

令和5年度第1回朝霞市学校給食運営審議会 次第

日時 令和5年7月27日（木）

午後2時から

会場 溝沼学校給食センター 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5年度学校給食事業計画について

(2) 令和5年度献立及び指導計画について

(3) 令和4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) 浜崎学校給食センターの委託化について

(7) 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

(8) 学校給食費の保護者負担軽減策について

(9) 親子料理教室の開催について

6 その他

7 閉 会

令和5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	<ul style="list-style-type: none"> ・ドライ運用の推進 ・食器、食缶、器具等の消毒の確認 ・食器、食缶、器具等の洗浄の確認（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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の整備 ・ドライ運用の充実 ・栄町学校給食センター解体工事
④ 食品の安全管理	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳保冷庫、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	<ul style="list-style-type: none"> ・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大アレルギー食材不使用の献立を定期的実施する
② 栄養報告	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養報告（週報）の実施（6月、11月）

③ 栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ T T (チームティーチング) による授業
② 給食訪問	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食訪問の実施
③ 給食主任研修会への参加	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童生徒及びその保護者を対象とする親子料理教室の実施 ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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・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 クワイチー 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 こつゆ 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、さらに和やかに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 つみっこ ゼリーフライ 狭山茶フライ しゃくし菜 蓮田焼きそば 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 大根のそぼろ煮	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4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。
552,335,213	

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	221,336,568	37.89%
<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	362,866,037	62.11%
合計	584,202,605	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	H30	R1	R2	R3	R4	対R3年度差額
主食の平均額	48.89	50.14	51.24	52.27	53.60	+1.33
牛乳（200CC）	52.27	53.12	53.21	53.13	53.60	+0.47
基本物資 計	101.16	103.26	104.45	105.40	107.20	+1.80
副食用物資	147.84	145.74	144.55	143.60	141.80	△1.80
1食単価	249	249	249	249	249（264）	—
1食あたり副食費充当率（%）	59.37	58.53	58.05	57.67	56.95	△0.72

【中学校】

品目	H30	R1	R2	R3	R4	対R3年度差額	
主食の平均額	60.13	61.86	62.74	64.65	64.87	+0.22	
牛乳	（200CC）	52.27	53.12	53.21	53.13	53.60	+0.47
	（250CC）	65.34	66.27	66.52	66.42	67.00	+0.58
基本物資 計	牛乳200の場合	112.40	114.98	115.95	117.78	118.47	+0.69
	牛乳250の場合	125.47	128.13	129.26	131.07	131.87	+0.80
副食用物資	牛乳200の場合	172.60	170.02	169.05	167.22	166.53	△0.69
	牛乳250の場合	159.53	156.87	155.74	153.93	153.13	△0.80
1食単価	285	285	285	285	285（300）	—	
1食あたり副食費充当率（%）	牛乳200の場合	60.56	59.66	59.32	58.67	58.43	△0.24
	牛乳250の場合	55.98	55.04	54.65	54.01	53.73	△0.28

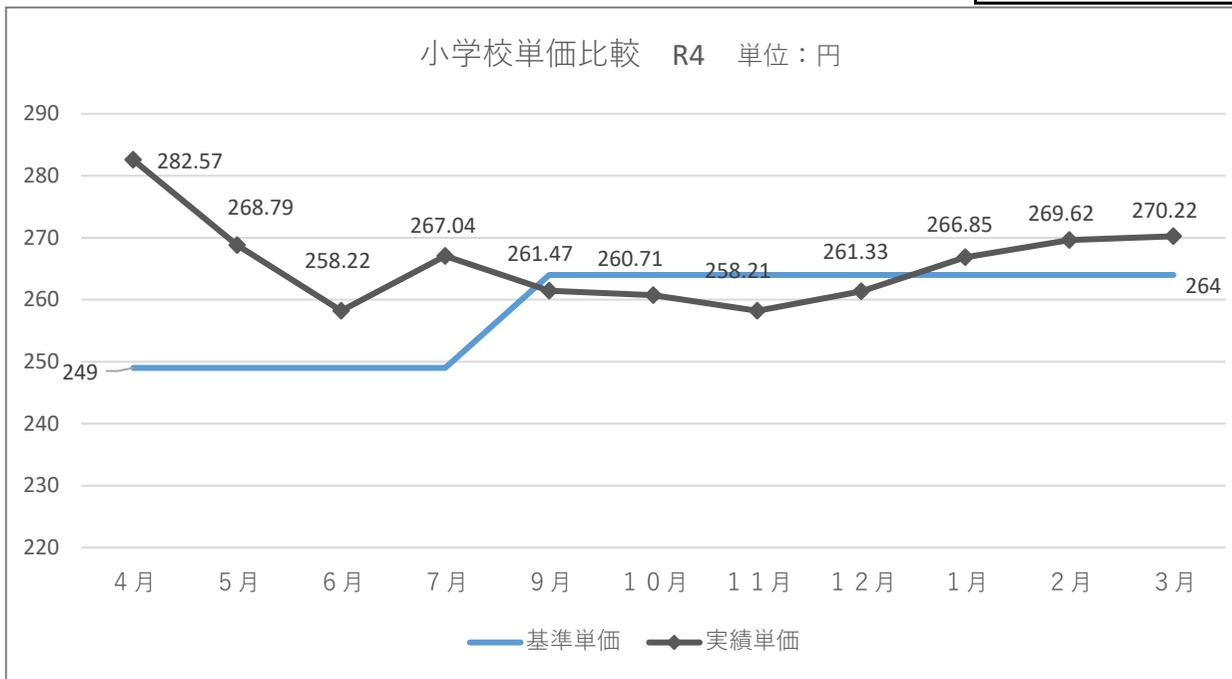
＜考察＞

令和4年度は、コロナ禍における物価高騰により、給食食材の価格も上昇したため、給食の質を低下させないよう2学期以降1食あたり15円を一般会計から補填して対応した。そのため、副食費充当率が低下しているが、給食は質に影響を及ぼすことなく提供できた。

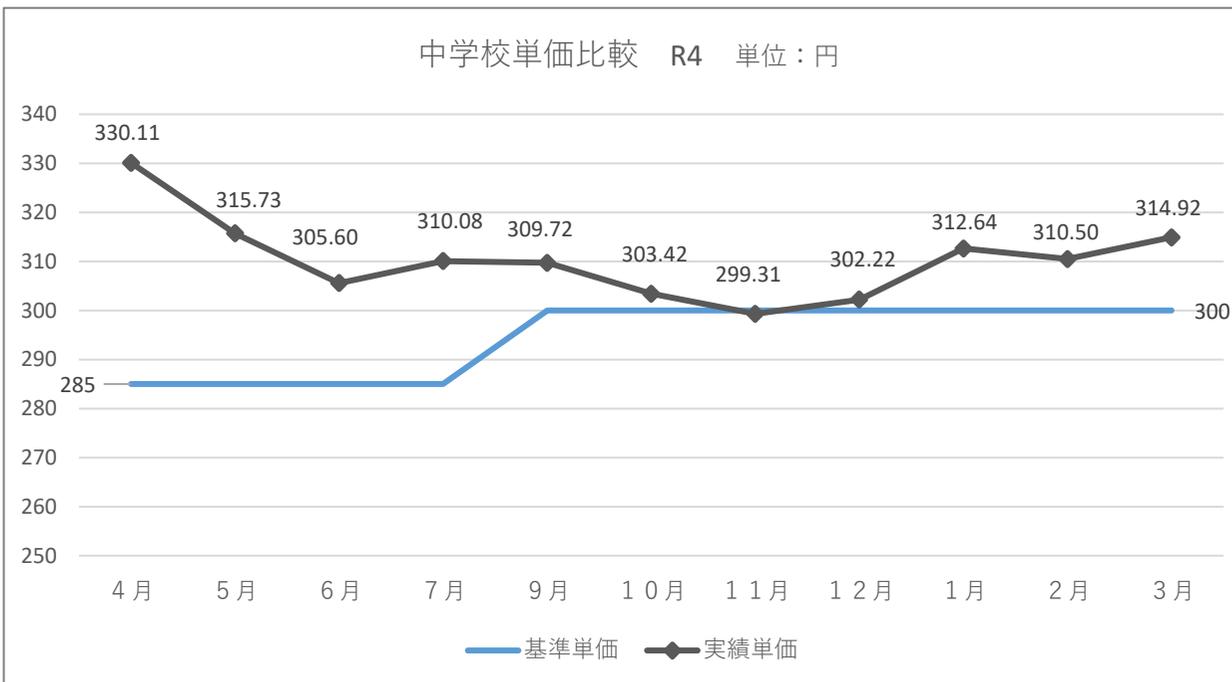
令和4年度平均実績単価と基準単価比較

消費税込み (円)

小学校	基準単価	実績単価	差額
4月	249	282.57	33.57
5月	249	268.79	19.79
6月	249	258.22	9.22
7月	249	267.04	18.04
9月	264	261.47	12.47
10月	264	260.71	11.71
11月	264	258.21	9.21
12月	264	261.33	12.33
1月	264	266.85	17.85
2月	264	269.62	20.62
3月	264	270.22	21.22
9～3月までの平均		264.06	0.06



中学校	基準単価	実績単価	差額
4月	285	330.11	45.11
5月	285	315.73	30.73
6月	285	305.60	20.60
7月	285	310.08	25.08
9月	300	309.72	24.72
10月	300	303.42	3.42
11月	300	299.31	-0.69
12月	300	302.22	2.22
1月	300	312.64	12.64
2月	300	310.50	10.50
3月	300	314.92	14.92
9～3月までの平均		307.53	7.53



令和5年6月現在

アレルギー対応事業の実績及び令和5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3年度	34	4	38
令和4年度	36	3	39
令和5年度	26	6	32
増 減 令和4年度：令和5年度	△10	+3	△7

<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3年度	90	13	103	180,217円
令和4年度	86	19	105	161,405円
令和5年度	89	26	115	
増 減 令和4年度：令和5年度	+3	+7	+10	

※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3年度	73	67	140	1,189,885円
令和4年度	96	69	165	1,443,383円
令和5年度	95	68	163	
増 減 令和4年度：令和5年度	-1	-1	-2	

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5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5年8月1日から令和8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5年4月28日（金）から令和5年5月19日（金）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 3者（詳細以下のとおり）

①東京ケータリング株式会社	②株式会社馬淵商事
③シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社	

※番号は受付順

(2) 選定

○ 第一次選定

- ・選定方法 書類審査
- ・実施日 令和5年6月20日(火)
- ・第一次選定通過事業者 2者(詳細以下のとおり)

①東京ケータリング株式会社	③シダックス大新東ヒューマン サービス株式会社
---------------	----------------------------

※番号は受付順

○ 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5年7月10日(月)
- ・第二次選定通過事業者(事業候補者)決定

(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 東京都新宿区左門町3番地1 左門イレブンビル3階

保護者 各位

更なる学校給食費の負担軽減を実施します

市では、今年度保護者の皆様の経済的負担軽減を目的に、給食費改定に伴う増額分を市が負担するとともに、小中学校に3人以上在籍している世帯の3人目以降の児童生徒の給食費を無償にする等の支援を実施しております。

このたび、更なる支援として国の地方創生臨時交付金を活用し、下記のとおり学校給食費6か月間を半額とし、負担軽減を図ります。

***対象となる方** 市内小中学校に在籍する児童生徒

***減額後の学校給食費**

小学生 月額4,200円 → **月額2,100円**

中学生 月額4,800円 → **月額2,400円**

***減額の期間** 令和5年10月から令和6年3月までの6か月間

※口座振替の方…指定の金融機関の口座からの振替額を減額します。

※納付書でお支払いの方…減額した2学期以降の納付書を8月下旬に送付します。

***現在実施している負担軽減策**

- ・給食費改定に伴う増加分（500円/月）は市が負担しています。
- ・小・中学校に3人以上在籍している世帯の3人目以降の給食費を無償にしています。



朝霞市キャラクター「ぼぼたん」

<問い合わせ先> 朝霞市教育委員会学校給食課（溝沼学校給食センター内）

TEL 048-451-0370 FAX 048-451-0372 メール:gakko_kyusyoku@city.asaka.lg.jp