

令和6年度第1回四街道市学校給食運営委員会

日 時 令和6年8月6日(火) 午後1時30分～3時30分(予定)

場 所 四街道市役所第二庁舎2階 第2会議室

会 議 次 第

1. 学校給食事業について(資料1)
 - 1- (1) 令和5年度の実施報告
 - ① 学校給食費収納状況
 - ② 地場産物の使用状況
 - ③ 米飯給食の予定実施回数
 - ④ 学校給食費について
 - 1- (2) 令和6年度の取組予定
 - ① 給食予定実施回数
 - ② 給食費の執行状況及び内訳
 - ③ 給食調理業務委託状況
2. 令和6年度「食に関する指導」について(資料2)
 - (1) 令和6年度 食に関する指導の指針について
 - (2) 令和6年度「サマー(ウインター)クッキングチャレンジ」の取組
3. 学校給食費に係る家庭への支援について
 - (1) 第3子以降学校給食費無償化について(リーフレット)(資料3-1)
 - (2) 学校給食支援事業について(リーフレット)(資料3-2)
(物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金)
4. 四街道市学校給食施設の在り方について(資料4)
5. その他

1. 学校給食事業について

1-(1)令和5年度の実施報告

①学校給食費収納状況

(ア) 現年度分（令和5年4月～令和6年3月分）

調 定 額	467,716,445 円
収 入 済 額	459,217,621 円
収 納 率	98.18 %
未 納 額	8,498,824 円

※収納率は、調定額（徴収すべき額）に対する収納額の割合

※未納者数（令和6年6月1日現在）は333名

(イ) 滞納繰越分（平成27年度～令和4年度未納分）

調 定 額	24,839,098 円
収 入 済 額	6,265,193 円
収 納 率	25.22 %
未 納 額	18,573,905 円

※未納者数（令和6年4月1日現在）は273名

(ウ) 未納に関する取組

- ・「未納のお知らせ」の送付

令和5年度分未納者に対し、計4回 延べ2,261件（令和5年7月、12月、令和6年2月、4月）

- ・督促状の送付

令和4年度分未納者に対し、1回 270件（令和5年7月）

- ・催告書の送付

平成27年度～令和4年度分の未納者に対し、計3回 延べ676件

（令和5年6月、11月、令和6年3月）

※ただし、令和3年度分の未納者に対しては、計2回

- ・児童手当から徴収

保護者56人に対し、計3回 延べ124件（令和5年6月、10月、令和6年2月）

- ・臨戸徴収

計15回 187世帯

- ・法的措置

令和2年度分以前の未納者（※原則）に対し、支払督促申立 11件

児童手当からの徴収は現年度分1,184,306円、滞納繰越分は2,577,865円となりました。令和4年度の状況と比較しますと、徴収額は972,702円の増で、徴収延べ件数は49件の増となっております。

臨戸徴収については、187件のうち80件で保護者の応答があり、うち20件から282,022円を徴収しました。

経済的に困窮している家庭に対し、当日の支払いだけでなく就学援助等の申請又は児童手当からの徴収申出の案内に努め、さまざまな方法で滞納整理を行ってまいります。

②地場産物の使用状況

(単位：%)

品名	使用率
米	97.9

品名	使用率	品名	使用率	品名	使用率
江戸菜	100.0	トマト	54.6	米粉	23.5
すいか	100.0	ごぼう	51.5	キャベツ	11.6
とうもろこし	94.7	なし	41.9	根しょうが	8.1
れんこん	79.3	にんじん	39.9	ほうれん草	5.5
さつまいも	64.1	白菜	37.3	玉ねぎ	4.9
葉ねぎ	62.2	大根	31.1	なす	0.6
きくらげ	60.7	ねぎ	30.0	きゅうり	0.5
里芋	56.1	じゃがいも	24.4		

3市産集計

- ・四街道市
- ・佐倉市
- ・八街市

計 24品目

米飯は年間をとおり、千葉県学校給食会から四街道市産の米を購入しています。
 その他、地場産の野菜や果物等については、JA千葉みらいなどから購入しています。
 JA千葉みらいから毎月、給食で使用できる地場産（四街道市産、佐倉市産、八街市産）の連絡があります。
 使用品目は令和4年度とほぼ同様で24品目の地場産物を使用しました。
 使用している地場産物については、家庭配布用献立表、栄養の話で月ごとに児童生徒、保護者に周知しています。

③米飯給食の実施回数

(単位：回)

学校名	四街道小	中央小	四和小	和良比小	吉岡小
回数	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5

学校名	四街道中	旭中	四街道西中	四街道北中
回数	3.5	4	4	4

施設名	北部調理場	東部調理場
回数	4	4

市内平均 3.7 回

【参考】

※文部科学省 学校給食実施状況等調査結果 「令和3年5月1日現在 3.5回」

※千葉県 学校給食実施状況等調査結果 「令和5年5月1日現在 3.8回」

令和5年度の学校給食実施状況等調査結果から、文部科学省の国内平均を上回り、千葉県内平均とほぼ同等の実施回数の結果となりました。
 米飯給食は、日本型食生活の実践、伝統的な食文化の継承を図る上で重要です。
 また、多様な食品を適切に組み合わせ、様々な食品に触れることができるよう、穀類については、パンやめんの献立も取り入れています。

④学校給食費について

令和5年度の基準年間回数及び1食単価

	給食費(年額)	基準	
		実施日数	1食単価
小学校	52,800円	185日	286円
中学校	64,900円	185日	351円

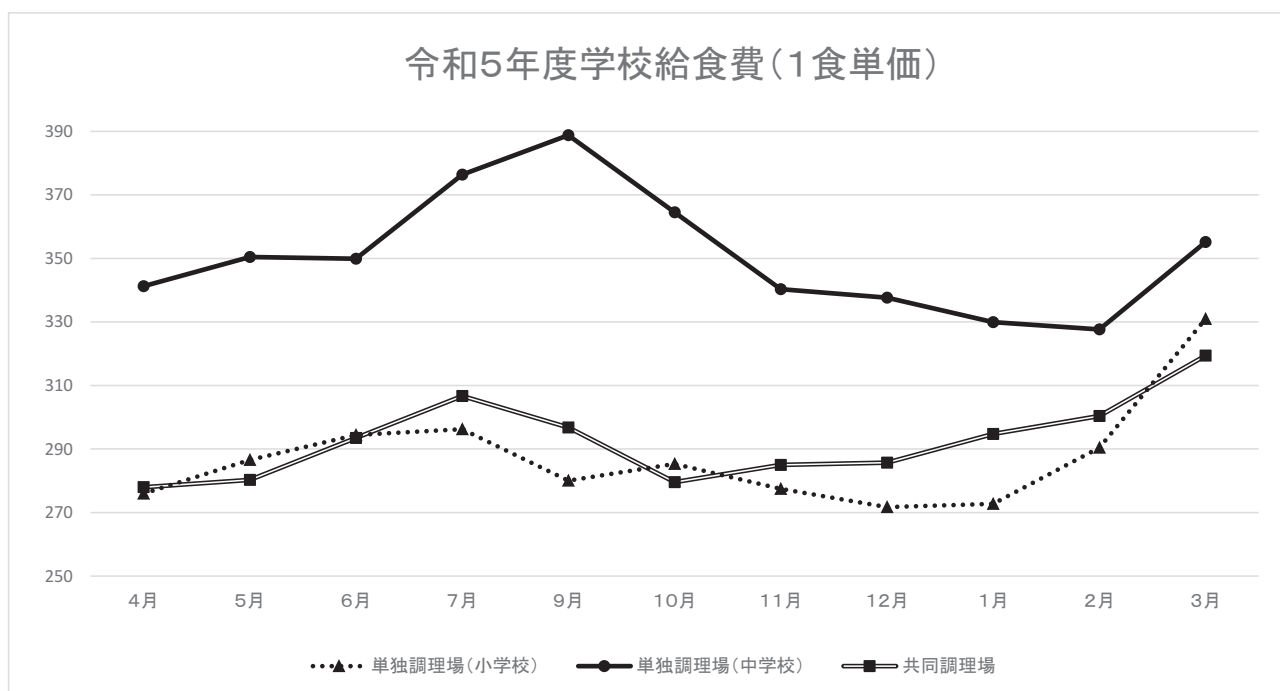
(参考) 令和4年度以前給食費

	給食費(年額)	基準	
		実施日数	1食単価
小学校	49,500円	182日	272円
中学校	60,500円	182日	333円

令和5年度から給食費が改定になりました。令和4年度と比べると、基本実施日数が増えましたが、1食単価は小学校で14円、中学校で18円高くなりました。

各小中学校の食材料費の執行額から算出した1食単価(概算)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間平均
単独調理場(小学校)	276.00	286.56	294.40	296.25	280.03	285.34	277.43	271.73	272.77	290.45	330.99	287.45
単独調理場(中学校)	341.28	350.49	349.92	376.41	388.80	364.51	340.35	337.65	329.93	327.66	355.21	351.11
共同調理場	277.97	280.32	293.52	306.69	296.81	279.57	285.02	285.71	294.74	300.42	319.42	292.75



単独調理場及び共同調理場の各施設で4月から9月ごろまでは1食単価が上昇傾向にあります。10月から1月で1食単価を抑え、年間を通して予算の調整をしています。

1 - (2) 令和6年度の取組予定

①給食実施回数

単独調理校9校

学校名	四街道小	中央小	四和小	和良比小	吉岡小
日数	184	184	184	184	184

学校名	四街道中	旭中	四街道西中	四街道北中
回数	184	184	184	184

北部共同調理場5校

学校名	南小	大日小	八木原小	栗山小	千代田中
回数	184	184	184	184	184

東部共同調理場3校

学校名	みそら小	旭小	山梨小
回数	184	184	184

令和6年度の基準実施日数は184日、1食単価は、小学校は287円、中学校は353円となります。

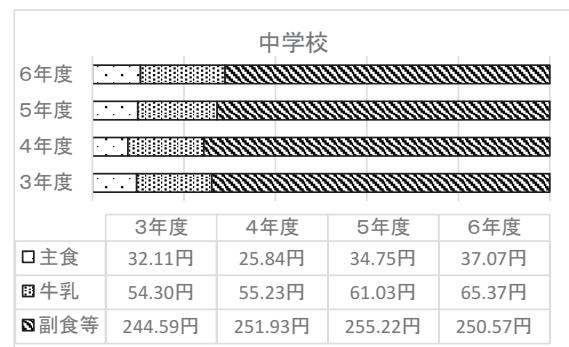
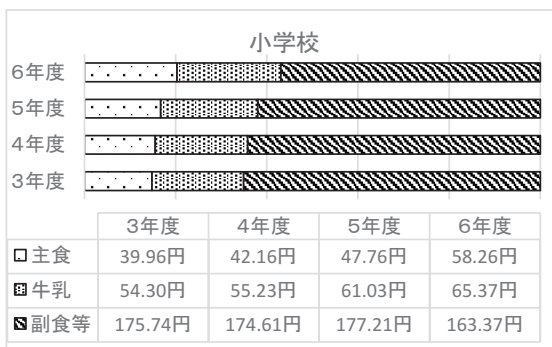
令和6年度の1食単価

	給食費(年額)	1食単価
小学校	52,800円	287円
中学校	64,900円	353円

②給食費の執行状況及び内訳

(6年度は7月1日現在)

基準	小学校	3年度	4年度	5年度	6年度	中学校	3年度	4年度	5年度	6年度
	1食単価	270円	272円	286円	287円	1食単価	331円	333円	351円	353円
執行内訳	主食	14.8%	15.5%	16.7%	20.3%	主食	9.7%	9.5%	9.9%	10.5%
	牛乳	19.6%	19.3%	20.8%	26.6%	牛乳	16.5%	15.7%	17.6%	18.0%
	副食等	65.7%	65.2%	62.5%	53.1%	副食等	73.8%	74.8%	72.5%	71.5%



令和3年度から令和6年度にかけて小中学校の1食単価は年々高くなっていますが、食材料費の高騰により、主食や牛乳にかかる費用が増加し、副食等にかかる費用が減少することにより、献立作成に影響しています。

令和6年度において、臨時交付金を食材料費の支援に活用することも検討しましたが、食材料費の支援に充てる場合は、給食費の値上げが前提であることから、令和5年度に給食費を改定した直後であるため、昨年度同様、食材料費ではなく、給食費への支援することになりました。

令和7年度については、臨時交付金の交付は未定のため、給食の基準実施日数で調整し、検討いたします。

③給食調理業務委託状況

名称	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	児童生徒数 R6.5.1現在
四街道小学校	藤給食(指)	藤給食(随)	藤給食(随)	日本給食(指)			藤給食(指)			東洋食品(指)			東洋食品(一般)		東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			767	
四街道西中学校				東洋食品(指)			東洋食品(指)			東洋食品(指)			東洋食品(一般)		東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			519	
中央小学校		一富士フード(指)		一富士フード(指)		シダックス(指)		シダックス(指)		大新東 ヒューマンサービス(一般)		メフォス(一般)		メフォス(一般)		メフォス(一般)		メフォス(一般)			メフォス(一般)			666				
四街道北中学校	メフォス(随)	メフォス(指)		メフォス(指)		シダックス(指)		シダックス(指)		大新東 ヒューマンサービス(一般)		メフォス(一般)		メフォス(一般)		メフォス(一般)			メフォス(一般)			525						
四和小学校		東都給食(指)		東都給食(指)		東都給食(指)		東都給食(指)		東都給食(指)		東都給食(指)		東都給食(指)		協立給食(一般)		協立給食(一般)		協立給食(一般)		協立給食(一般)		協立給食(一般)		516		
みそら小学校				藤給食(指)		藤給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		シダックス大新東 ヒューマンサービス(一般)		H25.9月以降、東部調理場化										
四街道中学校		東洋食品(指)		東洋食品(指)		シダックス(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		703		
和良比小学校	メフォス(指)	メフォス(随)	メフォス(随)	メフォス(指)		メフォス(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		907		
吉岡小学校				日本給食(指)		日本給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		247		
旭中学校		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		協立給食(指)		364		
北部共同調理場 (南小、大目小、八木原小、栗山小、千代田中)				シダックス(指)		シダックス(指)		大新東ヒューマンサービス(指)		シダックス大新東ヒューマンサービス(一般) H24~25.7(7校)、 H25.9~26(5校)		ハーベスト(一般)		ハーベストネクスト(一般)		東京天竜(一般)			2,250									
東部共同調理場 (旭小、山梨小、みそら小)				シダックス(指)		シダックス(指)		大新東ヒューマンサービス(指)		閉鎖 H25.9みそら小を東部調理場として開設 シダックス大新東ヒューマンサービス(一般)		シダックス大新東ヒューマンサービス(一般)		ハーベストネクスト(一般)		東京天竜(一般)			389									
児童生徒数計																										7,853		

学校施設名	食数(教職員含)	受託業者名	契約期間
①四街道小学校・四街道西中学校	約1,376食/日	(株)東洋食品	令和3年4月1日～令和6年7月31日
②中央小学校・四街道北中学校	約1,276食/日	(株)メフォス	令和3年4月1日～令和6年7月31日
③四和小学校・吉岡小学校・旭中学校	約1,257食/日	協立給食(株)	令和4年4月1日～令和7年7月31日
④和良比小学校・四街道中学校	約1,640食/日		
⑤北部学校給食共同調理場	約2,152食/日	(株)東京天竜	令和3年4月1日～令和6年7月31日
⑥東部学校給食共同調理場	約4,211食/日		
合計	約1,985食/日		

《令和6年度契約状況》

受託業者名	契約期間
(株)東洋食品	令和6年8月1日～令和9年7月31日
(株)メフォス	令和6年8月1日～令和9年7月31日
(株)東京天竜	令和6年8月1日～令和9年7月31日

育て元気な四街道っ子

「食」は私たちの心と体を育む基本です。
四街道の大切な子どもたちに、6つの指針を通して食に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けさせ、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを願い、このリーフレットを発行いたします。

食に関する指導 6つの指針

食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

四街道市教育委員会

市の花（サクラソウ）をデザイン化して作成しました

～望ましい食習慣の育成をめざして～

食は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。特に朝ごはんは学力・体力との深い関係については周知のとおりです。四街道市の子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを目標として、学校、保護者、地域、関係機関が連携し、協力して取り組んでまいります。

新学習指導要領の総則には、「学校における食育の推進」が特定の教科・領域だけではなく、教育活動全体で取り組むということが位置づけられています。教育委員会では、その一つの取組として小学校5年生と中学校2年生を対象に年1回「食生活アンケート」を実施し、現状と課題を把握して、今後の指導の方向性について学校に提示しながら、食に関する指導の推進に努めてまいります。

重点目標

- 1 給食の時間のみならず、学校教育活動全般において、食事の重要性についての理解を深め、栄養のバランスや自分らしい食生活を考える力や食品を選択する力を育み、食育を通じた望ましい食習慣の形成を図ること。 【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】
- 2 食に関する感謝の心を持ち、マナーについて考えたり実践したりする意識を高めること。特に、残さずに食べることやあいさつの意味等について一人一人が考えられるようにすること。 【感謝の心・社会性】
- 3 家庭への情報提供や啓発活動を促進し、料理や食事の際の手伝い等、食に関する自主的活動を推奨し、食に関する実践力を高めること。 【社会性・食事の重要性】
- 4 生産者や地域と連携し、地域の産物、食文化にかかわる歴史等を理解し、地場産物に対する意識を高めていくこと。 【食文化・感謝の心】

学校での取組内容



食に関する 指導の充実

- ・各学校での食に関する指導全体計画の作成
- ・栄養教諭、学校栄養職員による支援
- ・教職員の食に関する研修（食育研修会、校内研修、自主研修）の実施
- ・各学校での「食に関する指導」の年間指導計画の作成
- ・学校教育活動全般においての食に関する指導の位置づけ
- ・季節に応じた食に関する「安全」「衛生」についての指導の充実

学校給食の 充実

- ・郷土料理等の積極的な導入
- ・学校給食の「生きた教材」としての活用
- ・能率的な配膳方法による十分な給食の時間の確保
- ・食事前後のあいさつの徹底と食事マナーの指導
- ・地場産物や旬の食材に関する興味・関心を高める手立ての工夫



家庭・地域との 連携

- ・夏季休業期間中における「サマー（ウインター）クッキングチャレ
- ・学校だより、献立表、給食だより等の発行
- ・個々の家庭への援助・指導・助言
- ・学校支援ボランティアとの連携
- ・家庭への継続した啓発活動（食事の重要性、安全性、食事づくりへの参加等）

第2期四街道市教育振興基本計画より抜粋

【基本目標1】施策1 1. 資質・能力を育む教育の推進 健やかな体の育成 より

子どもたちが楽しく安心して運動することができるよう、体育科授業の充実を図り、主体的に運動に親しむ態度を養います。また、新体力テストの結果から、子どもたちの体力の現状と課題を分析し、研修会や授業研究会を通して、体力や運動能力の向上に関する取組の改善を図ります。

食に関する興味・関心を高め、望ましい食習慣を身に付けられるよう、「食に関する指導の指針」を作成し、食に関する指導を推進します。また、多彩な副菜からなる「ちば型食生活」を推進する等、安全・安心でバランスのとれた栄養豊かな献立を提供し、学校給食の充実を図ります。

令和6年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

- 1 趣 旨 「第2期四街道市教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されており、その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
 - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
 - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物にかかわる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。
- 3 テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

	具体的な取組
低学年	○ごはんを炊く <ul style="list-style-type: none"> ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	○おにぎりを作る <ul style="list-style-type: none"> ・自分でにぎる（具は何にするか） ・食材を買いに行く ・調理の手伝いをする
高学年	○おかずを作る <ul style="list-style-type: none"> ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの） ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	○1食分を自分の力で作る <ul style="list-style-type: none"> ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

「給食の時間」

毎日の給食の時間における、準備・会食・後片付けの活動の中で、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣を身に付けさせるようにします。

【準備】

- ・給食にふさわしい身支度や十分な手洗い、手指消毒等を行い、盛り付けや配膳方法を理解し、安全・衛生に留意した準備ができる。

【会食】

- ・箸の使い方や食事のマナーを身に付け、喫食することができる。

【後片付け】

- ・ごみを適切に分別したり、残さず食べようとしたりするなど、環境や資源に配慮し、協力して後片付けをすることができる。

また、献立を作成する際に、教科等の内容と関連付けたり、季節や行事に合わせたりして、給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を展開します。

指導の際には、栄養教諭や学校栄養職員と学級担任・教科担任が連携して指導にあたることで、高い教育効果が期待できます。

「教科・領域等」

平成29年3月告示の学習指導要領においても、各教科等の学習内容には、「食」に関連する視点が多く含まれています。

【社会科】

- ・食生活は、生産者をはじめ、販売者など、多くの人々の苦労や努力に支えられていることがわかる。
- ・食品を通して、自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかかわりがあることがわかる。

【理科】

- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解し、野菜に対する興味・関心を高める。
- ・骨や筋肉の働きを調べる活動を通して、成長期に必要なカルシウムや食事のとり方を理解し、進んでとろうとする。

【生活科】

- ・食事を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。
- ・食習慣、食生活リズムの大切さがわかる。



【家庭科及び技術・家庭科】

- ・望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品の組み合わせや栄養的なバランスを考え、1食分の献立を作成できる。
- ・食品の品質の良否を見分け、適切な選択をしたり、安全や衛生に気を付けて調理したりすることができる。
- ・協力して調理を行うとともに、マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する態度を身に付ける。

【体育科及び保健体育科】

- ・食生活を見つめ直し、生活習慣病を予防するためのよりよい食習慣を形成しようとする。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。

【道徳科】

- ・協力して食事の準備や後片付けを行い、家族の一員としての役割を果たし、楽しい家庭を作ろうとする。

【総合的な学習の時間】

- ・米の産地と種類、歴史、輸出入の状況を調べたり、米の栽培、収穫、食べる活動をしたりすることを通して、主食である米への理解を深めるとともに大切に作る態度を育てる。

【特別活動】

- ・委員会活動等を通して、全校児童生徒に対して食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深め、学校生活の充実と向上を図る。

「食に関する指導の手引」（文部科学省）を、積極的に活用してください。

令和6年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

四街道市教育委員会指導課

- 1 趣 旨 令和6年度から施行となる「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
 - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
 - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。
- 3 「四街道市 弁当の日」からの変更点

「四街道市 弁当の日」の趣旨を活かしながら、家庭とより連携しやすい取組に変更する。

 - (1) 名 称
 - ・「四街道市 弁当の日」から「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」に変更
 - (2) 実施時期
 - ・学校の休業日から夏季休業期間中または冬季休業期間中に変更
 - (3) 実施方法
 - ・弁当づくりから家庭での食事づくりに変更
- 4 内 容
 - (1) 対 象 市内小中学校に在籍する児童生徒
 - (2) 教育委員会の取組
 - ①「食に関する指導の指針」の配付により教職員へ周知（3月）
 - ②家庭への協力依頼文書の提示（5月）
 - ③児童生徒向け周知資料の提示（5月）
 - ④「チャレンジカード」の提示（5月）
 - ⑤アンケート調査の実施
 - ⑥市HPへの記事掲載
 - (3) 各小中学校の取組
 - ・趣旨、実施方法についての教職員の共通理解
 - ・「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を各教科・領域等の年間指導計画に位置付け
 - ・上記（2）②③の児童生徒、家庭への印刷、配付（5月以降）
 - ・年間指導計画に基づいた事前・事後指導
 - ・夏季（冬季）休業中の課題に位置付け

- ・啓発活動の実施（HP、学校・学年だより等）
- ・アンケート調査への協力

(4) 実施期間 夏季休業期間または冬季休業期間

原則として夏季休業中の実施とするが、教育課程の都合により冬季休業中でもよい。
 ⇒その場合、小中学生のきょうだいがいる家庭では、きょうだいで実施時期が異なることになるため、年度の初めに関係小中学校間で情報共有しておく。

*関係小中学校で合わせて「ウインタークッキングチャレンジ」としてもよい。

*教育課程の都合により、校内で夏季休業中に実施するクラスと、冬季休業中に実施するクラスに分けて実施してもよい。

(5) 実施回数 児童生徒一人につき1回

(6) 実施例

①事前指導

- ・上記(2)(3)の周知資料を活用し、発達段階に応じた取組テーマを決める。

○テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

低学年	<ul style="list-style-type: none"> ○ごはんを炊く ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	<ul style="list-style-type: none"> ○おにぎりを作る ・自分でにぎる（具は何にするか） ・食材を買いに行く ・調理の手伝いをする
高学年	<ul style="list-style-type: none"> ○おかずを作る ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの） ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	<ul style="list-style-type: none"> ○1食分を自分の力で作る ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。

※「チャレンジカード」の様式は後日配付するが、児童生徒の実態に応じた様式でもよい。

※小学校低学年は、絵日記として記録することも考えられる。

- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマークッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

②夏季（冬季）休業中の取組

- ・取組テーマを参考に、家庭で食事づくりに取り組む。
- ・「チャレンジカード」に取組をまとめる。

③事後指導

- ・ 2（3）学期に「チャレンジカード」をもとに、学級で振り返りを行い、感想等を話し合う。

○話合いのテーマ例

低学年	・ 自分で炊いた感想 ・ 毎日の食事への感謝 ・ 地域でとれる野菜
中学年	・ 健康な体づくり ・ お米づくり ・ 地域でとれる野菜 ・ 食材の産地
高学年	・ 作った人の思い ・ どんなことに気を付けて料理をしているか ・ 何色入っているか
中学校	・ 健康な身体と食生活の関係 ・ 「地産地消」について ・ 日本の食文化

5 実施報告の提出期限

令和7年2月3日（月） 指導課食育担当宛（後日、報告用紙配付）

6 アンケート調査について

- （1）目的 「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の成果や課題を明確にし、より良い方策を検討する。
- （2）対象 児童生徒：小学校6年生、中学校3年生（1クラス抽出）
保護者：小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出）
教職員：小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者
- （3）回答方法 Microsoft Forms で回答（後日、実施方法について文書を配付）
- （4）提出期限 令和7年1月31日（金）

7 その他

- ・ 本取組に加え、これまで行ってきた弁当の日の取組の継続を希望する場合は、学校の実態に応じて行う。
- ・ 学級担任は、取組内容について比較することはしない等、児童生徒に劣等感をもたせないように十分配慮する。

令和6年度分



第3子以降学校給食費無償化

多子世帯に対する経済的負担の軽減のため、公立学校を利用する
第3子以降の義務教育期間における学校給食費を無償化します

対象者

次の①から④までの全てを満たしている保護者

- ① 本市に住民登録があり、子を3人以上扶養している
- ② ①の被扶養者である子のうち、年齢が3番目以降の子が四街道市立学校で給食の提供を受けている（アレルギー等により弁当を持参している場合も含む。）
- ③ 国や県、市の補助制度等により、学校給食費の全額補助を受けていない
- ④ 令和5年度までに、世帯での学校給食費の滞納がない

年度ごとに申請が
必要です

令和6年6月30日(日)までに受付した場合は、令和6年第1期分(4月分)の学校給食費から無償となります

申請
期間

現在受付中（令和7年2月28日(金)まで）

*令和6年7月1日以降、申請書を受付した翌月分から無償となります
*前年度（令和5年度）に無償化の対象だった世帯も新たな申請が必要です。

申請
方法

①オンラインによる申請

マイナンバーカードをお持ちの方は、マイナポータル（ぴったりサービス）から電子申請が可能です（24時間受付しています）

②紙媒体による申請

「四街道市第3子以降学校給食費補助金交付申請書兼同意書」に必要事項を記入のうえ、添付書類とともに、郵送(消印有効)または指導課まで持参(窓口の受付時間は平日8:30~17:15です)

*1 扶養確認を行うため、すべての扶養する子の被保険者証(健康保険証)の写しの添付が必要です

*2 申請書は、本庁総合案内窓口、第二庁舎指導課窓口、市内各公民館、市ホームページ、在籍している小中学校で入手できます

*3 申請書は、上記の入手場所で各自お取り寄せください

お問い合わせ

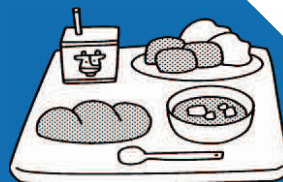
四街道市教育委員会指導課
☎424-8925

★詳細は市ホームページを
ご覧ください



※申請後、指導課にて審査し、決定となります

学校給食費 食材料費の値上がり分



支援します！

=保護者の申請不要=

エネルギー等の物価高騰による子育て世帯への負担を軽減するため、学校給食費について、令和4年度の給食費改定前に対する差額分（食材料費価格上昇相当分）を喫食数に応じて支援いたします。

なお、アレルギー等の事情により、家庭からお弁当を持参している場合も食材料費の上昇を鑑みて、同様に支援します。

《支援額(上限)》

- ・小学校 2,500円
- ・中学生 3,500円

(注1:学校給食を基準日数184日で提供する場合の金額です。食数によって異なります)

《支援方法》

口座振替(納付)となる学校給食費の金額を調整します。

○年間で完全給食を利用している場合は、**第11期(令和7年3月31日振替分)で支援金相当額の納付を差し引きます。**

※喫食状況の内容により、適宜、減免または補助いたします。

○アレルギー等の事情により学校給食を利用していない(家庭から弁当を持参している場合)は、振込で補助します。

※別途、保護者宛にご案内します。

振込の場合、学校給食費の口座振替で登録されている口座に振り込みをする予定です。口座未登録の方、別の口座への振込をご希望の場合、別途登録が必要です。

その他、喫食の状況に応じた対応となります。

※ 令和6年7月1日以降、市内小中学校に通う児童生徒の学校給食が対象となります。

※ 第3子以降学校給食費無償化補助金対象の児童生徒は、補助金内で支援されています。

お問い合わせ

四街道市教育委員会指導課

☎424-8925

四街道市学校給食施設の在り方

令和6年3月

四街道市教育委員会

目次

はじめに

1. 現状	6
学校給食施設.....	6
(1) 学校給食施設の老朽化.....	6
(2) 「学校給食衛生管理基準」への適合…HACCPの概念に基づく施設.....	7
他計画との整合（他計画の目的に沿った考え方）.....	9
(1) 「四街道市公共施設等総合管理計画」.....	9
(2) 「四街道市公共施設再配置計画」.....	9
(3) 「四街道市学校施設の長寿命化計画」.....	10
児童生徒数の推移.....	11
学校給食施設の食数と調理業務等に係る委託金額.....	12
食育の推進.....	15
バランスのとれた栄養豊かな献立の工夫.....	15
学校給食の提供温度.....	16
食物アレルギー等への対応.....	17
2. 課題	18
現状に対する課題.....	18
3. 考察、評価	21
更新（建て替え）についての考察、評価.....	21
4. 今後の方向性	25
本市の「学校給食施設」整備の方向性.....	25

おわりに

はじめに

… 「学校給食施設の在り方」の策定 …

本市では、市内小中学校 17 校のうち、学校敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理する「自校方式*」が 9 校、複数の学校給食を調理場で調理し、給食時間までに配送する「共同調理場方式*」が 2 か所(8 校分)で学校給食を提供しています。

安心・安全な学校給食を提供するために、給食設備や備品については、適宜、修繕や更新を行っているものの、市内学校給食施設は老朽化が進行(*P4 図表 1「学校給食施設の経過年数」参照)しており、今後の給食提供体制について、検討していく必要があります。

このことから、将来にわたり、安心・安全な学校給食を提供し続けるために、「四街道市公共施設等総合管理計画」「四街道市公共施設再配置計画」「四街道市学校施設の長寿命化計画」などの考え方にに基づき、市内学校給食施設の今後の方向性について示す「学校給食施設の在り方」について、協議・検討をすすめていくこととしました。

なお、検討に当たっては、本市の市域は東西7km、南北9km、行政面積 34.52 km²と狭く、市全体を一つの区域として一体的に考えることが可能です。そのなかで「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年 4 月施行)への適合、重要性の高まる食物アレルギーなどの課題に対して、本市としての今後の方向性を示していくことが重要です。

… 「学校給食施設の在り方」の審議機関 …

主な審議機関は、学校給食の適正かつ円滑な運営を図るために設置している学校給食運営委員会*とします。

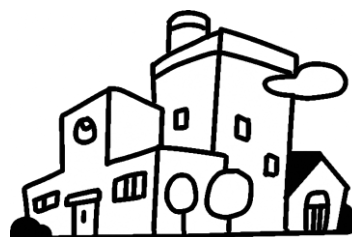


1. 現状

… 学校給食施設 …

(1) 学校給食施設の老朽化

学校敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理する「自校方式」のうち、四街道小学校は供用開始後50年、また、複数の学校給食を調理場で調理し、給食時間までに配送する「共同調理場方式」の北部共同調理場は、(一部、改修工事は実施しているものの)供用開始後47年を経過するなど、学校給食施設の老朽化が顕著となっています。



* 図表 1. 学校給食施設の経過年数 (R5.4月時点)

<自校方式>

学校名	経過年数	建築年月
四街道小学校	50	S48(1973).3
中央小学校	12	H22(2010).8
四和小学校	46	S52(1977)
	21	H14(2002).11 大改修
和良比小学校	32	H3(1991).3
吉岡小学校	30	H5(1993).3
四街道中学校	24	H11(1999).3
旭中学校	23	H12(2000).3
四街道西中学校	22	H13(2001).3
四街道北中学校	27	H8(1996).3

<共同調理場方式>

調理場名	受配校名	経過年数	建築年月
北部 共同調理場	南小学校	47	S51(1976).3
	大日小学校		
	八木原小学校		
	栗山小学校		
	千代田中学校		
東部 共同調理場	旭小学校	42	S56(1981).3(当初、みそら小単独)
	みそら小学校	10	H25(2013).8 大改築
	山梨小学校		

(2) 「学校給食衛生管理基準」(以下「衛生管理基準」という。)への適合
…HACCP(P8※注釈1)の概念に基づく施設

ア. 調理場の使用方式

調理場の使用方式としては、ドライシステム*とウェットシステム*があります。
衛生管理基準において、調理場は、「ドライシステム*導入に努めること」と「ドライシステムを導入していない調理場はドライ運用*を図ること」とされており、本市では、現在、基準に則った運用を実施しています>(*P8 図表2「調理場の整備状況」参照)

※このことにより、床に有機物や水分を落とさないため、細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染を防止できます。

イ. 調理場の環境

調理場の環境としては、衛生管理基準において、「調理場は換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。」とされています。

(*P8 図表2「調理場の整備状況」参照)

しかし、空調の有無については、各調理場によって異なっており、施設の構造上、エアコンを設置することが難しい調理場については、給排気システムを整えるなど環境整備に努めてはいるものの、調理中は調理場内の温度がより高くなるため、検討しています。



*図表 2. 調理場の整備状況

< 自校方式 >

学校名	面積(㎡)	使用方式	空調の有無
四街道小学校	215	ドライ運用(ウェットシステム)	設置型スポット
中央小学校	511	ドライシステム	天井型エアコン
四和小学校	231	ドライシステム	天井スポット型
和良比小学校	329	ドライ運用(ウェットシステム)	なし
吉岡小学校	149	ドライ運用(ウェットシステム)	天井スポット型
四街道中学校	305	ドライシステム	天井スポット型
旭中学校	364	ドライシステム	天井型エアコン
四街道西中学校	538	ドライシステム	天井スポット型
四街道北中学校	305	ドライシステム	なし

< 共同調理場方式 >

調理場名	面積(㎡)	運用方式	空調
北部共同調理場	865	ドライシステム(ウェット方式)	天井スポット型
東部共同調理場	263	ドライシステム(ウェット方式)	エアコン、大型スポット

また、調理場は、二次汚染の観点から、衛生管理基準において、汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分することなどが求められています。

しかし、本市の学校給食施設の多くは、調理場の面積の問題もあり、基準を満たしていない状況です。

そのため、現在は、作業区域を区分し、台車等の往来をなくし、区域ごとの作業内容を明確にするとともに、区域ごとに履物やエプロン等の使い分けを徹底し、管理に努めています。

※注釈 1…HACCP(ハサップ)

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法

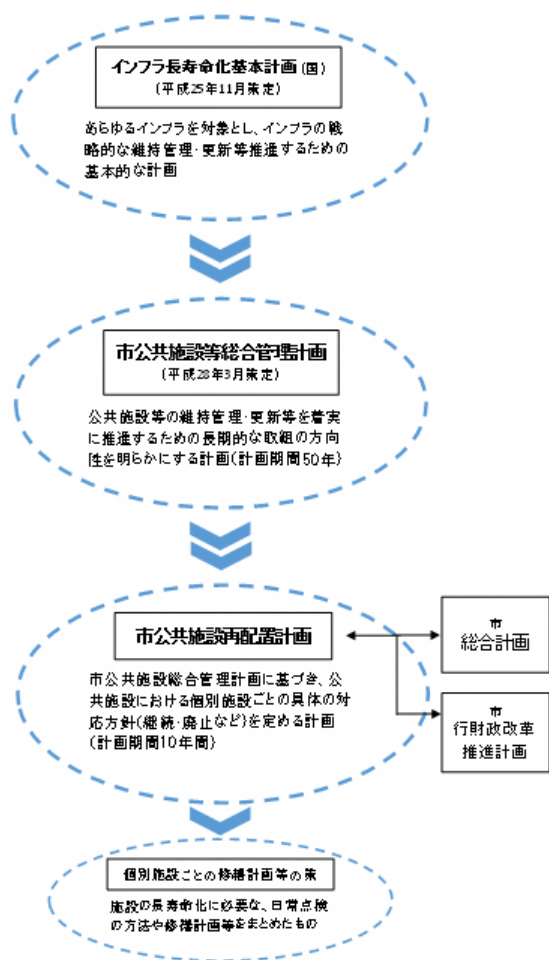
(1) 「四街道市公共施設等総合管理計画」

(以下、「総合管理計画」という。)

総合管理計画は、平成 28 年 3 月に策定された 50 年計画で、公共施設等の維持管理・更新等を着実に推進するための長期的な取組の方向性を明らかにする計画です。

あらゆるインフラを対象とし、インフラの戦略的な維持管理・更新等を推進するための基本的な計画となる、国の「インフラ長寿命化基本計画」(H25.11 月策定)の下に策定されました。

公共施設の計画的な長寿命化を進め、歳出予算の平準化を図りつつ、今後50年間で保有量(延床面積)を20%以上削減することを目標とする。



※国の指針の改訂(令和 4 年 4 月 1 日付総財務第 43 号)に基づいて、ユニバーサルデザインによる整備の促進や二酸化炭素などの温室効果ガス排出量の抑制に努めるなどが、一部、令和 5 年 3 月に追加されています。

(2) 「四街道市公共施設再配置計画」 (以下、「再配置計画」という。)

再配置計画は、上記「総合管理計画」に基づいた対応方針として、令和 2 年 2 月に策定された 10 年計画です。

このなかで、分析と評価結果、対応方針が次のように示されています。

	北部共同調理場	東部共同調理場
分析結果	・耐震診断が未実施で、一部改修工事を行いました。設備を含め、老朽化が進んでいます。	・耐震基準を満たしていますが、一部が設備を含め、老朽化が進んでいます。
評価結果	・共同調理場方式と自校方式が混在する現在の給食提供体制の良否を改めて検討したうえで、将来に向けた適切かつ効率的な給食提供体制の検討が必要です。	
対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場方式と自校方式が混在する現在の給食提供体制の良否を改めて検証したうえで、将来に向けて適切かつ効率的な給食提供体制を検討します。 ・継続する施設は、予防保全も含め、施設の計画的な改修などを行い、長寿命化を図ります。 	

(3) 「四街道市学校施設の長寿命化計画」(以下、「長寿命化計画」という。)

長寿命化計画は、総合管理計画と連動して、令和47年までの計画期間で、令和3年2月に教育委員会で策定されました。

このなかで、策定の背景として「施設の大規模改造工事や改築には、多額の費用を要することから、コスト縮減及び予算の平準化を図りながら、必要となる施設の改修を行い、学校施設の機能を維持する必要があります。」「また、今後の学校施設については、教育の場としてだけでなく、避難所、地域コミュニティ施設及び子育て支援施設として様々な用途が求められています。」と記載されています。また、目的として、「…中長期的な維持管理に係るトータルコストの縮減及び予算の平準化を図りつつ、学校施設に求められる機能・性能を確保することを目的とします。」と示されています。

安心・安全な学校給食を継続して提供するために、以前から児童生徒数の増加が見込まれていた和良比小学校や四街道中学校の学校給食施設においては、複数年度で施設・設備の強化策を講じるなど、限られた調理場スペースで食数に応じた対応を実施しているところです。

しかし、本市の児童生徒数は、学校によって増減が異なる推計(*図表3「児童生徒数推計」)となっており、長期的な視点での学校給食施設の整備が求められます。

*図表3. 児童生徒数推計

(R5.5月基準、学務課)

小学校名	R5.5.1	⇒	R8.5.1	⇒	R11.5.1	R5と11の比較
四街道小学校	768人	↗+27	795人	↘-32	763人	↘-5
旭小学校	158人	↘-27	131人	↘-22	109人	↘-49
南小学校	556人	↗+65	621人	↘-22	599人	↗+43
中央小学校	708人	↘-113	595人	↘-88	507人	↘-201
大日小学校	511人	→-2	509人	↘-22	487人	↘-24
八木原小学校	483人	↗+59	542人	↘-12	530人	↗+47
四和小学校	546人	↘-29	517人	↘-25	492人	↘-54
山梨小学校	120人	↗+55	175人	↗+33	208人	↗+88
みそら小学校	113人	↘-12	101人	↘-18	83人	↘-30
栗山小学校	211人	→-4	207人	↘-15	192人	↘-19
和良比小学校	886人	↗+57	943人	↘-146	797人	↘-89
吉岡小学校	267人	↘-82	185人	↘-22	163人	↘-104
	5,327人		5,321人		4,930人	-397

中学校名	R5.5.1	⇒	R8.5.1	⇒	R11.5.1	R5と11の比較
四街道中学校	689人	↗+99	788人	↗+52	840人	↗+151
千代田中学校	416人	↗+58	474人	↗+55	529人	↗+113
旭中学校	376人	↘-70	306人	↘-24	282人	↘-94
四街道西中学校	533人	↘-26	507人	↗+21	528人	→-5
四街道北中学校	502人	↗+27	529人	↘-81	448人	↘-54
	2,516人		2,604人		2,627人	+111

… 学校給食施設の食数と調理業務等に係る委託金額 …

本市では、学校給食調理等業務について、入札により決定した事業者と委託契約を行っています。複数の学校給食施設をグループにして契約することで、緊急時に応急的な対応(例:学校給食施設で調理員に欠員が出た際、応急的にグループ内で調整する等)が可能になるなど、学校給食の提供に支障がないように努めた業務委託を実施しています。

*図表 4. 一日あたりの食数と調理業務等に係る委託金額(令和4年度) (児童生徒数、R4.5.1基準)

学校名	(児童生徒数)	食数/日	調理業務等に係る委託金額
四街道小学校	796 人	829 食	30,976,000 円
中央小学校	714 人	779 食	28,459,200 円
四和小学校	534 人	570 食	24,200,000 円
和良比小学校	828 人	876 食	28,870,600 円
吉岡小学校	286 人	310 食	18,694,500 円
四街道中学校	667 人	665 食	25,010,700 円
旭中学校	383 人	399 食	18,694,500 円
四街道西中学校	512 人	526 食	24,563,000 円
四街道北中学校	547 人	548 食	22,360,800 円

※共同調理場は、委託金額に配送業務に係るものを含みます。

調理場名	受配校名	(児童生徒数)	食数/日	調理業務等に係る委託金額
北部 共同調理場	南小学校	517 人	535 食	2,174 食 55,539,000 円
	大日小学校	509 人	501 食	
	八木原小学校	481 人	481 食	
	栗山小学校	223 人	237 食	
	千代田中学校	428 人	420 食	
東部 共同調理場	旭小学校	156 人	184 食	447 食 27,830,000 円
	みそら小学校	124 人	136 食	
	山梨小学校	121 人	127 食	

○調理業務等委託に関する児童生徒一人あたりのコスト<参考比較>

調理業務等に係る委託金額について、図表4(*P12「一日あたりの食数と調理業務等に係る委託金額(令和4年度)」参照)のデータに基づき、児童生徒一人あたりのコストを、自校方式と共同調理場方式(大規模)で参考比較すると、自校方式でおよそ4万、共同調理場方式(大規模)でおよそ2万5千円となっています。(※共同調理場方式は、委託金額に配送業務に係るものを含むため、小規模な場合は、人数当たりのコストが大きくなります。)

この違いは、調理施設が分散すると、人数あたりで比較した際に学校給食調理員の人員が多く必要となることによるところが大きくなっています。

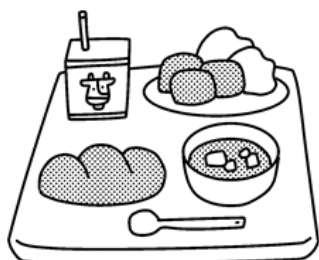
<参考>*図表5. 自校方式と共同調理場方式のコスト比較 (図表4のデータを使用)

自校方式・小学校	学校名	(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額	
	四街道小学校	796人	3,158人	30,976,000円	131,200,300円
	中央小学校	714人		28,459,200円	
	四和小学校	534人		24,200,000円	
	和良比小学校	828人		28,870,600円	
	吉岡小学校	286人		18,694,500円	

41,545円/人

自校方式・中学校	学校名	(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額	
	四街道中学校	667人	2,109人	25,010,700円	90,629,000円
	旭中学校	383人		18,694,500円	
	四街道西中学校	512人		24,563,000円	
四街道北中学校	547人	22,360,800円			

42,972円/人



※共同調理場は、委託金額に配送業務に係るものを含みます。

共同調理場方式(大規模)	調理場名		(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額
	北部 共同調理場	南小	517人	2,158人	55,539,000円
		大日小	509人		
		八木原小	481人		
		栗山小	223人		
		千代田中	428人		

25,736円/人

共同調理場方式(小規模)	調理場名		(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額
	東部 共同調理場	旭小	156人	401人	27,830,000円
		みそら小	124人		
		山梨小	121人		

69,401円/人

※注釈 2…学校給食調理員の数

○学校給食に従事する職員の定数確保および身分の安定について

(昭 35.12.14 文体給 277 文部省体育局長から)

児童または生徒の数	従事員の数
100人以下	1人または2人
101人～300人	2人
301人～500人	3人
501人～900人	4人
901人～1,300人	5人
1,300人以上	6人に児童または生徒の数が500人を増すごとに1人を加えた数

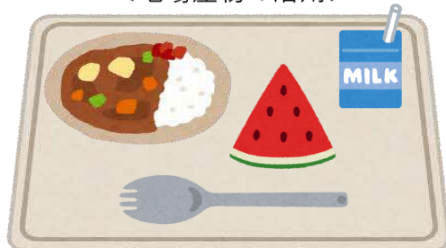
… 食育の推進 …

本市の学校給食においては、年間を通して四街道産コシヒカリを指定して白米を提供するなど、地場産物*を積極的に活用する地産地消を行っています。

また、年度ごとに、市内全校でテーマを決めた取組を実施しており、今年度は日本各地域の食材を使用し、風土にあった食べ物として独自の調理方法で作られた全国の郷土料理を毎月献立に取り入れています。

このように本市では、郷土料理や伝統的な食文化等について理解を深める学習や世界の様々な食を体験できる献立など「知産知消*」を推進しています。

<地場産物の活用>



<R4.6月>地場産の野菜を使用したカレー

<郷土料理の提供>



<R4.7月>タコライス（沖縄県）

… バランスのとれた栄養豊かな献立の工夫 …

学校給食では、成長期にある子どもたちが健康を保ち、健やかに成長できるよう、栄養バランスを考慮した献立を、調理方法に気を配りながら、栄養士が工夫を凝らして作成しています。

家庭で不足しがちな栄養素を補うための献立や生活習慣病などの予防に配慮して脂肪を多く摂りすぎないようにした献立などにも取り組んでいます。



複数の学校給食を調理場で調理する「共同調理場」においては、調理後に受配校*への配送が必要となります。

そのため、共同調理場においては、配送時間を考慮し、保温性に優れた容器を使用するなど、温かいものを温かく、冷たいものを冷たいまま提供できるよう工夫することで、自校方式の水準を確保できるよう努めています。

*図表 6. 提供温度測定結果(抽出) (参考抽出期間:R5.9月中旬)

区分	料理	調理後		給食開始前		
		中心温度	(測定時刻)	提供温度	(測定時刻)	
自校方式	小学校	ご飯	53.9	10:23	46.4	12:15
		主菜	62.9	11:22	49.9	12:15
		副菜	17.3	11:22	21.0	12:15
		汁物	73.9	11:35	67.4	12:15
		牛乳	9.9	11:22	13.3	12:15
	中学校	ご飯	64.6	12:40	57.2	12:35
		主菜	52.2	11:49	39.3	12:36
		副菜	16.9	11:46	21.5	12:35
		汁物	70.1	12:05	70.0	12:35
		牛乳	11.9	11:50	13.5	12:35
共同調理場方式	ご飯	60.5	10:05	52.5	12:13	
	主菜	88.2	10:25	37.6	12:13	
	副菜	16.1	9:50	21.3	12:14	
	汁物	87.8	10:25	55.4	12:14	
	牛乳	8.9	6:51	11.5	12:10	

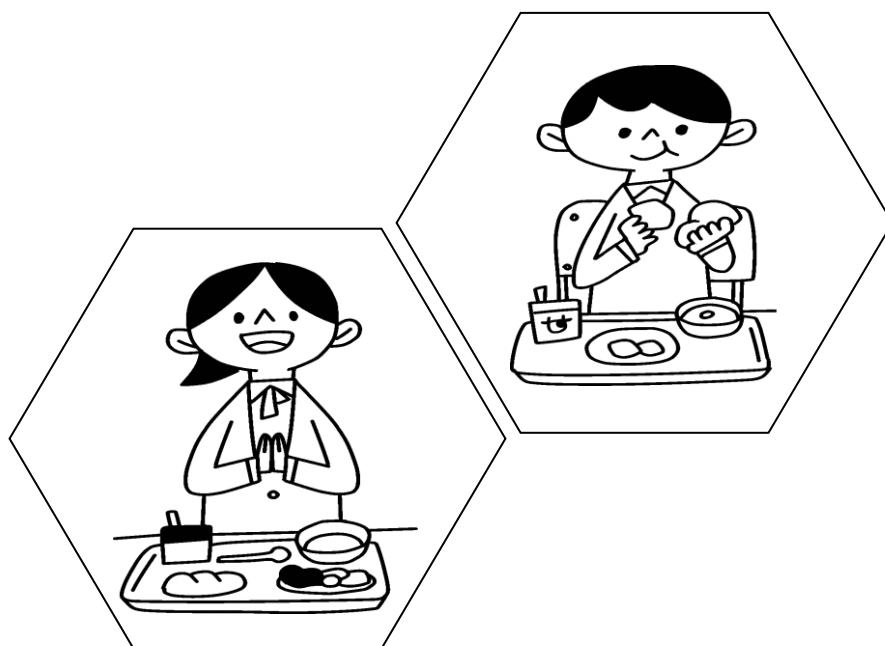
注釈)「調理後」の測定は中心温度計、「給食開始前」の測定は放射温度計(※表面の温度を測定)を使用



医療機関での診断書等に基づいて学校での管理を求めるアレルギーをもつ児童生徒は、保護者との連携や保護者からの情報提供が大切であり、対応においても事故の起こらないよう慎重な対応が求められるところです。

給食提供においては、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、安全性を最優先とする考え方のもと、食物アレルギー対応を踏まえた献立作成の配慮とともに、各給食施設の設備や調理能力を考慮し、可能な範囲でアレルギー除去食を提供しています。

アレルギー除去食の提供では、学校を含む給食の各段階におけるチェック機能を強化し、継続的に取り組んでいるところです。



2. 課題

… 現状に対する課題 …

「1. 現状」について、様々な角度から整理すると、概ね、以下のとおりです。

*図表 7. 調理場方式別にみる現状に対する課題

	自校方式	共同調理場方式
施設の老朽化	<ul style="list-style-type: none"> ・四街道小学校は供用開始後50年、和良比小学校や吉岡小学校は30年以上経過している。 ・今後、長期にわたり大規模改修や更新(建て替え)工事が必要になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・北部共同調理場は、供用開始後47年を経過しており、大規模改修や更新(建て替え)工事が必要である。
	<ul style="list-style-type: none"> ・更新(建て替え)工事期間中は、学校給食を提供できない。また、学校敷地内の建物や運動場の使用が制限される場合があり、教育活動への影響が大きい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模改修や現在地での更新(建て替え)の場合、工事期間中は学校給食を提供することができない。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・建物が狭く、基準を満たす改修が出来ない。 ・食数に対して施設が狭く、作業方法の工夫などの運用で基準を満たすよう努めているため、作業の負担が大きい。 ・敷地が狭く、現在地での更新(建て替え)では、基準を満たした施設整備とすることは出来ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理基準を満たしていない。 ・食数に対して施設が狭く、作業方法の工夫などの運用で基準を満たすよう努めているため、作業の負担が大きい。

	自校方式	共同調理場方式
「総合管理計画」 の視点	<ul style="list-style-type: none"> ・更新(建て替え)の場合、衛生管理基準に則った整備が必要のため、保有量(延床面積)の削減は不可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・更新(建て替え)の場合、衛生管理基準に則った整備が必要であり、保有量(延床面積)は増加する。
「再配置計画」 の視点	<ul style="list-style-type: none"> ・予防保全も含めた計画的な改修などにより、長寿命化を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・北部共同調理場は、現在地での更新(建て替え)工事は、不可。(改修は可。)
「長寿命化計画」 の視点	<ul style="list-style-type: none"> ・トータルコストの縮減を図る必要がある。 	
児童生徒数	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての小学校で、児童数の減少が見込まれている。 ・中学校の生徒数は、地区により、増減の傾向が異なっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・千代田中学校地区で児童生徒数の増加が見込まれている。
	<ul style="list-style-type: none"> ・今後6年間で、小学校児童数で7.45%減、中学校生徒数で4.41%増、全体では3.65%の減少が見込まれている。将来人口を見据えた計画的な整備が重要となる。 	
調理業務委託	<ul style="list-style-type: none"> ・施設が分散しているため、人件費や管理など費用が多額になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式に比べ、費用が抑制できる。
食育	<ul style="list-style-type: none"> ・学校ごとにきめ細かい食育の推進が可能である。 ・学校規模に応じ、地場産物の食材購入が行いやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・受配校の食育指導は、巡回指導による実施となる。
栄養士	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士は各学校一人であり、一人で学校給食に関するすべての管理業務を行う必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・規模(食数)等により、栄養士が複数配置となる。相談・協力して業務を遂行することが可能である。

	自校方式	共同調理場方式
献立や提供温度	・配送がないため、調理時間が確保しやすい。	・調理後に受配校への配送が必要となる。
アレルギー対応	・「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供することが示されている。	
	・安全性の確保が最優先であり、各給食施設の設備や調理能力などにより、アレルギー除去の対応が異なる。	・アレルギー除去可能な献立の場合のみ対応し、個別の食缶で提供するなど安全性が確保できる場合に実施する。

3. 考察、評価

… 更新（建て替え）についての考察、評価 …

本市の現状と課題を踏まえ、更新(建て替え)について、「混在型*」「センター型*」別に考察、評価すると、概ね、以下のとおりです。

*図表 8. 混在型、センター型別にみる更新(建て替え)についての考察

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)	センター型 (共同調理場方式のみに集約)
公共施設の保有量(延床面積)	衛生管理基準、HACCP	× 削減不可	○ 削減可
	総合管理計画		
施設整備	効率的な整備	トータルコストの削減を図ることが重要	
		△ 一部可	○ 対応可
		×	

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)		センター型 (共同調理場方式のみに集約)	
施設設備	児童 生徒数	△	・学校により、増減の傾向が異なっているため、現行施設ごとの更新は非効率。	○	・学校や地域によつての将来的なばらつきがあつても、対応がしやすい。
	教育活動 への影響	△ 影響あり	・工事期間中は、建物や運動場の使用が制限されるため、影響が大きい。	○ 影響なし	・整備場所は学校敷地外であり、教育活動への影響は少ない。
	(食育) 調理の 見学等	× 不可	・見学ルート等は、建物や敷地が確保できないため、整備できない。	△ 一部 検討可	・児童生徒や保護者等の見学ルートの整備などが可能。
		○	・自校方式では、調理のにおいや音で、学校給食を身近に感じられる。		
複合的な 活用	× 不可	・学校敷地内は、教育に資する施設が最優先。その他、教育活動への影響、管理や警備等を考慮すると、複合的な活用を見込んだ整備は難しい。	△ 検討可	・地域住民が活用可能な研修室、コミュニティスペースの検討など、(整備用地等の条件によつて)他の用途の組み入れを検討することが可能。	
安心・安全な 学校給食	アレルギー 対応	△	・アレルギー対応(除去等)専用の調理環境の整備は、調理場面積を考えると、難しい場合が多い。	○ 対応可	・アレルギー対応(除去等)専用の調理環境を整備することが可能。
	調理時間 (配送)	△	<p><自校方式></p> <p>・配送がないため、調理時間が確保しやすい。</p> <hr/> <p><共同調理場方式></p> <p>・調理後に配送が必要となるため、自校方式よりも調理時間が制限される。</p>	△	<p><共同調理場方式></p> <p>・調理後に配送が必要となるため、自校方式よりも調理時間が制限される。</p>

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)		センター型 (共同調理場方式のみに集約)	
安心・安全な学校給食	(工事中の)学校給食の提供	× 対応不可	・工事期間中は、学校給食を提供できない。 ・他給食施設から給食の提供を受けることは難しい。	○ 対応可	・(整備場所は学校敷地外のため、)工事期間中も引き続き、学校給食を提供できる。
	衛生管理	△	・調理員は複数の調理作業を行うため、衛生管理上の配慮が必要。	○	・調理業務の完全分業が可能のため、衛生管理が徹底される。
	食中毒等事故発生リスク	△	・給食施設ごと、個別管理の徹底が必要。	△	・一元管理が可能のため発生リスクを抑えやすい。
		△	<自校方式> ・自校のみのため、事故発生時の被害は最小限。 ----- <共同調理場方式> ・事故発生時の影響が大きい(受配校すべてに及ぶ)。	△	<共同調理場方式> ・事故発生時の影響が大きい(受配校すべてに及ぶ)。
食育	地場産物活用等	○	・産物を指定した食材購入は、食数が少ない調理施設の方が調整しやすい。	△	・自校方式に比べると、食数が多く、産地を細かく指定できないこともある。
		△	<自校方式> ・学校行事等に配慮した独自の献立の提供が可能。 ----- <共同調理場方式> ・各学校の学校行事等に配慮した献立の提供は難しいが、季節を感じられる献立の提供は可能。	△	<共同調理場方式> ・各学校の学校行事等に配慮した献立の提供は難しいが、季節を感じられる献立の提供は可能。

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)	センター型 (共同調理場方式のみに集約)
食育	食育指導	○ 対応可 <自校方式> ・学校ごとにきめ細かい食育の推進が可能である。	○ 対応可 <共同調理場方式> ・受配校への巡回指導を計画的に実施することで、食育の充実を図ることが可能である。
		<共同調理場方式> ・受配校への巡回指導を計画的に実施することで、食育の充実を図ることが可能である。	
栄養士業務	管理業務	— <自校方式> ・各学校一人の栄養士が、一人で学校給食に関するすべての管理業務を行う必要がある。	— <共同調理場方式> ・複数配置の栄養士が、相談・協力して業務を遂行することが可能だが、規模(食数)等により、配置人数が異なる。
		<共同調理場方式> ・複数配置の栄養士が、相談・協力して業務を遂行することが可能だが、規模(食数)等により、配置人数が異なる。	

自校方式の場合、他に、以下のことが考えられます。

①拡張・整備する場合

給食提供を続けながら拡張・整備をする場合、衛生管理基準に則った給食施設にする必要があります。例えば、調理場は、汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分することが求められており、給食施設全体として必要となる延床面積が増加することなどから、学校施設内の余裕スペース、もしくは敷地内にスペースを確保する必要があります。また、確保するスペースには、建て替え後の給食提供を考慮し、雨風に左右されない学校(教室)までの廊下の整備、高低差が生じる場合にはその解消などが必要です。今後の給食提供を可能な限り負担ないものとすることや安全な教育活動を確保することから、敷地内を車両で移動することは避けなければいけません。

②更新(建て替え)する場合

自校方式の給食施設を、既存の場所に建て替える場合、取り壊してから新施設が稼働するまでの約2年間は給食の提供が出来ません。その間、各家庭のご協力をいただき、弁当持参をしていただくか、民間事業者の調理施設で調理したいいわゆる「弁当」や飲用牛乳・パンを、学校給食として各学校に配送するなどの手段により、希望者に提供することとなります。購入する弁当方式の給食によっては「あたたかい食事」が提供できないことも考えられます。

4. 今後の方向性

… 本市の「学校給食施設」整備の方向性 …

◎「センター型」への移行をすすめる

現在、本市の学校給食施設は、自校方式と共同調理場方式とが混在しています。

今後、自校方式での更新は、主に以下の課題があることから、安心・安全で安定的に学校給食を提供し続けるために、(共同調理場方式のみに集約する)センター型への移行を基本とすることが望ましいと考えます。

…自校方式での更新の課題…

- ① 衛生管理基準等に適合する施設整備とするには、給食施設全体として必要となる延床面積が増加するため、「今後50年間で保有量(延床面積)を20%以上削減」という総合管理計画(*P9 参照)の目標に合わないこと

※アレルギー対応(除去等)専用の調理環境を整えるには、更に、調理場面積が必要になります。

- ② 工事期間中は、建物や運動場の使用が制限されるため、教育活動への影響が大きいこと

- ③ 工事期間中は、給食施設が使用できないこと

※取り壊しから施設稼働までの約2年間は、学校給食を提供することが出来ません。

また、他の自校式調理場から学校給食の提供を受けることは出来ません。

- ④ 地域や学校により、児童生徒数の増減の傾向が異なるため、それぞれの学校ごとに再整備するのは非効率であること

また、センター型への移行に関しては、整備場所が学校敷地外となるため、「工事期間中も引き続き、安心・安全な学校給食を提供することが可能」「工事によって学校の建物や運動場の使用が制限されることなく、教育活動への影響が少ない」といったメリットがあります。

一方、共同調理場方式には、「調理後に配送が必要となるため、自校方式に比べると調理時間が制限される」「各学校の学校行事等に配慮した献立の提供は難しい」「一元管理が可能のため食中毒等の発生リスクは抑えやすいが、事故発生時には受配校すべてに影響が及ぶ」といった課題はあるものの、現在、稼働している2か所の共同調理場において、安心・安全な学校給食を提供できていると認識しています。

そのため、共同調理場方式においては、今後も、「季節を感じられる献立の提供に努める」「受配校への巡回指導を計画的に実施することで、食育の充実を図る」など、方式にあった検討・改善や食育の工夫を行いながら、学校給食を安定的に提供できるよう努めていくことが重要です。



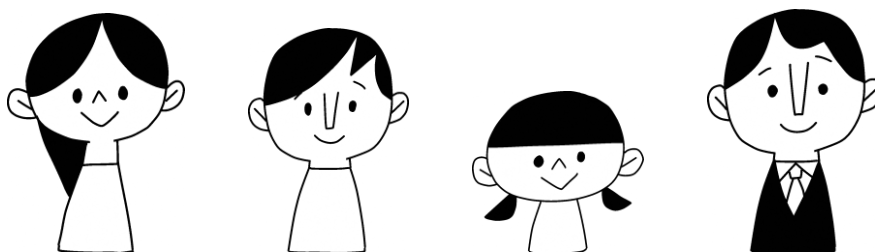
◎整備か所は「2か所」とする

これまで、「本市の市域は東西7km、南北9km、行政面積 34.52 km²と狭く、市全体を一つの区域として一体的に考えることが可能」という前提条件のもとで検討を行い、トータルコストの縮減のための効果的な方法として、前項において、“センター型への移行を基本とすることが望ましい”としたところです。

本市の学校給食施設の経過年数や設備の状況は様々(*P6 図表 1.「学校給食施設の経過年数」参照)であり、以下の理由から、「老朽化が顕著で再整備に向けての早急な対応が必要な複数の施設を統合する施設整備」と、「それ以外の複数の施設を将来的に統合する施設整備」との2か所として、計画的に施設更新を進めることが望ましいと考えます。

…理由…

- ① 施設自体の老朽化が顕著な学校給食施設を優先した(集約する)整備計画とすることで、現在の推計をもとに、規模や建設地の検討などを具体的に進めやすい。
- ② 設備・調理機器は、集約年度を見込んだ備品購入、工事・改修を実施することで、コストの削減につながる。
- ③ 関係部署等と連携して、児童生徒や市民による調理場の見学や会議室等の市民が活用できる施設設備を検討することも可能である。その場合、より多くの市民が活用しやすい形を考えると、複数か所が望ましい。



*用語の説明

自校方式	… 学校施設内に給食施設があり、敷地内の調理場でその学校分のみを調理し、学校給食として提供する方式
共同調理場方式	… 複数の学校給食を調理場で調理し、給食時間までに配送する方式
学校給食衛生管理基準	… 学校給食法に基づいて制定された、学校給食における潁川管理の基準。平成 21 年 4 月 1 日から施行されており、学校給食の調理、配膳、食器の洗浄、残飯の処理などに関する衛生的な要件や方法を定めている。文部科学省は、学校給食の安全性と品質の確保のため、本基準に沿った適切な衛生管理の実施を求めている。
学校給食運営委員会	… 学校給食運営委員会条例による組織、教育委員会の附属機関
HACCP	… P8 注釈 1
ドライシステム	… 床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。調理場内の湿度を低く保ち、細菌増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすること。
ウェットシステム／ ドライ運用	… 古い基準の調理場で見られる床が水浸しになっている、ドライ化していない方式をウェットシステムと呼び、ドライ運用は、ドライ化していない（ウェットシステムの）調理場において、ドライシステムと同様に床を乾かした状態で使うこと
地場産物	… 地元で生産された農林水産物のをことを指し、本市の学校給食では、四街道市・佐倉市・八街市で生産されたものを地場産物としている
知産知消	… 地域で生産された様々な生産物や資源をその地域で消費する「地産地消（地域消費・地域生産の略語）」に加え、その食物の産地を知り、消費のされ方を知る、といった取組
受配校	… 共同調理場で調理した学校給食が配送される学校
汚染区域	… 検取食品に付着している泥やほこり等の異物を取り除いたり、食器等の洗浄などを行う場所
非汚染区域	… 加熱調理や調理した食品を運搬用の容器に移し替える作業などを行う場所

おわりに

今回の「在り方」検討においては、市の他計画との整合を図りながら、安心・安全な学校給食を安定的に提供し続けるためにはどうあるべきかを協議しました。

審議にあたっては、コスト面だけではなく、委員それぞれの立場から、様々な視点での議論を行い、『2か所の共同調理場方式(センター型)に集約することが有効である』という結論となりました。

学校給食においては、安定的な提供に加えて、献立内容を充実させ、食に関する指導と関連付けることで、「生きた教材」として活用し、食育を効果的に推進することが、児童生徒にとって、とても大切なことだと考えます。

その点も考慮しながら、今後、整備に向けた検討においては、本「在り方」を踏まえた審議をいただきたいと願っています。

