

- 1 日 時 令和5年11月21日(火) 15:30～16:15
- 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) 報告事項

① アレルギー対応食の提供準備状況について(資料1)

- ・令和6年4月より、乳・卵・えび・かこの食物アレルギーを有する生徒で希望する方に食物アレルギー対応食(除去食)を提供する。
- ・今年度に入って、中学校版のアレルギー対応マニュアルを策定し、教職員・保護者に説明を行った。また、10月からは在校生でアレルギー対応食を希望する方への面談を実施している。
- ・今後は、新入学1年生の保護者向けの面談や教職員への配膳方法の説明を行い、次年度からのアレルギー対応食提供に向けて準備を進めていく。

② 令和5年度1学期残食調査の結果について(資料2)

- ・1学期に各校5日間実施した調査結果である。全体の残食率は表の下にあるとおり、11.1%であった。令和4年度の弁当給食時の残食率は15.1%だったので、新しい学校給食センターになって残食の減少が見られる。
- ・献立の内容によって残食の多い・少ないは変わってくるが、学年別に見たときに、1年生よりは2年生、2年生よりは3年生の残食が多い傾向がある。
- ・残食率が20%を超えた日の献立は、なすとみょうがのみそ汁、豚肉のレモン醤油、ごぼうの一味炒めで、和食献立であった。なす・みょうが・ごぼう、といった食材が敬遠されてしまったかと思うので、野菜の切り方や味付けなど食べやすい調理方法を研究していく。

【質疑応答】

(委員) 残食に関して、「給食の時間が短い」という意見が校内にある。残食率と給食時間の因果関係のデータや効果の例があれば、自校への参考にしたい。

(事務局) 一概に関係があるとは言えない。準備を早くし、いかに喫食時間を確保できるかというところは大事かと思っている。

(委員) 準備は3年生の方が早いですが、残食が3年生の方が多いのであれば一概に時間の問題ではないのかという気がした。

(委員長) この問題は各校で時間をかけて色々な面から残食を減らしていく取り組みを試してみる必要がある。

③ 日本産水産物の輸入停止措置に伴う無償提供国産ホタテの使用について(資料3)

・水産業が盛んにおこなわれている自治体の一部では、水産業者を支援するために、出荷が滞ってしまった水産食材を国の「原発処理水風評影響対策補助金」により学校給食向けに水産食材を無償提供する事業が行われている。

・給食センターではこの事業を実施している北海道の森町という自治体によるホタテの無償提供を約4500人分・275kg受ける予定で、2月に帆立のチャンチャン焼きにして提供する予定。

④ 神奈川県川崎市で判明した食肉加工業者の産地偽装事件について（資料4）

・川崎市で提供されたスープや肉野菜炒めに使用された豚肉について、「国内産」として納品があったものが、専門の検査機関で産地判別検査を実施したところ「外国産」という結果がでたということで、現在も神奈川県警が捜査を行っている。

・小平市の小・中学校給食でも偽装されたものかどうかは分からないが、当該事業者の加工品を使用していたことが分かっている。現在、当該事業者が生産・加工した豚肉・ベーコン等がいつ・どれだけ・市内の給食で使用されていたか確認を行っており、使用状況や川崎市での捜査状況等が判明次第、公表していきたいと考えている。

(2) 協議事項

小平市立学校給食費の改定について（資料5）

・各学校の給食費は、小平市においては移動教室の費用やドリル等の副教材費と同様に学校の私費会計となっている。そのため、金額の設定は本来各学校長が最終決定する類の費用になる。

・しかしながら、小・中学校ともに学校間で差異が生じることのないように教育委員会が各学校の意見を聞きながら、市内統一の金額を案として提示し、学校長に承認いただくという形を取っている。

・また、給食費金額の設定にあたっては教育委員会及び学校長だけでなく、自校式の小学校においては各校の保護者意見を、センター方式の中学校においては本委員会でご意見をいただくこととなっている。

【各委員意見】

・このご時世、給食費の増額は仕方がないと思う。地場産農産物の活用など小平市の特色ある給食・食育を継続してほしい。

・市長が無償化を掲げていたが、それは全くないのか。教職員は負担増となる。

・改定のベースが小学校3・4年生となっているが、中学校の給食としても別に算出しなくても大丈夫なものなのか。質を維持することが重要なので、金額があがることは仕方ないと思っている。

→必要な栄養価は年齢で変わってくるが、食品のバランスは各年齢で同一であり年齢で変わるののは摂取量の問題になってくる。今回は小学校中学年の食品構成で試算し必要額を試算しているが、改定率は各学年で同様の数値になる。（事務局）

- ・値上げは家庭としても苦しいが、栄養バランスが取れている給食を食べてくれていると安心する。
 - ・量が減って、値段をキープするなら、値段が上がっても現在の量をキープしていただいたほうがよい。
 - ・激変緩和措置は、優しすぎるぐらいの措置だと感じる。経過措置が終わり実際に負担増になるときに、あらためてしっかりと保護者に周知すべき。
 - ・わたしの子どもはスポーツをしているので、栄養価の確保という点では給食に助けられている。激変緩和措置により今の中学生は影響を受けないが、先々の方の事を考えると激変緩和措置を細く長くできると、いろいろな保護者がその恩恵を受けることができるのではないかと。
 - ・昨年度ではなく現時点での食材料費で給食費改定額を検討した方がよいのでは。さらに値上げ幅は大きくなるが直近の食材料費の状況を見るべき。もう少し短いスパンで金額を見直ししたほうがよいのではないかと。
- いまご意見をいただく中では、給食費が上がるのは仕方ないというご意見を多くいただいているが、あまりに上げ幅が大きいのも負担増を考えると難しいものがある。また、頻繁に給食費が変わるのは保護者の皆さんにも分かりにくいと考えている。ただし、給食費改定の必要性については定期的に検討していきたい。（事務局）
- ・給食費があがるのかとは思ったが、あのレベルのものをこの金額で食べられるのならやむを得ないのではないかと。質を下げるよりは良いと思う。経過措置については、引き続き考えていってもらいたい。
 - ・質を維持していってもらいたい。

【委員長】

- ・改定案に対しては、おおむねやむを得ないという事だったと思う。今日の意見を事務局でまとめて、校長会にお伝えいただきたい。

(3) その他連絡事項

- ・次回日程 令和6年2月20日（火）15時30分より

<終了>

アレルギー対応食の提供準備状況について

1 概要

令和6年4月より、乳・卵・えび・かきの食物アレルギーを有する生徒で希望する方に食物アレルギー対応食（除去食）を提供するもの。

2 提供方法

普通食と同様に食材を受入れ・検収・下処理を行った後、必要な食材を取り分け、アレルギー対応食専用調理室で調理を行う。

対応食は生徒氏名が記載された専用の保温容器に入れ、学校に配送する。

配送された対応食は、喫食する生徒が学校の配膳室で受け取り、教室で担任教諭の確認の上で喫食する。

3 令和5年度の実施準備状況

【上半期】

- 7月 小平市立中学校アレルギー対応マニュアルの策定
(在校生保護者向け) 対応食開始のお知らせを配付
(教職員向け) アレルギー対応の変更に関する説明会を開催
- 8月 対応食を希望する保護者向け説明会を開催
- 9月 令和6年度アレルギー対応食希望調査(在校生向け)

【下半期】

- 10月 (在校生向け) アレルギー対応食に関する個別面談を開始
 - 11月 (新入生向け) アレルギー対応に係る事前調査
- 令和6年
- 1月 (教職員向け) 配食方法の説明資料の配付
 - 2月 (新入生向け) アレルギー対応食面談の実施
 - 3月 調理リハーサル

全校平均残食率

調査期間: 令和5年度(1学期)

学校名	月	日	曜日	残食率(%)			
一中	7	10	月	18.3			
一中	7	11	火	10.1			
一中	7	12	水	11.9			
一中	7	13	木	10.6	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
一中	7	14	金	-0.6			
二中	6	19	月	9.4			
二中	6	20	火	9.0			
二中	6	21	水	1.8			
二中	6	22	木	10.9	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
二中	6	23	金	7.9			
三中	7	10	月	17.9			
三中	7	11	火	21.1			
三中	7	12	水	13.2			
三中	7	13	木	13.1	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
三中	7	14	金	2.4			
四中	6	19	月	10.8			
四中	6	20	火	12.5			
四中	6	21	水	5.2			
四中	6	22	木	15.7	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
四中	6	23	金	11.3			
五中	6	19	月	7.1			
五中	6	20	火	9.4			
五中	6	21	水	6.3			
五中	6	22	木	15.8	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
五中	6	23	金	15.4			
六中	7	10	月	17.2			
六中	7	11	火	20.9			
六中	7	12	水	17.0			
六中	7	13	木	13.8	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
六中	7	14	金	5.4			
上水中	6	19	月	20.3			
上水中	6	20	火	14.5			
上水中	6	21	水	12.2			
上水中	6	22	木	17.5	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
上水中	6	23	金	16.7			
花南中	7	10	月	9.9			
花南中	7	11	火	9.2			
花南中	7	12	水	4.0			
花南中	7	13	木	4.1	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
花南中	7	14	金	-0.7			

残食率平均(%) 11.1

202.7 残食量平均

1815.2 配食量平均

事務連絡
令和5年10月10日

各都道府県教育委員会学校給食・食育主管課
各指定都市教育委員会学校給食・食育主管課
各都道府県私立学校主管課
附属学校を置く各国立大学法人事務局
構造改革特別区域法第12条第1項の認定
を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課

御中

文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課

学校給食における国産水産物の活用に向けた取組について

学校給食の適切な実施については、関係者の皆様方の御尽力に感謝申し上げます。

学校給食については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、魚介類等を含む様々な食に触れることができるようにするとともに、これらを活用した給食時間や各教科等における食に関する指導への配慮をお願いしているところです。

また、学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮することも求められているところです。

一方で、**今般の一部の国・地域の日本産水産物の輸入停止措置等により、ホタテなどの日本産水産物（※1）が影響を受けている状況があります。**経済産業省においては、別添の事業を実施しており、当該事業では、対象の水産物を学校給食用食材として活用する際に、調達費や加工費等を対象経費として、学校の設置者等に対し補助することが可能となっています。学校設置者におかれましては、地場産物や国内産物の活用の観点から、このような制度も活用しつつ、学校の状況や地域の実情に応じて、**学校給食における国産水産物の活用に取り組んでいただくようお願いいたします。**なお、対象とする水産物については、価格等の要件（※2）が定められておりますので、御留意ください。

（※1）ホタテ、まぐろ、ぶり類、さけます類等

（※2）風評影響によって水産物の価格が7%以上下落していること等

以上のことを、都道府県教育委員会におかれては所管の学校及び域内の市区町村教育委員会に対し、各指定都市教育委員会におかれては所管の学校に対し、各都道府県知事及び小中学校を設置する学校設置会社を所轄する構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた各地方公共団体におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対し、附属学校を置く各国公立大学におかれてはその管下の学校に対し、周知くださいますようお願いいたします。

【参考】

- ・(別添1) 今般の一部の国・地域の水産物の輸入停止措置等により影響を受ける国産水産物の消費拡大に向けた取組への御協力のお願いについて(協力依頼)
- ・(別添2) 多核種除去設備等処理水風評影響対策事業
1 販路拡大等支援事業 ②学校給食型 事業概要
- ・「[水産業を守る](http://meti.go.jp)」政策パッケージ (meti.go.jp)
- ・[公益財団法人 水産物安定供給推進機構ホームページ](http://fishfund.or.jp) (fishfund.or.jp)

<本件連絡先>

文部科学省

初等中等教育局 健康教育・食育課

03-5253-4111 (内 2095)

令和5年11月2日

小平市立中学校 保護者 様

小平市立学校給食センター所長
宮本 智史

小平市立小・中学校の学校給食における産地偽装食材の使用の可能性について

日頃より小平市の教育行政にご理解・ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、10月31日に、神奈川県内の自治体において、学校給食の食材について、豚肉の加工業者（株式会社寿食品、以下「加工業者」という。）が外国産を国内産と偽って納入（産地偽装）していたことが判明したとの報道がありました。

この報道を受け、市では、学校給食の食材の仕入れ先等の調査を現在行っており、現時点で把握している状況等について、以下のとおり、報告いたします。

本市の学校給食で使用する豚肉については、産地名を明記してもらったうえで、複数の業者から購入しております。今回の報道にありました加工業者の豚肉については、数年前から仲介業者を通じて、学校給食センター及び小平市立小学校の複数校において購入しておりますが、購入した豚肉が、本報道にあったものと同様の産地偽装がされたものかの把握はできておりません。

なお、加工業者の豚肉については、現時点において、すでに納入はしておらず、今後の納入の予定もありません。

また、この件に関する健康への影響等については、これまで、報告を受けておりません。

本件については、引き続き、報道等を注視するとともに、調査を進め、詳細が判明し次第、改めて報告をいたします。

問合せ 小平市教育委員会 学校給食センター
電話 042-345-2821

小平市立学校給食費の改定について

小平市立学校の学校給食の食材については、近年の急激な食材料費の高騰により、現状の給食費では必要な食材の購入に大きな影響を受けている。

小平市においては、令和4年度以降に食材料費高騰対策として各学校給食費会計に補助金を支出することで、様々な食材を使用し必要な栄養価を満たした給食を提供することができているが、1食あたりの食材料費は規定の学校給食費を上回る状況となっている。

そのため、1食あたりの食材料に要する金額を明確にし、その額を学校給食費とするため、平成26年度以降改定を行っていない学校給食費の増額改定に向けて調整する。

また、急激な保護者負担を回避するための激変緩和の経過措置を予定している。

1 学校給食費の改定

(1) 改定金額の算出根拠

小平市の望ましい食品構成を満たす、小学校3・4年生における各食材の令和4年度の金額から1食あたり単価を算出したところ298円となり、現在の単価250円に比べて19.5%不足している。そのため、19.5%を令和6年度以降の学校給食費の改定率として調整する。

(2) 改定額

学年	現行の給食費	改定後の給食費	改定額
小学校1・2年生	236円	282円	46円増
小学校3・4年生	250円	298円	48円増
小学校5・6年生	265円	316円	51円増
中学校全学年	300円	358円	58円増

(3) 変更日

令和6年4月1日

2 激変緩和の経過措置

消費者物価全体が上昇傾向にある現在の経済情勢において、学校給食費を19.5%増額することは保護者の経済的負担が大きいことから、保護者の負担軽減を図ることを目的に、激変緩和の経過措置を予定する。

(1) 激変緩和の経過措置の金額

令和6年度及び令和7年度は、改定による増額分を全額公費負担することとし、学校は保護者から令和5年度と同額を徴収する予定。また、令和8年度は、増額分の半額を公費負担する予定。

(2) 激変緩和の経過措置に必要な予算額（見込み）

令和6・7年度 130,694千円（小学校 84,297千円・中学校 46,397千円）

令和8年度 65,058千円（小学校 41,860千円・中学校 23,198千円）

3 保護者負担額の推移（見込み）

		R5	R6	R7	R8	R9
小学校1・2年生	1食単価	236	236	236	259	282
	年額	45,100	45,100	45,100	49,500	53,900
小学校3・4年生	1食単価	250	250	250	274	298
	年額	47,740	47,740	47,740	52,360	56,980
小学校5・6年生	1食単価	265	265	265	291	316
	年額	50,600	50,600	50,600	55,550	60,390
中学校全学年	1食単価	300	300	300	329	358
	年額	55,500	55,500	55,500	60,865	66,230