

令和8年度 富山市学校給食懇話会

令和8年6月25日（木）
15時30分から16時30分まで
ToyamaSakura ビル5階 中会議室

会 議 次 第

1 開 会

2 挨 拶

3 紹 介

4 議 題 ・ 報 告

議題1 令和7年度学校給食実施状況について

議題2 令和8年度学校給食年間計画について

報告1 令和8年度学校給食費について

報告2 令和7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 8 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	金厚 忠憲	富山市 P T A 連絡協議会 副会長	PTA 代表（小学校）
	久保 有規依	富山市 P T A 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
	城野 廣太	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	//
	白倉 三喜	富山市自治振興連絡協議会 副会長	地域代表
	山下 信義	奥田小学校長	小学校長会代表
	福満 弘信	東部小学校長	//
	牧 勇人	八尾中学校長	中学校長会代表
	古木 陽子	大泉中学校長	//
	柳田 奈津子	月岡幼稚園長	幼稚園長会代表
事務局等	本郷 由佳	富山市教育委員会事務局長	
	大窪 智恵子	富山市教育委員会事務局次長	
	舩田 恵美	学校保健課長	
	宮本 信孝	学校保健課主幹	
	深美 洋子	学校保健課長代理	
	日俣 典子	学校保健課給食係長	
	浦元 真理子	学校保健課主査	
	西村 優衣	学校保健課主任栄養士	
	浜田 優希	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 7 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 7 年度予定数			令和 7 年度実績	
	人数 (A)	回数 (B)	食数 (C)	回数 (D)	食数 (E)
小学校	20,122 人	194 回	3,825,594 食	191 回	3,725,601 食
中学校	10,357 人	194 回	1,969,073 食	191 回	1,873,588 食
幼稚園	91 人	180 回	16,380 食	176 回	13,588 食
計	30,570 人		5,811,047 食		5,612,777 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 7 年度平均年間中止回数
- ・食数 (E)：令和 7 年度給食実施食数

(参考)

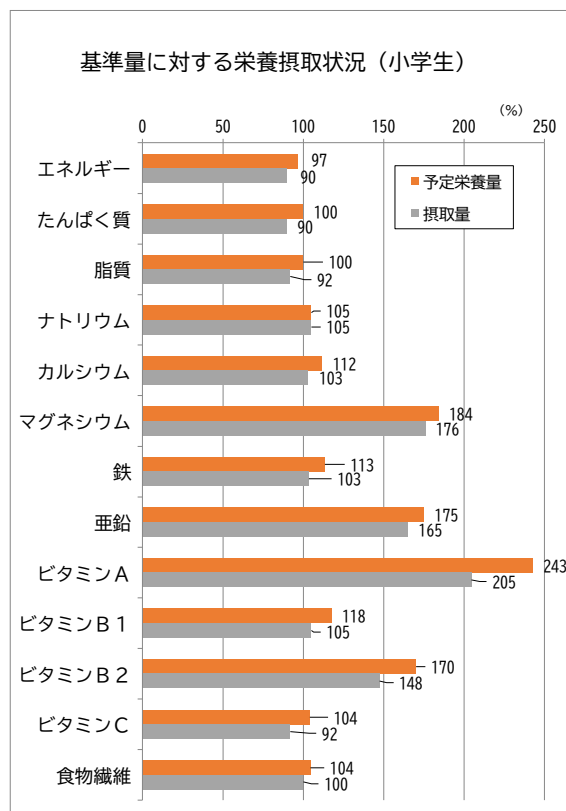
	令和 6 年度実績	
	回数	食数
小学校	194 回	3,847,978 食
中学校	194 回	1,941,764 食
幼稚園	179 回	16,159 食
計		5,805,901 食

(2) 栄養摂取状況調査の結果
令和7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:32校)

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	650	628	584
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%	28.3 (18.0%)	25.4 (17.4%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%	22.0 (31.5%)	20.2 (31.1%)
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.1	2.1
カルシウム	mg	350	391	361
マグネシウム	mg	50	92	88
鉄	mg	3.0	3.4	3.1
亜鉛	mg	2.0	3.5	3.3
ビタミンA	μgRE	200	485	409
ビタミンB1	mg	0.40	0.47	0.42
ビタミンB2	mg	0.40	0.68	0.59
ビタミンC	mg	25	26	23
食物繊維	g	4.5以上	4.7	4.5

※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

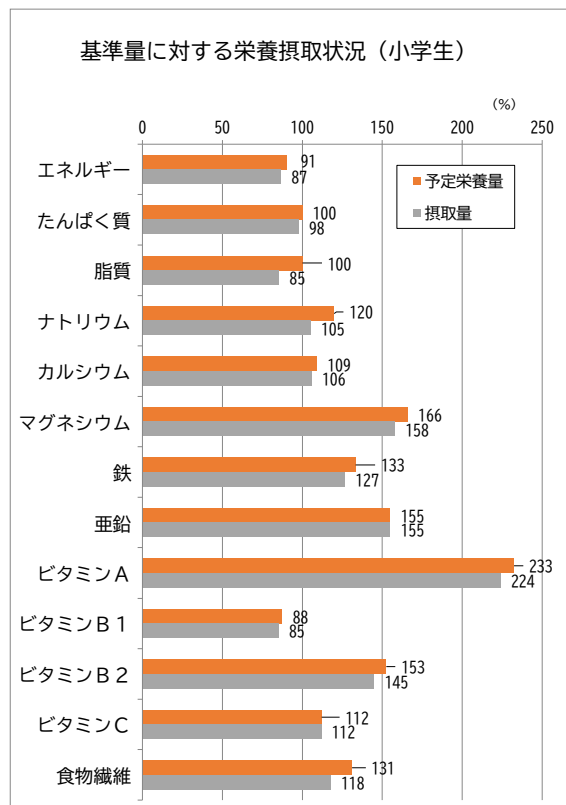


※基準量を100%とした場合の割合
(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

11月(対象校数:31校)

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	650	589	564
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%	26.2 (17.8%)	25.6 (18.2%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%	22.0 (31.5%)	18.8 (30.0%)
ナトリウム (食塩相当量)	g	2未満	2.4	2.1
カルシウム	mg	350	382	371
マグネシウム	mg	50	83	79
鉄	mg	3.0	4.0	3.8
亜鉛	mg	2.0	3.1	3.1
ビタミンA	μgRE	200	465	448
ビタミンB1	mg	0.40	0.35	0.34
ビタミンB2	mg	0.40	0.61	0.58
ビタミンC	mg	25	28	28
食物繊維	g	4.5以上	5.9	5.3

※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



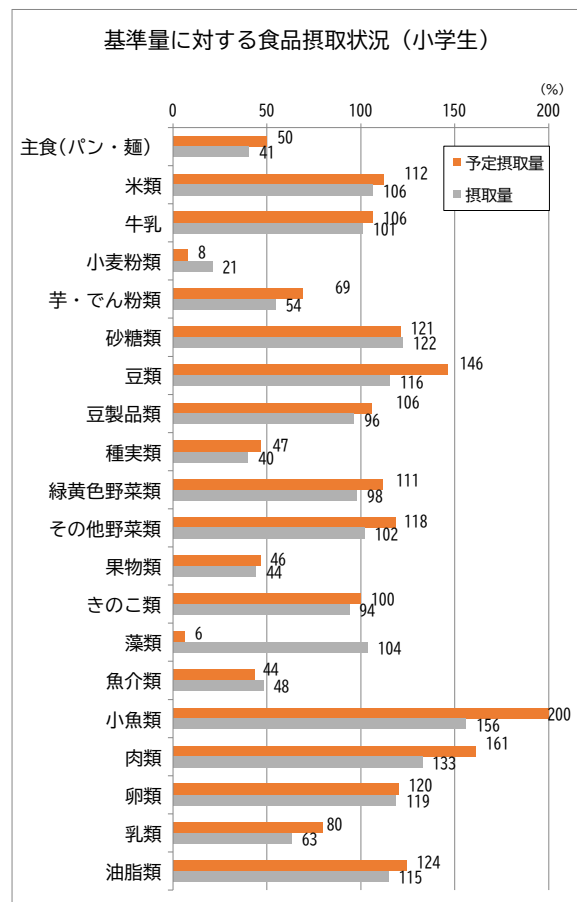
※基準量を100%とした場合の割合
(ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合)

②小学校食品別摂取状況
6月（対象校数：32校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	10	5.00	4.05
米類	56	62.81	59.54
牛乳	206	219.20	207.72
小麦粉類（その他）	5	0.39	1.05
芋・でん粉類	30	20.67	16.32
砂糖類	3	3.63	3.67
豆類	4	5.85	4.62
豆製品類	18	19.00	17.35
種実類	1.5	0.70	0.60
緑黄色野菜類	23	25.60	22.52
その他野菜類	70	82.92	71.27
果物類	25	11.58	11.05
きのこ類	4	4.00	3.75
藻類	2.0	0.12	2.07
魚介類	18	7.84	8.67
小魚類	3.0	6.00	4.68
肉類	20	32.20	26.53
卵類	8	9.60	9.49
乳類	4	3.18	2.52
油脂類	3	3.73	3.44

※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、予備日を含めない



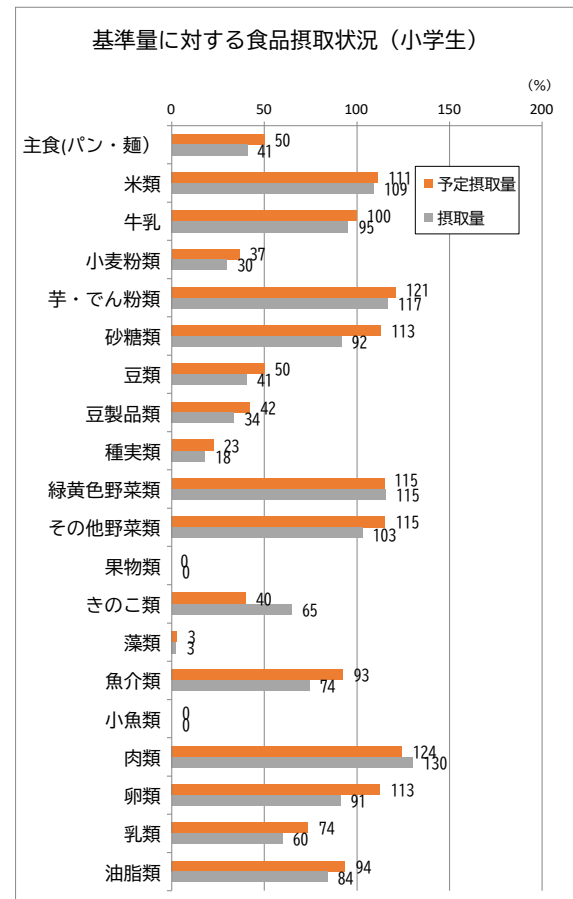
※基準量を100%とした場合

11月（対象校数：31校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	10	5.00	4.08
米類	56	62.37	61.08
牛乳	206	206.00	196.39
小麦粉類（その他）	5	1.83	1.49
芋・でん粉類	30	36.30	34.99
砂糖類	3	3.39	2.75
豆類	4	2.00	1.62
豆製品類	18	7.60	6.04
種実類	1.5	0.34	0.27
緑黄色野菜類	23	26.45	26.56
その他野菜類	70	80.67	72.35
果物類	25	0.00	0.00
きのこ類	4	1.60	2.59
藻類	2.0	0.06	0.05
魚介類	18	16.67	13.39
小魚類	3.0	0.00	0.00
肉類	20	24.89	26.07
卵類	8	9.00	7.28
乳類	4	2.95	2.39
油脂類	3	2.81	2.52

※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、予備日を含めない

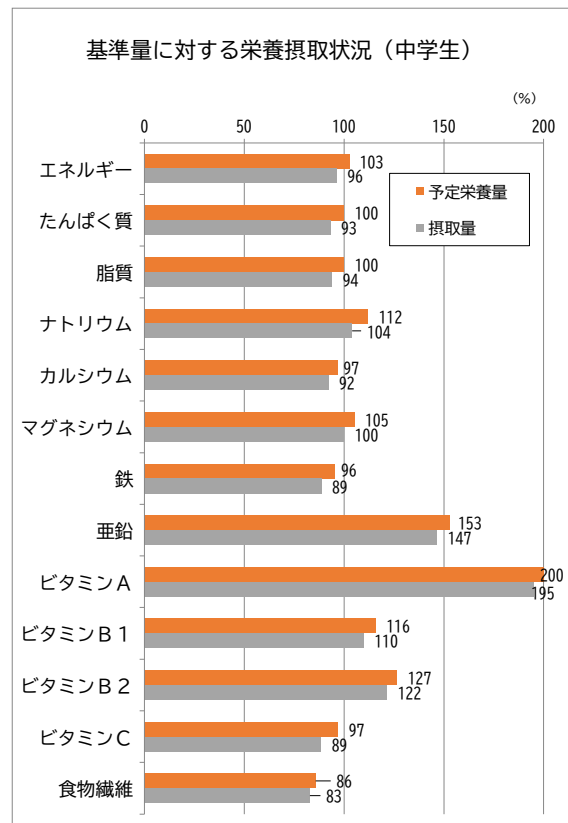


※基準量を100%とした場合

③中学校栄養摂取状況
6月（対象校数：12校）

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	830	852	800
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%	35.6 (16.7%)	33.2 (16.6%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%	27.3 (28.8%)	25.7 (28.9%)
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	2.8	2.6
カルシウム	mg	450	435	415
マグネシウム	mg	110	116	110
鉄	mg	4.5	4.3	4.0
亜鉛	mg	3.0	4.6	4.4
ビタミンA	μgRE	300	600	586
ビタミンB1	mg	0.50	0.58	0.55
ビタミンB2	mg	0.60	0.76	0.73
ビタミンC	mg	35	34	31
食物繊維	g	7.0以上	6.0	5.8

※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



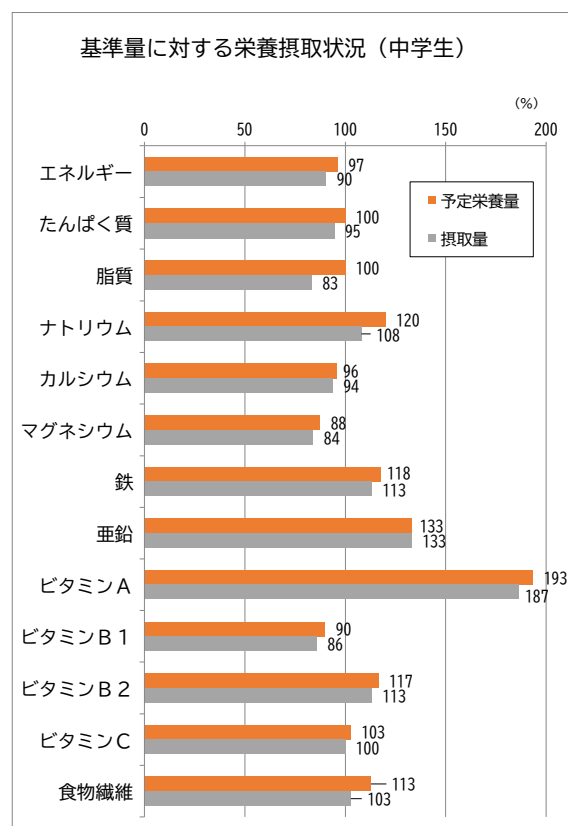
※基準量を100%とした場合の割合

（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：13校）

		基準量A	予定栄養量B	摂取量C
エネルギー	kcal	830	801	751
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%	33.6 (16.8%)	31.8 (16.9%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%	22.7 (25.5%)	23.0 (27.6%)
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.5未満	3.0	2.7
カルシウム	mg	450	432	423
マグネシウム	mg	110	105	101
鉄	mg	4.5	5.3	5.1
亜鉛	mg	3.0	4.0	4.0
ビタミンA	μgRE	300	580	560
ビタミンB1	mg	0.50	0.45	0.43
ビタミンB2	mg	0.60	0.70	0.68
ビタミンC	mg	35	36	35
食物繊維	g	7.0以上	7.9	7.2

※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

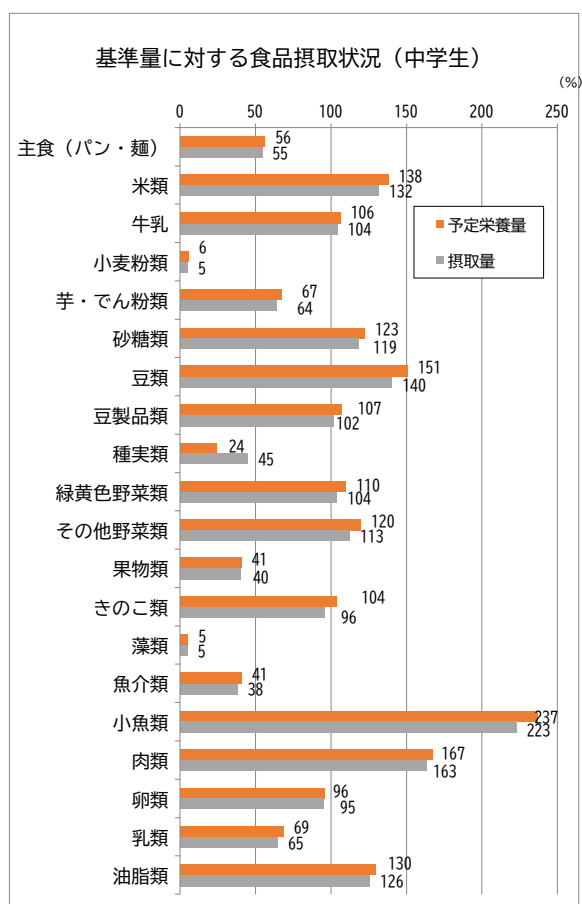
（ただし、たんぱく質、脂質は予定栄養量Bを100%とした場合の割合）

④中学校食品別摂取状況
6月（対象校数：12校）

	基準量A g	予定摂取量B g	摂取量C g
主食（パン・麺）	16.00	9.00	8.73
米類	72.00	99.50	94.70
牛乳	206.00	219.20	214.80
小麦粉類（その他）	9.00	0.50	0.47
芋・でん粉類	40.00	26.87	25.56
砂糖類	4.00	4.90	4.74
豆類	5.00	7.53	7.02
豆製品類	23.00	24.70	23.42
種実類	1.80	0.44	0.81
緑黄色野菜類	30.00	32.98	31.18
その他野菜類	90.00	107.78	101.27
果物類	30.00	12.18	12.12
きのこ類	5.00	5.20	4.80
藻類	3.00	0.16	0.15
魚介類	24.00	9.80	9.16
小魚類	3.50	8.28	7.80
肉類	25.00	41.86	40.85
卵類	10.00	9.60	9.50
乳類	6.00	4.11	3.89
油脂類	4.00	5.19	5.02

※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、予備日を含めない



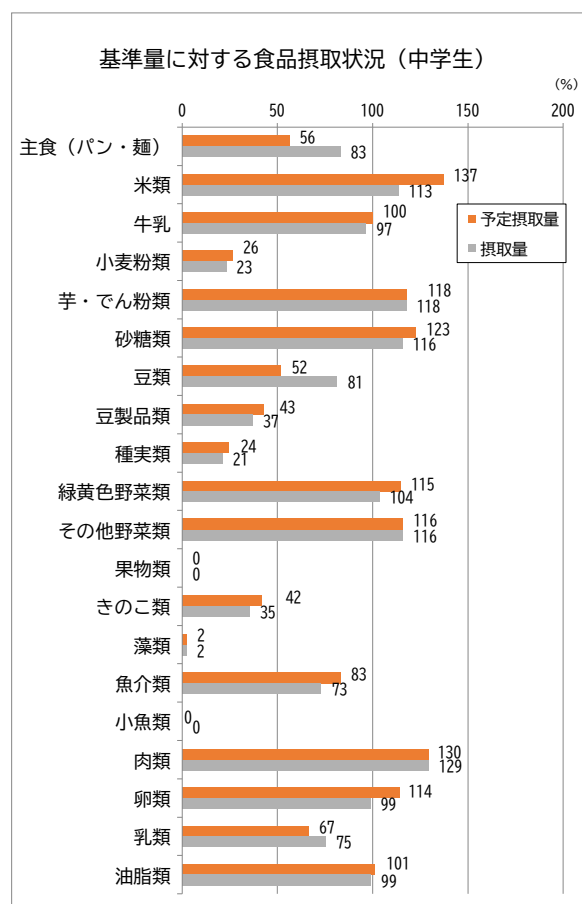
※基準量を100%とした場合

11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）	16.00	9.00	13.30
米類	72.00	98.70	81.67
牛乳	206.00	206.00	198.88
小麦粉類（その他）	9.00	2.38	2.09
芋・でん粉類	40.00	47.19	47.09
砂糖類	4.00	4.91	4.62
豆類	5.00	2.60	4.07
豆製品類	23.00	9.88	8.52
種実類	1.80	0.44	0.38
緑黄色野菜類	30.00	34.38	31.09
その他野菜類	90.00	104.30	104.25
果物類	30.00	0.00	0.00
きのこ類	5.00	2.08	1.77
藻類	3.00	0.07	0.07
魚介類	24.00	20.00	17.53
小魚類	3.50	0.00	0.00
肉類	25.00	32.41	32.33
卵類	10.00	11.44	9.88
乳類	6.00	3.99	4.52
油脂類	4.00	4.03	3.96

※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、予備日を含めない

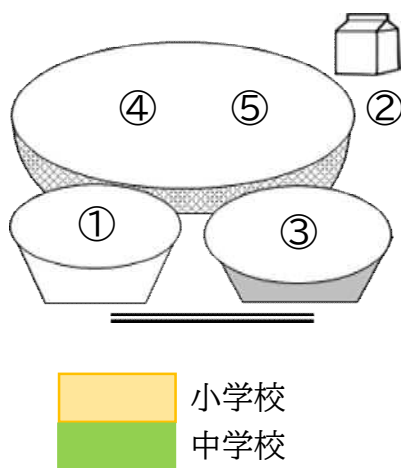


※基準量を100%とした場合

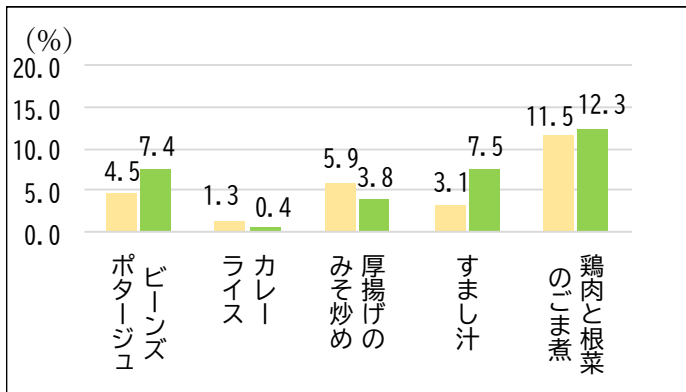
(3) 残食量調査の結果

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）。

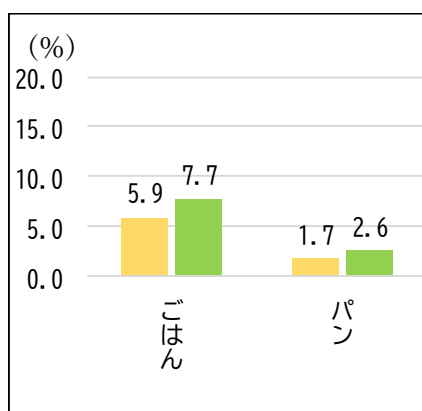
【6月】



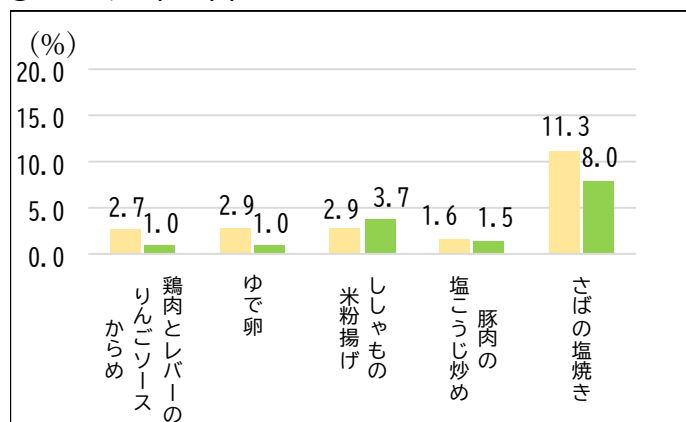
③煮もの、汁もの



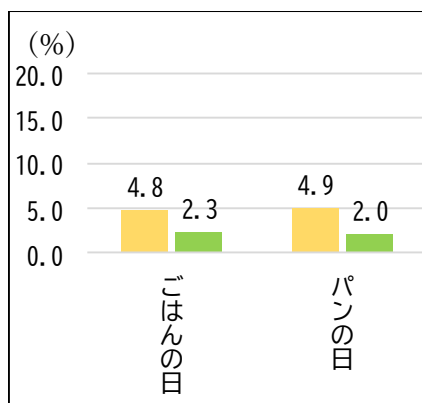
①主食



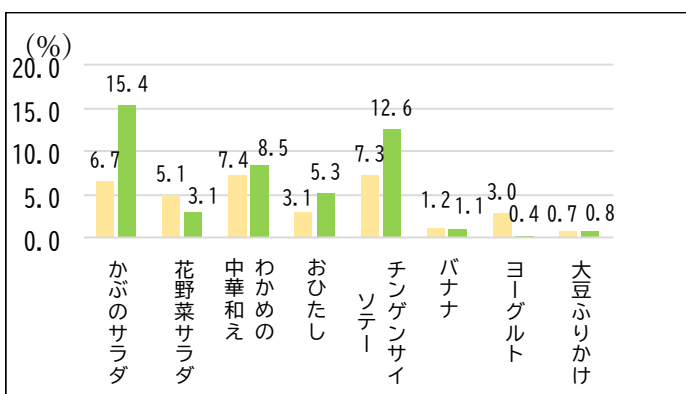
④おかず（主菜）



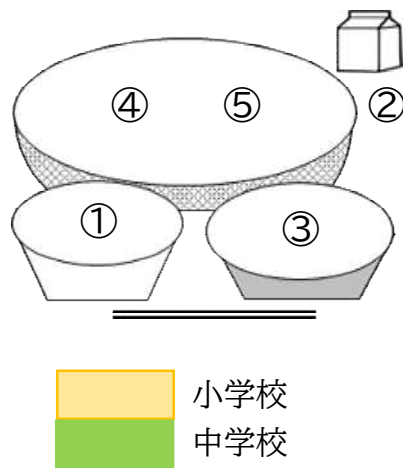
②牛乳



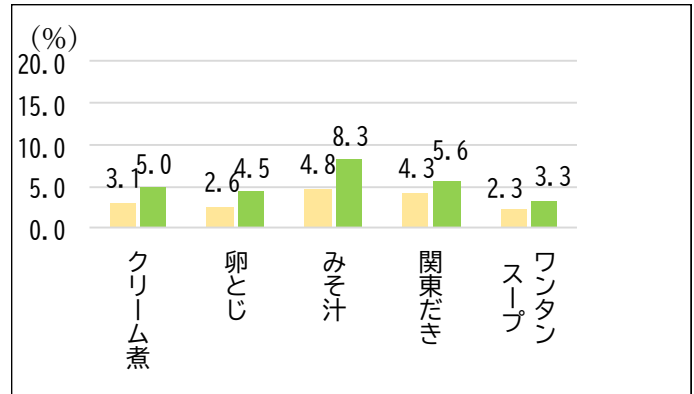
⑤おかず（副菜）



【11月】



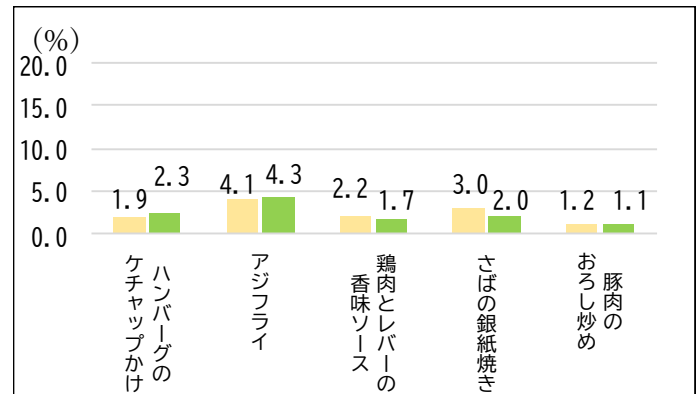
③煮もの、汁もの



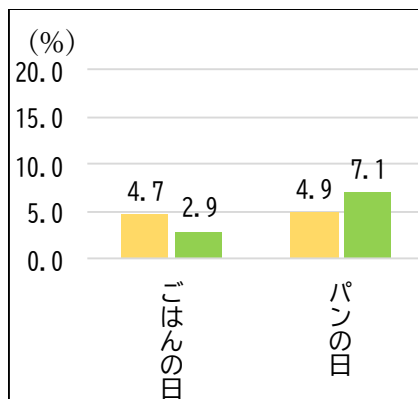
①主食



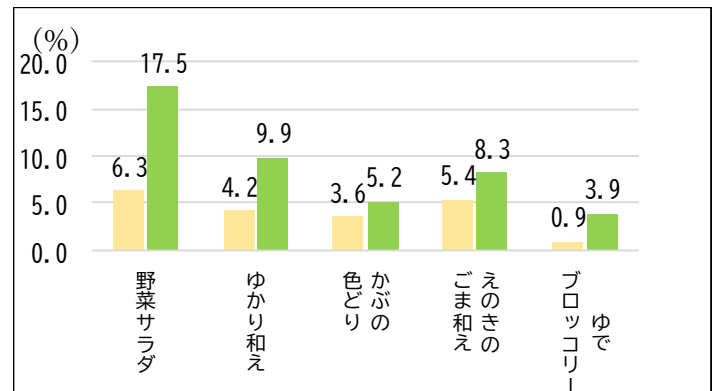
④おかず（主菜）



②牛乳



⑤おかず（副菜）



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	歯と口の健康週間（6/4～6/10）に合わせて、噛むことの大切さや歯により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、大豆、こんにゃく カルシウムをとろう：牛乳、ししゃも、小松菜、チンゲンサイ、高野豆腐、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 図工（美術）、国語、英語、社会、音楽の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										
	防災に対する意識を高め、災害が起きた時の備えについて理解を深める。	防災の日献立【R7導入】					常温で保存可能な食品を使った献立の提供及び身近なものを食器 代わりにして食べる体験をする セルフおにぎり：ポリ袋を使用し、食器を使用しないことで災害時に貴重な水を節約 高野豆腐のみそ汁：常温で長期保存が可能な乾物（高野豆腐、乾燥わかめ、干しいたけ等）を使用 バイン缶詰：加熱せずにそのまま食べることができ、長期保存が可能						
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 ・七夕ゼリー	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 ・二色丼 ・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				れんこんとまこもたけのきんぴら				里芋といかの煮物	

			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		
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（富山市合併20周年を記念し、合併した7市町村の特産品を取り入れた。） 献立例：ソフト麺のとやまの五目あん、さつまいもときなこのくわの葉からめ、ふくらぎのかば焼き、 とろろ昆布和え、とやまの野菜たっぷりみそ汁、りんごヨーグルト 旧富山市：ふくらぎ、旧大沢野町：小松菜、旧大山町：みょうが、旧八尾町：しめじ・くわの葉、旧婦中町：フルティカトマト、 旧細入村：しいたけ、旧山田村：りんご												
	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、ふくらぎのえごまだれ、とやまのえごま入りガパオライス、あじのえごま揚げ、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 令和7年度 地場産野菜の使用品目数：31品目											
事業・地域との連携	富山市農業水産課 有機農業取組拡大推進事業の一環として、「有機イセヒカリ」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：有機イセヒカリを使用												
	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 「旬の野菜やくだもの」について調べてみよう 「富山湾で獲れる魚」について調べてみよう 「豆腐」について調べてみよう 「牛肉、豚肉、鶏肉」の部位について調べてみよう												

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
－：該当なし

<単独調理場 6 4 か所>

項 目		該当項目数	○	△	×	－
1	学校給食施設	1 項目	32	29	3	0
2	学校給食設備等の 衛生管理	13 項目	760	69	3	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	691	26	2	49
4	調理過程	28 項目	1,740	36	16	0
5	学校給食従事者の 衛生・健康状態	7 項目	344	0	1	103
6	施設内における 衛生管理体制	1 項目	64	0	0	0
		62 項目	3,631 (91.5%)	160 (4.1%)	25 (0.6%)	152 (3.8%)

<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	1	1	0	0
2	学校給食設備等の 衛生管理	13 項目	24	2	0	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	22	1	0	1
4	調理過程	28 項目	53	3	0	0
5	学校給食従事者の 衛生・健康状態	7 項目	10	0	0	4
6	施設内における 衛生管理体制	1 項目	2	0	0	0
		62 項目	112 (90.3%)	7 (5.7%)	0 (0%)	5 (4.0%)

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5年度	令和6年度	令和7年度
異物混入 ※1	61 件	63 件	61 件
その他 ※2	17 件	13 件	17 件
合 計	78 件	76 件	78 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5年度	令和6年度	令和7年度
児童生徒数 (a) (5/1 現在)	28,646 人	28,056 人	27,528 人
食物アレルギーを有する児童生徒数 (b) ※1	1,165 人	1,152 人	1,168 人
割合 (b) / (a)	4.06%	4.11%	4.24%
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	42 人	35 人
	② 弁当を持参	29 人	22 人
	③ 除去食を提供	235 人	234 人
食物アレルギー事故発生報告数 ※3	7 件	10 件	3 件

※1 令和7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、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8年度 学校給食年間計画について

1 学校給食実施計画

※人数は令和8年5月1日現在

	学校数	人数	回数	食数
小学校	58校	18,899人	194回	3,666,406食
中学校	24校	9,917人	194回	1,923,898食
義務教育学校	1校	777人	194回	150,738食
幼稚園	3園	64人	185回	11,840食
合計	86校(園)	29,657人		5,752,882食

2 栄養摂取状況調査及び残食量調査

(1) 実施時期：(1回目) 令和8年6月の第3週

(2回目) 令和8年11月の第3週

(2) 対象校：(1回目) 小学校29校、中学校12校

(2回目) 小学校28校、中学校11校、義務教育学校1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、一週間(5日間)の給食において実際に摂取した栄養量の平均値及び残食量を調査する。

3 学校給食を通した食育実践予定

	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			↔								
給食週間									↔		
防災の日					○						
きときとランチ		○			○					○	
食育推進月間							↔				
学校給食 とやまの日							○				
選択献立				○				○		○	

4 地場産物の使用促進

- ・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。

5 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。

令和 8 年度 学校給食費について

1 令和 8 年度 学校給食費 ※1

区分		小学校 義務教育学校前期課程		中学校 義務教育学校後期過程		幼稚園※4	
年度		令和 8 年度	令和 7 年度	令和 8 年度	令和 7 年度	令和 8 年度	令和 7 年度
回数※2		194 回	194 回	194 回	194 回	185 回	180 回
一食単価 ※3		368 円	324 円	430 円	376 円	327 円 (72 円)	286 円 (61 円)
内訳	主食代	84 円	70 円	102 円	83 円	72 円	61 円
	牛乳代	74 円	72 円	74 円	72 円	78 円	72 円
	副食代	210 円	182 円	254 円	221 円	177 円	153 円
月額 ※5		7,100 円	6,300 円	8,300 円	7,300 円	6,000 円 (1,300 円)	5,150 円 (1,100 円)
年額		71,000 円	63,000 円	83,000 円	73,000 円	60,000 円 (13,000 円)	51,500 円 (11,000 円)
うち負担 軽減額※6		71,000 円	10,000 円	15,000 円	10,000 円	12,000 円	7,000 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

※3 1食当たりの平均見込み額

※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 8 年度においては、学校給食費負担軽減事業により小学校及び義務教育学校前期課程は給食費の全額、中学校及び義務教育学校後期課程は 15,000 円/年、幼稚園は 12,000 円/年の補助を実施。

2 令和 7 年度との相違点

- ・物価高騰により給食費を改定した。
- ・小学校及び義務教育学校前期課程は、国の「学校給食費の抜本的な負担軽減」の実施に伴い、学校給食費を無償化した。
- ・中学校及び義務教育学校後期課程、幼稚園は、学校給食費の改定に伴い、負担軽減額を増額した。

民間委託の実施状況及び調査結果について

1 調査

(1) 調査の概要

調査対象は、P5 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。 ・塩分等に気を付け、子どもたちに食べやすいように味付けしてある。
調理技術の熟練度	21	1	・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調理方法を工夫している。 ・彩りよくきれいに仕上がるように食材を下茹でしてから調理したり、塩加減を調整したり、経験を活かしおいしく仕上がるための工夫をしている。 ・作業が機械的で、どうしたらよい仕上がりになるか等の工夫はあまり感じられない。
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、適切に行っている。 ・食物アレルギー対応責任者を中心に、食札の添付や確認を複数人で確実にしている。 ・除去食対応は、味付けや温度測定、保存食採取、検査準備をしっかりと行い、受け渡しは担任又は児童生徒本人に確実に手渡ししている。
円滑で確実な調理・洗浄作業	20	2	・作業工程表に基づいて調理が行われており、給食開始時間に遅れることなく確実に提供されている。 ・食器類は丁寧に洗浄・消毒がされ、汚れが残らないよう、より良い方法を試行錯誤されている。 ・「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	2 2	0	・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、細菌検査や同居家族の健康チェック等きめ細かな対応がなされている。 ・毎日、衛生管理チェックリストに沿って健康状態の把握・確認を実施している。
調理作業に おける衛生管理	1 7	5	・「学校給食衛生管理基準」や「富山市学校給食衛生管理マニュアル」等を遵守した作業がなされている。 ・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。 ・下処理室や洗浄室は、野菜のくずが落ちていたり、ぬれたままになっていることがある。
施設設備等の 衛生管理	2 1	1	・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。 ・フードスタンプを用いた衛生検査で陽性の箇所があったため、衛生的に保つよう指導を行った。
食材の検収と 保管	2 2	0	・数量、品質、品温、異物の有無、包装状態の確認を適切に行い、記録されている。 ・検収時に不備や異常があった際はすぐに報告がある。

【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	2 1	1	・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。 ・社員の退職や休職の際に代わりの人員が配置されず、調理作業が落ち着いてされていない時期があった。
給食管理	2 1	1	・学校との打合せ内容や作業工程をもとに、総括責任者が中心となり円滑に調理業務を行っている。 ・緊急時には即座に学校に報告があり、適切に対処している。 ・不測の事態が発生した際の報告・連絡体制に課題が見受けられた。
職員研修の実施	2 2	0	・毎月、計画的に、総括責任者を中心とした衛生講習会を実施している。 ・研修会の内容は学校と情報共有され、衛生面の改善につなげている。

【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	22	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。 ・給食委員会の取組に快く協力していただいた。
学校行事等への 協力・教職員 との連携	22	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。 ・学級閉鎖等急な変更の際も、学校側の方針に即した協力的な対応がなされている。
防災計画に基づ いた避難訓練へ の参加	22	0	・要項を確認し、非常時に備えている。給食室出荷の際の初動体制について確認し、学校と連携して適切に対応できるよう準備している。

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、－：該当なし)

<対象校数 21 校所（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	11	1	0
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	249	23	1	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	219	12	1	20
4	調理過程	28 項目	581	5	2	0
5	学校給食従事者の衛生・ 健康状態	7 項目	111	0	0	36
6	施設内における衛生管理 体制	1 項目	21	0	0	0
		62 項目	1,190 (91.4%)	51 (3.9%)	5 (0.4%)	56 (4.3%)

<対象校数 64 校所（全単独調理場）>（議題 1－P10 再掲）

項 目		該当 項目数	○	△	×	－
1	学校給食施設	1 項目	32	29	3	0
2	学校給食設備等の衛生管理	13 項目	760	69	3	0
3	食品の検収・保管等	12 項目	691	26	2	49
4	調理過程	28 項目	1,740	36	16	0
5	学校給食従事者の衛生・ 健康状態	7 項目	344	0	1	103
6	施設内における衛生管理 体制	1 項目	64	0	0	0
		62 項目	3,631 (91.5%)	160 (4.0%)	25 (0.6%)	152 (3.8%)

参考資料：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	R7	R8
1	芝園小・中	184,928	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			5期目 (株)東洋食品	
2	城山中	53,145	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			5期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)	
3	蛭川小	132,186	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期目 (株)東洋食品
4	呉羽小	110,928	192		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)メフォス
5	大沢野小	78,772	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			5期目 (株)魚国総本社
6	新庄北小	111,919	191			1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			4期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)		
7	堀川小	111,856	191			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	83,617	192			1期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			2期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			3期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			4期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)		
9	藤ノ木小	208,659	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			4期目 日本海給食(株)	
10	鵜坂小	136,119	192				1期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			2期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			3期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			4期目 (株)魚国総本社	
11	奥田小	92,834	191					1期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			2期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			3期目 (株)メフォス			4期目 (株)メフォス
12	広田小	75,078	191					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)			4期目 日本海給食(株)
13	山室中部小	99,290	192					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 (株)メフォス
14	五福小	69,757	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		
15	大広田小	62,425	192						1期目 (株)魚国総本社			2期目 (株)魚国総本社			3期目 ﾊｰﾍﾞｽﾄﾅｸｽﾄ (株)		
16	新庄小	123,054	192						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	106,087	192							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	95,821	192							1期目 (株)メフォス			2期目 (株)メフォス			3期目 日本海給食(株)	
19	杉原小	56,656	191							1期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			2期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)			3期目 ｼﾀﾞｸｽ大新東ﾋｭｰﾏﾝｻｰﾋﾞｽ(株)	
20	八尾中※2	78,573	191									PFIを導入 (株)魚国総本社					
21	宮野小※3	136,552	191											1期目			
22	新保小※3	-	-														

※1 延べ食数、給食回数は令和7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