小学校 (親校)	新保小学校 (子校)
開設	平成 11 年度 (令和 6 年度に調理能力の強化)	昭和 62 年度 (令和 6 年度に配膳室へ改修)
所在地	婦中町地角 399	任海 888-2
延床面積	234 m ²	156 m ²
役割	親校 (調理場)	子校 (配膳室)
親子調理開始	令和 6 年度 2 学期から	
運営方法	民間委託	
調理能力	最大 800 食/日	-
提供食数 (R6 年度)	748 食 (宮野小: 370 食、新保小: 378 食)	-
厨房方式	ウェットシステム	-
位置図		

パターン別の再編・整備方針 (案)

再編・整備 パターン	グループ		R27食数	対応方針
①現状維持	単 独 調 理 場	A	6,181食	必要な修繕を実施しながら、維持管理を行う。
		B	8,247食	モデルプラン(現行基準に則った)調理場の改修を行 い、その後は維持管理を行う。
		C D	1,783食	当面は、必要な修繕を実施しながら、維持管理を行う。
	学 校 給 食 セ ン ター	南学校給食センター	4,143食	南学校給食センター・北学校給食センター： 大規模修繕を実施し、維持管理を行う。
		北学校給食センター	4,476食	
再編・整備方針(案)	すべての単独調理場を継続利用する。単独調理場を維持する場合は、Bグループの更新及び改修を優先的 に行う。特にウェットシステムの調理場は、最優先で更新及び改修を実施する。 学校給食センターは、順次大規模修繕を実施し耐用年数まで維持管理を行う。			

再編・整備 パターン	グループ	R27食数	対応方針	
②一部学校 給食セン ター化	単独調理場	A	6,181食	必要な修繕を実施しながら、維持管理を行う。
		B	8,247食	・配膳室を整備し、受配校として 学校給食センターから給食提供を行う。
		C D	1,783食	当面は、必要な修繕を実施しながら、維持管理を 行う。
	学校給食 セン ター	南学校給食センター	4,143食	南学校給食センター・北学校給食センター： 大規模修繕を実施し、維持管理を行う。
		北学校給食センター	4,476食	
		新学校給食センター	6,000～ 8,000食 程度	新学校給食センター： 単独調理場の再編・整備に対応した、食数や規模 を検討する。
再編・整備方針(案)		更新及び改修を必要とする単独調理場を再編し、新たな学校給食センターを新設することで順次セン ター方式へ移行する。 新たな学校給食センターの規模として、Bグループの調理場のすべてを再編・整備の対象とした場合は、 8,000食程度の規模を想定する。 ただし、既存の2つ学校給食センターに2,000食程度を割り振った場合には、新たな学校給食センター の規模を6,000食程度に抑えることも考えられる。		

【用語説明】

番号	ページ	用語	説明
1	P1	自校調理方式	学校内の給食室で調理したものを自校の児童又は生徒が喫食する方式
2	P1	給食センター方式	給食センター（共同調理場）で調理した給食を各校に配送する方式
3	P1	親子調理方式	学校の調理場（給食室）で自校分と近隣の学校分を調理し、調理した給食を近隣の学校に配送する方式
4	P1	単独給食調理場	直営、民間委託を問わず自校調理方式を採用している調理場
5	P1	学校給食センター	共同調理場。給食センター方式を採用している調理場
6	P1	親子調理方式（親校）	親子調理方式を採用している調理場で給食を調理する側の学校
7	P1	親子調理方式（子校）	親子調理方式で親校から給食提供を受ける側の学校
8	P1	ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設・設備・器械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム（厨房方式）
9	P1	ウェットシステム	床が水で濡れた状態で作業するシステム（厨房方式）
10	P1	ドライ運用	ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと
11	P1	大規模改修（修繕）	構造躯体の補修・補強、外壁や屋根の防水工事、設備の更新
12	P2	学校再編計画	令和4年2月に作成された富山市立小・中学校再編計画のこと
13	P3	受配校	給食センター方式または親子調理方式を採用している調理場から給食提供を受ける学校。給食を受入れ、各教室に配膳するための配膳室が設けられている。
14	P3	学校給食衛生管理基準	平成21年4月に施行された学校給食の適切な衛生管理を確保するために定められたガイドライン。この中において学校給食施設は、ドライシステムの導入に努めることとされており、ウェットシステムの調理場の場合には、ドライ運用することが求められている。
15	P6	PFI 事業	民間の資金と経営能力を活用して公共施設等の設計、建設、運営を行う手法（プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）

令和 7 年度 学校給食費について

1 令和 7 年度 学校給食費 ※1

区分		小学校		中学校		幼稚園※5	
年度		令和 7 年度	令和 6 年度	令和 7 年度	令和 6 年度	令和 7 年度	令和 6 年度
回数※2		194 回	194 回	194 回	194 回	180 回	180 回
一食単価		324 円	298 円	376 円	350 円	286 円 (61 円)	264 円 (56 円)
内 訳 ※3	主食代	70 円	63 円	83 円	73 円	61 円	56 円
	牛乳代	72 円	69 円	72 円	69 円	72 円	72 円
	副食代	182 円	166 円	221 円	208 円	153 円	136 円
月額 ※5		6,300 円	5,800 円	7,300 円	6,800 円	5,150 円 (1,100 円)	4,800 円 (900 円)
年間集金 予定額		63,000 円	58,000 円	73,000 円	68,000 円	51,500 円	48,000 円
うち負担 軽減額※6		10,000 円	5,000 円	10,000 円	5,000 円	7,000 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1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×1食単価÷集金回数（10回）

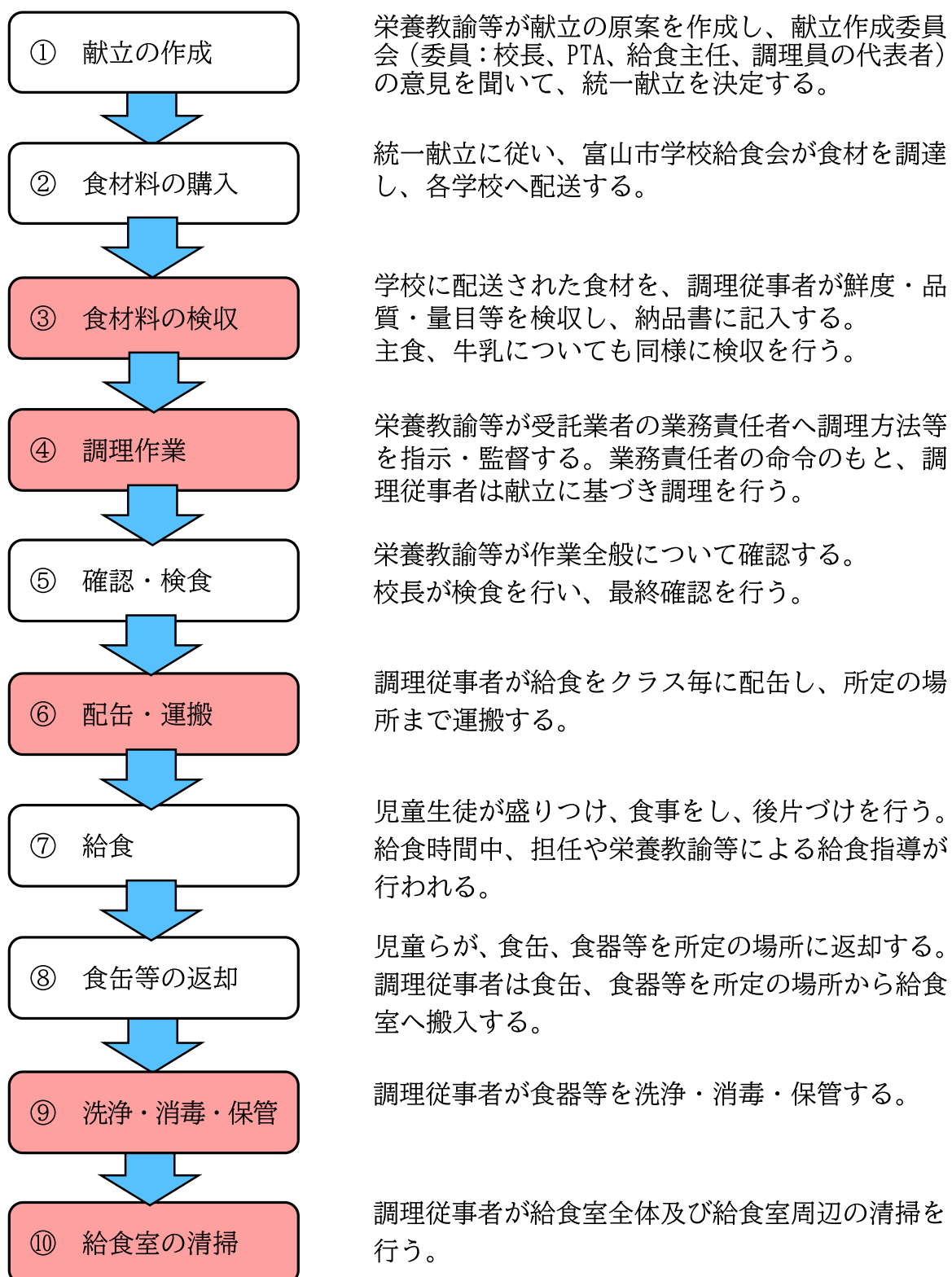
※6 令和7年度においては、学校給食費負担軽減事業により小・中学校10,000円/年、幼稚園は7,000円/年の補助を実施。

2 令和6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が上昇した。
- ・物価高騰対応重点地方創生臨時交付金を活用して、令和6年度の減額（小・中5,000円、幼3,500円）に加え、令和7年度に引上げた年額（小・中5,000円、幼3,500円）を減額した。

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	190,014	202	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期目 (株)東洋食品
2	城山中	52,419	196	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			5期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)
3	蛭川小	139,405	194		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	113,169	195		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	156,321	195		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	116,015	194			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)			4期目 シダックス大新東ヒューマンサービス(株)	
7	堀川小	117,988	195			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			4期目 (株)メフォス	
8	光陽小	87,344	195			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)			4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	217,481	194				1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 (株)メフォス			4期目 日本海給食(株)
10	鵜坂小	146,055	194				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)			4期目 (株)魚国総本社
11	奥田小	93,442	195					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	72,383	195					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	101,786	194					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	71,877	197						1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 (株)メフォス	
15	大広田小	65,214	197						1期目 (株)魚国総本社			2期目 (株)魚国総本社			3期目 ハーベストネクト（株）	
16	新庄小	124,341	193							1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品			3期目 (株)東洋食品
17	山室小	110,367	195							1期目 (株)東洋食品			2期目 (株)東洋食品			3期目 (株)東洋食品
18	東部小	99,735	195								1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス		
19	杉原小	61,299	194								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※2	82,168	197										PFIを導入 (株)魚国総本社			
21	宮野小※3	112,382	194												1期目 ハーベストネクト（株）	
22	新保小※4	25,248	69												ハーベストネ クト（株）	

※1 延べ食数、給食回数は令和6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）は、令和6年度2学期より親子調理方式となり、新保小（子校）の給食も調理している

※4 令和6年度1学期のみの実績

3 調査

(1) 調査の概要

調査対象は、P2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	22	0	・献立に応じた食材の切り方、大きさに配慮し、打ち合わせ通りにきれいに仕上がっている。 ・温かい給食を提供するために、仕上がり時間を考慮した作業工程を作成し、調理を行っている。
調理技術の熟練度	18	4	・芋類や豆腐の煮崩れがないよう、食材を入れるタイミングや加熱、混ぜ方に注意している。 ・ほとんどの食材がスライサーで切裁されており、切り方が固定され、工夫がない。 ・調理技術に差が見られる。
食物アレルギー等への対応	22	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	21	1	・献立の組み合わせに応じて作業開始時間を設定し、円滑に調理を行っている。 ・食器等は着色や汚れの残りやすい物は予洗いをし、洗い残しがないように洗浄をしている。 ・「食器残留物検査」で残留物の反応が見られたため、丁寧に洗浄を行ってほしい。

【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	22	0	・作業着等は清潔に管理され、手洗いや手指消毒は作業ごとに適切に行われている。 ・健康状態は、富山市の衛生管理チェックリストを使用し、把握・確認を行い、記録している。

調理作業における衛生管理	1 8	4	・衛生管理マニュアルをしっかりと読み込み、不明点等があった場合は栄養教諭に質問や相談をし、問題解決して適正に作業を行っている。 ・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。 ・汚染された食品と汚染されていない食品の作業経路が重なる場面が見受けられる。
施設設備等の衛生管理	2 2	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。 ・毎日複数の目で機器点検や設備点検が丁寧に行われており、不備がある場合はすぐに報告がある。
食材の検収と保管	2 1	1	・食材に異常があった際はすぐに報告し、的確に対応している。 ・食品庫は整理整頓されている。 ・伝票と納入数の過不足が複数回あり、適切に検収するよう指導した。

【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	2 0	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。 ・産休職員の代員が配置されていない。
給食管理	2 2	0	・業務長を中心にして、作業工程表に従い、適切な指示のもと行われている。 ・調理中に異変が生じた場合は、すぐに連絡があり、対応できる流れになっている。
職員研修の実施	2 2	0	・会社責任者が来校して衛生点検が行われ、その結果をもとに研修を行い、衛生的な作業ができるよう努めている。 ・会社が行う研修会に全員が参加し、衛生の知識を高めている。

【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	2 2	0	・児童のリクエストに対応した自由献立の実施や、残食調査、調理に対するインタビューなど、児童の学習活動にも積極的に協力している。 ・野菜の型抜きをするなど、児童が食に関心をもち、楽しく食べることができる工夫をしている。 ・給食室前に委託業者が作成したポスターを掲示し、食育に携わっている。
学校行事等への協力・教職員との連携	2 2	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。 ・急な食数や食材の変更に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	21	1	・給食室が出火の避難訓練に参加するなど、必要に応じて協力し、連携している。 ・調理作業中のため避難訓練に参加できない場合が多いが、万が一に備え、連絡体制は整えておきたい。
-------------------	----	---	--

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 22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	9	9	3
2	学校給食設備等の衛生管理	13項目	251	21	1
3	食品の検収・保管等	12項目	246	5	1
4	調理過程	28項目	579	9	0
5	学校給食従事者の衛生・健康状態	7項目	147	0	0
6	施設内における衛生管理体制	1項目	21	0	0
		62項目	1,253 (96.2%)	44 (3.4%)	5 (0.4%)

<対象校数 65校（全単独調理場）>（議題1-P11再掲）

項 目		該当項目数	○	△	×
1	学校給食施設	1項目	42	19	4
2	学校給食設備等の衛生管理	13項目	775	67	3
3	食品の検収・保管等	12項目	760	17	3
4	調理過程	28項目	1,784	36	0
5	学校給食従事者の衛生・健康状態	7項目	455	0	0
6	施設内における衛生管理体制	1項目	65	0	0
		62項目	3,881 (96.3%)	139 (3.4%)	10 (0.2%)