

1 日 時 令和5年7月18日(火) 15:30 ~ 16:35

2 場 所 小平市立学校給食センター 会議室

3 出席状況 出席者: 11名 欠席者: 2名 事務局: 3名

4 傍聴者 なし

5 次 第

1 委嘱状伝達

2 委員自己紹介

小平第六中学校の大島校長を委員長に選出。

3 委員長挨拶

4 給食センターの紹介(パワーポイントにて)

学校給食センターの概要説明および給食調理の様子等について説明を行った。

(質疑応答) なし

5 議題

(1) 協議事項

なし

(2) 報告事項

①令和4年度中学校給食費会計報告(資料No.3)

・収入の部については、5つの科目に分けている。まず給食費は、生徒・教職員、試食会等で提供した給食にかかる収入を計上しており、金額は243,959,798円。

・諸収入は、食中毒等の事故対応のため、給食提供後、一定期間保存が義務付けられ、市の公費で補填される保存食代等を計上しており、金額は145,462円。

・前年度繰越金は、1,114,792円。

・補助金は、昨年度新たに計上した項目で、給食食材料費の高騰に対応するため、令和4年7月から令和5年3月までの給食に対し、市の公費から学校給食費会計へ交付した補助金を計上しており、金額は5,048,104円。

・最後に、過年度分給食費は、平成29年度から令和3年度までの未納となっている給食費のうち、令和4年度に収入されたもので、金額は22,200円。

以上の収入合計が(A)として250,290,356円となった。

・支出の部、食材料費は購入した食材への支払にあてており、合計額が2億4,542万5,751円。

・給食費還付金は給食費年額確定以降の学級閉鎖、アレルギー対応、不食や転出等で還付した給食費を計上しており、金額は202万7,414円。

・最後に、その他支出は給食費を還付する際の手数料支出等を計上しており、金額は54,538円。

以上の支出合計(B)が2億4,750万7,703円であった。

・収入の合計（A）から、支出の合計（B）を引くと、278万2,653円 となり、令和5年度への繰越金となる。

・基金は、天候不良等による食材料費の急激な価格の高騰に対応するための、「物価調整基金」だが、令和5年度の支出はなく、基金残高は200万3,049円。

→質疑等なし。

②学校給食食材料費高騰臨時対策補助金について（資料 No. 4）

・事業の概要

コロナ禍以降の物価高騰対策として、昨年度に続き今年度も、給食1食あたり給食費単価の10.2%分を補助する。

補助金の交付は、小学校は各校の給食費会計口座に、中学校は給食センター口座に児童生徒数と給食実施回数に応じて交付する。令和4年度において、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金の活用が可能な事業として、「コロナ禍における物価高騰に伴う学校給食等に関する負担軽減」を行う事業が国から示された。

令和5年度においても、継続して食材の価格高騰の影響が見込まれることから、必要な栄養価を満たすとともに、美味しい給食を安定的に提供していくため、交付金を活用し、価格高騰分の費用について給食費会計に補填を行うもの。

・対象者

令和5年5月1日時点の児童生徒数に基づき、補助金額を計算する。教職員は、補助対象外となる。

・積算方法・根拠

「各校の学年ごとの児童・生徒数×給食実施回数×1食あたり補助額」

1食あたりの補助額が、給食費単価の10.2%になり、小学校低学年で24.1円、中学年で25.5円、高学年で27.0円、中学校で30.6円になる。

・補助期間と補助額

対象期間は令和5年4月から令和6年3月まで。金額は中学校給食費会計に約2,458万円が収入され、給食食材料費の値上がり分に充てられることになる。

・その他

生徒に必要な栄養価を満たしながら、教育の一環としての給食を提供するために必要な食材料費を設定し、その上で、その負担を誰がするのか、このようなことを総合的に考えながら給食費のあり方を考えていかなければならない時期にきている。

次回、委員の皆さまより給食費について、ご意見をお伺いしたいと思う。

【質疑】

・昨年度の補助金は約500万円となっているが、今年度は約2,500万円になっている。大きく増えた理由は。

→令和4年度は年度途中の7月から補助を行ったことと、補助率が昨年度は給食費単価の3.1%であったことによる。

・次回の会議では、給食費の値上げの話になるのか。今年度のような補助金は引き続き公費負担されるのか。

→次回の会議は11月の下旬になると思うが、食材料費の高騰状況から考えておそらく値上げという話になる。どの程度公費による補助ができるかは、予算が確定しないとはっきりと申し上げられない。

③令和6年度からのアレルギー対応食の提供について（資料No. 5）

・概要

令和6年度より、中学校のアレルギー対応は従来の弁当持参及び自己除去に加えて、4アレルギーの除去食提供が始まる。調理パン等、除去してしまうと料理として成り立たないものは、代替食を提供する。

対応食は、ランチジャーに一人分ずつ入れて配膳室に届け、それを当該生徒が取りに行く。アレルギー対応食用のトレイ・食器はそれぞれオレンジ・ピンク色で目立つようになっており、配膳ワゴンに載せて教室まで運ばれる。喫食する際に、ランチジャーから食器に移して食べてもらう。

【質疑】

・小麦アレルギーの生徒は、「小麦が出た場合、お米を提供するから返金はない」という理解であっているか。

→主食やそれ以外も含め、食べられないものが多い場合には、不食の届出を出していただければ、月4食以上から返金する制度を設けている。

・以前勤務していた自校式の中学校では、教室に栄養士や調理員が対応食を持ってきてくれた。配膳方法で、該当生徒が対応食を取りに行くとなっているが、当該生徒と周りの生徒に分かるのか。

→ワゴンに「〇〇さんの対応食があります。」という札を出す。ワゴンに対応食を置いてしまうと、学校では各階の配膳室から教室に運ばれるまでに時間があることや、教室での取り違え等が起きないようにと考え、このようになっている。

→給食時間が始まった後に、生徒が給食の時間に教室の外にでないようにという指導をして

いることや、給食当番がアレルギー生徒の場合、抜けができてしまうので、できればやり方を考えていただきたい。

→月末に各校のアレルギー担当教諭に対する対応食説明会があるので、意見を聞いてみたい。

④一般向け施設見学および試食会の開始について

・1学期には3校の保護者試食会が行われた。

・一般の方にも学校給食について知ってもらうために、施設見学をできるように、会議室奥の見学ホールを平日の午前中のみだが、開放しようと考えている。

- ・給食の試食については、個別対応は業務上できないため、10名以上の市民団体を対象に実施を予定している。受け入れ可能な団体数は、通常の給食業務に支障がでないよう、保護者団体と合わせて月2団体を上限に実施したい。

- ・開始時期はいずれも2学期を予定。

(3) その他

①各委員より意見

- ・昨年度の2月からお弁当給食からセンターの給食に代わり、生徒たちは美味しいと言って食べている、食育にも力を入れて、各学校にも出むいてくれていることがありがたい。

- ・配膳の様子を見ていて、熱い麺をビニール手袋で手づかみするのが大変。トングでもほぐれない。何か改善策を。

→麺は袋麺を使わず、工夫を重ね今の状況になっている。

- ・「オレンジゼリーとガパオライス」のような日は配膳用レードルをもう一本つけてもらえるとありがたい。

- ・お弁当給食の時には、冷えた給食であったり、スープ系が出なかったが、今は温かい麺やスープが出ていて生徒たちはとても喜んでいる。

- ・子供たちの笑顔が給食の時間多くなったことが最近みていてうれしい。

- ・お弁当給食に慣れていたこともあり、配膳に慣れていなくて、食べる時間が足りなくなることが多い。

- ・アレルギーのことに気を付けてはいるが、今後確認をよりしっかりやっていきたいと思う。

- ・今2年生の娘がいる。お弁当給食の時に学校での試食会で食べて、美味しいと思ったが、娘は今も美味しいと言って食べている。食べる時間が足りないようだ。

- ・今3年生の娘がいる。お弁当給食の時にほぼ毎日苦手なツナか大豆が入っていて食べられないと言っていたが、今は温かい給食になって食べているようだ。手作りの給食になったことで、美味しいと毎日言っている。やはり、食べる時間が足りないと言っている。

- ・様々なご苦労の上に給食が成り立っていることを知って、ありがたいと思った。

子どもはお弁当給食の時も美味しいと言って食べていたが、今はさらに美味しいと言っている。ただ、牛乳が冷たいと言っていた。

→当該校の保冷庫の温度を確認する。

- ・給食センターで手作りの給食は素晴らしいので、続けてもらいたい。

- ・学校薬剤師として場内の衛生検査を実施したが、衛生的にきれいに給食を作っていると思う。

- ・各学校において牛乳の腐敗を防ぐために、温度管理を徹底するようにしているが、冷たすぎるということも聞けて、新しい見解を得ることができて良かった。

- ・アレルギーに関して、新たな取り組みになるので、アレルギーの事故が起きた時の対

応に関しても考えておいてもらいたい。エピペンはすぐに使える状況にあるのか等も確認しておいてほしい。やり慣れていないと躊躇してしまう。

→小平市の学校では、アナフィラキシー対応ホットラインを公立昭和病院と結んでいる。

<終了>

令和4年度中学校給食費会計収支決算報告書

1. 収入の部

科 目	収 入 額	未収入額
1 給食費	243,959,798 円	150,500 円
2 諸収入 保存食代等	145,462 円	0 円
3 前年度繰越金	1,114,792 円	0 円
4 過年度分給食費	22,200 円	323,300 円
5 補助金	5,048,104 円	0 円
合 計(A)	250,290,356 円	473,800 円

左記のとおり決算報告いたします。

令和5年6月16日

小平市立学校給食センター 所長 宮本 智史



2. 支出の部

科 目	金 額
1 食材料費	245,425,751 円
1 主食	6,027,945 円
米	20,334,550 円
2 牛乳	46,322,784 円
牛乳	4,320,794 円
乳製品	41,999,990 円
3 副食(肉・魚・野菜等)	150,222,726 円
4 消費税	18,196,952 円
2 給食費還付金	2,027,414 円
3 その他 ゆうちょ銀行手数料等	54,538 円
合 計(B)	247,507,703 円

3. 収入支出差引額 (A)-(B)

(翌年度繰越金) 2,782,653 円

4. 基金

1 物価調整基金 (C) 2,003,049 円

監査報告
令和5年6月16日、「収支決算書」と「諸帳簿」及び「証拠書類等」を
監査した結果、適正に処理されていると確認したので、ここに報告します。

令和5年6月16日

監査委員 小平市立中学校校長会代表

監査委員 小平市立小平第一中学校保護者

監査委員 小平市立小平第二中学校保護者

大外義明



金澤文子



佐々木久美



学校給食食材費高騰臨時対策補助金 事業実施概要

1 事業の概要

市立小中学校給食で使用する食材費は、保護者等が納入する給食費を原資とし私会計で運用しているが、近年の食材費の価格高騰により、納入された給食費だけでは、産地や品質の面で適当な食材の調達が難しい状況となっている。

こうした各自治体の状況を踏まえ、令和4年度において、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金の活用が可能な事業として、「コロナ禍における物価高騰に伴う学校給食等に関する負担軽減」を行う事業が国から示された。

令和5年度においても、継続して食材の価格高騰の影響が見込まれることから、必要な栄養価を満たすとともに、美味しい給食を安定的に提供していくため、交付金を活用し、価格高騰分の費用について給食費会計に補填を行うこととする。

2 事業の対象者

令和5年5月1日時点の小平市立小中学校の児童生徒とする。

児童：10,224人

生徒：4,249人 計14,473人

※教職員分は補助対象外。

※補助金額の算定に用いる児童・生徒数は上記の数を用いることとし、年度途中の転出入および長期欠席等の人数は、補助金額算定上考慮しない。

3 積算根拠

「各校の学年ごとの児童・生徒数×給食実施回数×補助単価（1食あたり）」を各学校への補助額とする。

○給食1食あたり単価

給食1食あたり単価に上昇率10.2%（令和4年度は3.1%）分を乗じる。

【小学校】低学年236円⇒243.3円（+24.1円）

中学年250円⇒257.8円（+25.5円）

高学年265円⇒273.2円（+27.0円）

【中学校】全学年300円⇒309.3円（+30.6円）

4 補助期間・補助（予算）額

- ・令和5年4月から令和6年3月分の給食
- ・小学校50,568,000円、中学校24,581,000円

令和6年度開始

学校給食センター 食物アレルギー対応食保護者説明会

令和6年度より、中学校給食における食物アレルギー対応として新たに「対応食の提供」が始まります。小平市立学校給食センターで行う対応食とは、卵（鶏卵・うずら卵）・乳・えび・かにの4品目を除去した給食です。（対応食の詳しい内容は、次ページ以降をご覧ください。）

そこで、対応食の提供をご検討される生徒の保護者向けの説明会を行います。紙面だけではわかりづらい事項や、小学校の対応食との違いなどについて説明します。

☆アレルギー原因食物に卵、乳、えび、かに がある

☆対応食について知りたい

☆対応食の申請について迷っている

疑問点があればこの機会に
ぜひご参加ください

1回目

日時：令和5年8月5日（土）

9時30分～10時30分

場所：小平市立学校給食センター会議室

〒187-0031

小平市小川東町 5-17-10

2回目

日時：令和5年8月23日（水）

15時30分～16時30分

場所：小平市東部市民センター 集会室

〒187-0002

小平市花小金井 1-8-1

※1回目と2回目の内容は同じです。

※事前予約は不要です。直接会場へお越しください。

※公共交通機関・自転車でのご来場をお願いします。

対応食の開始までの今後の流れ

	日時	学校	保護者
令和5年	8月		保護者説明会(希望者のみ)
	9月上旬	食物アレルギー等に関する全校調査	調査に回答
	9月中下旬	調査で対応を希望のご家庭に申請書類配付	申請書類記入し、学校へ提出 (必要に応じ主治医を受診)
	10月～12月	食物アレルギー面談	
令和6年	4月	対応食開始	

【令和6年度開始】小平市立学校給食センターにおける食物アレルギー対応について

小平市立学校給食センター（以下給食センター）では、食物アレルギーを有する生徒に対して「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針」に基づき、以下のとおり対応することを予定しています。対応を希望する方は内容を確認し、学校を通して申請を行ってください。

*小平市では、そば・落花生(ピーナッツ)・くるみ・ペカンナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・アーモンド・キウイフルーツは給食には使用しません。

*「学校生活管理指導表」に基づき対応します。毎年度ごとの提出が必要です。

*卵(鶏卵・うずら卵)・乳・えび・かにを除いた対応食の提供を行います。

*詳細献立表・原材料表を配付し、ホームページへ掲載します。

お弁当持参となる場合

○調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンについて対応が必要な場合

(例)

原因食物	食品項目
鶏卵	卵殻カルシウム・レシチン
牛乳・乳製品	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく加水分解物・レシチン
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・さばだし・いりこだし・魚しょう・魚介エキス
肉類	鶏ガラスープ・豚骨スープ・エキス
野菜・果物	ソース・ケチャップ・調味料類

○原材料表示の欄外表記(注意喚起表示)にも対応が必要な場合 ○多品目の食物除去が必要な場合

○作業工程や施設の対応能力を超える場合 ○食器や調理器具の共用ができない場合

○揚げ油の共用ができない場合(揚げ油は同一の油を複数の料理で使用しています。)

○コンタミネーションへの対応が必要な場合

(学校給食で使用する食材、給食センター内での調理作業はコンタミネーションの可能性あります。)

※コンタミネーション…食品を製造する際、原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入すること。

学校給食センターの給食について

・Aコース、Bコース2種類の献立を、同日に同じ調理場内で調理しています。

・揚げ油は3~4回使用します。そのため油に当日使用した食材以外の成分が残っていることもあります。

・うどん、中華めん製造工場では、同一機械でそばの製造がされています。

・原材料の海産物類は、えびやかにが混ざる漁法で捕獲しています。

対応食について

- ・申請を行った対応食品について除去した料理を提供します。(対応食品:卵・乳・えび・かに)
- ・1つの料理に複数の対応食品がある場合は、そのどちらの対応食品も除去した1種類の対応食を提供するため、ご自身の対応食品以外の食品も除去されることがあります。(卵・えびが入った中華丼、卵・牛乳が入ったカップケーキなどは、卵・乳・えび・かにをすべて除去したものを提供)
- ・基本は除去食ですが、主食に対応食品があり、除去食では料理として成り立たない場合のみ代替食を提供します。ただし乳不使用のパンの取り扱いがないため、パンの代替食として白ごはんを提供します。
- ・対応食は、アレルギー専用調理室で調理・盛り付けを行います。
- ・除去した食材に伴う返金はできません。乳アレルギーの方の飲用牛乳の不食、飲用牛乳を含む一食分の不食については返金の規定がありますので、ご相談ください。

配膳容器について

- ・対応食はランチジャーに一人分ずつ入っています。
- ・対応食は、ランチジャーから対応食食器に盛り付けて、食べてください。



ランチジャー



アレルギー対応食トレイ(オレンジ色)
アレルギー対応食食器(ピンク色)

令和 ○年 ○月 ○日(金)			
乳 卵 除去			
学校名 第七中学校			
1年	1組	氏名	小平 太郎
献立名	対応	担当	配任
ピザトースト	対応食		
オムレツ	提供なし		
備考		アレルギー専用調理室の	
		配送員確認印	
		配膳員確認印	
		生徒 確認印	
		職員 確認印	

食札

(様式は変更する場合があります。)

配膳方法について

- ①アレルギー専用調理室で調理し、個人ごとにクラス・名前を貼ったランチジャーに配膳する【給食センター】
 - ②個人ごとにランチジャー、対応食食器、食札をかごにセットし、対応食トレイとともに学校のコンテナに格納する【給食センター】
 - ③対応食トレイ・食器・お知らせカードをクラス配膳ワゴンにセットする【配膳室】
 - ④該当生徒(または教員)は、お知らせカードを持ってランチジャーを配膳室に受け取りに行く【学校】
 - ⑤該当生徒は対応食トレイ・食器をワゴンから取り、クラスで最初に配膳を受ける【教室】
 - ⑥該当生徒は対応食をランチジャーから対応食食器に盛り付ける【教室】
 - ⑦学級担任(または副担任などの教員)は正しく配膳されているか確認する【教室】
- ※受け渡しの際は、食札をもとに相互確認し、サインをする

おかわり・減らしについて

対応食申請を行っている生徒についての、おかわり・減らしは以下のように対応しています。

- その日の献立に、対応食がない場合 →おかわり・減らしは、自由とします。
- その日の献立に、対応食がある場合 →その日の給食すべてについておかわり・減らしはできません。(オレンジトレイの場合)

毎月の確認について

【詳細献立表】

- ・給食の材料と目安分量を載せています
- ・給食センターHPにも掲載します

【原材料表】

- ・原材料が2つ以上の食品について載せています
- ・給食センターHPにも掲載します

Aコース ④ ⑤			2月		
2/1 (木)			2/2 (木)		
期	食品名	分量 g	期	食品名	分量 g
年	牛乳	206.00	年	牛乳	206.00
年	★牛乳	乳	年	★牛乳	乳
学	カレーライス ②	110.00	学	ごはん	100.00
月	米	30.00	月	米	100.00
月	たまねぎ	60.00	月	中華風卵スープ	8.00
月	にんじん	30.00	年	とうもろこし	40.00
月	じゃがいも	60.00	学	とうもろこし	20.00
月	にんじく	0.30	月	たまねぎ	30.00
年	しょうが	0.50	月	にんじん	10.00
年	油	1.00	学	しめじ	10.00
年	りんご	3.00	年	鶏カブライオン	15.00
年	チャツネ	1.00	年	食塩	0.70
年	味噌	1.60	年	白ごしょう	0.03
年	黒ごしょう	0.02	年	★卵	25.00
年	油	7.00	月	チンゲンサイ	15.00
学	★バター	4.00	乳		
学	★薄力粉	8.00	年	ほたて	1.00
年	カレー粉	1.70	年	片栗粉	2.00
年	カラムマサラ	0.04	学	こいくちしょうゆ	1.00
年	中濃ソース (かけ用)	2.00	年	水	65.00
年	ウスターソース (かけ用)	2.00	年	コチユマヨチキン	
年	ケチャップ	6.50	月	鶏肉	60.00
年	こいくちしょうゆ	3.00	年	コチュジャン	5.00
年	豚カブライオン	5.00	年	ノンエッグマヨネーズ	4.00
年	水	35.00	年	こいくちしょうゆ	2.00
月	コーンスローサラダ		年	酒	2.00
月	キャベツ	40.00	年	油	1.00

令和〇年度 原材料表【〇月】①

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「月」と記載されています。また「1ヶ月」間使用しますので、保管をお願いします。
 ○しょうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』は特定原材料(7品目)欄のアレルギー表示はしていません。
 ○原材料が2つ以上の食品に限り記載しています。○海産物類は、えびやかに混ざる漁法で捕獲しています。
 ○HPにも掲載しています。 ③

No.	品名	② 原材料	特定原材料 (8品目)
1	いちごゼリー	いちご、砂糖、澱粉、寒天、ゲル化剤、レモン果汁	
2	パン粉 生	小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、酢酸Na、乳化剤、イーストフード	小麦
3	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	大豆、にがり	
4	たくあん漬 (塩押しだいこん漬)	大根、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、塩、醤油、醸造酢、酵母エキス、乳酸、酢酸、クエン酸	
5	さばほぐし身	さば、食塩	
6	ほっけ切身	ほっけ、食塩	

①原材料表の区分

年：年間 学：学期ごと 月：月ごと

②料理名 ③材料 ④目安分量

⑤特定原材料(8品目)を含む場合の表示

①原材料表の区分

年：年間 学：学期ごと 月：月ごと

②原材料

③特定原材料(8品目)を含む場合の表示

【アレルギー対応連絡表】毎月10日ごろ配付します。締め切り日までに学校へ提出。

- ・毎月、個別に給食センター栄養士が記入した「アレルギー対応連絡表」をお渡ししますので、「詳細献立表」「原材料表」と照らし合わせて、それぞれの料理について喫食ができるか、またその対応で良いかを確認し、期限までに学校へ提出してください。

その他

- ・対応食が不要になった場合、解除申請が必要となりますので学校にご連絡ください。
- ・事故を防ぎ、学校全体でお子様を守っていく体制を整えるため、アレルギーに関する情報を学校、給食センター、教育委員会全体で共有します。

【問い合わせ】

小平市立学校給食センター
 TEL:042-345-2821