

令和8年度第1回朝霞市学校給食運営審議会 次第

日時 令和8年7月21日(火)

午後2時

会場 溝沼学校給食センター2階会議室

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8年度学校給食事業計画について
- ② 令和8年度献立及び指導計画について
- ③ 令和7年度学校給食費の状況及び現状について
- ④ 食物アレルギー対応について
- ⑤ 朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業者選定について
- ⑥ 親子 de 給食センター探検について

6 その他

7 閉 会

○朝霞市学校給食運営審議会に関する条例

昭和39年3月26日条例第15号

改正

昭和45年6月23日条例第21号

昭和47年3月9日条例第9号

昭和48年3月27日条例第4号

昭和51年3月29日条例第10号

昭和52年3月31日条例第11号

昭和53年3月31日条例第12号

昭和54年3月23日条例第21号

昭和56年6月29日条例第15号

朝霞市学校給食運営審議会に関する条例

(目的)

第1条 学校給食法（昭和29年法律第160号）の目的達成のため、朝霞市に学校給食運営審議会（以下「審議会」という。）を置く。

(事業)

第2条 審議会は、学校給食法に規定するもののほか、教育委員会の諮問に応じ、学校給食に関する次に掲げる事項について調査審議し、及びこれらの事項に関して教育委員会に建議する。

- (1) 給食施設及び設備の整備に関すること。
- (2) 学校給食の運営に関すること。
- (3) 給食物品納入業者の選定に関すること。
- (4) 要保護児童生徒及び準要保護児童生徒への援助対策に関すること。
- (5) 給食について保護者への啓蒙に関すること。
- (6) 前各号に掲げるもののほか給食の振興に関すること。

(委員)

第3条 審議会は、14人以内の委員で組織する。

- 2 特別の事項を調査審議するために必要があるときは、審議会に臨時委員を置くことができる。
- 3 委員及び臨時委員は、非常勤とする。

(構成)

第4条 審議会の委員は、次の各号に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱する。

- (1) 市議会代表
 - (2) 学校長代表
 - (3) 保護者代表
 - (4) 市の関係行政の職員
 - (5) 知識経験者
- (任期)

第5条 審議会の委員の任期は、1年とする。

- 2 教育委員会は、任期中において特別事由があるときは、委員の委嘱を解くことができる。
- 3 委員に欠員を生じたときは、補欠委員を委嘱する。
- 4 補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(役員)

第6条 審議会に会長及び副会長を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選によってこれを定める。
- 3 会長は、審議会を代表し、議事その他の会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代行する。

(定足数)

第7条 審議会は、委員の総数の過半数が出席しなければ、議事を開き議決することができない。

(事務局)

第8条 審議会の庶務は、教育委員会事務局において処理する。

(報酬)

第9条 審議会の委員には報酬を支給する。

- 2 審議会の委員が会議に出席し、職務のため出張したときは、その費用を弁償する。
- 3 報酬及び費用弁償の支給方法は、特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例（昭和32年朝霞市条例第2号）を適用する。

(委任)

第10条 この条例に規定するものを除くほか、この条例の施行に必要な事項については、朝霞市教育委員会がこれを定める。

附 則

この条例は、昭和39年4月1日から施行する。

附 則（昭和45年条例第21号）

この条例は、昭和45年7月1日から施行する。

附 則（昭和47年条例第9号）

この条例は、昭和47年4月1日から施行する。

附 則（昭和48年条例第4号）

この条例は、昭和48年4月1日から施行する。

附 則（昭和51年条例第10号）

この条例は、昭和51年4月1日から施行する。

附 則（昭和52年条例第11号）

この条例は、昭和52年4月1日から施行する。

附 則（昭和53年条例第12号）

この条例は、昭和53年4月1日から施行する。

附 則（昭和54年条例第21号）

この条例は、昭和54年4月1日から施行する。

附 則（昭和56年条例第15号）

この条例は、昭和56年7月1日から施行する。

令和8年度 朝霞市学校給食運営審議会委員名簿

令和8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)	えんどう みつひろ 遠藤 光博	朝霞市議会議員	再任
	いいくら かずき 飯倉 一樹	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
	かねこ じろう 金子 二郎	朝霞第一中学校長	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
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 PTA会長	再任
	おおた つよし 太田 剛	朝霞第一小学校 保護者と先生の会会長	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	再任
	ば ば あゆみ 馬場 歩	朝霞保健所管内地域活動 栄養士会えぷろん会員	再任

令和８年度 朝霞市学校給食事業計画

第３期朝霞市教育振興基本計画基本目標である「持続可能な社会の創り手の育成」の基盤となる『健康の保持・増進』、また「質の高い学校教育を推進するための環境の充実」の基盤となる『安全・安心で持続可能な学校給食の提供』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	・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・設備の整備
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 ・世界の多文化な料理を取り入れる ・学校行事を考慮する ・地産地消の推進 ・手作り献立の推進 ・児童生徒の給食アンケートの実施 ・特定原材料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	・ ならし給食訪問の実施
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 「目標Ⅲ 健やかな体の育成」の「施策 9 健康の保持増進」による食育の推進 (第 4 期埼玉県教育振興基本計画)	・ 身に付けるべき望ましい食習慣として、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

令和8年度 献立及び指導計画

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 春野菜の炊き合わせ 菜花のごま炒め・和え 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 けんちん汁 かんぴょうごはん 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 新じゃがいものみそ汁 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 はちはい しっぽうどん いもたき すだちゼリー		食事のマナーを 身につけよう	・感謝の気持ちをもち、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・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 お講汁 しよい飯 飛鳥汁 たいたん すろっぽ たこ焼き 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 夏野菜のみそ汁 蒸しとうもろこし 枝豆とコーンのソテー	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 クーブイリチー タコライス イナムドゥチ マース煮 もずく汁 にんじんしりしり シブイのスープ		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。
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	じゃぶ チキンチキンごぼう けんちょう 大平 だんご汁 八寸 レモンゼリー ばち汁	《親子de給食センター 探検報告・ 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 きりたんぼ汁 こづゆ けの汁 にこもり 引き菜炒り せんべい汁 仙台麩入り肉じゃが 笹かまぼこの天ぷら じゃじゃ麺 はっと汁		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 気を付けたらいいのか考える。 ・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 のらぼう菜 ゆずゼリー 肉汁うどん まゆ玉汁 おつきりこみ つみっこ ゼリーフライ 狭山茶フライ しゃくし菜 蓮田焼きスパ 煮ぼうとう にんじんポターージュ	《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 冬野菜の米粉シチュー 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 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 プリカツ 治部煮 打ち豆汁 めった汁 ほっかけ 金沢カレー ぶりの照り焼き とり汁 スキー汁 長岡風ラーメン ぜんまいの油いため 小松塩焼きそば いとこ煮		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) 音楽鑑賞会(小)	雑煮 すいとん にんじんのかきあげ	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 ほうとう みそ煮込みうどん 黒はんぺん けいちゃん おにまん 僧兵汁 しょうけ飯 すったて汁 富士宮焼きそば とり肉の山賊焼き とり肉の美味だれ焼き	《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・ぼんかん いちご・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 7 年度決算報告書）

○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、この他の光熱水費、人件費、施設運営費等は、公費により賄われております。
599,677,275	

○支出

購入物資の種類	金額（単位：円）	材料代に占める割合
<u>基本物資</u> 米飯・パン・麺・牛乳	332,568,632	45.17%
<u>一般物資</u> 食肉・魚介類・調味料・乾物・缶詰・ 冷凍食品・野菜・果物など	403,612,709	54.83%
合 計	736,181,341	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

※R7 年度は年度途中で、給食費改定があったため、改定後の数値

【小学校】

（単位：円／1食、税込）

品 目	R4	R5	R6	R7 年度末	R7 平均	対 R6 年度差額
主食の平均額	53.60	57.83	72.67	73.92	72.81	1.25
牛乳（200CC）	53.60	58.38	63.73	64.86	64.86	1.13
基本物資 計	107.20	116.21	136.40	138.78	137.67	2.38
副食用物資	141.80	163.79	143.60	216.22	173.34	72.62
1食単価	249（264）	280	280	355	311	75.00
1食あたり 副食費充当率（%）	56.95	58.50	51.28	60.91	55.74	9.69

【中学校】

品 目	R4	R5	R6	R7 年度末	R7 平均	対 R6 年度差額
主食の平均額	64.87	70.88	82.58	84.33	83.07	1.75
牛乳	（200CC）	53.60	58.38	63.73	64.86	1.13
	（250CC）	67.00	72.98	79.67	81.09	1.42
基本物資 計	牛乳 200 の場合	118.47	129.26	146.31	149.19	2.88
	牛乳 250 の場合	131.87	143.86	162.25	165.42	3.17
副食用物 資	牛乳 200 の場合	166.53	185.74	168.69	203.40	87.12
	牛乳 250 の場合	153.13	171.14	152.75	187.17	86.83
1食単価	285（300）	315	315	405	351.33	90
1食あたり 副食費充当率 （%）	牛乳 200 の場合	58.43	58.97	53.55	63.16	9.61
	牛乳 250 の場合	53.73	54.33	48.49	59.16	10.67

< 考察 >

令和 7 年度は学校給食費を 1 食あたり小学校 75 円、中学校 90 円改定した。物価高騰により給食食材の購入価格も増加した。1 品不足解消、R7.10 の給食費の改定により、質・量ともに充実し、予算の範囲内で対応することができた。

学校給食費の状況について（令和7年度決算報告書）

※参考

R7 年度単価推移

【小学校】

品 目	4-6	7-9	10-3	平均
主食の平均値	72.24	72.24	73.92	72.81
牛乳（200CC）	64.86	64.86	64.86	64.86
基本物資 計	137.10	137.10	138.78	137.67
副食用物資	142.90	160.90	216.22	173.34
1 食単価	280	298	355	311
1 食あたり 副食費充当率（%）	51.04	53.99	60.91	55.74

【中学校】

品 目		4-6	7-9	10-3	平均
主食の平均値		82.44	82.44	84.33	83.07
牛乳	200cc	64.86	64.86	64.86	64.86
	250 cc	81.09	81.09	81.09	81.09
基本物資計	200cc	147.30	147.30	149.19	147.93
	250 cc	163.53	163.53	165.42	164.16
副食用物資	200cc	167.70	186.70	255.81	203.40
	250 cc	151.47	170.47	239.58	187.17
1 食単価		315	334	405	351.33
1 食あたり 副食費充当 率（%）	200cc	53.24	55.90	63.16	57.89
	250 cc	48.09	51.04	59.16	53.27

令和8年6月現在

アレルギー対応事業の実績及び令和8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6年度	27	9	36
令和7年度	26	11	37
令和8年度 ※R8.6末現在	26	6	32
増 減 令和7年度：令和8年度	0	△5	△5

<通知内容変更>
提供しているパンは卵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6年度	77	34	111	222,484円
令和7年度	83	34	117	135,370円
令和8年度 ※R8.6末現在	93	33	126	
増 減 令和7年度：令和8年度	+10	△1	+9	

※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6年度	103	70	173	1,920,048円
令和7年度	178	57	235	1,860,583円
令和8年度 ※R8.6末現在	139	77	216	
増 減 令和7年度：令和8年度	△39	+20	△19	

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

朝霞市立朝霞第四小学校自校給食室調理等業務委託について

1 概要

令和8年8月からの朝霞第四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8年8月1日から令和11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8年4月20日(月曜日)から令和8年5月8日(金曜日)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 1者(詳細は以下のとおり)

①東京ケータリング株式会社

(2) 選定

○ 第一次選定

- ・選定方法 書類審査
- ・実施日 令和8年5月12日(火曜日)から令和8年5月22日(金曜日)まで
- ・第一次選定通過事業者 1者(詳細は以下のとおり)

①東京ケータリング株式会社 521点(平均点74.4点)

○ 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8年7月2日(木曜日)
- ・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東京ケータリング株式会社 549点(平均点78.4点)

(3) 事業候補者概要

- ・事業者名 東京ケータリング株式会社
- ・所在地 東京都品川区北品川六丁目7番29号 ガーデングレイス品川御殿山



めざせ！給食マスター



		Aコース 難易度：☆	Bコース 難易度：☆☆	Cコース 難易度：☆	Dコース 難易度：☆☆
1 日 目	学校給食 センター探検	7/22 (水) 10:00～正午	7/23 (木) 10:00～正午	7/29 (水) 10:00～正午	7/30 (木) 10:00～正午
		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	
2 日 目	食育 講座	8/4 (火) 10:30～12:15 【牛乳大変身！】	8/5 (水) 10:30～12:15 【ここがすごい！給食！】	8/4 (火) 13:30～15:15 【牛乳大変身！】	8/5 (水) 13:30～15:15 【ここがすごい！給食！】
		東洋大学 朝霞キャンパス 岡48-1			

～当日の流れ～

【1日目】給食センター

9:30～ 受付開始
10:00～ 調理場見学・体験
11:20～ 試食 (焼きそば・フランク・セレクト揚げパン)
12:00 終了

持ち物 上履き・水筒
筆記用具

【2日目】東洋大学

10:30/13:30～ 受付開始
10:40/13:40～ 食育講座
11:50/14:50～ 修了証交付式
12:15/15:15 終了

持ち物 水筒・筆記用具

- 対 象 小学生・中学生とその保護者で2日間参加できる方
- 定 員 各コース12組(最大35名)※未就学児の同伴はできません
- 参加費 1人600円※2日目の食育講座は無料
- 申込方法/期間 右記の申込フォームで受け付け

6月19日(金)～6月29日(月)×



お申込み前にご確認ください。

- 1組3名までの応募が可能です。
(兄弟姉妹とその保護者)
- 1組につき保護者は1名まで

※抽選結果は、当選者にのみハガキで通知
します。(7月8日(水)頃発送予定)

朝霞市学校給食課

☎ 048-451-0370

