

令和7年度第3回朝霞市学校給食運営審議会 次第

日時 令和7年7月15日(火)

午後2時

会場 朝霞市民会館 301会議室

1 開 会

2 あいさつ

3 仮議長の選出

4 議 題

① 正副会長の選出について

5 報告事項

① 令和7年度学校給食事業計画について

② 令和7年度献立及び指導計画について

③ 令和6年度学校給食費の状況について

④ 食物アレルギー対応について

⑤ 栄町学校給食センター解体事業について

⑥ 朝霞第五小学校給食調理等業務委託事業者選定について

⑦ 親子 de 給食センター探検について

6 その他

7 閉 会

令和7年度 朝霞市学校給食運営審議会委員名簿

令和7年7月1日現在

選出の根拠	氏 名	職業又は所属・職名	任用開始
1号委員 (市議会代表)	みやばやし さとみ 宮 林 智美	朝霞市議会議員	再任
	たかぼり りょうたろう 高 堀 亮 太 郎	朝霞市議会議員	再任
	ししくら はるき 獅子倉 晴樹	朝霞市議会議員	再任
2号委員 (学校長代表)	はらぐち のりみつ 原口 憲充	朝霞第四小学校長	再任
	みやこし たかこ 宮腰 高子	朝霞第十小学校長	再任
	こいしかわ ともはる 小石川 知 治	朝霞第二中学校長	再任
	のぐち くにひこ 野口 邦彦	朝霞第三中学校長	再任
3号委員 (保護者代表)	わたなべ さとし 渡 邊 聡	朝霞第一中学校 P T A	再任
	おおた つよし 太田 剛	朝霞第一小学校 父母と先生の会	再任
4号委員 (市関係行政職員)	たなか せいこ 田中 聖子	埼玉県朝霞保健所 保健予防推進担当	再任
5号委員 (知識経験者)	せき まさゆき 関 昌之	朝霞地区薬剤師会理事	新任
	ば ば あゆみ 馬場 歩	朝霞保健所管内地域活動 栄養士会えぶろん会員	新任

令和7年度 朝霞市学校給食事業計画

朝霞市教育振興基本計画基本目標である「朝霞の次代を担う人材の育成」の基盤になる健康の保持増進について、『心身の健全な発達を担うまごころこめた学校給食』を目指し、事業を計画します。

1 学校給食の充実

(1) 衛生、安全管理の充実及び環境の整備

① 衛生管理の徹底	・ドライ運用の推進 ・食器、食缶、器具等の消毒の徹底 ・食器、食缶、器具等の洗浄の徹底（残留でんぷん、脂質の検査） ・衛生作業マニュアルの見直し、更新
② 職員の資質の向上	・衛生管理研修会の開催 ・労働安全衛生研修会の開催 ・各研修会への出席
③ 環境整備	・施設の整備 ・ドライ運用の充実
④ 食品の安全管理	・食品細菌検査及び空中浮遊菌検査の実施 ・食品添加物検査の実施 ・残留農薬検出検査の実施 ・簡易細菌検査の実施（DD チェッカー等の自主検査）
⑤ 学校の配膳室の安全管理	・牛乳保冷库、受け入れ室、配膳室の状況確認 ・配膳室の清掃状況の確認

(2) 栄養管理

① 献立の充実	・学校給食摂取基準に基づいた献立作成 ・作業工程を考慮した安心安全な献立作成 ・旬の食材、行事を取り入れる ・各地の郷土料理を取り入れる ・多文化の料理を取り入れる ・学校行事を考慮する ・地産地消の推進 ・手作り献立の推進 ・嗜好調査の実施 ・7大アレルゲン食材不使用の献立を定期的に実施する
---------	--

② 栄養報告	・ 栄養報告（週報）の実施（6月、11月）
③ 栄養管理	・ 栄養コンピューターの活用 ・ 食品マスター、料理マスター、献立マスターの充実

（３）食に関する指導の充実

① 食に関する授業	・ T T（チームティーチング）による授業
② 給食訪問	・ 給食訪問の実施
③ 給食主任研修会への参加	・ 年2回 ・ 給食主任と連携した指導計画への参画
④ 食育推進委員会への参加	・ 食に関する指導への参画
⑤ 自己管理能力を育てる 給食計画	・ 小学6年生を対象としたセレクト給食の実施 ・ 中学3年生を対象とした卒業祝い給食の実施
⑥ 3つの達成目標（「学力」 「規律ある態度」「体力」） の推進	・ 学力、体力向上に向けて朝食の役割について広める

（４）学校、家庭、地域との連携の推進

① 食育の推進	・ 児童生徒及びその保護者を対象とする親子 de 給食センター探検の実施 ・ 市民を対象とする学校給食広報活動の実施 ・ 地場産野菜の取り入れ ・ 自校給食の特色を生かした取り組みの推進
② 食に関する情報提供	・ 給食だより、学校給食予定献立表、盛り付け表の発行 およびホームページへの掲載 ・ アレルギーのある児童生徒のための献立表等の資料提供 ・ 学校が開催する試食会や家庭教育学級への協力 ・ あさか学習おとどけ講座への協力

月	献立作成の【テーマ】とポイント	季節の行事	学校行事等	季節の料理(例)	旬の食材	地元の食材	郷土食(例)		給食だより	給食目標 (もりつけ表)	給食時間の指導内容(案)
4	【春野菜を食べよう】 ・春が感じられる食品と献立 ・新入生が食べやすい調理の工夫	入学・ 進級祝い	入学・進級 ならし給食 (小学1年生) 地域訪問(小)	春野菜のシチュー 春野菜とファルファールのスープ 春野菜の炊き合わせ たけのこごはん 揚げパン(中学)	春キャベツ・かぶ・ふき さやえんどう・たけのこ わかめ・セミノール ジュシーオレンジ・ 甘夏みかん	ほうれんそう 生しいたけ	関東地方	深川どんぶり あじのさんが団子汁 けんちん汁 かんぴょうのみそ汁 ナポリタン	《給食紹介》 (給食ができるまで)	給食の決まりを守って楽しい食事をしよう	・学級のきまりを作り、協力し合い楽しい給食時間にする ・安全で能率的な運搬や配膳・片付けの仕方を工夫する。
5	【初夏を味わおう】 ・旬の食材を使った献立の作成	こどもの日 八十八夜	地域訪問(小) こころの劇場 (小)体育祭(中)	若竹煮 土佐煮 肉じゃが じゃがいもとたけのこの カレー炒め 笹かまぼこの抹茶揚げ 揚げパン	かつお・きびなご・さやえん どう・そら豆・たけのこ・ア スパラガス・新じゃがいも ジュシーオレンジ・メロン 甘夏みかん・新茶	ほうれんそう 大根	四国地方	せんざんぎ ふしめん汁 土佐煮 ぐる煮 おでんぶ しっぽくうどん いもたき すだちゼリー		食事のマナーを 身につけよう	・感謝の気持ちを持ち、食前・食後の挨拶ができる ・話題や雰囲気作りなどに気を付け、協力して楽しく食事をする ・栄養やマナーについて考える。
6	【よくかんで食べよう】 ・かむことを意識した食材を使った献立の作成	歯と口の健康 週間	食育月間 プール 球技大会(5年) 学総地区大会 (中)	かみかみ和え きんぴら 冬瓜の煮物 揚げパン	あじ・にじます・梅 新たまねぎ・ごぼう・冬瓜 かぼちゃ・さくらんぼ 小玉すいか・メロン ジュシーオレンジ	大根 じゃがいも ほうれんそう	近畿地方	吉野煮 信田汁 のっぺ なすのそうめん汁 関西風うどん たいたん かしわのじゅんじゅん 僧兵汁 ばち汁	《食育月間》	衛生に気をつけて食事をしよう	・正しい手洗いの仕方を知る。 ・食中毒予防の基本を知る。 ・清潔な身支度で活動し、衛生的な食事環境の整備に努める。 ・かむことの大切さを知る。
7	【夏野菜を食べよう】 ・食欲をそそる工夫	七夕 土用の丑の日	プール	七夕汁 夏野菜のカレー 蒸しとうもろこし	すずき・オクラ・トマト・冬瓜 さやいんげん・ピーマン ズッキーニ・なす・ゴーヤ きゅうり・枝豆・かぼちゃ とうもろこし・小玉すいか	じゃがいも たまねぎ	沖縄	ゴーヤチャンプルー クレープイリチー タコライス イナムドゥチ マース煮 もずく汁 んぶしー 人参しりしり 紅芋団子		食生活と栄養に ついて考えよう	・自分の食生活を見直し、より健康的なものになるよう改善する。 ・夏休みの望ましい食生活について理解する。
8 9	【骨を丈夫にしよう】 ・残暑を乗り切り、初秋を感じられる献立の作成	十五夜	運動会(小)	なすの田舎汁 芋煮会汁・月見汁 揚げパン	さんま・なす・とうもろこし かぼちゃ・ピーマン・トマト ぶどう・梨	じゃがいも	中国地方	けんちょう 大平 だんご汁 八寸 レモンゼリー	《料理教室報告・ 給食メニュー紹介》	健康な体作りと 給食の役割に ついて考えよう	・健康な体作りのため、給食をできるだけ残さず食べるように努力する。
10	【秋の味覚を楽しもう】 ・秋が感じられる食品と献立	目の愛護デー 十三夜	陸上大会(6年) 新人地区大会 (中)	大学芋 里芋のそぼろ煮 森のシチュー さんまのかば焼き 揚げパン	さんま・鮭・里芋・さつま芋 きのこ・栗・りんご	ほうれんそう 生しいたけ	東北地方	芋煮 せんべい汁 きりたんぼ汁 こづゆ けの汁 洋梨 だまこ汁 引き菜もち 仙台麩入りみそ汁 笹かまぼこの天ぷら		和やかな食事を 心がけよう	・落ち着いた雰囲気の中で、楽しく食事をする ・楽しい食事になるには、どのようなことに気を付けたいのかを考える ・自分の食事のマナーを振り返り、さらに和やかで楽しい会食ができるようにする。
11	【埼玉県でできる食材を 知ろう】 ・地元(埼玉県)の食材を取り入れる ・郷土食の良さを認識させる	七五三	彩の国ふるさと 学校給食月間 就学時健診 学校公開 音楽会(小・中)	煮ぼうとう ほうれん草のカレー 大学芋 揚げパン	鮭・さんま・里芋・さつま芋 きのこ・りんご・みかん ほうれんそう・大根 ブロッコリー・菊花	ほうれんそう 大根 生しいたけ	埼玉県	かてめし ねぎ塩まんじゅう ゆずゼリー 煮ぼうとう まゆ玉汁 おつきりこみ つまっこ ゼリーフライ 狭山茶フライ しゃくし菜 蓮田焼きスバ になじんポタージュ	《彩の国ふるさと 学校給食月間》	埼玉県の食材に ついて知ろう	・彩の国ふるさと学校給食月間により、埼玉県の郷土食、朝霞地区の郷土食、地元の食材について考える。
12	【冬野菜を食べよう】 ・風邪を予防する食事の工夫 ・冬野菜を多く取り入れる	冬至(ゆず・ かぼちゃ料理) クリスマス	卒業祝い(中)	鍋もの・おでん にんじんポターージュ 大根のそぼろ煮 揚げパン(小学校)	たら・ぶり・さば・ほっけ にんじん・大根・白菜 ほうれんそう・小松菜 れんこん・ブロッコリー みかん・りんご・ゆず	ほうれんそう 大根・さつまいも にんじん・長ねぎ 生しいたけ 白菜	北陸地方	鮭の焼きつけ ソースかつ のっぺ汁 ぜんまいの油 炒め 打ち豆汁 めった汁 ぶりの照り焼き とり汁 スキー汁 長岡風ラーメン いとこ煮 プリカツ 治部煮 小松塩焼きそば		食べ物や栄養に 関心を持とう	・料理の名前や由来、食べ物の栄養について知る。
1	【学校給食の歴史を知ろう】 ・感謝の気持ちを育てる工夫 ・地元の野菜を多く取り入れる	正月 七草 鏡開き	学校給食週間 高校受験(中) 卒業祝い(中)	雑煮 すいとん にんじのかきあげ	たら・ぶり・さば・ほっけ わかさぎ・大根・白菜 ほうれんそう・小松菜 れんこん・ブロッコリー ネーブル・いちご・ぼんかん みかん・りんご・デコボン いよかん・はっさく	ほうれんそう 大根・白菜 にんじん・長ねぎ 小松菜 生しいたけ	中部地方	みそカツ みそおでん かしわのひきずり みそ煮込みうどん 黒はんぺん おにまん 僧兵汁 しょうけ飯の具 富士宮焼きそば	《学校給食週間・ 衛生に気をつけよう (ノロウイルス)》	学校給食の意義 を知ろう	・全国学校給食週間にあわせて、学校給食の歴史やねらいを理解する。 ・給食集会や給食時間の放送などにより、給食に対する意識を高める。
2	【緑黄色野菜を食べよう】 ・体を温める食材・料理を取り入れる	節分	高校受験(中) 卒業祝い(中) セレクト(小)	呉汁 いわし料理	たら・ぶり・さば・ほっけ・大根 白菜・ほうれんそう・ネーブル ブロッコリー・れんこん・いちご ぼんかん・なばな・せとか・りんご デコボン・いよかん・はっさく	大根・白菜 にんじん 長ねぎ 生しいたけ さつまいも	北海道	ザンギ 石狩汁 豚丼 いもだんご汁 スープカレー どさんこラーメン 鮭のチャンチャン焼き 函館塩ラーメン		かぜに負けない 体を作ろう	・かぜを予防するための栄養摂取について、理解する。
3	【春野菜を食べよう】 ・春が感じられる食品と献立	ひな祭り	卒業・進級祝い セレクト(小)	菜の花汁 なばなのごま和え 五目寿司	さやえんどう・菜の花・なばな 山菜・かき菜・あさり・セロリー いちご・はっさく・清見オレンジ デコボン・甘夏みかん きびなご・かぶ	じゃがいも にんじん 長ねぎ 生しいたけ	九州地方	長崎ちゃんぽん とり天 チャーメン さつま汁 とり肉のゆずこしょう焼き がめ煮＝筑前煮 太平燕 がね だぶ 浦上そぼろ とんこつラーメン だご汁		給食に携わる 人々に感謝 しよう	・給食を作ったり、運んだりしてくれる人々の苦勞を知り、感謝の気持ちをもつ。 ・1年間の給食活動の反省をし、来年度の給食に役立てる。

* 揚げパンは各校1回ずつ実施する。 * 多文化の料理は、適宜入れる。

学校給食費の状況について

令和6年度決算報告書

報告③

収入

調定額（単位：円）	※「調定額」とは、保護者の皆さまからお預かりする給食費の総額です。給食費は、すべて給食の材料費として支出されております。なお、その他の光熱水費、人件費、施設運営費等は、公費により賄われております。
546,570,351	

支出

購入物資の種類	金額（単位：円）	材料代に占める割合
基本物資 米飯・パン・麺・牛乳	259,813,307	41.22%
一般物資 食肉・魚介類・調味料・乾物・缶詰・ 冷凍食品・野菜・果物など	370,565,445	58.78%
合 計	630,378,752	100.00%

主な基本物資（主食、牛乳）及び副食用物資（おかず）の価格推移

【小学校】

（単位：円／1食、税込）

品 目	R2	R3	R4	R5	R6	対R5年度差額
主食の平均額	51.24	52.27	53.60	57.83	72.67	+14.84
牛乳（200CC）	53.21	53.13	53.60	58.38	63.73	+5.35
基本物資 計	104.45	105.40	107.20	116.21	136.40	+20.19
副食用物資	144.55	143.60	141.80	163.79	143.60	-20.19
1食単価	249	249	249（264）	280	280	—
1食あたり副食費充当率（％）	58.05	57.67	56.95	58.50	51.26	-7.24

【中学校】

品 目	R2	R3	R4	R5	R6	対R5年度差額
主食の平均額	62.74	64.65	64.87	70.88	82.58	+11.7
牛乳	(200CC)	53.21	53.13	53.60	58.38	+5.35
	(250CC)	66.52	66.42	67.00	72.98	+6.69
基本物資 計	牛乳200の場合	115.95	117.78	118.47	129.26	+17.05
	牛乳250の場合	129.26	131.07	131.87	143.86	+18.39
副食用物資	牛乳200の場合	169.05	167.22	166.53	185.74	-17.05
	牛乳250の場合	155.74	153.93	153.13	171.14	-18.39
1食単価	285	285	285（300）	315	315	—
1食あたり 副食費充当率（％）	牛乳200の場合	59.32	58.67	58.43	58.97	-5.42
	牛乳250の場合	54.65	54.01	53.73	54.33	-5.84

<考察>

令和6年度は、物価高騰により給食食材の購入価格が大幅に増加し、副食費へかけられる金額が過去最少を記録したため、10月から月に数回、副菜を減らすこととなりました。

アレルギー対応事業の実績及び令和6年度の実施状況

○米飯代替提供事業

単位：人

	小学校	中学校	合 計
令和5年度	26	6	32
令和6年度	27	9	36
令和7年度	27	10	37
増 減 令和6年度：令和7年度	0	1	1

< 通知内容変更 >
提供しているパンは卵・乳を使用していない旨追加した。

○学校給食費の一品還付事業

単位：人・円

	小学校	中学校	合 計	還付額
令和5年度	89	26	115	1 4 1, 2 5 3 円
令和6年度	77	34	111	2 2 2, 4 8 4 円
令和7年度	80	34	114	
増 減 令和6年度：令和7年度	3	0	3	

※一品還付、一品牛乳の合計人数

○飲用牛乳停止者の還付事業

単位：人・円

	小学校	中学校	合 計	還付額
令和5年度	95	68	163	1, 2 5 6, 8 6 8 円
令和6年度	103	70	173	1, 9 2 0, 0 4 8 円
令和7年度	135	63	198	
増 減 令和6年度：令和7年度	32	△ 7	25	

対象者 ①アレルギー疾患
②牛乳を飲むことにより体に変調を来す者
③疾病・宗教上の理由により飲用できない者

報告⑤

物件一覧表			
調査番号	構 造	補償額	備 考
①	非木造建物	341,583円	階段内壁クラック新規発生
②	木造建物	2,544,022円	屋根クラック多数
③	木造建物	2,561,654円	内壁クラック 拡大 天井隙間 新規発生 外壁クラック 新規発生 外床亀裂 新規発生 屋根クラック多数 新規発生
補償額 計		5,447,259円	

朝霞市立朝霞第五小学校自校給食室調理等業務委託について

1 概要

令和7年8月からの朝霞第五小学校における学校給食調理等の業務委託を開始するため、事業候補者の選定を実施

2 履行期間

令和7年8月1日から令和10年7月31日まで(3年間)

3 業務委託内容について

業務委託については、給食調理、洗浄作業等の作業的な部分のみを民間に委託するもので、献立の作成、食材の選定、購入等の根幹業務や調理指示書の作成、検食等についてはこれまでどおり学校や教育委員会で行い、安心安全な学校給食の提供を継続する。

4 民間委託による効果について

民間企業の持つ専門的な知識・技術の活用、また、調理スタッフの流動的な配置による、柔軟な勤務形態などにより業務効率の向上を図ることができる。

また配膳時等において当該校の児童と調理員との間で挨拶が交わされるなど、日常生活においてふれあいや交流を図ることができ、教育活動の一環を担うなどの効果がある。

5 受託事業者の選考について

本業務は、学校給食がもつ特性により高い専門性や安全性の確保など質の高いサービスの提供が求められることから、事業者の選定は、公募型プロポーザルにより実施。

6 事業候補者選定の経緯

(1)募集

- ・申請期間 令和7年4月21日(月曜日)から令和7年5月8日(木曜日)まで
- ・募集方法 市ホームページへの掲載による公募
- ・応募事業者 2者(詳細は以下のとおり)

- ①一富士フードサービス株式会社関東支社
- ②葉隠勇進株式会社

(2)選定

○ 第一次選定

- ・選定方法 書類審査
- ・実施日 令和7年5月23日(金曜日)
- ・第一次選定通過事業者 1者(詳細は以下のとおり)

- ①一富士フードサービス株式会社関東支社 80.0点

※葉隠勇進株式会社は、設計金額超過により失格

○ 第二次選定

- ・選定方法 プレゼンテーション審査
- ・実施日 令和7年7月2日(水曜日)
- ・第二次選定通過事業者 1者(詳細は以下のとおり)
- ・第二次選定通過者(事業候補者)決定

- ①一富士フードサービス株式会社関東支社 72.8点

(3)事業候補者概要

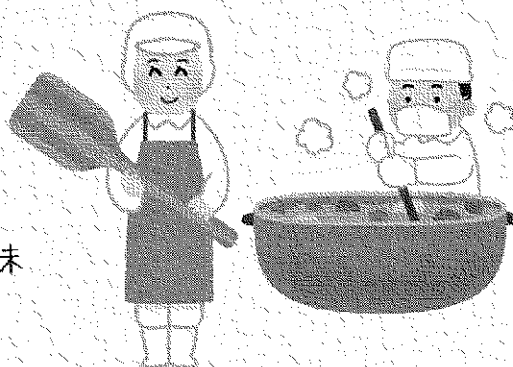
- ・事業者名 一富士フードサービス株式会社関東支社
- ・所在地 東京都千代田区神田錦町3-20

／給食の舞台裏を見てみよう／

親子de 給食センター探検

夏休みだからできる特別体験☆
調理場に入って調理の様子を見てみよう！
美味しい試食もあるよ♪

何人分の給食を
作ってるのかな？



たくさんの野菜
包丁で切ってるの？

揚げパンに特別な味
が登場？！

お味噌汁の秘密？！

日時

① 7/22 (火) ② 7/23 (水) ③ 7/24 (木) ④ 7/25 (金)

10:00～正午

会場

溝沼学校給食センター
大字溝沼1029-8

浜崎学校給食センター
浜崎4-13-63

定員

①～④各回**14組**(最大**35名**)

※申し込み多数の場合は抽選。

抽選結果は、当選者にのみハガキで
通知します。(7/9(水)頃発送予定)

対象

小・中学生とその保護者
※未就学児の同伴はできません

費用

1人500円
(材料費・保険料)

持ち物

エプロン・三角巾・筆記用具・上履き・マスク
水筒(飲み物の提供はありません。必ずご持参ください)

献立

焼きそば・揚げパン
フランク串の3品

／お問い合わせはこちら／
学校給食課 ☎048-451-0370

お申し込みは
7/2(水)までに
フォームから

