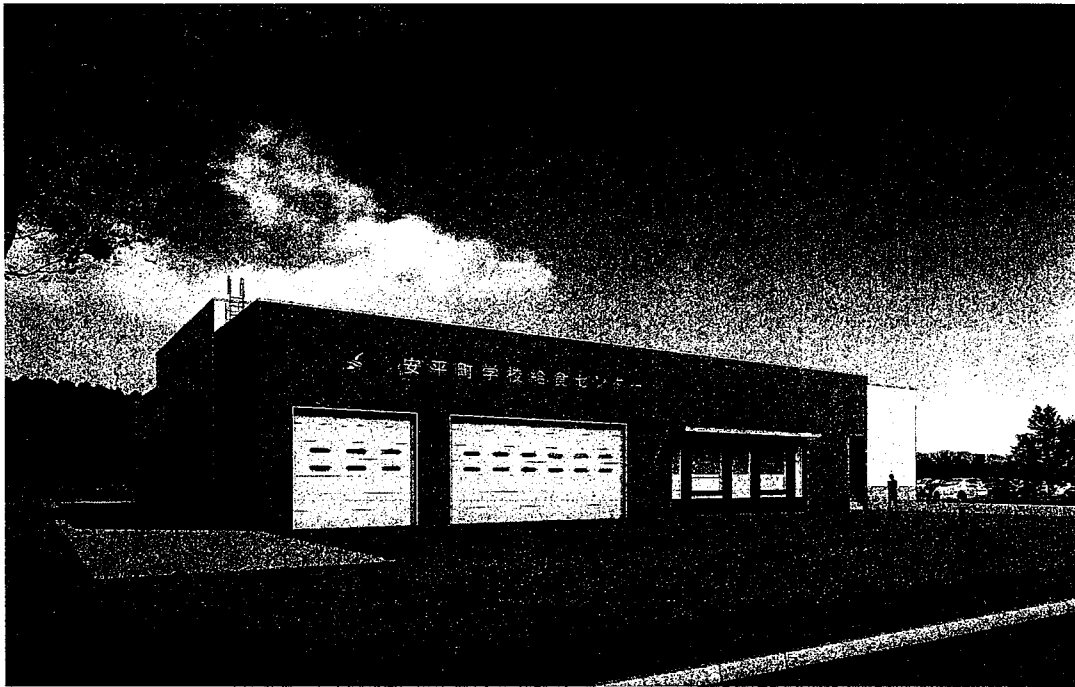


令和6年度

安平町給食センター運営委員会

会議資料集



日時：令和6年11月13日 13:00～

場所：安平町学校給食センター会議室

資料目次

・報告

- (1) 令和5年度 栄養教諭による食に関する指導実施報告 1 ページ
- (2) 令和5年度 給食費収納状況報告 2 ページ
- (3) 物資選定について 3 ページ
- (4) 献立作成について
- (5) 衛生管理について 4 ページ
- (6) 給食センター運用状況について
- (7) アレルギー食の対応状況について 5 ページ
- 【資料】 賄材料購入業者一覧表 6 ページ

・提起

- (8) 安平町の給食費について 7 ページ

(1) 令和5年度 栄養教諭による食に関する指導実施報告

	日 時			学年	授業内容
	日	曜日	時間目		
追分小	9月12日	(火)	3時間目	1年	学校給食が出来るまでを知ろう
	9月12日	(火)	4時間目	2年	野菜パワーのひみつを知ろう
	11月30日	(木)	3時間目	3年	食べ物の3つの働きを知って、色々なものを食べよう
	11月30日	(木)	4時間目	4年	地場産物を知ろう
	12月12日	(火)	3時間目	5年	大切な朝ごはん、栄養のバランスよく食べよう
	12月12日	(火)	4時間目	6年	食事の挨拶の意味を考えよう
追分中	7月11日	(金)	4時間目	1年	朝食について
	7月14日	(金)	3時間目	2年	学校給食の献立を考えよう
	7月14日	(金)	2時間目	3年	中学生の食生活について
早来学園	1月18日	(木)	4時間目	1年	給食の決まりを考えよう
	9月22日	(金)	4時間目	2年	普段の食べ方を見直しよりよい食べ方を考えよう
	8月25日	(金)	4時間目	3年	地場産物を知ろう
	9月5日	(火)	4時間目	4の1	食べ物働きを知ろう
	9月4日	(月)	4時間目	4の2	食べ物働きを知ろう
	1月25日	(木)	4時間目	5年	どうして朝ご飯を栄養バランスよく食べる必要があるのかを考えよう
	7月5日	(水)	4時間目	6年	感謝して食べよう
	3月15日	(金)	4時間目	7年	朝食について
	8月31日	(木)	4時間目	8A	学校給食の献立を考えよう
	8月31日	(木)	5時間目	8A	学校給食の献立を考えよう
	7月18日	(火)	4時間目	9年	中学生の食生活について

(2) 令和5年度 給食費収納状況報告

○令和5年度の給食費の収納状況（令和6年5月31日現在）

調定額 40,536,539 円、収入額 40,085,159 円（徴収率～98.89%）

未納世帯数～9件 未納額～451,380 円

○上記以前に係る未納状況（比較）

	【令和5年5月31日現在】		【令和6年5月31日現在】
平成18年度	1件 77,220 円	⇒	1件 77,220 円
平成19年度	2件 193,880 円	⇒	2件 193,880 円
平成20年度	1件 84,240 円	⇒	1件 84,240 円
平成21年度	1件 103,920 円	⇒	1件 103,920 円
平成22年度	1件 103,920 円	⇒	1件 103,920 円
平成23年度	1件 87,600 円	⇒	1件 87,600 円
平成24年度	2件 78,200 円	⇒	2件 73,200 円（5,000 円徴収）
平成25年度	1件 38,000 円	⇒	1件 38,000 円
平成26年度	1件 46,300 円	⇒	1件 46,300 円
平成27年度	2件 94,930 円	⇒	2件 94,930 円
平成28年度	3件 152,200 円	⇒	3件 152,200 円
平成29年度	1件 58,320 円	⇒	1件 58,320 円
平成30年度	2件 31,100 円	⇒	1件 9,520 円（21,580 円徴収）
令和元年度	3件 71,772 円	⇒	1件 14,778 円（56,994 円徴収）
令和2年度	3件 152,163 円	⇒	3件 100,165 円（51,998 円徴収）
令和3年度	5件 281,836 円	⇒	5件 236,030 円（45,806 円徴収）
令和4年度	8件 239,958 円	⇒	4件 155,460 円（84,498 円徴収）
			合計 1,629,683 円（265,876 円徴収）

○今後の対応について

給食費は現年度納付を優先しつつ、未納者には手紙による督促、個別に電話連絡、訪問等を繰り返し行い、定期納入が難しいご家庭や滞納されているご家庭には児童手当支給日ごとのまとめ納入を勧めております。

また、給食費が未納となる世帯は上下水道や住宅などの料金も未納となっているケースが多いため、協同徴収の取り組みを行っているところです。

今後も個別に納付相談等行いながら徴収業務に力を入れ進めていきます。

(3) 物資選定について

適正な食品納入業者から、鮮度の良い衛生的な物資を選定しています。

また、人間の身体は住んでいる風土や環境と密接に関係し、その土地でその季節にとれたものを食べるのが健康によいという考えと、その土地でとれた農畜産物を地元で消費しようという考えから、地場産物の活用に努めています。

【資料①】 賄材料購入業者一覧

給食センターでは従前より、町内産→道内産→道外産の順で物資の選定を行っていますが、冬期間などは北海道産の生鮮食品が品薄になり、道外産を購入する割合が高くなります。



(4) 献立作成について

学校給食における献立は食に関する指導のための「生きた教材」であり、児童生徒がおいしく安心して食べる事ができるよう配慮しています。

献立表は、令和6年度より校務支援システムでの配信、町公式HPへの掲載を行っております。

栄養面

成長期にある子どもの心身の健全な発達のため、栄養面・衛生面に配慮し「生きた教材」となり、子どもの望ましい食習慣の形成につながる献立の工夫。

食文化

伝統的な和食や郷土食を取り入れ、素晴らしい日本の食文化である栄養バランスのよい主食・主菜・副菜が揃った献立を工夫する。

また国際理解につながる外国の料理を提供する。

地場産物活用

子どもが地域の自然、産業、食文化などについて理解を深め、生産者や食べ物への感謝の気持ちを抱けるよう生産者や地元の商店等と連携をとりながら、旬の地場産物を取り入れ活用する。

衛生管理

学校給食衛生管理基準及び令和元年4月に作成した「安平町学校給食衛生管理マニュアル」をもとに安全な給食提供する。

給食施設の調理器具等、時間内の作業能力にあった献立作成。

(5) 衛生管理について

学校給食法に位置付けられている「学校給食衛生管理基準」及び「安平町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、徹底した衛生管理を行っています。

学校給食施設の衛生管理

- ・汚染区域と非汚染区域の明確な区分
- ・調理員動線と食材動線の確立
- ・ドライシステム※の導入など

※床面を常に乾いた状態で調理し、はね水による汚染や湿度上昇を抑制する

学校給食設備の衛生管理

- ・調理用途別に器具、容器等を揃えるなど

※令和6～8年度にかけて食器の更新を予定しています。

学校給食従事者の衛生管理

- ・正しい服装、手指の洗浄と消毒、検便検査の実施など

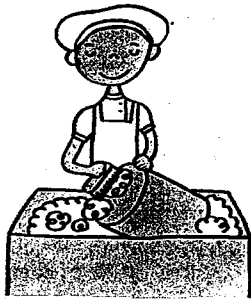
※本年度も10～3月の期間はノロウイルス検査も実施

水道水の安全確保

- ・使用水の日常点検（色、臭い、残留塩素量など）

作業時の衛生管理

- ・食品の洗浄、中心温度の測定、エプロンの使い分け、機械器具の洗浄・消毒など



(6) 給食センター運用状況について

調理配送業務委託状況

プロポーザル方式による業者選定の結果、一富士フードサービス㈱に決定し、今年度から5年間の長期継続契約を契約締結しております。

衛生管理評価事業の導入

北海道が実施する、食品の製造・加工工程で発生する微生物汚染などの危害の分析、その結果に基づく対策の構築、これらを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法、HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理評価事業を導入した結果、保健所における最高評価（6段階中の6）をいただきました。

今年度に限らず継続して自主衛生管理の向上に積極的に取り組み、安全でおいしい給食の提供に心がけていきます。

(7) アレルギー食の対応について

アレルギー給食対応状況12名 (R6. 11. 1現在)

はやきた子ども園 4名

追分小学校 5名

早来学園 3名

○アレルギー別対象者数

エビ : 5名

カニ (甲殻類) : 4名

鶏卵 (卵白含) : 4名

魚 : 1名

魚卵 : 2名

ナッツ類 : 2名

乳製品 : 3名

牛乳 : 4名

(8) SDGSの取り組み

給食センターの全て設備・機材の動力は電気で賄っているため、 2 酸化炭素排出が極めて少ない施設となっております。食材も地元で生産されたものを積極的に使用することにより運搬にかかる 2 酸化炭素排出も低減しております。

また、給食業務のデジタル化によりペーパーレス化や、町内の観光農園や町営公園と連携し、残食の一部を家畜の餌として活用する廃棄物排出削減にも取り組んでいます。

【資料1】

◇賄材料購入業者一覧◇

令和5年度実績

No.	業者名		購 入 品 目	備 考
1	(公財)北海道学校給食会	パン	パン原材料 ※製造は平山製菓(石狩市)	道産小麦使用
		大麦	米粒麦 ※カレーライスやハヤシライス時に10%使用	国産
		副食	肉・缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類・麦茶など	
		精米	精米	道産(安平町産)
2	㈱苫食	麵	麵類(うどん・ラーメン・ゆでスパゲティ・むし麵)	うどん:道産小麦
3	平山製菓(株)	副食	パン・菓子(桜餅、柏餅)	道産小麦使用
4	雪印メグミルク㈱	牛乳	牛乳(飲用・調理用)	
		副食	ヨーグルト・プリン・生クリームなど	
5	日本栄養食品㈱	副食	肉・缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
6	北海道給食資材㈱	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
7	㈱富士食品	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
8	㈱ヤマツ	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
9	㈱アオキ	副食	肉・レトルト類・冷凍食品など	
11	苫小牧ヤクルト販売㈱	副食	ヨーグルト、乳酸飲料など	
12	肉の山本	副食	肉	道産
13	永田商店	副食	野菜・果物・肉・魚肉練り製品など	ラム肉以外の肉は国産
14	フーズショップきしだ	副食	野菜・果物・魚肉練り製品など	〃
15	内藤牧場	副食	アンガス牛肉	町内産
16	早来アグリ倶楽部	副食	じゃがいも・かぼちゃ・大根・人参・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・白菜・なす	町内産
17	レストランみやもと	副食	夢民豚・ホエー豚ぎょうざ	町内産
18	北海道有機農業協同組合	副食	じゃがいも・人参・玉ねぎ・長いも・ごぼう・ヤーコン・きゅうり・ピーマン	町内産
19	あびらクラスターステーション推進機構(高林農園)	副食	じゃがいも・かぼちゃ・大根・人参・ごぼう・玉葱	町内産
20	㈱北海道興農社	副食	野菜・果物など	町内産

◇寄贈していただいた食材◇

7月 追分アサヒメロン組合 : アサヒメロン
 10月 とまこまい広域農業協同組合 : たんとう米

安平町の学校給食費

安平町学校給食センター

1. 安平町給食費の改定

① 平成18年度 市町村合併協議により給食費を統一

- ・小学校 食材費225円（保護者同額負担）
- ・中学校 食材費273円（保護者同額負担）

② 平成21年度 10%増額改定

- ・小学校 食材費247円（保護者同額負担）
- ・中学校 食材費300円（保護者同額負担）

③ 平成26年度 3%増額改定（消費増税5%→8%分：税抜金額は据置）

- ・小学校 食材費254円（保護者同額負担）
- ・中学校 食材費309円（保護者同額負担）

※新給食センター稼働

④ 令和5年度 10%増額改定（町長政策判断：保護者負担は交付金等を活用し据置）

- ・小学校 食材費279円（保護者負担254円）
- ・中学校 食材費339円（保護者負担309円）

14年間、
税抜金額は据置

2. 給食費（食材費、保護者負担）の5年間の実績と来年度の推計

① 給食費の推移

令和5年度に食材費を10%増額改定した際に、町長の政策判断により増額分にかかる保護者負担は軽減されました。

今後、食材費が増額になっても保護者の負担は据え置かれることが決まっています。

② 主食、牛乳の推移

- ・米・・・米の価格は安定していましたが、今年8月頃からの店頭在庫の不足による影響もあり、令和7年度米価を10kg税込5,076～5,400円（1620～1,944円上昇）で調整中との情報があります。
- ・麺・・・令和5年度に大幅上昇（25.3%）しましたが、令和7年度は8～10%の値上げを検討中との情報があります。
- ・パン・・・令和4～5年度にかけて大幅に上昇（7.13～8.59%）、令和6年度で少し落ち着きましたが、今後も上昇すると思われます。
令和7年度は3%の上昇を見込んでいます。
- ・牛乳・・・毎年微増であったものが、令和5年度から大幅に上昇（R5：8.8%、R6：7.16%）しているため、令和7年度においても7%の上昇を見込んでいます。

※令和5年度の麺、牛乳の価格は、前年度に行った改定協議での想定を大幅に上回る値上げとなりました。

2. 給食費や食材費の5年間の実績と今後の推計（つづき）

③ 副食費の推移

- ・食材費から主食、牛乳を賄って、残った額が副食費となりますので、主食や牛乳の値上がりは直接大きな影響となります。
- ・令和5年度改定時には主食、牛乳は想定以上の価格上昇があり、その後も価格は上昇しています。
- ・令和7年度の副食費推計は小学生は147.23/日程度、中学性は193.04円/日程度となり、令和3～4年度（改定前）以下まで減少する見込みです。
- ・副食費は主食、牛乳の影響により改定前の水準以下まで減少することが想定されているうえ、そもそもの物価自体が上がり続けているため、今後はかなり厳しい状況になることが予想されます。

2-1. (資料) 小学校の給食費

①給食費の推移

※R5改定

	R2	R3	R4	R5	R6	R7
食料費日額	254	254	254	279	279	279
保護者負担日額	254	254	254	254	254	254
保護者負担軽減額	0	0	0	25	25	25

②主食、牛乳の1食の推移

※R5改定

	R2	R3	R4	R5	R6	R7 推計
米飯	27.12	26.61	26.35	26.87	27.65	43.20
麺	64.36	82.58	85.23	106.81	107.46	118.21
パン	78.64	80.97	86.74	94.19	98.33	101.28
牛乳	48.09	48.71	49.66	54.03	57.90	61.95

③副食費の推移

※R5改定

		R2	R3	R4	R5	R6	R7 推計
副食費 食材費-(主食+牛乳)	月(米)	178.79	178.68	177.99	198.10	193.45	173.85
	火(米)	178.79	178.68	177.99	198.10	193.45	173.85
	水(麺)	141.55	122.71	119.11	118.16	113.64	98.84
	木(米)	178.79	178.68	177.99	198.10	193.45	173.85
	金(パ)	127.27	124.32	117.60	130.78	122.77	115.77
副食費平均		161.04	156.61	154.14	168.65	163.35	147.23

2-2. (資料) 中学校の給食費

①給食費の推移

※R5改定

	R2	R3	R4	R5	R6	R7
食料費日額	309	309	309	339	339	339
保護者負担日額	309	309	309	309	309	309
保護者負担軽減額	0	0	0	30	30	30

②主食、牛乳の1食の推移

※R5改定

	R2	R3	R4	R5	R6	R7 推計
米飯	27.12	33.26	33.26	33.59	34.56	54.00
麺	64.36	89.93	95.38	129.14	131.11	144.22
パン	78.64	90.12	96.96	107.01	110.52	113.84
牛乳	48.09	48.71	49.66	54.03	57.90	61.95

③副食費の推移

※R5改定

		R2	R3	R4	R5	R6	R7 推計
副食費 食材費-(主食+牛乳)	月(米)	233.79	227.03	226.08	251.38	246.54	223.05
	火(米)	233.79	227.03	226.08	251.38	246.54	223.05
	水(麺)	196.55	170.36	163.96	155.83	149.99	132.83
	木(米)	233.79	227.03	226.08	251.38	246.54	223.05
	金(パ)	182.27	170.17	162.38	177.96	170.58	163.21
副食費平均		216.04	204.32	200.91	217.59	212.04	193.04

3. 事務局の給食費検討状況

① 5月 教育長就任時の検討課題として給食費の見通しを担当より状況説明。

→改定は早くとも令和8年度以降を見込んでいた。

② 6月 議会定例会一般質問における給食費無償化に対し教育長等が答弁。

→「保護者には応分の負担をお願いしていく」（※以前の議会においても町長等が同様の答弁）

③ 8月 米不足が勃発

④ 9月 ・米不足の影響もあり、今年度の新米は1,000円/10kg（2～3割程度）上昇する見通し。

→令和8年度以降を見込んでいた給食費改定を令和7年度に前倒しすることも視野に。

・定例教育委員会において、給食費の状況を情報提供。

→令和5年度改定時の課題として、改定前年度に行われた改定協議における推計値と比べ、実際の改定時における価格上昇が想定以上となったことを説明。

3月に決定する麺等の主食や牛乳の価格は、結果的に改定協議時の想定を大きく上回り、小学生は25円増額したうち8.48円（約34%）、中学生は30円増額したうち12.61円（42%）が主食、牛乳の上昇に食われた形になりました。

また、令和5年度改定時に実施した給食検討会における意見を、あらためて説明しました。

3. (資料) 令和4年度実施 給食検討会の意見

	意見の趣旨	検証内容
品数について	品数は減らさない方が良い。	品数など、現行の給食内容を維持する前提で改定を進めます。
	井物の方が食材費が削減できると思う。	主食、温食、主菜、副菜の4品目を基本としています。 品数を減らすとしたら、このような手法を参考にさせていただきますが、現状では現行給食内容の維持を前提としています。
食材について	米の使用頻度を増やす（バラエティ増など）	小麦は米に比べ価格が高いため、小麦製品を少なくすることで費用削減になりますが、センターで使用している道産小麦は北海道やホクレンは消費拡大を進めておりますので、関係機関との調整に時間が必要です。
	地産地消で輸送費等を削減する。	給食センターでは、以前より地産地消を推進しており、地元生産者団体の作付け量に応じかなりの割合の取引をしています。意見の趣旨とずれてしまいますが、地産地消の推進の取り組みとして、今まで調理できなかった地元食材の活用を広げる方向で試作を始めています。
	デザート削減	現状の給食内容においては、行事食以外のデザートは冬季間のヤクルトやヨーグルトの使用を心がけていますが、全体の使用量はかなり絞っている状況です。給食の楽しい思い出のひとつとして最低限は使用したいと考えています。
	牛乳をやめる	牛乳をやめることは制度としては可能ですが、いくつか課題が出てきます。①栄養価の確保 ②完全給食の廃止 ③牛乳消費拡大を進める国、北海道、ホクレンからの圧力 など。こちらも関係機関との調整に時間が必要です。
	牛乳パックをやめて1ℓパックをコップで飲む	こちらも削減効果は大きいですが課題もあります。①センターにはコップは無い ②コップに配るときの衛生管理 など。
	加工品ではなく手作り	センター調理は衛生上の理由で当日調理しか認められていないため、調理に時間が必要な献立は実現不可能となっており、800食分手作りするには限界があります。
その他	給食の日数を減らす（弁当持参）	給食日数は学校の教育活動に影響します。弁当持参は家庭によって対応が異なるため、学校は弁当持参はなるべく行わない配慮をしています。
	民間委託	現状の給食では、センターが献立を作成し、皆さんから納めていただいた給食費で食材を購入。その食材を調理し学校への配送を民間委託しております。献立作成と食材購入は切っても切り離せないため民間委託は難しいところです。
保護者負担	完全無償化、町補助など	保護者負担軽減についてもご意見をいただきましたが、町財政や予算に関わり町会計の収支を見ながら町長が政策的に判断するため、給食費改定とは別の手順で皆さんの意見を伝えていきます。
	給食費の議論は負担が大きいため、定期改定や定額・定率改定としてはどうか。	これについてもご意見をいただきました。改定に関わるルール作りは、慎重に、かつ前向きに検討したいと考えています。

4. (資料) 令和6年度近隣市町の給食費

・安平町 令和5年度改定(保護者負担据置)

		食材費(1食)	保護者負担	負担軽減	備考
小学校	児童・教職員	279	254	-25	R4.5交付金、R6町負担で軽減
中学校	生徒・教職員	339	309	-30	R4.5交付金、R6町負担で軽減

・厚真町 令和6年度改定(保護者負担据置)

		食材費(1食)	保護者負担	負担軽減	備考
小学校	児童	290	260	-30	町負担で軽減 (改定前1食単価272円)
	教職員	290	290	0	(改定前1食単価272円)
中学校	生徒	340	305	-35	町負担で軽減 (改定前1食単価319円)
	教職員	340	340	0	(改定前1食単価319円)

・苫小牧市 令和7年度改定検討中

		食材費(1食)	保護者負担	負担軽減	備考
小学校	児童・教職員	271	271	0	R4は2カ月、R5は6か月、交付金で無償化
中学校	生徒・教職員	316	316	0	R4は2カ月、R5は6か月、交付金で無償化